# COMISIÓN PERMANENTE DE ASUNTOS TÉCNICOS

**ASUNTO:** SE RINDE INFORME Y DICTAMEN

**DR. LUIS ENRIQUE PALAFOX MAESTRE**
**PRESIDENTE DEL CONSEJO UNIVERSITARIO**
**P r e s e n t e.**

Siendo las 10:20 horas del día 1 de abril de 2025, se reunieron de manera virtual —por la plataforma Google Meet— quienes integran la COMISIÓN PERMANENTE DE ASUNTOS TÉCNICOS del Honorable Consejo Universitario de la Universidad Autónoma de Baja California, en acatamiento al citatorio girado por la Secretaría de dicho cuerpo colegiado.

RESULTANDO

Que por acuerdo del pleno del H. Consejo Universitario, tomado en su sesión ordinaria del 26 de febrero de 2025, se encomendó a esta Comisión, acorde con lo establecido en el artículo 67 del *Estatuto General*, emitir dictamen respecto a la **propuesta de modificación del programa educativo de Licenciatura en Gastronomía, que presenta el Rector, por solicitud de los Consejos Técnicos de la Facultad de Enología y Gastronomía y la Facultad de Turismo y Mercadotecnia.** Revisado el proyecto por quienes participaron en la sesión— que forman parte de esta Comisión— y por integrantes de las unidades académicas proponentes, de la Coordinación General de Formación Profesional, así como de los departamentos respectivos, se formulan las presentes:

CONSIDERACIONES:

1. Una vez analizada la propuesta, se discutió con las personas funcionarias y académicas responsables.
2. Se realizaron las observaciones y recomendaciones pertinentes.
3. Dichas observaciones y recomendaciones fueron incorporadas a la propuesta.

Por tanto, la Comisión Permanente de Asuntos Técnicos emite el siguiente:

**DICTAMEN:**

**ÚNICO.- Se aprueba la propuesta de modificación del programa educativo de Licenciatura en Gastronomía, que presenta el Rector, por solicitud de los Consejos Técnicos de la Facultad de Enología y Gastronomía y la Facultad de Turismo y Mercadotecnia de la Universidad Autónoma de Baja California, cuya vigencia iniciará a partir del ciclo escolar 2025-2.**

A T E N T A M E N T E
Mexicali Baja California, a 1 de abril de 2025
"POR LA REALIZACIÓN PLENA DEL SER"

**INTEGRANTES DE LA COMISIÓN PERMANENTE DE ASUNTOS TÉCNICOS**

JESÚS ANTONIO PADILLA SÁNCHEZ
Director de la Facultad de Ciencias Administrativas y Sociales

HEIDY ANHELY ZÚÑIGA AMAYA
Directora de la Facultad de Ciencias Humanas

GRICELDA MENDÍVIL ROSAS
Directora de la Facultad de Pedagogía e Innovación Educativa

RAFAEL SALDÍVAR ARREOLA
Director de la Facultad de Idiomas

EDNA LUNA SERRANO
Directora del Instituto de Investigación y Desarrollo Educativo

DAVID ABDEL MEJÍA MEDINA
Director de la Facultad de Ciencias de la Ingeniería y Tecnología

GUILLERMO GALAVIZ YÁÑEZ
Profesor de la Facultad de Ingeniería

GUADALUPE ABIGAIL ARREGUÍN SILVA
Profesora de la Facultad de Ciencias Administrativas

CARMEN IVETTE HERNÁNDEZ VERGARA
Profesora de la Facultad de Ciencias de la Salud Valle de las Palmas

JOSÉ ATAHUALPA CHÁVEZ VALENCIA
Investigador del Instituto de Investigaciones Históricas

VALERIA VALENCIA ZAMUDIO
Profesora de la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales

ESTEFANÍA OCHOA RUÍZ
Profesora de la Facultad de Medicina y Psicología

MARINA TREJO TREJO
Profesora de la Facultad de Deportes
Mexicali

FERNANDO RUGERIO HERNÁNDEZ
Alumno de la Facultad de Economía y Relaciones Internacionales

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

*"2025, año del Turismo Sostenible como impulsor del Bienestar Social y Progreso"*

# Licenciatura en Gastronomía

Propuesta de modificación del plan de estudios que presentan la Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y la Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**Mexicali, Baja California, México. Mayo de 2025.**

# Propuesta de modificación del Plan de Estudios 2017-1 y cambio de denominación de Licenciado en Gastronomía a Licenciatura en Gastronomía.

Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada.
Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

**DIRECTORIO**

**Dr. Luis Enrique Palafox Maestre**
Rector

**Mtra. Edith Montiel Ayala**
Secretaria General

**Dr. Jesús Adolfo Soto Curiel**
Vicerrector campus Mexicali

**Dra. Haydeé Gómez Llanos Juárez**
Vicerrectora campus Tijuana

**Dra. Lus Mercedes López Acuña**
Vicerrectora campus Ensenada

**Dra. Yessica Espinosa Díaz**
Coordinadora General de Formación Profesional

**Mtra. Mariana Rodríguez Ruiz**
Directora de la Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana

**Mtro. Alejandro Jiménez Hernández**
Director de la Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada

**Dr. Antelmo Castro López**
Jefe del Departamento de Diseño Curricular

# PROYECTO DE MODIFICACIÓN

**Coordinadores**
Mtra. Elva Saldaña Álvarez
Mtra. Debora Parra Ayala
Lic. Freddy Sánchez Dávila
Mtro. Salvador Israel Zarate Preciado

**Comité responsable**
Dra. Cynthia de Lira García
Mtra. Gina García Walther
Mtro. Andrés Antonio Luna Andrade
Mtra. Liliana Haydee Escalante López
Mtro. Alejandro Covarrubias García
Mtra. Ana Fernanda Ramírez Torres
Mtro. Hugo Bautista Arballo
Mtra. Gloria Andrea Perez Álvarez
Dra. Liliana Del Rocío Castro López
Mtro. Erik Ocón Cedillo
Lic. Omar Alberto Maldonado Martínez
Dra. Carolina Mata Miranda
Mtro. Ramón Vega Buelna
Mtro. Oscar Martínez Ríos
Mtro. Alejandro Zazueta Valenzuela
Lic. Johana Guadalupe Razón Germán
Lic. Luis Francisco Quiroz Sastre
Mtro. Benjamín Medina Treviño
Mtro. Raúl Pérez Gómez
Dra. Edith Martin Galindo
Dr. Ricardo Verján Quiñonez

**Asesoría y revisión de la metodología de desarrollo curricular**
Dr. Antelmo Castro López
Dra. Ananda Aracely Navarro Barrera

**Diseño de programas de unidad de aprendizaje**

Alejandra Chavéz Márquez
Alejandro Covarrubias García
Alejandro Enrique Santibañez Alejandro
Alejandro Jiménez Hernández
Alejandro Zazueta Valenzuela
Alexia Argelia López Verdugo
Ana Bertha Cecilia Salgado Platt
Ana Fernanda Ramírez Torres
Andrés Antonio Luna Andrade
Ario Refugio Estada Gaxiola
Benjamín Medina Treviño
Carmen Toledo Sánchez
Carolina Gutiérrez Sánchez
Carolina Mata Miranda
Celia Yadira Kuyoc Urías
Claudia Gabriela Trasviña Durazo
Clelia Macías Rodríguez
Cynthia De Lira García
Débora Parra Ayala
Diana Leticia Fong Mata
Diana Valenzuela Canizalez
Edith Martin Galindo
Elva Saldaña Álvarez
Erick Ocón Cedillo
Ericka Gabriela Vázquez Ojeda
Erik Ocón Cedillo
Fernando Manuel Castro Figueroa
Filiberto Eduardo R. Manrique Molina
Francisco Felipe de Jesús Pérez Alejandre
Freddy Sanchez Davila
Gina García Walther
Gloria Andrea Pérez Álvarez
Gloria Quintana García
Hugo Bautista Arballo
Isis Abril Ávila Camargo
Janette Sánchez Montoy
Jesús Raymundo Juárez Rojas
Johana Guadalupe Razón German
José Guadalupe Figueroa Baltazar
Julio Benjamín Torres Gutiérrez
Karla Mariela Haro Gutiérrez
Karla Renee Meza Rojo
Leonardo Rafael Miramontes Terriquez
Liliana del Rocío Castro López
Liliana Haydeé Escalante López
Lo Ammi Martínez Castillo

Luis Carlos Salazar García
Luis Francisco Quiroz Sastre
Ma. de Lourdes Soledad Salgado Rogel
Margarita Ramírez Torres
Mariana Rodríguez Ruiz
Marlene Martínez Arenas
Mojhamed Jacobo Pérez Solorzano
Nancy Azucena Salgado Uriarte
Omar Alberto Maldonado Martínez
Oscar Martínez Ríos
Pamela Martín del Campo Landero
Ramón Vega Buelna
Raúl Pérez Gómez
Ricardo Verján Quiñones
Rosalia Nayeli Cruz Hernández
Salvador Israel Zarate Preciado
Salvador Romero García
Valeria Mizotiz Rocha Cruz

**Asesoría en el diseño de programas de unidad de aprendizaje**
Lic. Verónica Elizabeth Rosas Rojas
Lic. Araceli Domínguez Chávez
Lic. Claudia Vidaña Jiménez
Mtra. Brianda Guadalupe García Guerrero
Mtra. Melissa Zuno Bolaños
Dra. Ananda Aracely Navarro Barrera
Dra. Flor Haidé Sandez Navarrete
Dr. Antelmo Castro López

# Índice


1. Introducción ..... 9
2. Justificación ..... 12
3. Plan de estudios ..... 37
   3.1. Perfil de ingreso ..... 37
   3.2. Perfil de egreso ..... 38
   3.3. Campo profesional ..... 39
   3.4. Características de las unidades de aprendizaje por etapas de formación ..... 40
   3.5. Características de las unidades de aprendizaje por áreas de conocimiento ..... 44
   3.6. Mapa curricular de la Licenciatura en Gastronomía ..... 48
   3.8. Unidades de aprendizaje que promueven el uso de tecnología para el desarrollo de la profesión ..... 50
   3.9. Descripción cuantitativa del plan de estudios ..... 51
   3.10. Tipología de las unidades de aprendizaje ..... 52
   3.11. Equivalencias de las unidades de aprendizaje ..... 58
4. Filosofía educativa ..... 61
   4.1. Modelo educativo de la Universidad Autónoma de Baja California ..... 61
   4.2. Misión y visión de la Universidad Autónoma de Baja California ..... 65
   4.3. Misión y visión de las unidades académicas ..... 66
   4.4. Misión, visión y objetivos del programa educativo Licenciatura en Gastronomía ..... 67
5. Descripción de la propuesta ..... 69
   5.1. Etapas de formación ..... 69
      5.1.1. Etapa básica ..... 69
      5.1.2. Etapa disciplinaria ..... 70
      5.1.3. Etapa terminal ..... 70
   5.2. Descripción de las modalidades de aprendizaje y obtención de créditos, y sus mecanismos de operación ..... 72
      5.2.1. Unidades de aprendizaje obligatorias ..... 73
      5.2.2. Unidades de aprendizaje optativas ..... 73
      5.2.3. Otros cursos optativos ..... 73
      5.2.4. Estudios independientes ..... 74

5.2.5. Ayudantía docente ..... 75
5.2.6. Ayudantía de investigación ..... 76
5.2.7. Ejercicio investigativo ..... 77
5.2.8. Apoyo a actividades de extensión y vinculación ..... 77
5.2.9. Proyectos de vinculación con valor en créditos (PVVC) ..... 78
5.2.10. Actividades artísticas, culturales y deportivas ..... 81
5.2.11. Prácticas profesionales ..... 82
5.2.12. Programa de emprendedores universitarios ..... 84
5.2.13. Actividades para la formación en valores ..... 85
5.2.14. Cursos intersemestrales ..... 86
5.2.15. Movilidad e intercambio estudiantil ..... 86
5.2.16. Servicio social comunitario y profesional ..... 90
5.2.17. Lengua extranjera ..... 91
5.3. Titulación ..... 93
5.4. Requerimientos y mecanismos de implementación ..... 94
5.4.1. Difusión del programa educativo ..... 94
5.4.2. Descripción de la planta académica ..... 95
5.4.3. Descripción de la infraestructura, materiales y equipo de la unidad académica 100
5.4.4. Descripción de la estructura organizacional ..... 112
5.4.5. Descripción del Programa de Tutoría Académica ..... 115
6. Descripción del sistema de evaluación ..... 118
6.1. Evaluación del plan de estudios ..... 118
6.2. Evaluación del aprendizaje ..... 119
6.3. Evaluación colegiada del aprendizaje ..... 120
7. Referencias ..... 122
8. Evaluación de pares externos ..... 127
9. Anexos ..... 140
9.1. Anexo 1. Formatos metodológicos ..... 140
9.2. Anexo 2. Actas de Consejos Técnicos ..... 180
9.3. Anexo 3. Programas de unidad de aprendizaje ..... 189
9.4. Anexo 4. Evaluación Externa e Interna ..... 1267

# 1. Introducción

La gastronomía es una profesión que ha evolucionado significativamente, transformándose de un oficio tradicional a una disciplina integral que abarca aspectos culturales, científicos, tecnológicos y de gestión. Este desarrollo responde a un mundo globalizado en el que la comida trasciende su función básica para convertirse en un medio de expresión cultural, innovación y sostenibilidad.

Entre las tendencias más destacadas que definen la profesión, se encuentran la sostenibilidad alimentaria, la revalorización de ingredientes locales, el diseño de experiencias culinarias únicas y la incorporación de tecnología avanzada en la cocina y la gestión. Prácticas como el uso de alimentos de proximidad, la cocina de desperdicio cero y la investigación sobre nuevas fuentes de proteína, como los insectos y los productos vegetales, son reflejo de una industria que busca equilibrar la creatividad con el compromiso ambiental y social.

La relevancia de la gastronomía en la actualidad radica en su impacto multidimensional. Más allá de la preparación de alimentos, la profesión impulsa sectores clave como el turismo, la economía y la preservación cultural. En regiones como Baja California, conocida por su biodiversidad y riqueza culinaria, la gastronomía desempeña un papel crucial al conectar las tradiciones locales con las tendencias internacionales, atrayendo visitantes y posicionando a la región como un destino de excelencia gastronómica.

En su evolución, la gastronomía ha ampliado su campo de acción. Hoy, los profesionales del sector no solo dominan técnicas culinarias, sino que también lideran iniciativas de innovación en productos y servicios, desarrollan modelos de negocio sostenibles y participan en investigaciones que redefinen el concepto de alimentación. Además, la interdisciplinariedad de la gastronomía permite su vinculación con áreas como la salud, la tecnología y la responsabilidad social, lo que la convierte en una profesión estratégica para afrontar los retos globales del siglo XXI.

Esta evolución continua y las tendencias emergentes posicionan a la gastronomía como una carrera dinámica y de gran relevancia. La formación de profesionales capaces de responder a estos desafíos es esencial para garantizar que la gastronomía siga siendo

un motor de desarrollo cultural, económico y social, adaptándose a las demandas de un mundo en constante transformación.

La Universidad Autónoma de Baja California (UABC) en su afán de cumplir su compromiso con la sociedad de formar profesionales competentes para responder a las demandas laborales de la región, oferta programas educativos pertinentes y de vanguardia que garantizan la generación de capital humano de alto rendimiento con capacidad de innovación científica y tecnológica.

En congruencia con los compromisos institucionales, el Plan de Estudios 2017-1 del programa educativo Licenciado en Gastronomía, después de 8 años de operación, se sometió a una evaluación externa e interna con el propósito de determinar su pertinencia (Serna y Castro, 2018), en consecuencia, los hallazgos obtenidos condujeron a su modificación de acuerdo con el avance que experimenta la sociedad y la ciencia, a fin de ser coherente ante las necesidades que el entorno demanda.

En este documento se presenta la propuesta de modificación del plan de estudios y el cambio de denominación, de programa educativo Licenciado en Gastronomía a Licenciatura en Gastronomía, que ha sido diseñada bajo la filosofía institucional, el enfoque basado en competencias y la flexibilidad curricular, como estrategia de desarrollo de planes de estudio de la UABC (2018), que además, está apoyada en una estructura académica y administrativa pertinente y suficiente para su operación.

Con el propósito de presentar sus aspectos esenciales, el documento se compone de siete grandes apartados. En el primero, se realiza una introducción. En el segundo apartado se plantea la justificación de la propuesta de modificación del Plan de Estudios 2017-1 a partir de la evaluación externa e interna del programa educativo. En el tercer apartado se describe el plan de estudios donde se indica el perfil de ingreso, el perfil de egreso, el campo profesional, las características de las unidades de aprendizaje por etapas de formación y por áreas de conocimiento, el mapa curricular, la descripción cuantitativa del plan de estudios, la equivalencia y la tipología de las unidades de aprendizaje. El cuarto apartado contiene el sustento filosófico-educativo desde la perspectiva del *Modelo Educativo de la Universidad Autónoma de Baja California* (UABC, 2018), además se integra la misión, la visión y los objetivos del programa educativo. El quinto apartado detalla las etapas de formación, las modalidades de aprendizaje para la

obtención de créditos y su operación; los requerimientos y mecanismos de implementación; el programa de tutoría académica; la planta docente, la infraestructura, materiales y equipo; y la organización de las unidades académicas, necesarias para operar el nuevo plan de estudios. El sexto apartado define el sistema de evaluación tanto del plan de estudios como del aprendizaje. En el séptimo apartado se integran las expresiones que emitieron pares externos después de un proceso de revisión de la propuesta. Al final, se incluyen los anexos con los formatos metodológicos (anexo 1), acta de aprobación de Consejo Técnico de las unidades académicas (anexo 2), los programas de unidades de aprendizaje (anexo 3) y el estudio de evaluación externa e interna del programa educativo (anexo 4).

# 2. Justificación

Desde un contexto internacional, en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) para la Agenda 2030, se oberva la importancia de priorizar la calidad de la educación en todos los niveles, reconociendo el papel de la educación superior como vínculo para el crecimiento económico y reductor de la desigualdad.

El Plan de Desarrollo Institucional (PDI) 2023 - 2027 de la Universidad Autónoma de Baja California (UABC), dentro de sus políticas transversales plantea la importancia de enfocar y orientar los esfuerzos de los miembros de la comunidad universitaria hacia la excelencia e innovación educativa, y presenta en sus prioridades institucionales la relevancia de formular esquemas para la modificación oportuna de los programas de estudio que permitan favorecer los perfiles de egreso para el desarrollo de competencias transversales de alcance global (UABC, 2023).

El programa educativo Licenciado en Gastronomía cuenta con 17 años desde su creación y operación, en el periodo 2017-1 se modificó el plan de estudio. En el año 2024, de acuerdo con la evolución de la disciplina y los cambios derivados de los entornos económicos, tecnológicos, políticos, sociales, entre otros, se consideró prioritario el análisis y la evaluación de las necesidades actuales que posee el campo profesional para atender a las demandas de los diversos sectores productivos en los distintos niveles y contextos actuales e incidir en la toma de decisiones curriculares. Fue así que se realizó un proceso de evaluación que derivó en tomar la decisión curricular de modificar el Plan de Estudios 2017-1 para atender a las demandas propias del sector productivo y de la disciplina, buscando ofrecer un programa pertinente que atienda las necesidades actuales. A continuación, se presenta la fundamentación en tres dimensiones: social, profesional e institucional.

### Fundamentación social

El estudio actual del entorno y las necesidades sociales que fundamentan la existencia del programa educativo, declara la importancia de la gastronomía como una rama del

turismo que fomenta el desarrollo económico y, por lo tanto, social de la población, sumando la importancia de la educación y formación de profesionales que respondan y atiendan las necesidades sociales de la región.

En el ámbito laboral, se resalta el papel que juega el turismo en los países en vías de desarrollo, el cual es considerado como eje dinamizador de diversas actividades económicas, principalmente la gestión turística y gastronómica (Chango-Cañaveral et al., 2019). De esta forma, la gastronomía cobra relevancia como elemento esencial del turismo, dado que hace posible el acercamiento a productos y recursos autóctonos con el fin de impulsar una gastronomía saludable y sustentable (Chango-Cañaveral et al., 2019). Es importante subrayar que en América Latina, las tendencias de contratación de diferentes sectores se han transformado y adaptado al reclutamiento de talento digital derivado de la post-pandemia, este cambio conduce a una reconfiguración en la contratación y en las capacidades que se esperan de los profesionales (Forbes, 2020; Hays, 2022). Así, México en los últimos años ha presentado un desarrollo del empleo conducido principalmente por el avance tecnológico (Gobierno de México, 2023).

Además, se reconoce la importancia de contar con profesionales de la gastronomía que sean capaces de ser líderes, creativos, responsables y con vocación de servicio en el área de alimentos y bebidas. Ser capaces de otorgar servicios e impartir asesorías con y sobre las buenas prácticas de manufactura para el manejo de cocinas profesionales; así como la realización de investigaciones con un alcance representativo a nivel local o regional, sobre productos gastronómicos, preparaciones ancestrales, elaboración de nuevos productos. Resultan importantes las capacidades de desarrollar funciones de gestión, producción, procesos y manejo de restaurantes, hoteles, comedores industriales, comedores escolares, comedores hospitalarios.

*Expresiones de las y los empleadores*

Para identificar las expresiones de las y los empleadores, se realizó como parte de la evaluación externa, una serie de entrevistas y cuestionarios los cuales fueron integrados por una muestra no probabilística de 11 participantes. Además, se realizó un grupo focal donde se contó con una asistencia de nueve empleadores y empleadoras: cuatro de sexo masculino y cinco de sexo femenino. En total, participaron 20 empleadores y

empleadoras que representan el 83.33% de la población, según las bases de datos de las unidades académicas.

De acuerdo con la información obtenida de las y los empleadores, se identificaron los requerimientos del mercado laboral en términos del perfil que debe tener quien egresa del programa educativo, estos se documentaron en la Tabla 1.

**Tabla 1.**

*Expresiones de las y los empleadores.*

| **Formación profesional del egresado y egresada de la Licenciatura en Gastronomía.** |
|---|
| El 80.0% de las y los empleadores mencionó estar totalmente de acuerdo o de acuerdo con que la formación profesional es acorde con las demandas del mercado laboral actual. Así mismo, el 80.0% estimó estar de acuerdo con la demanda laboral futura. |
| **Demanda de la carrera de Licenciado en Gastronomía** |
| El 80.0% de las y los empleadores estimó una alta demanda actual de la Licenciatura en Gastronomía (LG) y el 60.0% consideró una alta demanda futura. Dicha información discrepó con una puntualización de un empleador(a) que consideró insuficiente la oportunidad de empleo para la y el egresado de la LG: “El mercado no es suficiente para tanta mano de obra de los egresados y egresadas de gastronomía” (Em_ 49-50). |
| **Conocimientos y habilidades del Licenciado en Gastronomía** |
| El 40.0% opinaron que actualmente el empleo exige mayores conocimientos y habilidades de las y los egresados de la LG. Expresaron la importancia de fortalecer el área de servicio, costeo, almacenajes, prestaciones, ámbitos legales relacionados con los negocios de alimentos y bebidas, así como cubrir los requerimientos para puestos gerenciales. Sin olvidar la importancia de la necesidad de egresadas y egresados innovadores.<br>También se hizo énfasis en que, dada la zona geográfica y la importancia turística de la región, las y los egresados en gastronomía deben reforzar su idioma inglés.<br>Respecto a ámbitos de su ejercicio profesional, se expresó la necesidad de formar a las y los estudiantes en el aspecto de la presentación personal, higiene personal, seguridad, actitud propositiva, empatía, valores y ética profesional. |
| **Planta docente** |
| Se sugiere un mayor rigor académico por parte de las y los docentes y profesionales formados en la disciplina. |

Fuente: Elaboración propia.

Por parte de las y los empleadores se externaron las demandas laborales, en ocho categorías:

1. Habilidades digitales: Con el cambio hacia el reclutamiento de talento digital después de la pandemia, se espera que las y los egresados tengan habilidades en tecnología relacionadas con el campo de la gastronomía y el turismo.

2. Conocimientos en servicios: Se destaca la necesidad de que las y los egresados comprendan no sólo la producción de alimentos, sino también la gestión de servicios relacionados con la gastronomía y el turismo.
3. Gestión empresarial: Demandan habilidades empresariales que incluyen conocimientos sobre costos, manejo de inventarios, gestión de almacenes y listas de pedidos.
4. Habilidades gerenciales y de recursos humanos: Se considera importante que las y los egresados tengan habilidades de liderazgo, gestión de personal y comprensión de cuestiones laborales y legales.
5. Dominio del idioma inglés: Dado el papel internacional del turismo y la gastronomía, se espera que las y los egresados tengan un buen dominio del idioma inglés para comunicarse efectivamente en entornos laborales multiculturales.
6. Higiene personal y del área de trabajo: Enfatizan la importancia de la higiene tanto personal como en el área de trabajo, ya que es fundamental para el manejo adecuado de alimentos y la satisfacción del cliente.
7. Valores éticos y profesionales: Se espera que las y los egresados demuestren valores éticos en su trabajo, incluida la integridad, responsabilidad y compromiso con la calidad y la seguridad alimentaria.
8. Proactividad y seguridad en sí mismos: Desean que las y los egresados sean proactivos, seguros de sí mismos y capaces de tomar iniciativas en el lugar de trabajo.

Por otro lado, las y los empleadores recomendaron de forma puntual una exigencia sobre la higiene personal e inocuidad como parte de la ética del Licenciado en Gastronomía. Aunado a esto, se mencionó la necesidad de fortalecer y desarrollar las habilidades blandas y de liderazgo, así como promoción de valores como la confianza y la ética laboral entre la comunidad estudiantil.

Finalmente se reconocieron las fortalezas del programa académico actual, sin embargo, se sugirió mayor rigor académico, disciplina y una dedicada selección del personal docente, destacando la importancia de que cuente con experiencia dentro del ramo.

*Expresiones de las y los egresados*

Para recoger las expresiones de las y los egresados sobre el programa de Licenciado en Gastronomía, se realizó un estudio con metodología mixta. Se aplicó un cuestionario a 33 egresados y egresadas en una muestra no probabilística; y se realizó un grupo focal con 17 egresado. En total participaron 50 egresados de una población de 209, lo que representa el 23.92%. En la Tabla 2 se documentaron sus expresiones y recomendaciones.

**Tabla 2.**

*Expresiones de las y los egresados.*

| **Demandas laborales expresadas por las y los egresados** |
|---|
| El 100% de los participantes en el estudio se encuentra laborando, de los cuales el 92.5% está insertado en el área gastronómica. Con relación a lo anterior, el 82.6% expresó que demoró menos de un año para conseguir empleo una vez que egresó de la licenciatura, agregando el 65.1% de ellos que cuenta con posibilidades de ascenso en su trabajo.<br><br>Respecto a su ingreso mensual, expresaron que el 41.6% recibe un ingreso de entre $5,000 y $8,000, el 4.1% tienen ingresos entre $13,000 y $16,000. Así, el 52.2% de las y los egresados estimaron que sus ingresos son suficientes para cubrir sus necesidades.<br><br>Por otra parte, el 74.8% de las y los egresados indicó que sus actividades laborales se alinean mucho a su formación profesional en la LG. Además, el 65.1% destacó posibilidades de ascenso en su trabajo, el 8.7% no tiene oportunidades de ascenso y el 26.0% no estaba seguro.<br><br>Continuando con esta misma área, el 50% de los encuestados estimó como muy buena la experiencia que tuvieron en la unidad receptora donde las llevaron a cabo, señalando actividades que ayudaron a la especialización en su área de interés. |
| **Requerimientos para el mercado laboral en términos de conocimientos, habilidades, actitudes y valores** |
| **Conocimientos**<br>1. Principios de administración y gestión empresarial<br>2. Conocimientos de nutrición y dietética<br>3. Dominio del idioma inglés<br>4. Conocimientos técnicos y teóricos actualizados del campo profesional<br>5. Normativas y estándares de higiene y seguridad alimentaria<br>6. Usos de las TIC a nivel básico<br><br>**Habilidades**<br>1. Creatividad e innovación en diseño de alternativas gastronómicas<br>2. Mejora de procesos y estandarización de procedimientos<br>3. Servicio y protocolos en negocios gastronómicos<br>4. Habilidades en la gestión de recurso y control de costos<br>5. Adaptabilidad y creatividad para innovar el ámbito culinario |

**Actitudes**

1. Actitud proactiva y emprendedora
2. Compromiso con calidad y excelencia en el servicio
3. Capacidad para trabajar bajo presión y en ambientes dinámicos
4. Resolución de problemas y pensamiento crítico

**Valores**

1. Respeto hacia colegas, clientes y proveedores
2. Sostenibilidad y cuidado al medio ambiente
3. Ética profesional y honestidad
4. Empatía y cortesía en el trato con los demás

**Recomendaciones de las y los egresados para mejorar el plan de estudios.**

De las y los egresados encuestados el 15.1% realizaron recomendaciones por escrito para mejorar el plan de estudios, entre los que se encuentran:

1. Más talleres relacionados con arte culinario
2. Más talleres relacionados con servicio
3. En asignaturas como Economía, Estadística y Contabilidad faltó el enfoque gastronómico, ya que no son contadores
4. Asignaturas donde se aprenda a cómo valorar el trabajo, cómo tabular el costo de horas de mano de obra
5. Contar con invitados del campo laboral, tomando en cuenta empleados, no solamente los gerentes o dueños de establecimientos
6. Impartición de asignaturas con un enfoque de resolución de conflictos y liderazgo
7. Realizar evaluaciones docentes, ya que existen docentes que se paran a leer diapositivas y docentes de reciente egreso sin experiencia en la docencia o laboral.
8. Relación entre servicio social profesional y mercado laboral
9. Consolidar los proyectos de vinculación con valor en créditos con la finalidad de propiciar el trabajo en equipo y la tolerancia
10. Incrementar el rigor a la hora de evaluar los trabajos, en cuanto a la redacción del alumnado

Fuente: Elaboración propia.

Respecto al grado de estudios para el empleo, el 60.0% de las y los egresados consideró que los estudios de licenciatura son adecuados para desempeñar su trabajo actual, el 36.0% indicó que no es requerido en su empleo contar con estudios universitarios y el 4.0% precisó conveniente los estudios doctorales para el ejercicio de su empleo actual. El nivel de maestría fue una opción de respuesta, pero no fue elegido por las y los egresados.

En los comentarios de las y los egresados, de periodos anteriores al 2017-1, se indica la poca valoración del sector empresarial de los conocimientos profesionales del gastrónomo en comparación con los conocimientos empíricos. Por consiguiente, los salarios son bajos y desiguales.

Asimismo, fue mencionada la necesidad de abordar, a mayor profundidad, el aprendizaje en panadería, vegetarianismo, manejo de fuego, termómetros, leña y carbono. Al mismo tiempo, las y los egresados señalaron que la mercadotecnia y las redes sociales son conocimientos predominantes y emergentes requeridos por el mercado laboral.

En este mismo sentido, las y los egresados antes del periodo 2017-1 otorgaron reconocimiento al trabajo realizado por sus docentes, destacando el valioso vínculo y experiencia con los que cuenta el personal docente en el campo laboral. Asimismo, reconocieron que las instalaciones de la unidad académica son adecuadas.

## Fundamentación de la profesión

### *Entorno de la profesión*

El desarrollo de nuevas tecnologías, maneras de alimentación, producción y tendencias dentro de la gastronomía, ha llevado a desarrollar un gran interés hacia esta disciplina. Al hablar de la gastronomía se abre un amplio panorama para la diversidad disciplinaria. Esta disciplina se define como el estudio de la relación del ser humano y el alimento (Salcedo, 2016).

A nivel internacional, la gastronomía desempeña un papel fundamental en el sector turístico, ya que los turistas buscan experiencias gastronómicas auténticas (Menor-Campos et al., 2022; Salgueiro et al., 2021). Por consiguiente, debido al interés en una alimentación saludable, la investigación en gastronomía debe centrarse en el estudio de productos poco procesados, la demanda de productos y los servicios turísticos de alimentos (Salgueiro et al., 2021). Respecto a la importancia de la gastronomía para el turismo, los visitantes, desde una perspectiva internacional, buscan experiencias auténticas relacionadas con el patrimonio gastronómico de los destinos que visitan (Menor-Campos et al., 2022; Salgueiro et al., 2021). Por lo tanto, se sugiere considerar el creciente interés en una alimentación saludable que implica diversos hábitos de consumo.

Aunado a lo anterior, la investigación en gastronomía debe tomar en cuenta la importancia de los productos poco procesados y su impacto en la demanda de productos

y servicios turísticos de alimentos, con el fin de mejorar las operaciones de los establecimientos en este sector (Salgueiro et al., 2021).

En cuanto a la diversidad cultural y culinaria, desde una perspectiva internacional, se reconoce la cultura culinaria de un territorio como un escenario de emprendimiento cultural vinculado con el sector turístico (Ocampo y Delgado, 2021). De esta forma, los aspectos culturales y sociales de la alimentación son el foco de la relación entre la gastronomía y el turismo. En consecuencia, la cocina local se reconoce como un factor diferenciador clave en la elección de un destino turístico (Brito y Botelho, 2018). No obstante, se han observado situaciones en las que el turismo desorganizado ha provocado daños irreparables en lugares patrimoniales, al descuidar la importancia de respetar la autenticidad sociocultural. Por lo tanto, es esencial proteger y promover la alimentación y las cocinas tradicionales mediante un enfoque responsable y respetuoso de las tradiciones culinarias (Ocampo y Delgado, 2021).

México destaca como uno de los países más ricos en cultura y biodiversidad a nivel mundial. Esto se evidencia en los registros de la UNESCO, como la *Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, la *Lista del Patrimonio Mundial* y la *Lista del Patrimonio Documental* inscritos en el Registro Memoria del Mundo. En estos registros, México ocupa los lugares 4°, 6° y 12° respectivamente. Sin embargo, a pesar de esta riqueza cultural, México aún tiene áreas de oportunidad en la investigación, revaloración, conocimiento, promoción y conservación de su patrimonio gastronómico.

La gastronomía mexicana es un claro ejemplo de un sector estratégico para el país, ya que no solo es reconocida a nivel mundial, sino que también genera empleo y contribuye al desarrollo regional. La gastronomía logra abarcar desde el inicio de la cadena de valor de un alimento, partiendo desde la agricultura, ganadería y pesca, hasta la producción, transformación y servicio de alimentos en mercados, tiendas y restaurantes, entre otros. La Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y de Alimentos Condimentados (CANIRAC) refiere que la industria de restaurantes genera 2.1 millones de empleos directos. La gastronomía además impacta de manera positiva en poco más de 80 ramas económicas (CANIRAC, citado en Forbes, 2022).

*Avances científicos y tecnológicos de la profesión o que impactan en la profesión*

Las nuevas tecnologías en la gastronomía permiten analizar los alimentos desde sus propiedades, procesar la materia prima, y elaborar un producto final, lo cual nos da origen a determinar las principales vertientes en las que se enfocan dichos avances. Es conocido que la industria restaurantera ha puesto gran énfasis en llevar sus creaciones más allá del enfoque convencional, utilizando métodos novedosos e intentando día con día mejorar la experiencia con las personas desde el impacto visual, hasta la practicidad de obtener un alimento acorde a sus expectativas culinarias de manera fácil y segura.

La tecnología aplicada a la gastronomía influye en el desarrollo de herramientas para eficientar los procesos, por ejemplo: robótica, impresión en 3D e inteligencia artificial. Además, la tecnología también permite una mayor precisión y control en la preparación de alimentos, lo que puede mejorar la calidad y la seguridad alimentaria (Barcelona Culinary Hub, 2023), como se aprecia en la Figura 1.

**Figura 1.**

*Avances tecnológicos y científicos que impulsan el futuro de la gastronomía.*

Fuente: Elaboración propia con información de Revolución Digital en la Restauración (2024, mayo 31).

Como una forma innovadora en este tema, se buscan entornos digitales que favorezcan la capacitación de personal en una empresa de manera sencilla con procedimientos bien detallados, esto se puede lograr a través de la realidad virtual. A través de espacios virtuales en el cual el profesional gastrónomo se involucre con cocinas altamente equipadas e insumos ilimitados requeridos para la preparación de platillos originales, favoreciendo la creatividad, fomentando la organización, la toma de decisiones y seguimiento de procedimientos adecuados, logrando que la gastronomía tenga un protagonismo en la obtención de nuevos alimentos (Coquillat, 2024).

Según, Innovación, Marketing y Tecnología para Restaurantes (2024), la IA (inteligencia artificial) como comúnmente se le conoce, ha tomado fuerza en áreas profesionales y la gastronomía no es la excepción. Este recurso tecnológico se aprecia en restaurantes y hoteles dentro de sus necesidades cotidianas. Elaboración de inventarios, la administración de los recursos, las compras automatizadas donde se analizan patrones de comportamiento, así como la gestión de pedidos en las mesas de un restaurante por medio de esta tecnología, ayudando a la cocina a manejar mejor los tiempos de elaboración y entrega de los pedidos; de la misma manera que se obtiene la información necesaria de los productos más vendidos, sugerencias y además de un aumento de ganancias más favorable.

Entre los principales campos de oportunidad tecnológica se encuentran las siguientes, según Barten (2023):

1. *Software inteligente con visualizador VR* permitirá que personas potenciales a cubrir un puesto pueda conocer las instalaciones y los procesos de un restaurante desde su hogar; sin interrumpir las labores del mismo.
2. *Menús de realidad aumentada* permitirán al cliente conocer mejor el alimento que desea pedir, esto ya que se podrá visualizar desde el mismo menú de manera tridimensional.
3. *Software de reserva digital* el cual ayudará a un negocio gastronómico a que los tiempos de espera sean mínimos y los espacios se utilicen de manera eficiente, sin contratiempos.

4. ChatBots en restaurantes permitiendo tener interacción con la persona por medio de una conversación basada en texto de preguntas y respuestas dando un servicio al cliente de manera amigable 24/7.
5. *Sistemas POS basados en la nube* para la selección de pedidos por medio de pantallas táctiles, la evolución en ese sentido ha permitido a que cada vez más y más los veamos como una interacción directa entre la obtención del producto y la venta.

*Campos de acción*

El campo profesional de las y los egresados es el sector gastronómico, turístico o empresarial. Tienen la posibilidad de ejercer puestos directivos, de gestión, asesoría y servicios en el ámbito público o privado (UABC, 2017). Los espacios de trabajo corresponden al área restaurantera (cafeterías), hoteles (resorts) y cocinas (nutricionales, industriales, hospitales y de escuelas).

Por otra parte, el Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior (Ceneval) es una asociación civil destinada al diseño y aplicación de instrumentos de evaluación de conocimientos, habilidades y competencias, además del estudio y difusión de los resultados (Ceneval, 2021). En el caso de los Exámenes Generales de Egreso de la LG (EGEL Plus GASTRO) el objetivo es evaluar el aprendizaje de las y los estudiantes al concluir o próximo a concluir un plan de estudios de nivel licenciatura; de manera específica se busca: establecer el nivel de desempeño, determinar el grado de dominio de los conocimientos y habilidades de la formación académica e indagar en el conocimiento de habilidades de lenguaje y comunicación —comprensión lectora y redacción— (Ceneval, 2023).

De acuerdo a lo anterior, se presenta un listado de los campos de acción del Licenciado en Gastronomía:

1. Gestión, asesoría y servicios en el ámbito público o privado.
2. Administración en restaurantes, cafeterías, hoteles y cocinas hospitalarias, clínicas, industriales, escolares.
3. Producción, administración y servicio en cocinas rurales, tradicionales de comunidades indígenas y costeras y de productos gastronómicos de la región.

4. Producción de alimentos en cocinas de especialidad (panadería, repostería, gastronomía mexicana, entre otros).
5. Revalorización del patrimonio gastronómico.
6. Investigación para el desarrollo de productos de alimentos desde un entorno cultural y de patrimonio, saludables, innovadores y sostenibles.
7. Investigación para el emprendimiento gastronómico.
8. Investigación que fomente la responsabilidad social por el bienestar de la comunidad.
9. Turismo gastronómico.
10. Periodismo gastronómico.

*Evolución y prospectiva de la profesión*

En los últimos años, se ha manifestado un sólido desarrollo de la industria gastronómica y como consecuencia un importante crecimiento en las empresas de este giro de negocios. Dichas organizaciones cuentan con grandes desafíos; actualmente las micro, pequeñas y medianas empresas (PYME) en México representan un motor que impulsa el desarrollo económico del país. De acuerdo al Censo Económico 2019 desarrollado por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía, el 98.5% de los establecimientos del sector privado y paraestatal se dedican a la manufactura, al comercio y a los servicios, y en conjunto crearon el 91.5% de los puestos de trabajo del país (Huerta, 2023).

La evolución consistente de la gastronomía ha llevado al profesional a realizar nuevas propuestas de negocios, de productos y de preparaciones en virtud de las necesidades de la población, por ejemplo, Caballero (2023) menciona, que en la actualidad la gastronomía debe ofrecer respuestas a los desafíos de la sociedad con alimentos y preparaciones saludables variados y nutritivos con el objetivo de brindar salud por medio de la alimentación.

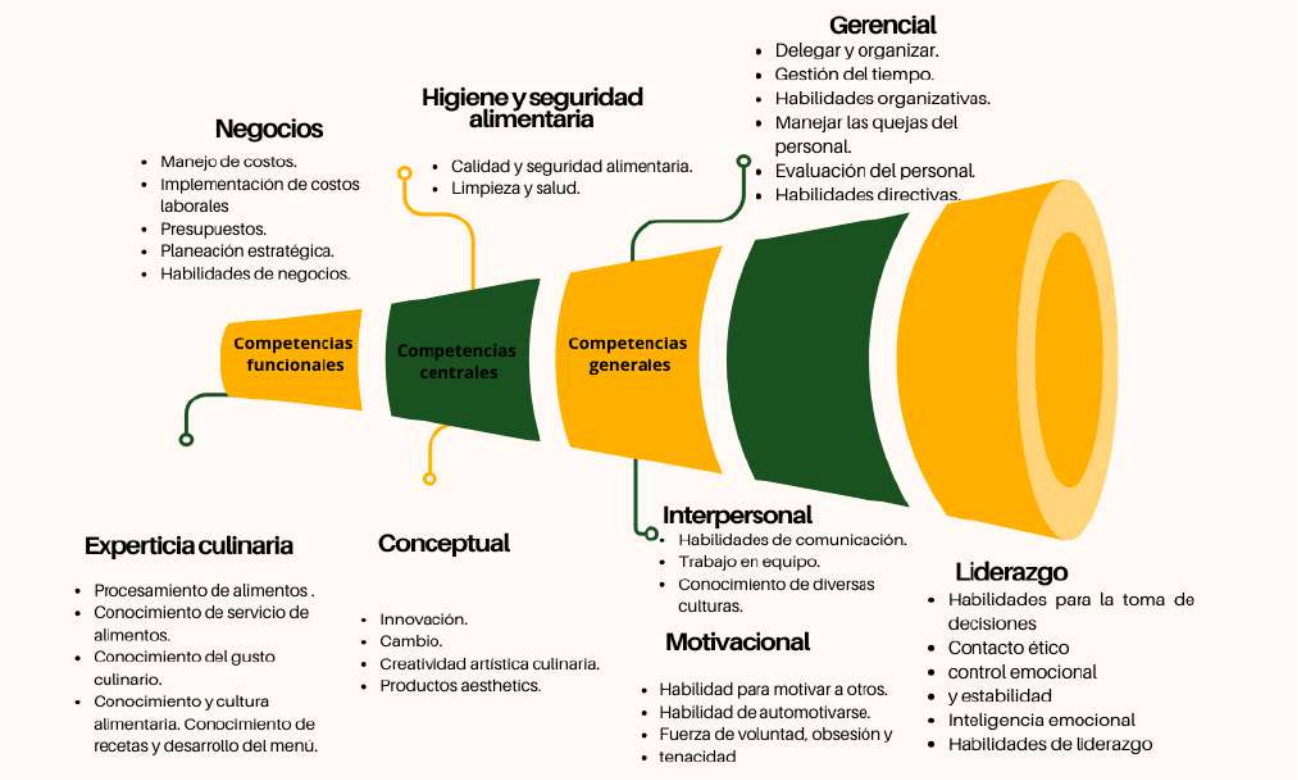
En ese sentido también implica investigar las tendencias de la gastronomía de forma multidisciplinaria y transdisciplinaria buscando el rescate de patrimonio gastronómico y cultural, el desarrollo de productos de alimentos innovadores tomando en

cuenta los factores ambientales y la demanda del cliente (Hernández, Tamayo, Castro, Muñoz, 2016).

En el plano internacional, Mafhud y Cols. (2019) hacen una revisión literaria sobre las competencias del chef que permite a los investigadores identificar lagunas y construir modelos teóricos. Basado en los resultados identifican tres dimensiones de competencias que consisten en competencias funcionales básicas y generales. A su vez estas se desdoblan en otras competencias, como se aprecia en la Figura 2.

**Figura 2.**

*Competencias del Licenciado en Gastronomía.*




Fuente: Elaboración propia con información de Mahfud y Cols. (2019).

El campo de trabajo de la disciplina se apoya a nivel internacional por organizaciones como Institute of Food Science & Technology en el Reino Unido, e instituciones educativas de alto nivel como University of Manitoba en Canadá y University of Massachusetts en Estados Unidos, por citar ejemplos de quienes han apostado a la ciencia de los alimentos y la cocina. La gastronomía no depende solo de llevar a cabo un

manejo/dirección de un establecimiento de alimentos y bebidas, o de las habilidades en la cocina de un profesional en el ámbito (chef), si no que al mismo tiempo se debe contemplar e integrar la cultura, el arte, la ciencia, la región, sostenibilidad y el ambiente del cual se está desarrollando lo culinario.

El gastrónomo, para impulsar la renovación de su práctica profesional debe estar en constante actualización (mejora continua), porque el cambio acelerado en los requerimientos del área profesional y el conocimiento científico y desarrollo tecnológico demandan profesionales que impulsen la innovación y el cambio positivo en esta área.

## Fundamentación institucional

### *Evaluación del currículo*

De acuerdo con el *Modelo Educativo de la Universidad Autónoma de Baja California* (UABC, 2018), el plan de estudios contempla el desarrollo de una trayectoria académica flexible y por competencias, generando una formación integral.

El proceso de formación se encuentra organizado en tres etapas: básica, disciplinaria y terminal. En la fase inicial se desarrollan competencias genéricas de tipo instrumental, sistémicas e interpersonales, mediante la adquisición de conocimientos básicos generales disciplinarios y la formación integral. Para el Licenciado en Gastronomía, en esta etapa deben cumplir con la siguiente competencia:

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

En la etapa disciplinaria se profundizan competencias específicas de la profesión con un enfoque procedimental propio de la disciplina, transferibles al campo profesional, permitiendo así al alumnado definir su proyecto profesional. En esta etapa el Licenciado

en Gastronomía obtiene la siguiente competencia específica en su plan de estudios actual:

> 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.

En la etapa final del programa educativo la o el estudiante integra las competencias adquiridas en las etapas previas consolidando así su trayecto profesional bajo un componente aplicativo que le permite atender las problemáticas de su entorno profesional. Al finalizar esta etapa, el Licenciado en Gastronomía cuenta con la siguiente competencia para:

> 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.

Alineado al modelo educativo de la UABC, la Licenciatura en Gastronomía tiene un sistema de créditos obligatorios y optativos, así como otras modalidades de aprendizaje tales como: ayudantías en investigación, ayudantías en docencia, proyectos de vinculación con valor en créditos y movilidad estudiantil. Véase en la Tabla 3 las etapas formativas y la distribución de créditos del plan de estudios actual.

**Tabla 3.**

*Distribución de créditos del Plan de Estudios 2017-1.*

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

Fuente: Elaboración propia.

El plan de estudios cuenta con tres áreas de conocimiento de la disciplina: gestión de negocios de alimentos y bebidas, producción gastronómica y servicio. Estas áreas de conocimiento cuentan con competencias profesionales que abonan al perfil del egresado o egresada de la licenciatura en gastronomía:

1. 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.
2. 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.
3. 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 la Tabla 4 se observa la distribución de créditos por área de conocimiento:

**Tabla 4.**

*Distribución de créditos por área de conocimiento.*

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

Fuente: Elaboración propia.

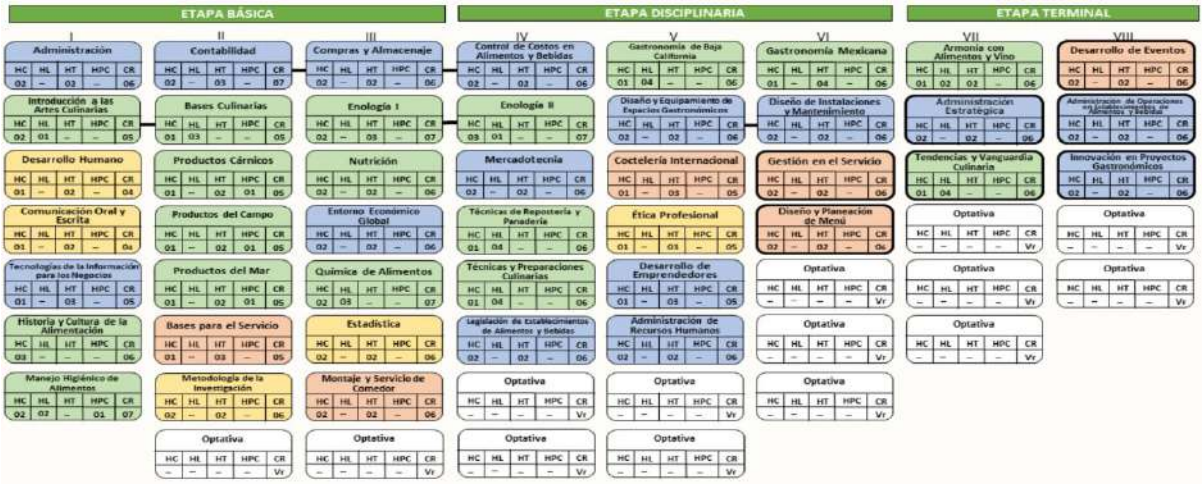
Lo anterior deriva así en el perfil de egreso de la Licenciatura en Gastronomía, mismo que se cubre a lo largo de ocho periodos que componen el mapa curricular vigente (ver Figura 3).

Perfil de egreso.

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

**Figura 3.**

*Mapa curricular del Plan de Estudios 2017-1de la Licenciatura en Gastronomía*




Fuente: Elaboración propia.

*Expresiones de docentes y estudiantes sobre el plan de estudios*

Para determinar la pertinencia de la modificación del plan de estudio de la Licenciatura en Gastronomía, se realizó una revisión documental y una investigación empírica con docentes y estudiantes del programa educativo. Se involucró la participación de coordinadores/as, académicos y estudiantes de la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG), campus Ensenada, y la Facultad de Turismo y Mercadotecnia (FTyM), campus Tijuana. En el caso de estudiantes, se conformó la muestra a partir de la totalidad que contestó el sistema e-Trayecto (UABC, 2023e) en dos periodos semestrales 2022-1 y 2022-1. En relación a los académicos, la evaluación se realizó a un total de 79 académicos de la FEG y la FTyM siendo 45 académicos de asignatura y 30 de tiempo completo. El 52.1% fueron del sexo femenino, el rango de edad con mayor frecuencia fue entre los 31 y 35 años de edad con una experiencia docente en UABC que osciló entre 1 y 10 años aproximadamente, siendo un mayor promedio entre 1 y 5 años, cabe destacar que casi el 60% de los encuestados fueron docentes de asignatura. Ver Tabla 5.

**Tabla 5.**

*Muestra de participantes.*

| | **Facultad de Enología y Gastronomía** | **Facultad de Turismo y Mercadotecnia** | **Total** |
|---|---|---|---|
| Coordinadores/as | 1 | 1 | 2 |
| Docentes | 52 | 27 | 79 |
| Estudiantes | 150 | 165 | 315 |

Fuente: Elaboración propia.

La investigación empírica para la evaluación del currículo correspondió a un diseño transversal de tipo descriptivo. Para los académicos la aplicación del cuestionario se administró y supervisó por medio del software LimeSurvey versión 1.92+ build 120919. Se evaluaron las expresiones de las y los docentes de acuerdo con el modelo educativo, plan de estudios, participación en Programa de Flexible de Formación y Desarrollo Docente (PFFDD) e infraestructura y servicios. Ver Tabla 6.

**Tabla 6.**

*Expresiones de las y los docentes.*

| **Modelo Educativo y plan de estudios** |
|---|
| ***Plan de estudios:*** El 61.5% de los académicos valoren muy pertinente la relación de la pertinencia del plan de estudios de la LG con la etapa de formación: básica, disciplinaria) y terminal.<br>***Espacios curriculares*:** la mayoría de los académicos percibe contar con la habilidad para el manejo de métodos y técnicas de trabajo en su área profesional. Además, expresan contar con entornos escolares que propician la disciplina y aplicación de conocimientos.<br>El 58.2% expresó la oportunidad de aprender nuevas cosas, 55.7% oportunidad de hacer algo útil para la sociedad, 48.1% oportunidad de afrontar nuevos retos, 46.8% autonomía laboral.<br>Más del 60% de los académicos imparte clases teóricas y prácticas, sin embargo, solo el 16.5% promueve el uso de seminarios y talleres como estrategia de impartición de clase.<br>Conocimientos prácticos y metodológicos es el rubro más utilizado para la evaluación en aula, y prácticas en empresas, instituciones o similares el menor.<br>Existe apoyo pedagógico por parte de la coordinación de la carrera para la impartición de clases.<br>***Programas de unidad de aprendizaje***: la mayoría de los académicos mencionó estar de acuerdo con el apoyo recibido por la administración y coordinaciones para efectuar sus actividades didácticas. Además, más del 60% coincide que existe relación créditos-horas a la asignatura y adecuada proporción entre la teoría y la práctica.<br>***Perfil de egreso:*** el 58.9% percibe alineación entre las unidades de aprendizaje y el perfil de egreso.<br>***Idioma inglés:*** el 26.9% de los académicos percibe la necesidad de reforzar el idioma inglés en la trayectoria académica para cubrir las demandas laborales.<br>**Actividades investigativas y científicas:** la mayoría de los académicos revela promover la participación de estudiantes y generar conocimientos científicos. |
| **Formación profesional de estudiantes** |
| El 77% de los académicos expresa que la movilidad estudiantil nacional o internacional son experiencias que contribuyen a la formación profesional de estudiantes.<br>Existe relación entre la formación del estudiantado y las asesorías académicas, servicios sociales, y las actividades que desarrolló el Departamento de Orientación Educativa y Psicopedagógica. |
| **Infraestructura y servicios** |
| • Los salones, oficinas, salas audiovisuales son adecuadas para lograr los objetivos del plan de estudios.<br>• Destaca que, el 53.1% de los académicos consideró que, por el momento, se carece de instalaciones adecuadas; sin embargo, no se precisó el tipo de instalación al que se aludía.<br>• El 53.6% coincidió en que los laboratorios son apropiados para cumplir con los objetivos del plan de estudios.<br>• El 50% estuvo de acuerdo en que el equipo de laboratorio es pertinente dado que se apega a las necesidades de las UA que imparte.<br>• El 60.7% estuvo de acuerdo en que los cañones de video son adecuados para la impartición de sus clases, el 46.4% concordó que el equipo de cómputo y software es adecuado, así como el 44.6% coincidieron en acuerdo que el internet es conveniente para llevar a cabo sus clases.<br>• Existen servicios adecuados y acervo bibliográfico para la unidad de aprendizaje que imparte. |

Fuente: Elaboración propia.

Aunque se encontraron evidencias en opinión de los académicos de que se cuenta con los conocimientos pedagógicos, las herramientas didácticas, actividades investigativas y científicas. Algunos docentes expresaron no tener conocimiento para opinar del tema o estar en desacuerdo, por lo que es necesario fortalecer las estrategias de difusión sobre el tema, cursos y talleres para establecer la relación con las unidades de aprendizaje. Así mismo, es importante promover la participación en el PFFDD.

En la Tabla 7 se observan las expresiones de estudiantes respecto al modelo educativo y plan de estudios, y su formación profesional.

**Tabla 7.**

*Expresiones de estudiantes.*

| **Modelo Educativo y plan de estudios** |
|---|
| En relación con el plan de estudios y el nivel del dominio del área de conocimiento del perfil de egreso un 72% de estudiantes señalaron haber obtenido un nivel de desempeño alto en la competencia profesional del área de conocimiento de Servicio, dicha área fue la que obtuvo un nivel más elevado en cuanto a cumplimiento. |
| Otra opinión relevante es que un 52% de los estudiantes valoraron en un nivel medio la preparación brindada en su formación universitaria para incorporarse al campo laboral. Adicionalmente, el 92.3% sugirieron mejorar la puesta en práctica de los conocimientos aprendidos. |
| **Formación profesional de estudiantes** |
| Se analizó la opinión de estudiantes sobre su formación profesional que permitirá su inserción al mundo laboral a su egreso, lo más relevante es su expresión sobre los contenidos transversales los cuales consideraron que el trabajo en equipo se valoró promovido con frecuencia con el 100% en las tres etapas de formación. En cambio, el cuidado de la salud física, de forma general, fue el contenido señalado con los porcentajes más bajos en las tres etapas de formación. Los promedios generales revelan que, en la etapa disciplinar se ubican los porcentajes más altos de 83, otorgados a contenidos transversales fomentados frecuentemente (83.3%). En contraste, la etapa terminal concentró el mayor promedio general referido a contenidos transversales no impulsados (3.0%). |
| Sobre las modalidades de aprendizaje que contribuyen a su formación profesional, 85% de estudiantes expresaron que las prácticas profesionales contribuyeron ampliamente a su formación. También, el 47.5% valoró alta la retribución de los proyectos de vinculación con valor en créditos, pero el 22.5% indicó que su participación en dichos proyectos no aplicaba como aporte a su formación profesional. Relacionado a las unidades de aprendizaje donde tuvieron prácticas en ambientes reales, el 62.5% señalaron de mucha importancia para su formación, por lo cual se considera importante incluir asignaturas que manejen este tipo de prácticas. |

Fuente: Elaboración propia.

A partir de lo anterior, se realizó la modificación del plan de estudios 2017, las principales diferencias se encuentran en la Tabla 8.

**Tabla 8.**

*Principales diferencias curriculares entre el Plan 2017-1 y la nueva propuesta.*

| Ejes | Plan 2017-1 | Nuevo Plan 2025-2 |
|---|---|---|
| Género | La denominación del plan de estudios es Licenciado en Gastronomía | Se realizó el cambio de la denominación, de Licenciado en Gastronomía a Licenciatura en Gastronomía atendiendo la perspectiva de género e inclusión de las agendas internacionales y nacionales. |
| Área de servicio | Cuenta con seis unidades de aprendizaje del área de Servicio. | Se fortalece el área de Servicio. Tres asignaturas del área de Servicio de reubicaron en al área de Gestión de acuerdo a su alcance y naturaleza. Para fortalecer los contenidos del área de Servicio de determinaron ocho unidades de aprendizaje, atendiendo a las necesidades del sector productivo. |
| Hospitalidad | Dentro del área de Servicio, no se atiende el área de hospitalidad, a pesar de existir unidades de aprendizaje bajo ese nombre. | Se introduce una asignatura con el nombre Introducción a la Hospitalidad y se brinda seguimiento al concepto a lo largo del área de conocimiento de Servicio, en atención a las áreas de evaluación del órgano acreditador. |
| Bebidas | La oferta de unidades de aprendizaje del área de Producción se centra en alimentos y las bebidas en vino y coctelería, dejando otras bebidas como optativas. | Se diversifica y fortalece el conocimiento en bebidas y su patrimonio en la oferta obligatoria.<br>-cuales |
| Área financiera | Es escaso el contenido en el área financiera. | Se introduce la asignatura de Planeación y Control Financiero, en correspondencia a la solicitud de las y los egresados en el estudio de evaluación externa. |
| Área de patrimonio | Hay solamente una asignatura obligatoria que atiende a una introducción del área de patrimonio y las demás del área se ofertan como optativas. | Se fortalece el área de patrimonio gastronómico, ofertando dos asignaturas de carácter obligatorio, atendiendo a las necesidades de formación para las y los egresados en congruencia con lo establecido en el EGEL- GASTRO de CENEVAL. |
| | Existe un área de conocimiento denominado formación integral. | Desaparece el área de formación integral al no formar parte de las áreas de conocimiento de la disciplina. |

| Ejes | Plan 2017-1 | Nuevo Plan 2025-2 |
|---|---|---|
| Emprendimiento | La unidad de aprendizaje Desarrollo de Emprendedores se ubica en el 5to. periodo, formando parte de la etapa disciplinaria. | Se rediseñó la unidad de aprendizaje a Emprendimiento de Proyectos Gastronómicos para ofertarse en la etapa terminal, permitiendo el logro de un proyecto integral y su participación en convocatorias y competencias que permitan concretarlo en la realidad. |
| | Existe una línea de tres asignaturas con solo una seriación entre Contabilidad y Control de Costos de Alimentos y Bebidas, derivando en un proyecto corto que se podía integrar en la asignatura de Desarrollo de Emprendedores. | Se establecen una línea de cinco asignaturas del área de Gestión con seriación obligatoria donde se han determinado el alcance de cada una de ellas que permitan generar proyectos más decorosos que se integrarán en la unidad de aprendizaje de Emprendimiento de Proyectos Gastronómicos. |
| Investigación | Se cuenta con la asignatura Metodología de la Investigación, ubicada en la etapa básica. Limita el desarrollo de proyectos de investigación y no se daba continuidad para una titulación por trabajo terminal. | Se fortalece el área de investigación con dos asignaturas ubicadas en las etapas básica y disciplinaria, dando así continuidad a proyectos y permitiendo su desarrollo y conclusión para la titulación por esta modalidad e incluso incentivarlos a estudiar un posgrado. |
| Cocina dulce | El área de producción carece de unidades de aprendizaje relativas a la cocina dulce. | En la nueva propuesta se amplía la oferta de unidades de aprendizaje con conocimientos relativos a la cocina dulce buscando reforzar la materia de repostería en el área de conocimiento de Producción. |
| Inglés como segunda lengua | Es requisito de titulación el logro del nivel A2 o su equivalente de acuerdo al Marco Común Europeo de Referencia, pero el plan de estudio no integra asignaturas ni experiencias en inglés. | Aumenta el nivel de logro del inglés a B1 como requisito de titulación, y se desarrolló un avance progresivo que promueve el fortalecimiento del idioma inglés como segunda lengua, adaptado a las necesidades del profesional en gastronomía a través de la integración del idioma en diversas unidades de aprendizaje de tipo obligatorias, donde en una primera etapa se promueve el uso de vocabulario técnico, en una segunda etapa se integran y se promueve el desarrollo de clases prácticas bilingües que permitan al estudiante hacer uso de los vocabularios aprendidos y desarrollar nuevas competencias en inglés, por último, se diseñaron seis asignaturas, una obligatoria y cinco optativa que serán impartidas en su totalidad en esta lengua. *Etapa básica:* |

| Ejes | Plan 2017-1 | Nuevo Plan 2025-2 |
|---|---|---|
| | | ▪ Administración de Negocios Gastronómicos<br>▪ Taller de Análisis y Redacción de Textos Gastronómicos<br>▪ Bases para el Servicio<br>▪ English L1 (optativa)<br>▪ English L1 (optativa)<br><br>*Etapa disciplinaria:*<br>▪ Análisis Sensorial de Alimentos y Operación del Front of House (clase bilingüe)<br>▪ Bebidas (clase bilingüe)<br>▪ Bebidas en el Mundo (clase bilingüe)<br>▪ Service Management<br>▪ English L3 (optativa)<br>▪ English L4 (optativa)<br><br>*Etapa terminal:*<br>▪ Culinary Innovation and Sustainability in Mexican Cuisine (optativa) |
| Tecnología | Se promueve poco el uso de tecnología para realizar actividades de gestión de acuerdo a la demanda de la disciplina. A los alumnos se les enseña su uso para recuperar y generar información. | A partir de la evolución y prospectiva de la disciplina, se fortalece el uso de la tecnología, no solo para el desarrollo de competencias genéricas en su uso, sino para emplearlas en las áreas de la gastronomía, principalmente en Servicio y Gestión a través de herramientas tecnológicas y softwares especializados. Desde el primer periodo, los estudiantes utilizarán la tecnología para el desarrollo de tareas, actividades y prácticas de taller. Se han preparado experiencias de aprendizaje con el uso de tecnología en 15 unidades de aprendizaje:<br>*Etapa básica:*<br>▪ Administración de Negocios Gastronómicos<br>▪ Taller de Análisis y Redacción de Textos<br>▪ Contabilidad en el Ámbito Gastronómico<br>▪ Estrategia de Aprendizaje con Tecnologías Emergentes<br>*Etapa disciplinaria:*<br>▪ Gestión de Compras y Establecimientos de Alimentos y Bebidas |

| Ejes | Plan 2017-1 | Nuevo Plan 2025-2 |
|---|---|---|
| | | ▪ Análisis Sensorial de Alimentos y Bebidas<br>▪ Finanzas Aplicadas a Negocios de Alimentos y Bebidas<br>▪ Diseño y Equipamiento en Espacios Gastronómicos<br>▪ Service Management<br>▪ Diseño e Ingeniería de Menú<br>▪ Diseño de Instalaciones y Mantenimiento<br>▪ Investigación en Ciencias Gastronómicas<br>*Etapa terminal:*<br>▪ Tendencias Gastronómicas de Vanguardia<br>▪ Liderazgo y Proyección Profesional en Negocios de Alimentos y Bebidas<br>▪ Marketing Digital y Ventas para Negocios Gastronómicos<br>▪ Innovación Industrial de Productos Alimenticios |
| Optatividad | Se incluye un conjunto de unidades de aprendizaje optativas de apoyo a las áreas de conocimiento de la profesión, y que atienden a la flexibilidad desde el currículo. | Se mantiene la flexibilidad curricular, pero con un ordenamiento de la optatividad a fin de contribuir a las áreas de conocimiento de la profesión, pero sobre todo para desarrollar competencias específicas y emergentes del mercado laboral y del avance de la profesión a través de ciclos formativos cortos y que pueden ser reconocidos a través de certificados[1] que generarán las unidades académicas. Este proceso de formación se conforma por al menos tres asignaturas optativas que promuevan el desarrollo de competencias y que deben ser cursadas y aprobadas por el estudiantado para reconocerle su dominio a través de un certificado. El estudiantado puede decidir las asignaturas optativas a cursas de acuerdo a su interés y las ventajas de la flexibilidad curricular. Pero será responsabilidad de las unidades académicas promover estos ciclos, así como de crear nuevos esquemas formativos de acuerdo a las necesidades y demandas de la profesión. En esta |

[1] Además de certificados internos, las unidades académicas pueden promover certificaciones e insignias con esquemas formativos externos, esto para brindar valor agregado a la formación en la profesión desde el currículo

| Ejes | Plan 2017-1 | Nuevo Plan 2025-2 |
|---|---|---|
| | | entrega de propuesta curricular, se proponen tres ciclos:<br>*Certificado en Cocina Dulce:*<br>▪ Técnicas de Pastelería (básica)<br>▪ Técnicas de chocolatería y confitería (disciplinaria)<br>▪ Repostería Avanzada (terminal)<br>*Certificado en Proyección Profesional Gastronómica:*<br>▪ Relaciones Públicas en la Gastronomía (disciplinaria)<br>▪ Liderazgo y Proyección Profesional en Negocios de Alimentos y Bebidas (terminal)<br>▪ Marketing Digital y Ventas para Negocios Gastronómicos (terminal)<br>*Certificado en Alimentación Saludable:*<br>▪ Alimentación Integral en el Individuo Sano (disciplinaria)<br>▪ Gastronomía Aplicada a la Dietoterapia (disciplinaria)<br>▪ Alimentos Funcionales (disciplinaria) |

Fuente: Elaboración propia.

# 3. Plan de estudios

La estructura del plan de estudios comprende los siguientes apartados: perfil de ingreso, perfil de egreso, campo profesional, características de las unidades de aprendizaje por etapas de formación, características de las unidades de aprendizaje por áreas de conocimiento, mapa curricular, descripción cuantitativa del plan de estudios, tipología de las unidades de aprendizaje y equivalencia de las unidades de aprendizaje.

### 3.1. Perfil de ingreso

Quien desee ingresar a la Licenciatura en Gastronomía deberá poseer las siguientes características:

**Conocimientos generales en las áreas de:**

- Matemáticas
- Lectura y redacción de textos
- Fundamentos de química

**Habilidades:**

- Comunicación oral y escrita
- Manejo básico de paquetería Office
- Capacidad de análisis y síntesis
- Creatividad
- Lógica

**Actitudes:**

- Vocación de servicio
- Proactividad
- Colaboración
- Disciplina
- Perseverancia

**Valores:**

- Empatía
- Respeto
- Tolerancia
- Responsabilidad
- Compromiso

### 3.2. Perfil de egreso

Quien egrese del programa educativo Licenciatura en Gastronomía es un profesionista con una formación hacia el emprendimiento de negocios de alimentos y bebidas, o bien, para desempeñar cargos directivos, gerenciales y operativos en las áreas de producción, servicio y en la gestión de una empresa gastronómica. Además, será competente para:

1. Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas administrativas y tecnológicas, 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 crítica, emprendedora y responsable.
2. Adaptar un sistema de servicio mediante la aplicación de los protocolos, conocimientos culturales, metodológicos y técnicos para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos y bebidas, con empatía, creatividad y actitud colaborativa.
3. Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

### 3.3. Campo profesional

Quien egrese del programa educativo de Licenciatura en Gastronomía se podrá desenvolver en actividades de dirección, gestión, servicio y consultoría dentro de ONG, instituciones públicas o privadas vinculadas con el sector gastronómico, turístico o proyectos de emprendimiento como:

- Restaurantes
- Cafeterías
- Hoteles
- Resorts
- Cocinas nutricionales
- Cocinas industriales
- Cocinas de hospitales
- Comedores de escuelas

### 3.4. Características de las unidades de aprendizaje por etapas de formación

**Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada
Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana
**Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía
**Grado académico:** Licenciatura
**Plan de estudio** 2025-2

| Clave* | Unidad de aprendizaje | HC | HT | HL | HPC | HE | CR | RQ** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ***Etapa Básica Obligatoria*** | | | | | | | |
| 01 | Administración de Negocios Gastronómicos | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 02 | Química de los Alimentos | 02 | -- | 02 | -- | 02 | 06 | |
| 03 | Manejo Higiénico de los Alimentos | 02 | 01 | 01 | 01 | 02 | 07 | |
| 04 | Introducción a las Artes Culinarias | 02 | -- | 02 | -- | 02 | 06 | |
| 05 | Historia de la Alimentación y la Gastronomía | 02 | 01 | -- | -- | 02 | 05 | |
| 06 | Introducción a la Hospitalidad | 02 | 01 | -- | -- | 02 | 05 | |
| 07 | Taller de Análisis y Redacción de Textos | 01 | 04 | -- | -- | 01 | 06 | |
| 08 | Contabilidad en el Ámbito Gastronómico | 02 | 03 | -- | -- | 02 | 07 | 01 |
| 09 | Bases Culinarias | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| 10 | Nutrición | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 11 | Productos del Campo | 02 | 01 | -- | 01 | 02 | 06 | |
| 12 | Pescados y Mariscos | 02 | -- | 01 | 01 | 02 | 06 | |
| 13 | Productos de Origen Animal y Avicultura | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| 14 | Bases para el Servicio | 02 | 01 | -- | -- | 02 | 05 | |
| | Optativa | -- | -- | -- | -- | -- | Vr | |
| | **Etapa Disciplinaria Obligatoria** | | | | | | | |
| 15 | Gestión de Compras y Establecimientos de Alimentos y Bebidas | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | 08 |
| 16 | Legislación para Establecimientos de Alimentos y Bebidas | 02 | 01 | -- | -- | 02 | 05 | |
| 17 | Gestión del Talento Humano | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 18 | Panadería | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| 19 | Análisis Sensorial de Alimentos y | 01 | -- | 03 | -- | 01 | 05 | |

| Clave* | Unidad de aprendizaje | HC | HT | HL | HPC | HE | CR | RQ** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Bebidas | | | | | | | |
| 20 | Métodos y Técnicas Culinarias | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| 21 | Enología | 02 | -- | 02 | 01 | 02 | 07 | |
| 22 | Costos de Alimentos y Bebidas | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | 15 |
| 23 | Mercadotecnia Aplicada al Sector Gastronómico | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 24 | Operación en el Front of House | 01 | 03 | -- | -- | 01 | 05 | |
| 25 | Técnicas de la Cocina Dulce | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| 26 | Cocinas de México | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| 27 | Patrimonio Gastronómico de México | 01 | 03 | -- | -- | 01 | 05 | |
| 28 | Bebidas en el Mundo | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | 21 |
| 29 | Finanzas Aplicadas a Negocios de Alimentos y Bebidas | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | 22 |
| 30 | Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 31 | Service Management | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | 24 |
| 32 | Repostería | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| 33 | Cocina Regional | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| 34 | Tecnología de los Alimentos | 02 | -- | 02 | -- | 02 | 06 | |
| 35 | Diseño e Ingeniería de Menú | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 36 | Diseño de Instalaciones y Mantenimiento | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 37 | Calidad en el Servicio | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 38 | Cocina Internacional | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| 39 | Administración Estratégica para la Industria Gastronómica | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 40 | Investigación en Ciencias Gastronómicas | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| | Optativa | -- | -- | -- | -- | -- | Vr | |
| | Optativa | -- | -- | -- | -- | -- | Vr | |
| | Optativa | -- | -- | -- | -- | -- | Vr | |
| | Optativa | -- | -- | -- | -- | -- | Vr | |
| | Optativa | -- | -- | -- | -- | -- | Vr | |
| | Optativa | -- | -- | -- | -- | -- | Vr | |
| | ***Etapa Terminal Obligatoria*** | | | | | | | |
| 41 | Emprendimiento de Proyectos Gastronómicos | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |

| Clave* | Unidad de aprendizaje | HC | HT | HL | HPC | HE | CR | RQ** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 42 | Tendencias Gastronómicas de Vanguardia | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| 43 | Gestión de Eventos Gastronómicos | 01 | 03 | -- | -- | 01 | 05 | |
| | Prácticas Profesionales | -- | -- | -- | 10 | -- | 10 | |
| | Optativa | -- | -- | -- | -- | -- | Vr | |
| | Optativa | -- | -- | -- | -- | -- | Vr | |
| | Optativa | -- | -- | -- | -- | -- | Vr | |
| | Optativa | -- | -- | -- | -- | -- | Vr | |
| | Optativa | -- | -- | -- | -- | -- | Vr | |
| | ***Etapa Básica optativas*** | | | | | | | |
| 44 | Técnicas de Pastelería | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| 45 | Estrategias de Aprendizaje con Tecnologías Emergentes | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 48834 | Cultura de Paz | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 47 | Innovación Digital en la Gestión de los Negocios de Alimentos y Bebidas | | | | | | | |
| 48 | English L1 | 02 | 03 | -- | -- | 02 | 07 | |
| 49 | English L2 | 02 | 03 | -- | -- | 02 | 07 | 48 |
| | ***Etapa Disciplinaria Optativa*** | | | | | | | |
| 50 | Técnicas de Confitería y Chocolatería | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| 51 | Mixología | 01 | -- | 03 | 01 | 01 | 06 | |
| 52 | Relaciones Públicas en la Gastronomía | 01 | 03 | -- | 01 | 01 | 06 | |
| 53 | Alimentación Integral en el Individuo Sano | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 54 | Gastronomía Aplicada a la Dietoterapia | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 55 | Alimentos Funcionales | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 56 | English L3 | 02 | 03 | -- | -- | 02 | 07 | 49 |
| 57 | English L4 | 02 | 03 | -- | -- | 02 | 07 | 56 |
| | ***Etapa Terminal Optativa*** | | | | | | | |
| 58 | Repostería Avanzada | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| 59 | Liderazgo y Proyección Profesional en Negocios de Alimentos y Bebidas | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |

| Clave* | Unidad de aprendizaje | HC | HT | HL | HPC | HE | CR | RQ** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 60 | Marketing Digital y Ventas para Negocios Gastronómicos | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 61 | Café y Té | 02 | -- | 02 | -- | 02 | 06 | |
| 62 | Vinos Internacionales | 02 | -- | 02 | -- | 02 | 06 | |
| 63 | Sumillería | 01 | 04 | -- | -- | 01 | 06 | |
| 64 | Innovación Industrial de Productos Alimenticios | 02 | 02 | | | 02 | 06 | |
| 65 | Fundamentos y Elaboración de Cerveza | 02 | -- | 02 | -- | 02 | 06 | |
| 66 | Culinary Innovation and Sustainability in Mexican Cuisine | 02 | -- | 03 | -- | 02 | 07 | |

*No es la clave oficial, es una numeración consecutiva asignada para el control, orden y organización de las asignaturas. Cuando el plan de estudios se apruebe por el H. Consejo Universitario, se procede al registro oficial en el Sistema Integral de Planes y Programas de Estudio y Autoevaluación y se le asigna la clave.

** Nomenclatura:
HC: Horas Clase
HL: Horas Laboratorio
HT: Horas Taller
HPC: Horas Prácticas de Campo
HE: Horas Extra clase
CR: Créditos
RQ: Requisitos.
Vr. Variable

### 3.5. Características de las unidades de aprendizaje por áreas de conocimiento

**Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada
Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana
**Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía
**Grado académico:** Licenciatura
**Plan de estudio** 2025-2

| Área de conocimiento: Gestión | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Clave** | **Unidad de aprendizaje** | **HC** | **HT** | **HL** | **HPC** | **HE** | **CR** | **RQ** |
| 01 | Administración de Negocios Gastronómicos | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 07 | Taller de Análisis y Redacción de Textos | 01 | 04 | -- | -- | 01 | 06 | |
| 08 | Contabilidad en el Ámbito Gastronómico | 02 | 03 | -- | -- | 02 | 07 | 01 |
| 15 | Gestión de Compras y Establecimientos de Alimentos y Bebidas | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | 08 |
| 16 | Legislación para Establecimientos de Alimentos y Bebidas | 02 | 01 | -- | -- | 02 | 05 | |
| 17 | Gestión del Talento Humano | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 22 | Costos de Alimentos y Bebidas | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | 15 |
| 23 | Mercadotecnia Aplicada al Sector Gastronómico | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 29 | Finanzas Aplicadas a Negocios de Alimentos y Bebidas | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | 22 |
| 35 | Diseño e Ingeniería de Menú | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 36 | Diseño de Instalaciones y Mantenimiento | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 39 | Administración Estratégica para la Industria Gastronómica | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 40 | Investigación en Ciencias Gastronómicas | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 41 | Emprendimiento de Proyectos Gastronómicos | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| ***Unidades de Aprendizaje Optativas*** | | | | | | | | |
| 45 | Estrategias de Aprendizaje | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |

| Área de conocimiento: Gestión | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Clave** | **Unidad de aprendizaje** | **HC** | **HT** | **HL** | **HPC** | **HE** | **CR** | **RQ** |
| | con Tecnologías Emergentes | | | | | | | |
| 48834 | Cultura de Paz | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 47 | Innovación Digital en la Gestión de los Negocios de Alimentos y Bebidas | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 48 | English L1[2] | 02 | 03 | -- | -- | 02 | 07 | |
| 49 | English L2 | 02 | 03 | -- | -- | 02 | 07 | 48 |
| 56 | English L3 | 02 | 03 | -- | -- | 02 | 07 | 49 |
| 57 | English L4 | 02 | 03 | -- | -- | 02 | 07 | 56 |
| 52 | Relaciones Públicas en la Gastronomía | 01 | 03 | -- | 01 | 01 | 06 | |
| 54 | Liderazgo y Proyección Profesional en Negocios de Alimentos y Bebidas | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 60 | Marketing Digital y Ventas para Negocios Gastronómicos | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 64 | Innovación Industrial de Productos Alimenticios | 02 | 02 | | | 02 | 06 | |

| Área de conocimiento: Servicio | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Clave** | **Unidad de aprendizaje** | **HC** | **HT** | **HL** | **HPC** | **HE** | **CR** | **RQ** |
| 06 | Introducción a la Hospitalidad | 02 | 01 | -- | -- | 02 | 05 | |
| 14 | Bases para el Servicio | 02 | 01 | -- | -- | 02 | 05 | |
| 21 | Enología | 02 | -- | 02 | 01 | 02 | 07 | |
| 24 | Operación en el Front of House | 01 | 03 | -- | -- | 01 | 05 | |
| 28 | Bebidas en el Mundo | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | 21 |
| 31 | Service Management | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | 24 |
| 37 | Calidad en el Servicio | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 43 | Gestión de Eventos Gastronómicos | 01 | 03 | -- | -- | 01 | 05 | |

[2] Las asignaturas English L1, L2, L3 y L4 forman parte de la estrategia institucional para la promoción de una segunda lengua, principalmente el inglés. Estas se han diseñado con apoyo de docentes de la Facultad de Idiomas y del Centro de Educación Continua, y promueven desde el currículo, los niveles de inglés del I al IV.

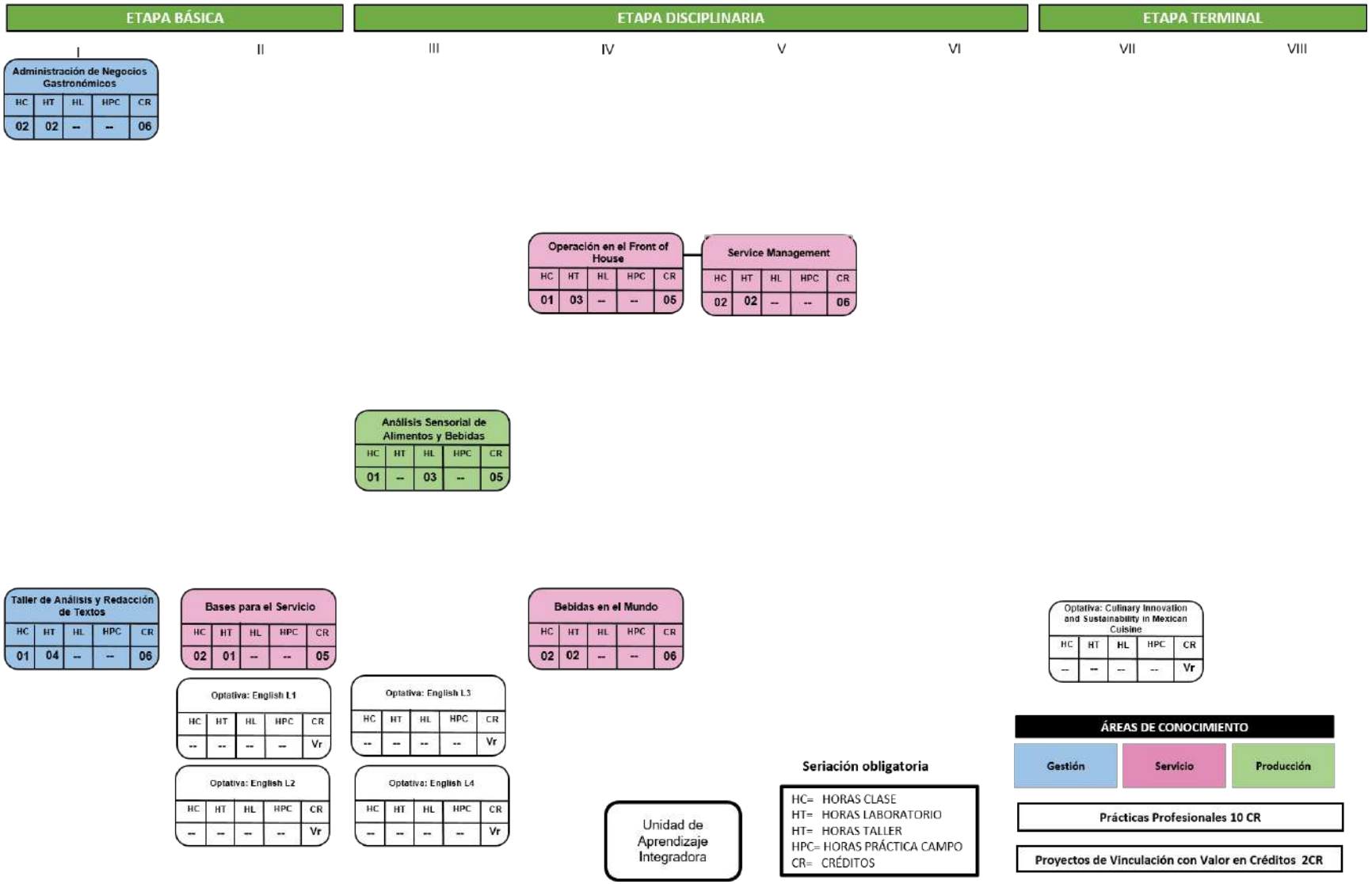
| Área de conocimiento: Servicio | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Clave** | **Unidad de aprendizaje** | **HC** | **HT** | **HL** | **HPC** | **HE** | **CR** | **RQ** |
| ***Unidades de Aprendizaje Optativas*** | | | | | | | | |
| 53 | Alimentación Integral en el Individuo Sano | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 54 | Gastronomía Aplicada a la Dietoterapia | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 55 | Alimentos Funcionales | 02 | 02 | | | 02 | 06 | |
| 61 | Café y Té | 02 | -- | 02 | -- | 02 | 06 | |
| 62 | Vinos Internacionales | 02 | -- | 02 | -- | 02 | 06 | |
| 63 | Sumillería | 01 | 04 | -- | -- | 01 | 06 | |
| 65 | Fundamentos y Elaboración de Cerveza | 02 | – | 02 | – | 02 | 06 | |

| Área de conocimiento: Producción | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Clave** | **Unidad de aprendizaje** | **HC** | **HT** | **HL** | **HPC** | **HE** | **CR** | **RQ** |
| 02 | Química de los Alimentos | 02 | -- | 02 | -- | 02 | 06 | |
| 03 | Manejo Higiénico de los Alimentos | 02 | 01 | 01 | 01 | 02 | 07 | |
| 04 | Introducción a las Artes Culinarias | 02 | -- | 02 | -- | 02 | 06 | |
| 05 | Historia de la Alimentación y la Gastronomía | 02 | 01 | -- | -- | 02 | 05 | |
| 09 | Bases Culinarias | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| 10 | Nutrición | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 11 | Productos del Campo | 02 | 00 | -- | 01 | 02 | 06 | |
| 12 | Pescados y Mariscos | 02 | -- | 01 | 01 | 02 | 06 | |
| 13 | Productos de Origen Animal y Avicultura | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| 18 | Panadería | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| 19 | Análisis Sensorial de Alimentos y Bebidas | 01 | -- | 03 | -- | 01 | 05 | |
| 20 | Métodos y Técnicas Culinarias | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| 25 | Técnicas de la Cocina Dulce | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| 26 | Cocinas de México | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| 27 | Patrimonio Gastronómico de México | 01 | 03 | -- | -- | 01 | 05 | |

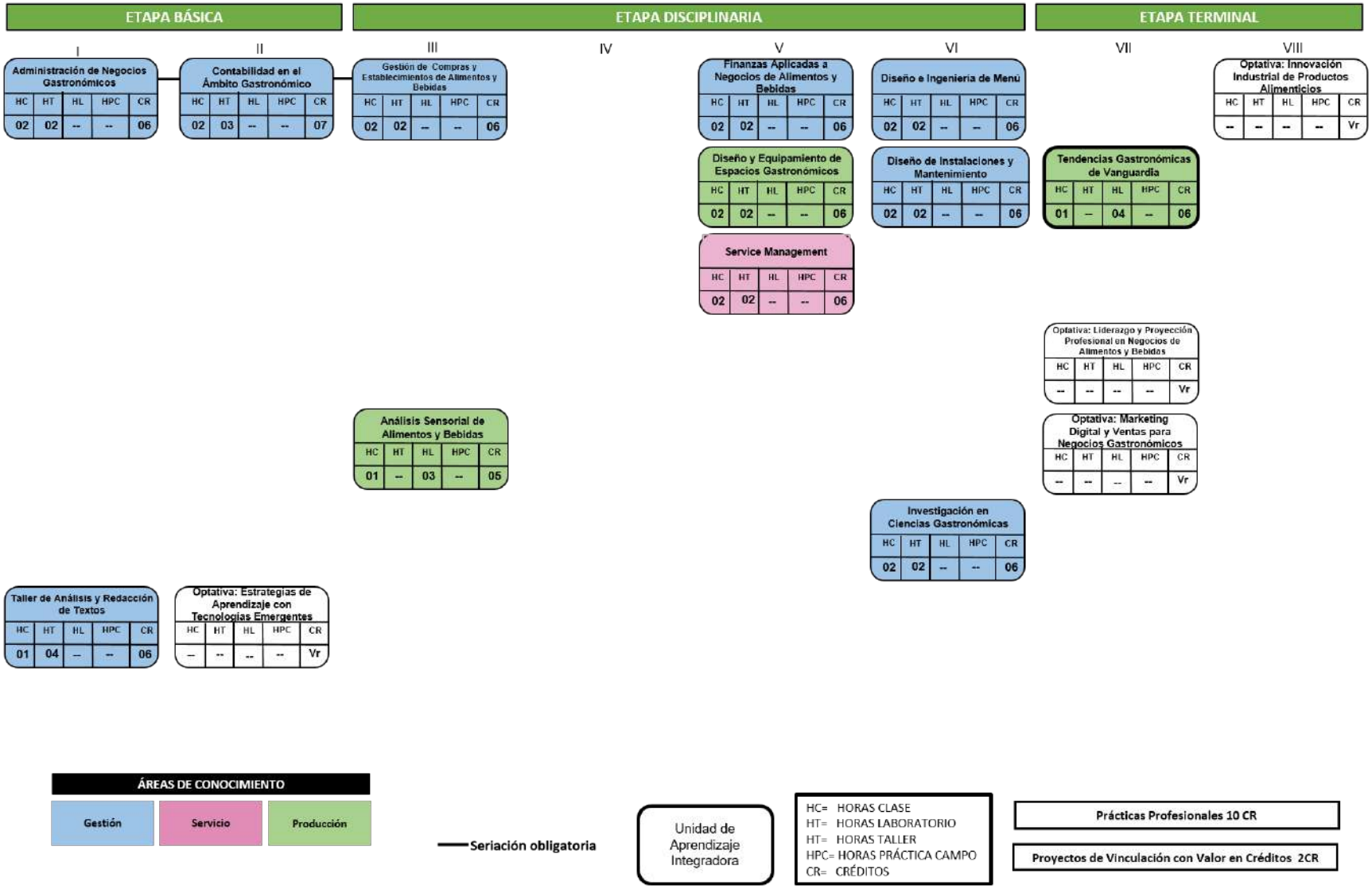
| Área de conocimiento: Producción | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Clave** | **Unidad de aprendizaje** | **HC** | **HT** | **HL** | **HPC** | **HE** | **CR** | **RQ** |
| 30 | Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos | 02 | 02 | -- | -- | 02 | 06 | |
| 32 | Repostería | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| 33 | Cocina Regional | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| 34 | Tecnología de los Alimentos | 02 | -- | 02 | -- | 02 | 06 | |
| 38 | Cocina Internacional | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| 42 | Tendencias Gastronómicas de Vanguardia | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| ***Unidades de Aprendizaje Optativas*** | | | | | | | | |
| 44 | Técnicas de Pastelería | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| 50 | Técnicas de Confitería y Chocolatería | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| 51 | Mixología | 01 | -- | 03 | 01 | 01 | 06 | |
| 58 | Repostería Avanzada | 01 | -- | 04 | -- | 01 | 06 | |
| 66 | Culinary Innovation and Sustainability in Mexican Cuisine | 02 | -- | 03 | -- | 02 | 07 | |

## 3.6. Mapa curricular de la Licenciatura en Gastronomía

## 3.7. Unidades de aprendizaje que promueven el desarrollo de competencia en el idioma inglés



## 3.8. Unidades de aprendizaje que promueven el uso de tecnología para el desarrollo de la profesión



### 3.9. Descripción cuantitativa del plan de estudios

#### Distribución de créditos por etapa de formación

| Etapas | Obligatorios | Optativos | Total | Porcentajes |
|---|---|---|---|---|
| Básica | 83 | 6 | **89** | 26.57% |
| Disciplinaria | 153 | 36 | **189** | 56.42% |
| Terminal | 17 | 30 | **47** | 14.03% |
| Prácticas Profesionales | 10 | -- | **10** | 2.98% |
| **Total** | **263** | **72** | **335** | **100%** |
| **Porcentajes** | 78.51% | 21.49% | **100%** | |

#### Distribución de créditos obligatorios por área de conocimiento

| Área | Básica | Disciplinaria | Terminal | Total | % |
|---|---|---|---|---|---|
| Gestión | 19 | 59 | 6 | **84** | 33.20 |
| Servicio | 10 | 30 | 5 | **45** | 17.79 |
| Producción | 54 | 64 | 6 | **124** | 49.01 |
| **Total** | 83 | 153 | 17 | **253** | 100% |
| **Porcentajes** | 32.81% | 60.47% | 6.72% | **100%** | |

#### Distribución de unidades de aprendizaje por etapas de formación

| Etapa | Obligatorias | Optativas | Total |
|---|---|---|---|
| Básica | 14 | 1 | **15** |
| Disciplinaria | 26 | 6 | **32** |
| Terminal | 3 | 5 | **8** |
| **Total** | **43** | **12** | **55** |

*Para promover flexibilidad y brindar opciones de formación al estudiantado, se integran en esta propuesta 19 unidades de aprendizaje optativas.

### 3.10. Tipología de las unidades de aprendizaje

**Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada
Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana
**Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía
**Grado académico:** Licenciatura
**Plan de estudio** 2025-2

| Clave | Nombre de la unidad de aprendizaje | Tipo | Observaciones |
|---|---|---|---|
| | ***Etapa Básica Obligatoria*** | | |
| 01 | Administración de Negocios Gastronómicos | 3 | |
| | Taller de Administración de Negocios Gastronómicos | 2 | |
| 02 | Química de los Alimentos | 3 | |
| | Laboratorio de Química de los Alimentos | 2 | |
| 03 | Manejo Higiénico de los Alimentos | 3 | |
| | Taller de Manejo Higiénico de los Alimentos | 2 | |
| | Laboratorio de Higiénico de los Alimentos | 2 | |
| | Práctica de campo de Manejo Higiénico de los Alimentos | 1 | |
| 04 | Introducción a las Artes Culinarias | 3 | |
| | Laboratorio de Introducción a las Artes Culinarias | 2 | |
| 05 | Historia de la Alimentación y la Gastronomía | 3 | |
| | Taller de Historia de la Alimentación y la Gastronomía | 2 | |
| 06 | Introducción a la Hospitalidad | 3 | |
| | Taller de Introducción a la Hospitalidad | 2 | |
| 07 | Taller de Análisis y Redacción de Textos | 3 | |
| | Taller de Análisis y Redacción de Textos | 2 | |
| 08 | Contabilidad en el Ámbito Gastronómico | 3 | |
| | Taller de Contabilidad en el Ámbito Gastronómico | 2 | |
| 09 | Bases Culinarias | 3 | |
| | Laboratorio de Bases Culinarias | 2 | |
| 10 | Nutrición | 3 | |
| | Taller de Nutrición | 2 | |
| 11 | Productos del Campo | 3 | |
| | Taller de Productos del Campo | 2 | |
| | Práctica de campo de Productos del Campo | 1 | |
| 12 | Pescados y Mariscos | 3 | |
| | Laboratorio de Pescados y Mariscos | 2 | |
| | Práctica de campo de Pescados y Mariscos | 1 | |
| 13 | Productos de Origen Animal y Avicultura | 3 | |

| Clave | Nombre de la unidad de aprendizaje | Tipo | Observaciones |
|---|---|---|---|
| | Laboratorio de Productos de Origen Animal y Avicultura | 2 | |
| 14 | Bases para el Servicio | 3 | |
| | Taller de Bases para el Servicio | 2 | |
| | ***Etapa Disciplinaria Obligatoria*** | | |
| 15 | Gestión de Compras y Establecimientos de Alimentos y Bebidas | 3 | |
| | Taller de Gestión de Compras y Establecimientos de Alimentos y Bebidas | 2 | |
| 16 | Legislación para Establecimientos de Alimentos y Bebidas | 3 | |
| | Taller de Legislación para Establecimientos de Alimentos y Bebidas | 2 | |
| 17 | Gestión del Talento Humano | 3 | |
| | Laboratorio de Gestión del Talento Humano | 2 | |
| 18 | Panadería | 3 | |
| | Laboratorio de Panadería | 2 | |
| 19 | Análisis Sensorial de Alimentos y Bebidas | 3 | |
| | Laboratorio de Análisis Sensorial de Alimentos y Bebidas | 2 | |
| 20 | Métodos y Técnicas Culinarias | 3 | |
| | Laboratorio de Métodos y Técnicas Culinarias | 2 | |
| 21 | Enología | 3 | |
| | Laboratorio de Enología | 2 | |
| | Práctica de campo Enología | 1 | |
| 22 | Costos de Alimentos y Bebidas | 3 | |
| | Taller de Costos de Alimentos y Bebidas | 2 | |
| 23 | Mercadotecnia Aplicada al Sector Gastronómico | 3 | |
| | Taller de Mercadotecnia Aplicada al Sector Gastronómico | 2 | |
| 24 | Operación en el Front of House | 3 | |
| | Taller de Operación en el Front of House | 2 | |
| 25 | Técnicas de la Cocina Dulce | 3 | |
| | Laboratorio de Técnicas de la Cocina Dulce | 2 | |
| 26 | Cocinas de México | 3 | |
| | Laboratorio de Cocinas de México | 2 | |
| 27 | Patrimonio Gastronómico de México | 3 | |
| | Taller de Patrimonio Gastronómico de México | 2 | |
| 28 | Bebidas en el Mundo | 3 | |
| | Taller de Bebidas en el Mundo | 2 | |

| Clave | Nombre de la unidad de aprendizaje | Tipo | Observaciones |
|---|---|---|---|
| 29 | Finanzas Aplicadas a Negocios de Alimentos y Bebidas | 3 | |
| | Taller de Finanzas Aplicadas a Negocios de Alimentos y Bebidas | 2 | |
| 30 | Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos | 3 | |
| | Taller de Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos | 2 | |
| 31 | Service Management | 3 | |
| | Workshop of Service Management | 2 | |
| 32 | Repostería | 3 | |
| | Laboratorio de Repostería | 2 | |
| 33 | Cocina Regional | 3 | |
| | Laboratorio de Cocina Regional | 2 | |
| 34 | Tecnología de los Alimentos | 3 | |
| | Laboratorio de Tecnología de los Alimentos | 2 | |
| 35 | Diseño e Ingeniería de Menú | 3 | |
| | Taller de Diseño e Ingeniería de Menú | 2 | |
| 36 | Diseño de Instalaciones y Mantenimiento | 3 | |
| | Taller de Diseño de Instalaciones y Mantenimiento | 2 | |
| 37 | Calidad en el Servicio | 3 | |
| | Taller de Calidad en el Servicio | 2 | |
| 38 | Cocina Internacional | 3 | |
| | Laboratorio de Cocina Internacional | 2 | |
| 39 | Administración Estratégica para la Industria Gastronómica | 3 | |
| | Taller de Administración Estratégica para la Industria Gastronómica | 2 | |
| 40 | Investigación en Ciencias Gastronómicas | 3 | |
| | Taller de Investigación en Ciencias Gastronómicas | 2 | |
| | ***Etapa Terminal Obligatoria*** | | |
| 41 | Emprendimiento de Proyectos Gastronómicos | 3 | |
| | Taller de Emprendimiento de Proyectos Gastronómicos | 2 | |
| 42 | Tendencias Gastronómicas de Vanguardia | 3 | |
| | Laboratorio de Tendencias Gastronómicas de Vanguardia | 2 | |
| 43 | Gestión de Eventos Gastronómicos | 3 | |
| | Taller de Gestión de Eventos Gastronómicos | 2 | |
| | ***Etapa Básica Optativa*** | | |

| Clave | Nombre de la unidad de aprendizaje | Tipo | Observaciones |
|---|---|---|---|
| 44 | Técnicas de Pastelería | 3 | |
| | Laboratorio de Técnicas de Pastelería | 2 | |
| 45 | Estrategias de Aprendizaje con Tecnologías Emergentes | 3 | |
| | Taller de Estrategias de Aprendizaje con Tecnologías Emergentes | 2 | |
| 48834 | Cultura de Paz | 3 | |
| | Taller de Cultura de Paz | 2 | |
| 47 | Innovación Digital en la Gestión de los Negocios de Alimentos y Bebidas | 3 | |
| | Taller de Innovación Digital en la Gestión de los Negocios de Alimentos y Bebidas | 2 | |
| 48 | English L1 | 3 | |
| | Workshop of English L1 | 2 | |
| 49 | English L2 | 3 | |
| | Workshop of English L2 | 2 | |
| | ***Etapa Disciplinaria Optativa*** | | |
| 50 | Técnicas de Confitería y Chocolatería | 3 | |
| | Laboratorio de Técnicas de Confitería y Chocolatería | 2 | |
| 51 | Mixología | 3 | |
| | Laboratorio de Mixología | 2 | |
| | Práctica de campo de Mixología | 1 | |
| 52 | Relaciones Públicas en la Gastronomía | 3 | |
| | Taller de Relaciones Públicas en la Gastronomía | 2 | |
| | Práctica de campo de Relaciones Públicas en la Gastronomía | 1 | |
| 53 | Alimentación Integral en el Individuo Sano | 3 | |
| | Taller de Alimentación Integral en el Individuo Sano | 2 | |
| 54 | Gastronomía Aplicada a la Dietoterapia | 3 | |
| | Taller de Gastronomía Aplicada a la Dietoterapia | 2 | |
| 55 | Alimentos Funcionales | 3 | |
| | Taller de Alimentos Funcionales | 2 | |
| 56 | English L3 | 3 | |
| | Workshop of English L3 | 2 | |
| 57 | English L4 | 3 | |
| | Workshop of English L4 | 2 | |
| | ***Etapa Terminal Optativa*** | | |
| 58 | Repostería Avanzada | 3 | |
| | Laboratorio de Repostería Avanzada | 2 | |

| Clave | Nombre de la unidad de aprendizaje | Tipo | Observaciones |
|---|---|---|---|
| 59 | Liderazgo y Proyección Profesional en Negocios de Alimentos y Bebidas | 3 | |
| | Taller de Liderazgo y Proyección Profesional en Negocios de Alimentos y Bebidas | 2 | |
| 60 | Marketing Digital y Ventas para Negocios Gastronómicos | 3 | |
| | Taller de Marketing Digital y Ventas para Negocios Gastronómicos | 2 | |
| 61 | Café y Té | 3 | |
| | Laboratorio de Café y Té | 2 | |
| 62 | Vinos Internacionales | 3 | |
| | Laboratorio de Vinos Internacionales | 2 | |
| 63 | Sumillería | 3 | |
| | Taller de Sumillería | 2 | |
| 64 | Innovación Industrial de Productos Alimenticios | 3 | |
| | Taller de Innovación Industrial de Productos Alimenticios | 2 | |
| 65 | Fundamentos y Elaboración de Cerveza | 3 | |
| | Laboratorio de Fundamentos y Elaboración de Cerveza | 2 | |
| 66 | Culinary Innovation and Sustainability in Mexican Cuisine | 3 | |
| | Laboratory of Culinary Innovation and Sustainability in Mexican Cuisine | 2 | |

La tipología de las asignaturas se refiere a los parámetros que se toman en cuenta para la realización eficiente del proceso de aprendizaje integral, tomando en consideración la forma en cómo ésta se desarrolla de acuerdo a sus características, es decir, teóricas o prácticas (laboratorio, taller, clínica o práctica de campo etc.), el equipo necesario, material requerido y espacios físicos en los que se deberá desarrollar el curso, todo ello determinará la cantidad de estudiantes que podrán atenderse por grupo.

De acuerdo con la Guía Metodológica para la Creación, Modificación y Actualización de los Programas Educativos de la Universidad Autónoma de Baja California (UABC, 2010), existen tres tipologías y es importante precisar, que será el rango normal el que deberá predominar para la formación de los grupos; los casos de límite superior e inferior sólo deberán considerarse cuando la situación así lo amerite por las características propias de la asignatura. Así mismo, se deberá considerar la

infraestructura de la unidad académica, evitando asignar un tipo 3 (grupo numeroso) a un laboratorio con capacidad de 10 a 12 estudiantes cuya característica es horas clase (HC) y horas laboratorio (HL). La tipología se designará tomando en cuenta los siguientes criterios:

- Tipo 1. Está considerado para aquellas actividades de la enseñanza en las que se requiere la manipulación de instrumentos, animales o personas, en donde la responsabilidad de asegurar el adecuado manejo de los elementos es del o la docente y donde, además, es indispensable la supervisión de la ejecución del estudiantado de manera directa y continua (clínica y práctica). El rango correspondiente a este tipo es: rango normal = 6 a 10 estudiantes.
- Tipo 2. Está diseñado para cumplir con una amplia gama de actividades de enseñanza aprendizaje, en donde se requiere una relación estrecha para la supervisión o asesoría docente. Presupone una actividad predominante del estudiantado y un seguimiento vigilante e instrucción correctiva docente (talleres, laboratorios). rango normal = 12 a 20 estudiantes.
- Tipo 3. Son asignaturas básicamente teóricas en las cuales predominan las técnicas expositivas; la actividad se lleva a cabo dentro del aula y requiere un seguimiento grupal en el proceso de aprendizaje integral: rango normal = 24 a 40 estudiantes.

### 3.11. Equivalencias de las unidades de aprendizaje

**Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada
Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana
**Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía
**Grado académico:** Licenciatura
**Plan de estudio** 2025-2

| Clave | Unidad de aprendizaje Plan 2025-2 | Clave | Unidad de aprendizaje Plan 2017-2 |
|---|---|---|---|
| | ***Etapa Básica Obligatoria*** | | |
| 01 | Administración de Negocios Gastronómicos | -- | Sin equivalencia |
| 02 | Química de los Alimentos | 23058 | Química de Alimentos |
| 03 | Manejo Higiénico de los Alimentos | 23046 | Manejo Higiénico de los Alimentos |
| 04 | Introducción a las Artes Culinarias | 23041 | Introducción a las Artes Culinarias |
| 05 | Historia de la Alimentación y la Gastronomía | 23045 | Historia y Cultura de la Alimentación |
| 06 | Introducción a la Hospitalidad | -- | Sin equivalencia |
| 07 | Taller de Análisis y Redacción de Textos | -- | Sin equivalencia |
| 08 | Contabilidad en el Ámbito Gastronómico | 23047 | Contabilidad |
| 09 | Bases Culinarias | 23048 | Bases Culinarias |
| 10 | Nutrición | 23056 | Nutrición |
| 11 | Productos del Campo | 23050 | Productos del Campo |
| 12 | Pescados y Mariscos | 23051 | Productos del Mar |
| 13 | Productos de Origen Animal y Avicultura | 23049 | Productos Cárnicos |
| 14 | Bases para el Servicio | -- | Sin equivalencia |
| | ***Etapa Disciplinaria Obligatoria*** | | |
| 15 | Gestión de Compras y Establecimientos de Alimentos y Bebidas | 23054 | Compras y Almacenaje |
| 16 | Legislación para Establecimientos de Alimentos y Bebidas | 23066 | Legislación de Establecimientos de Alimentos y Bebidas |
| 17 | Gestión del Talento Humano | 23065 | Técnicas y Preparaciones Culinarias |
| 18 | Panadería | -- | Sin equivalencia |
| 19 | Análisis Sensorial de Alimentos y | 23092 | Análisis Sensorial de |

| Clave | Unidad de aprendizaje<br>Plan 2025-2 | Clave | Unidad de aprendizaje<br>Plan 2017-2 |
|---|---|---|---|
| | Bebidas | | Alimentos |
| 20 | Métodos y Técnicas Culinarias | -- | Sin equivalencia |
| 21 | Enología | 23061 | Control de Costos en Alimentos y Bebidas |
| 22 | Costos de Alimentos y Bebidas | 23072 | Administración de Recursos Humanos |
| 23 | Mercadotecnia Aplicada al Sector Gastronómico | -- | Sin equivalencia |
| 24 | Operación en el Front of House | -- | Sin equivalencia |
| 25 | Técnicas de la Cocina Dulce | 23073 | Gastronomía Mexicana |
| 26 | Cocinas de México | -- | Sin equivalencia |
| 27 | Patrimonio Gastronómico de México | -- | Sin equivalencia |
| 28 | Bebidas en el Mundo | -- | Sin equivalencia |
| 29 | Finanzas Aplicadas a Negocios de Alimentos y Bebidas | 23063 | Mercadotecnia |
| 30 | Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos | 23075 | Gestión en el Servicio |
| 31 | Service Management | -- | Sin equivalencia |
| 32 | Repostería | -- | Sin equivalencia |
| 33 | Cocina Regional | 45831 | Conservación de Alimentos |
| 34 | Tecnología de los Alimentos | 23076 | Diseño y Planeación de Menú |
| 35 | Diseño e Ingeniería de Menú | 23074 | Diseño de Instalaciones y Mantenimiento |
| 36 | Diseño de Instalaciones y Mantenimiento | -- | Sin equivalencia |
| 37 | Calidad en el Servicio | -- | Sin equivalencia |
| 38 | Cocina Internacional | 23078 | Administración Estratégica |
| 39 | Administración Estratégica para la Industria Gastronómica | -- | Sin equivalencia |
| 40 | Investigación en Ciencias Gastronómicas | 23054 | Compras y Almacenaje |
| | ***Etapa Terminal Obligatorias*** | | |
| 41 | Emprendimiento de Proyectos Gastronómicos | -- | Sin equivalencia |
| 42 | Tendencias Gastronómicas de Vanguardia | 23079 | Tendencias y Vanguardia Culinaria |
| 43 | Gestión de Eventos Gastronómicos | 23080 | Desarrollo de Eventos |
| | ***Etapa Básica Optativas*** | | |
| 44 | Técnicas de Pastelería | -- | Sin equivalencia |

| Clave | Unidad de aprendizaje<br>Plan 2025-2 | Clave | Unidad de aprendizaje<br>Plan 2017-2 |
|---|---|---|---|
| 45 | Estrategias de Aprendizaje con Tecnologías Emergentes | -- | Sin equivalencia |
| 48834 | Cultura de Paz | -- | Sin equivalencia |
| 47 | Innovación Digital en la Gestión de los Negocios de Alimentos y Bebidas | -- | Sin equivalencia |
| 48 | English L1 | -- | Sin equivalencia |
| 49 | English L2 | -- | Sin equivalencia |
| | ***Etapa Disciplinaria Optativas*** | | |
| 50 | Técnicas de Confitería y Chocolatería | -- | Sin equivalencia |
| 51 | Mixología | -- | Sin equivalencia |
| 52 | Relaciones Públicas en la Gastronomía | -- | Sin equivalencia |
| 53 | Alimentación Integral en el Individuo Sano | -- | Sin equivalencia |
| 54 | Gastronomía Aplicada a la Dietoterapia | -- | Sin equivalencia |
| 55 | Alimentos Funcionales | -- | Sin equivalencia |
| 56 | English L3 | -- | Sin equivalencia |
| 57 | English L4 | -- | Sin equivalencia |
| | ***Etapa Terminal Optativa*** | | |
| 58 | Repostería Avanzada | -- | Sin equivalencia |
| 59 | Liderazgo y Proyección Profesional en Negocios de Alimentos y Bebidas | -- | Sin equivalencia |
| 60 | Marketing Digital y Ventas para Negocios Gastronómicos | -- | Sin equivalencia |
| 61 | Café y Té | -- | Sin equivalencia |
| 62 | Vinos Internacionales | -- | Sin equivalencia |
| 63 | Sumillería | -- | Sin equivalencia |
| 64 | Innovación Industrial de Productos Alimenticios | -- | Sin equivalencia |
| 65 | Fundamentos y Elaboración de Cerveza | -- | Sin equivalencia |
| 66 | Culinary Innovation and Sustainability in Mexican Cuisine | -- | Sin equivalencia |

# 4. Filosofía educativa

## 4.1. Modelo educativo de la Universidad Autónoma de Baja California

La Universidad Autónoma de Baja California (UABC) consciente del papel clave que desempeña en la educación, dentro de su modelo educativo integra el enfoque educativo por competencias debido a que busca incidir en las necesidades del mundo laboral, formar profesionales creativos e innovadores y ciudadanos más participativos. Además, una de sus principales ventajas es que propone volver a examinar críticamente cada uno de los componentes del hecho educativo y detenerse en el análisis y la redefinición de las actividades de docentes y estudiantes para su actualización y mejoramiento (UABC, 2018).

Bajo el modelo actual y como parte del ser institucional, la UABC se define como una comunidad de aprendizaje donde los procesos y productos del quehacer de la institución en su conjunto, constituyen la esencia de su ser. Congruente con ello, utiliza los avances de la ciencia, la tecnología y las humanidades para mejorar y hacer cada vez más pertinentes y equitativas sus funciones sustantivas (UABC, 2018).

En esta comunidad de aprendizaje se valora particularmente el esfuerzo permanente en busca de la excelencia, la justicia, la comunicación multidireccional, la participación responsable, la innovación, el liderazgo fundado en las competencias académicas y profesionales, así como una actitud emprendedora y creativa, honesta, transparente, plural, liberal, de respeto y aprecio entre sus miembros y hacia el medio ambiente.

La UABC promueve 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 una sociedad más justa, democrática y respetuosa de su medio ambiente. Todo ello a través de 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 expresión artística (UABC, 2018).

El Modelo Educativo de la UABC se sustenta filosófica y pedagógicamente en el humanismo, el constructivismo y la educación a lo largo de la vida. Es decir, concibe la

educación como un proceso consciente e intencional, al destacar el aspecto humano como centro de significado y fuente de propósito, acción y actividad educativa, consciente de su accionar en la sociedad; promueve un aprendizaje activo y centrado en el estudiantado y en la educación a lo largo de la vida a través del aprender a conocer, aprender a hacer, aprender a vivir juntos y aprender a ser (UABC, 2018).

El modelo educativo establece tres atributos esenciales: la flexibilidad curricular, la formación integral y el sistema de créditos. La flexibilidad curricular se entiende como una política que facilita la creación de procesos organizativos horizontales, abiertos, dinámicos e interactivos, permitiendo el tránsito fluido de conocimientos y personas sin las limitaciones de las estructuras tradicionales. Esto se promueve a través de la elección personalizada de la carga académica por parte del estudiantado, quien, con el apoyo de su tutor o tutora, selecciona las asignaturas que mejor se adapten a su situación personal.

La formación integral busca fomentar en el estudiantado actitudes y formas de vida basadas en las dimensiones ética, estética y valoral. Este aspecto se fortalece mediante la inclusión de actividades deportivas y culturales en el currículo, así como la participación en actividades de servicio social comunitario. Por último, el sistema de créditos se concibe como un recurso operativo que permite evaluar el desempeño académico. Este sistema se enriquece al ofrecer diversas modalidades para la obtención de créditos (UABC, 2018).

Asimismo, bajo una prospectiva institucional, la Universidad encamina hacia el futuro, los esfuerzos en los ámbitos académico y administrativo a través de cinco principios orientadores, cuyos preceptos se encuentran centrados en los principales actores del proceso educativo, en su apoyo administrativo y de seguimiento al estudiantado (UABC, 2018):

1. Estudiantes como seres autónomos y proactivos, corresponsables de su formación profesional.
2. El currículo que se sustenta en el humanismo, el constructivismo y la educación a lo largo de la vida.
3. El personal docente desempeña el rol de facilitador, gestor y promotor del aprendizaje, manteniendo una formación continua y participando en cuerpos

académicos que trabajan para mejorar el entorno local, regional y nacional.

4. La administración busca ser eficiente, ágil, oportuna y transparente al contribuir al desarrollo de la infraestructura académica, equipamiento y recursos materiales, humanos y económicos.
5. La evaluación permanente es el proceso de retroalimentación de los resultados logrados por los actores que intervienen en el proceso educativo y permite reorientar los esfuerzos institucionales al logro de los fines de la UABC.

Además, el Modelo Educativo se fundamenta en el constructivismo, que promueve un aprendizaje activo, centrado en el estudiantado y en la educación a lo largo de la vida, conforme a los cuatro pilares de la educación establecidos por la UNESCO: aprender a conocer, aprender a hacer, aprender a vivir juntos y aprender a ser. A continuación, se describen estos pilares (UABC, 2018):

a. Aprender a conocer. Debido a los cambios vertiginosos que se dan en el conocimiento, es importante prestar atención a la adquisición de los instrumentos del saber que a la adquisición de los conocimientos. La aplicación de este pilar conlleva al diseño de estrategias que propicien la lectura, la adquisición de idiomas, el desarrollo de habilidades del pensamiento y el sentido crítico. Además, implica el manejo de herramientas digitales para la búsqueda de información y el gusto por la investigación; en pocas palabras: el deseo de aprender a aprender.
b. Aprender a hacer. La educación no debe centrarse únicamente en la transmisión de prácticas, sino formar un conjunto de competencias específicas adquiridas mediante la formación técnica y profesional, el comportamiento social, la actitud para trabajar en equipo, la capacidad de iniciativa y la de asumir riesgos.
c. Aprender a vivir juntos. Implica habilitar al individuo para vivir en contextos de diversidad e igualdad. Para ello, se debe iniciar a los jóvenes en actividades deportivas y culturales. Además, propiciar la colaboración entre docentes y estudiantes en proyectos comunes.
d. Aprender a ser. La educación debe ser integral para que se configure mejor la propia personalidad de cada estudiante y se esté en posibilidad de actuar cada vez con mayor autonomía y responsabilidad personal. Aprender a ser implica el fortalecimiento de la personalidad, la creciente autonomía y la responsabilidad

social (UABC, 2018).

El rol docente es trascendental en todos los espacios del contexto universitario, quien se caracteriza por dos distinciones fundamentales: (1) la experiencia idónea en su área profesional, que le permite extrapolar los aprendizajes dentro del aula a escenarios reales, y (2) la apropiación del área pedagógica con la finalidad de adaptar el proceso de enseñanza a las características de cada grupo y en la medida de lo posible de cada estudiante, estas enseñanzas deben auxiliarse de estrategias, prácticas, métodos, técnicas y recursos en consideración de los lineamientos y políticas de la UABC, las necesidades académicas, sociales y del mercado laboral[3]. El o la docente que se encuentre inmerso en la comunidad universitaria orienta la atención al desarrollo de las siguientes competencias pedagógicas:

a. Valorar el plan de estudios, mediante el análisis del diagnóstico y el desarrollo curricular, con el fin de tener una visión global de la organización y pertinencia del programa educativo ante las necesidades sociales y laborales, con interés y actitud inquisitiva.
b. Planear la unidad de aprendizaje que le corresponde impartir y participar en aquellas relacionadas con su área, a través de la organización de contenido, prácticas educativas, estrategias, criterios de evaluación y referencias, para indicar y orientar de forma clara la función de los partícipes del proceso y la competencia a lograr, con responsabilidad y sentido de actualización permanente.
c. Analizar el Modelo Educativo por medio de la comprensión de su sustento filosófico y pedagógico, proceso formativo, componentes y atributos para implementarlos pertinentemente en todos los procesos que concierne al personal docente, con actitud reflexiva y sentido de pertenencia.
d. Implementar métodos, estrategias, técnicas, recursos y prácticas educativas apropiadas al área disciplinar, a través del uso eficiente y congruente con el modelo educativo de la Universidad, para propiciar al estudiantado experiencias de aprendizajes significativas y de esta manera asegurar el cumplimiento de las competencias profesionales, con actitud innovadora y compromiso.

[3] La Universidad, a través del Programa Flexible de Formación y Desarrollo Docente procura la habilitación de las y los docentes en el Modelo Educativo de la UABC que incluye la mediación pedagógica y diseño de instrumentos de evaluación.

e. Evaluar el grado del logro de la competencia de la unidad de aprendizaje y de la etapa de formación, mediante el diseño y la aplicación de instrumentos de evaluación válidos, confiables y acordes al Modelo Educativo y de la normatividad institucional, con la finalidad de poseer elementos suficientes para valorar el desempeño académico y establecer estrategias de mejora continua en beneficio del discente, con adaptabilidad y objetividad.
f. Implementar el Código de Ética de la Universidad Autónoma de Baja California (UABC, 2017), mediante la adopción y su inclusión en todos los espacios que conforman la vida universitaria, para promover la confianza, democracia, honestidad, humildad, justicia, lealtad, libertad, perseverancia, respeto, responsabilidad y solidaridad en el estudiantado y otros entes de la comunidad, con actitud congruente y sentido de pertenencia.
g. Actualizar los conocimientos y habilidades que posibilitan la práctica docente y profesional, mediante programas o cursos que fortalezcan la formación permanente y utilizando las tecnologías de la información y comunicación como herramienta para el estudio autodirigido, con la finalidad de adquirir nuevas experiencias que enriquezcan la práctica pedagógica y la superación profesional, con iniciativa y diligencia.

## 4.2. Misión y visión de la Universidad Autónoma de Baja California

### Misión

> Contribuir al desarrollo inclusivo y sostenible, al bienestar de la sociedad bajacaliforniana, la nación y del planeta, a través de la formación integral de profesionistas, de investigadoras, investigadores y ciudadanía comprometida con una cultura democrática; así como a la generación y difusión de la cultura, del conocimiento y de las tecnologías (UABC, 2023, p. 20).

### Visión 2040

> La UABC es una universidad líder e innovadora con reconocimiento a nivel nacional y global por ser un agente transformador de progreso social que contribuye a la realización plena del ser humano, al desarrollo incluyente y sostenible, a la profundización de la democracia y a la justicia social a través de

la formación en licenciatura, posgrado y a lo largo de la vida, y de sus avances científicos, tecnológicos y culturales (UABC, 2023, p. 21).

### 4.3. Misión y visión de las unidades académicas

#### Facultad de Enología y Gastronomía

**Misión**

La Facultad de Enología y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California tiene como misión formar integralmente ciudadanos profesionales altamente competitivos en los sectores gastronómicos y enológicos, con una visión emprendedora, creativa e innovadora, comprometidos con el desarrollo de la región, asimismo, al generar, aplicar y divulgar los conocimientos adquiridos con un profundo sentido de ética y responsabilidad social (Facultad de Enología y Gastronomía, 2021, p.103).

**Visión**

En el año 2030, la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG) se distingue con el reconocimiento nacional e internacional por sus programas educativos de calidad que contribuyen a impulsar el desarrollo de los sectores productivos. Lidera proyectos de investigación, lo cual le permite permanecer en la vanguardia educativa, al generar y aplicar el conocimiento a través de múltiples líneas de investigación pertinentes. La FEG además desarrolla y produce bienes y servicios altamente competitivos reforzando la identidad institucional, atendiendo el deber comunitario y ambiental con compromiso y pasión (Facultad de Enología y Gastronomía, 2021, p.103).

#### Facultad de Turismo y Mercadotecnia

**Misión**

Desarrollar y formar integralmente a profesionales de las áreas del turismo, la mercadotecnia y la gastronomía a lo largo de la vida, mediante programas de calidad respaldados por un equipo altamente competente, humano y comprometido con una cultura democrática, fomentando la evolución continua de procesos y de una infraestructura óptima para impulsar el máximo potencial de la comunidad, logrando impactos positivos en el ámbito laboral, social y en la gestión del conocimiento tanto a nivel local como internacional de manera inclusiva y sostenible (Facultad de Turismo y Mercadotecnia, 2024, p.59).

**Visión**

> La visión de la unidad académica es ser una entidad integrada, incluyente y sobresaliente, reconocida a nivel nacional y global por la excelencia en sus programas de formación en licenciatura, posgrado y a lo largo de la vida con un enfoque humano, dinámico y pertinente. Se aprovechará al máximo su capacidad para generar conocimiento relevante y contribuir al desarrollo de la comunidad y su entorno como agentes de cambio. La adaptabilidad y capacidad de respuesta ágil y efectiva a los cambios institucionales garantizarán que mantengan su relevancia y liderazgo en la formación académica con un desarrollo e impacto social de manera incluyente y sostenible (Facultad de Turismo y Mercadotecnia, 2024, p.59).

### 4.4. Misión, visión y objetivos del programa educativo Licenciatura en Gastronomía

**Misión**

Formar de manera integral profesionales de la Gastronomía, competentes para la producción gastronómica, servicio y gestión de establecimientos de alimentos y bebidas; interesados en el desarrollo social, cultural y económico de las regiones a través de propuestas gastronómicas basadas en la innovación, tecnologías y prácticas sostenibles; con capacidad científica para realizar investigación en un contexto ético, intercultural y de respeto a la diversidad, género y cultura de paz.

**Visión**

En el año 2040, el programa de la Licenciatura en Gastronomía es reconocido a nivel nacional e internacional por la formación de agentes transformadores de progreso social, cultural e incluyente, a través de prácticas sostenibles que basan su ejercicio profesional en herramientas científicas y tecnológicas, preservando el patrimonio cultural nacional y global.

**Objetivos del programa educativo**

Formar profesionistas transformadores de progreso económico, científico, social, cultural e incluyente en la industria de servicios de alimentos y bebidas por medio de herramientas innovadoras, tecnológicas y de prácticas sostenibles.

1. Generar conocimiento a través de la investigación científica.
2. Promover y salvaguardar el patrimonio gastronómico y cultural de Baja California y de México.
3. Atender las demandas del sector gastronómico en Baja California con proyectos que innoven la actividad en la región.
4. Formar profesionales competentes y competitivos en la industria de servicios de alimentos y bebidas con una visión incluyente y trabajo interdisciplinario.
5. Incentivar el uso de prácticas sostenibles en el sector gastronómico como motor del progreso económico y social.

# 5. Descripción de la propuesta

El programa educativo Licenciatura en Gastronomía tiene dos componentes fundamentales. El primero se mantiene en apego a la metodología curricular de la UABC basado en un modelo flexible con un enfoque en competencias. El segundo consiste en la formación sólida en las áreas de Gestión, Servicio y Producción.

## 5.1. Etapas de formación

El plan de estudios está compuesto de tres etapas de formación donde se procura dosificar la complejidad de unidades de aprendizaje y contenidos buscando desarrollar y proporcionar al estudiantado las competencias propias de la Licenciatura en Gastronomía, las cuales serán verificables y extrapolables a la práctica profesional real que se gesta en el entorno, mismas que podrán ser adecuadas de acuerdo con la evolución y desarrollo de la ciencia y tecnología de su disciplina.

### 5.1.1. Etapa básica

La etapa de formación básica abarca los dos primeros periodos escolares del plan de estudios e incluye 14 unidades de aprendizaje obligatorias y 1 unidad de aprendizaje optativa. Estas asignaturas contribuyen a la formación básica, elemental e integral del estudiantado, con un enfoque principalmente formativo que facilita la adquisición de conocimientos de diversas disciplinas. Este enfoque promueve competencias contextualizadoras, metodológicas, instrumentales y cuantitativas esenciales para su desarrollo. En esta etapa, el estudiantado deberá completar 83 créditos obligatorios y 6 créditos optativos.

Desde esta etapa, el estudiantado tendrá la oportunidad de participar en cursos y actividades complementarias en áreas de deportes y cultura que fortalezcan su formación integral. Antes de finalizar la etapa básica, el estudiantado deberá acreditar 300 horas de servicio social comunitario. En caso de no cumplir con este requisito, durante la etapa disciplinaria, el número de asignaturas que podrán cursar estará limitado a tres, de acuerdo con el Reglamento de Servicio Social de la UABC.

***Competencia de la etapa básica***

Relacionar las nociones básicas de la industria de los servicios de alimentos y bebidas a partir del análisis del proceso administrativo, protocolos de servicio e identificación de ingredientes y productos alimentarios para dimensionar la importancia de la calidad en sus procesos, con pensamiento crítico y una visión intercultural.

### 5.1.2. Etapa disciplinaria

En la etapa disciplinaria, el estudiantado tiene la oportunidad de conocer, profundizar y enriquecerse de los conocimientos teórico-metodológicos y técnicos de la profesión orientados a un aprendizaje genérico del ejercicio profesional. Esta etapa comprende contenidos del programa y el nivel de conocimiento más complejo, desarrollándose en cuatro períodos intermedios. Esta etapa se compone de 32 unidades de aprendizaje: 26 obligatorias y 6 optativas, dividiendo sus créditos en 153 créditos obligatorios y 36 optativos.

En esta etapa, el estudiantado habiendo acreditado el servicio social comunitario o primera etapa, podrá iniciar su servicio social profesional al haber cubierto el 60% de avance en los créditos totales del plan de estudios y concluirlo en la etapa terminal de acuerdo con lo que establece el Reglamente de Servicio Social vigente.

***Competencia de la etapa disciplinaria***

Proponer proyectos gastronómicos a partir de la implementación de técnicas, procedimientos y recursos innovadores, inclusivos, tecnológicos y prácticas sostenibles para contribuir al desarrollo de la industria de servicios de alimentos y bebidas con creatividad, disciplina y responsabilidad social.

### 5.1.3. Etapa terminal

La etapa terminal se establece en los últimos dos periodos del programa educativo, donde se refuerzan los conocimientos teórico-instrumentales específicos; se incrementan los trabajos prácticos; y se desarrolla la participación del estudiantado en el campo profesional, explorando las distintas orientaciones a través de la integración y aplicación de los conocimientos adquiridos para enriquecerse en áreas afines y poder distinguir los aspectos relevantes de las técnicas y procedimientos que el perfil

profesional requiere en la solución de problemas o generación de alternativas.

La etapa se compone de dos periodos que integran 3 unidades de aprendizaje obligatorias y 5 unidades de aprendizaje optativas con un total de 47 créditos, de los cuales 17 son obligatorios y 30 son optativos, además de 10 créditos obligatorios de las Prácticas Profesionales que el estudiantado debe realizar cuando haya cubierto el 70% de los créditos del plan de estudios, según lo establecido en el Reglamento General para la Prestación de Prácticas Profesionales vigente de la UABC. En esta etapa, el estudiantado podrá realizar hasta dos proyectos de vinculación con valor en créditos con un mínimo de dos créditos optativos cada uno.

### *Competencia de la etapa terminal*

Diseñar e instrumentar proyectos e iniciativas innovadoras mediante el uso de habilidades blandas y directivas y una adecuada gestión de recursos y un enfoque integral hacia la sostenibilidad, para atender las necesidades de los sectores sociales y de desarrollo autónomo, con liderazgo, emprendimiento y perseverancia.

## 5.2. Descripción de las modalidades de aprendizaje y obtención de créditos, y sus mecanismos de operación

De acuerdo con los fines planteados en el Modelo Educativo (UABC, 2018), en el Estatuto Escolar (UABC, 2021) y en la Guía Metodológica para la Creación y Modificación de los Programas Educativos (UABC, 2010) se ha conformado una gama de experiencias teórico-prácticas denominadas *Otras Modalidades de Aprendizaje y Obtención de Créditos*, donde el estudiantado desarrolla sus potencialidades intelectuales y prácticas, las cuales pueden ser cursadas en diversas unidades académicas al interior de la universidad, en otras instituciones de educación superior a nivel nacional e internacional o en el sector social y productivo. Al concebir las modalidades de aprendizaje de esta manera, se obtienen las siguientes ventajas:

a. Participación dinámica del estudiantado en actividades de interés personal que enriquecerán y complementarán su formación profesional.
b. La formación interdisciplinaria al permitir el contacto directo con contenidos, experiencias, con estudiantes y docentes de otras instituciones o entidades.
c. La diversificación de las experiencias de enseñanza-aprendizaje.

En las unidades académicas, estas modalidades de aprendizaje permitirán al estudiantado inscrito en el programa educativo, la selección de actividades para la obtención de créditos que habrán de consolidar el perfil de egreso en su área de interés con el apoyo de docente o tutor. Las modalidades de aprendizaje se deberán registrar de acuerdo con el periodo establecido en el calendario escolar vigente de la UABC.

Además de las unidades de aprendizaje obligatorias y optativas, cada estudiante podrá elegir modalidades de aprendizaje como parte de su carga académica, conforme a la normativa institucional vigente tomando en consideración que las modalidades sean distintas entre sí y estén autorizadas en el proceso de tutoría académica. Existen múltiples modalidades de aprendizaje cuyas características y alcances se definen a continuación.

### 5.2.1. Unidades de aprendizaje obligatorias

Las unidades de aprendizaje obligatorias se encuentran en las tres etapas de formación que integran el plan de estudios del programa educativo Licenciatura en Gastronomía que han sido definidas y organizadas en función de las competencias profesionales y específicas que conforman el perfil de egreso, por lo tanto, las unidades de aprendizaje guardan una relación directa con estas y juegan un papel determinante en el logro de dicho perfil. Estas unidades de aprendizaje necesariamente tienen que ser cursadas y aprobadas por el estudiantado (UABC, 2018a). Para este programa educativo se integran 43 unidades de aprendizaje obligatorias con las que el estudiantado obtendrá 263 créditos de los 335 que conforman su plan de estudios.

### 5.2.2. Unidades de aprendizaje optativas

Además de la carga académica obligatoria, el estudiantado deberá cumplir 72 créditos optativos que pueden ser cubiertos por unidades de aprendizaje optativas que se encuentran incluidas en el plan de estudios, y por créditos obtenidos de otras modalidades que se sugieren en esta sección.

Las unidades de aprendizaje optativas permiten al estudiantado fortalecer su proyecto educativo con la organización de aprendizajes en un área de interés profesional con el apoyo de un docente o tutor. Este tipo de unidades de aprendizaje se adaptan en forma flexible al proyecto de cada estudiante y ofrecen experiencias de aprendizaje que le sirvan de apoyo para el desempeño profesional (UABC, 2018b).

En esta propuesta del plan de estudios se han colocado 12 espacios optativos en el mapa curricular que corresponden a 12 unidades de aprendizaje optativas distribuidas en las etapas básica, disciplinaria y terminal.

### 5.2.3. Otros cursos optativos

Estos cursos optativos son una alternativa para incorporar temas de interés que complementan la formación del estudiantado (UABC, 2018). Cuando el programa educativo esté operando se pueden integrar al plan de estudios unidades de aprendizaje optativas adicionales de acuerdo con los avances científicos y tecnológicos en la

disciplina o de formación integral o de contextualización obedeciendo a las necesidades sociales y del mercado laboral. Estos nuevos cursos optativos estarán orientados a una etapa de formación en particular y contarán como créditos optativos de dicha etapa.

Estos cursos optativos se deberán registrar ante el Departamento de Apoyo a la Docencia y la Investigación del campus correspondiente, según la etapa en la que se ofertará la unidad de aprendizaje de manera homologada entre las unidades académicas.

Para la evaluación de la pertinencia del curso, de manera conjunta, las subdirecciones de las unidades académicas integrarán un Comité Evaluador formado por un docente del área de cada unidad académica, quienes evaluarán y emitirán un dictamen o recomendaciones sobre la nueva unidad de aprendizaje, y garantizar la calidad y pertinencia de la propuesta, así como la viabilidad operativa.

### 5.2.4. Estudios independientes

En esta modalidad, bajo la asesoría, supervisión y evaluación de un docente, el estudiantado tiene la alternativa de realizar estudios de interés disciplinario no sujeto a la asistencia a clases ni al programa oficial de una unidad de aprendizaje. En esta modalidad de aprendizaje, el estudiantado se responsabiliza de manera personal a realizar las actividades de un plan de trabajo, previamente elaborado bajo la supervisión y visto bueno de un docente titular que fungirá como asesor (UABC, 2018).

El plan de trabajo debe ser coherente y contribuir a alguna de las competencias específicas del plan de estudios en una temática en particular; las actividades contenidas en el plan de trabajo deben garantizar el logro de las competencias y los conocimientos teórico-prácticos de la temática especificada. El estudio independiente debe ser evaluado y en su caso aprobado en la unidad académica por medio del Comité Evaluador y se deberá solicitar su registro en el periodo establecido ante el Departamento de Apoyo a la Docencia y la Investigación del campus correspondiente, acompañado de la justificación y las actividades a realizar por el estudiantado.

El asesor será el responsable de asignar una calificación con base en los criterios de evaluación incorporados en el registro y a su vez solicitar el registro de la calificación correspondiente una vez concluida la modalidad. En el caso de que el alumno o alumna repruebe, deberá inscribirse en el mismo estudio independiente registrado en el periodo

próximo inmediato en su carga académica. El alumno o alumna tendrá derecho a cursar un estudio independiente por periodo, y dos estudios independientes máximo a lo largo de su trayectoria escolar y a partir de haber cubierto el 60% de los créditos del plan de estudios, obteniendo un máximo de seis créditos por estudio independiente.

### 5.2.5. Ayudantía docente

Esta actividad tiene como finalidad brindar al estudiantado experiencias de aprendizaje de habilidades y herramientas teórico-metodológicas del quehacer docente como la comunicación oral y escrita dirigida a un público específico, la organización y planeación de actividades, la conducción de grupos de trabajo, entre otros, que contribuyan claramente al perfil de egreso y a las competencias profesionales y específicas del plan de estudios. Las responsabilidades y acciones asignadas a las y los participantes no deben entenderse como la sustitución de la actividad docente, sino como un medio alternativo de su propio aprendizaje mediante el apoyo a actividades, tales como asesorías al grupo, organización y distribución de materiales, entre otros (UABC, 2018b).

Se realizan acciones de apoyo académico en una unidad de aprendizaje en particular, en un periodo escolar inferior al que esté cursando y en la que haya demostrado un buen desempeño con calificación igual o mayor a 80. Las actividades se realizan bajo la asesoría, supervisión y evaluación de un docente de carrera quien fungirá el papel de responsable. El alumno o alumna participa como adjunto de docencia (auxiliar docente), apoyando en las labores docentes dentro y fuera del aula, durante un periodo escolar.

Cada estudiante tendrá derecho a cursar como máximo una ayudantía docente por período, y un máximo de dos ayudantías docentes a lo largo de su trayectoria escolar, obteniendo un máximo de seis créditos por ayudantía. Esta modalidad se podrá realizar a partir de la etapa disciplinaria.

La unidad académica solicitará su registro en el Sistema Institucional de Planes y Programas de Estudios y Autoevaluación (SIPPEA) ante el Departamento de Apoyo a la Docencia y la Investigación de su unidad regional, previa evaluación y en su caso aprobación del Comité Evaluador. El responsable de la modalidad será el encargado de

asignar una calificación con base en los criterios de evaluación incorporados en el registro y de solicitar el registro de la calificación correspondiente una vez concluida la ayudantía.

### 5.2.6. Ayudantía de investigación

Esta actividad tiene como finalidad brindar al estudiantado experiencias de aprendizaje de habilidades y herramientas teórico-metodológicas propias del perfil de un investigador, tales como el análisis crítico de la información y de las fuentes bibliográficas, la organización y calendarización de su propio trabajo, entre otras, que contribuyan claramente al perfil de egreso y a las competencias profesionales y específicas del plan de estudios.

Esta modalidad se realiza durante las etapas disciplinaria o terminal. En esta modalidad de aprendizaje se realizan actividades para apoyar alguna investigación registrada por el personal académico de la Universidad o de otras instituciones, siempre y cuando dicha investigación se encuentre relacionada con alguna competencia profesional o específica del plan de estudios. Esta actividad se desarrolla bajo la asesoría, supervisión y evaluación de un profesor(a)-investigador(a) o investigador(a) de carrera, y no debe entenderse como la sustitución de la actividad del investigador (UABC, 2018b).

La investigación debe estar debidamente registrada como proyecto en el Departamento de Apoyo a la Docencia y la Investigación del campus correspondiente, o en el departamento equivalente en la institución receptora, y relacionarse con los contenidos del área y etapa de formación que esté cursando el estudiantado. Cada estudiante tendrá derecho a tomar como máximo una ayudantía de investigación por periodo y un máximo de dos ayudantías de investigación a lo largo de su trayectoria escolar, obteniendo un máximo de seis créditos por ayudantía.

Se deberá solicitar su registro en el periodo establecido ante el Departamento de Apoyo a la Docencia y la Investigación de la unidad regional. La solicitud de ayudantía de investigación deberá incluir los datos académicos, justificación de la solicitud y el programa de actividades a realizar. Para su registro deberá contar con el visto bueno del responsable del proyecto y las solicitudes serán turnadas al Comité Evaluador para su respectiva evaluación y en su caso aprobación, considerando la competencia general propuesta en la ayudantía y los objetivos del proyecto de investigación al que se asocia.

El responsable de la modalidad será el encargado de asignar una calificación con base a los criterios de evaluación incorporados en el registro y de solicitar el registro de la calificación correspondiente una vez concluida la ayudantía.

### 5.2.7. Ejercicio investigativo

Esta actividad tiene como finalidad brindar al estudiantado experiencias de aprendizaje que fomenten la iniciativa y creatividad mediante la aplicación de los conocimientos, habilidades y actitudes disciplinares en el campo de la investigación (UABC, 2018b) que contribuyan claramente al perfil de egreso y a las competencias profesionales y específicas del plan de estudios.

Esta modalidad se lleva a cabo durante las etapas disciplinaria o terminal y consiste en elaborar una propuesta de investigación mediante la orientación, supervisión y evaluación de un profesor(a)-investigador (a) o investigador (a) de carrera, quien fungirá el papel de asesor o asesora. En esta modalidad, el estudiantado es el principal actor que debe aplicar los conocimientos desarrollados en el tema de interés, establecer el abordaje metodológico, diseñar la instrumentación necesaria y definir estrategias de apoyo investigativo. El asesor o asesora solamente guiará la investigación.

El estudiantado tendrá derecho a tomar como máximo un ejercicio investigativo por periodo y un máximo de dos ejercicios investigativos a lo largo de su trayectoria escolar, obteniendo un máximo de seis créditos por cada uno. Se deberá solicitar su registro en el periodo establecido ante el Departamento de Apoyo a la Docencia y la Investigación del campus correspondiente, previa evaluación y en su caso aprobación de la unidad académica por medio del Comité Evaluador. El asesor o asesora se encargará de asignar una calificación con base en los criterios de evaluación incorporados en el registro, así como solicitar el registro de la calificación correspondiente una vez concluida la modalidad.

### 5.2.8. Apoyo a actividades de extensión y vinculación

Esta actividad tiene como finalidad brindar al estudiantado experiencias de aprendizaje de habilidades y herramientas teórico-metodológicas de la extensión y vinculación tales como la comunicación oral y escrita dirigida a un público específico, la organización y planeación de eventos, la participación en grupos de trabajo, entre otros, que contribuyan

claramente al perfil de egreso y a las competencias profesionales y específicas del plan de estudio.

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 con 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 (UABC, 2018b).

Las actividades en esta modalidad podrán estar asociadas a un programa formal de vinculación con un o una docente responsable. El estudiantado podrá participar a partir del tercer periodo escolar y tendrá derecho a tomar como máximo dos actividades durante su estancia en el programa educativo, obteniendo un máximo de seis créditos por actividad.

El o la docente responsable solicitará el registro en el periodo establecido ante el Departamento de Apoyo a la Docencia y la Investigación previa evaluación y en su aprobación de la unidad académica por medio del Comité Evaluador; será responsable de asignar una calificación con base en los criterios de evaluación incorporados en el registro y de solicitar el registro de la calificación correspondiente una vez concluida la modalidad.

### 5.2.9. Proyectos de vinculación con valor en créditos (PVVC)

Estos proyectos tienen como propósito la aplicación y generación de conocimientos y la solución de problemas, ya sea a través de acciones de investigación, asistencia o extensión de los servicios, entre otros; buscando fortalecer el logro de las competencias y los contenidos de las unidades de aprendizaje a ser consideradas (UABC, 2018a).

Esta modalidad se refiere a múltiples opciones para la obtención de créditos, las cuales pueden incluir, de manera integral y simultánea, varias de las modalidades de aprendizaje. El PVVC se realiza en la etapa terminal, se registrarán a través de la Coordinación de Formación Profesional y Vinculación Universitaria de las Unidades Académicas, y se desarrollarán en los sectores social y productivo, como una experiencia de aprendizaje para el estudiantado 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 efectúa con la asesoría, supervisión y evaluación de un profesor o profesora de tiempo completo o medio tiempo, y un profesionista de la unidad receptora (UABC, 2018b).

Los PVVC podrán estar integrados por al menos una modalidad de aprendizaje asociada al currículo. El total de créditos del proyecto consistirá en los créditos obligatorios y optativos correspondientes a las modalidades de aprendizaje que lo constituyen, más dos créditos correspondientes al registro del propio PVVC.

La operación y seguimiento de los PVVC funcionarán bajo los siguientes criterios y mecanismos de operación:

a. En los PVVC se podrán registrar estudiantes que hayan cubierto el total de créditos obligatorios de la etapa disciplinaria y que cuenten con el servicio social profesional acreditado, o que se encuentre registrado en un programa de servicio social profesional con su reporte trimestral aprobado al momento de solicitar su registro al PVVC.
b. El alumno o alumna podrá cursar PVVC durante su etapa terminal.
c. Sólo se podrá cursar un PVVC por periodo escolar.
d. El registro de esta modalidad se deberá solicitar en el periodo establecido ante el Departamento de Formación Profesional y Vinculación Universitaria del campus correspondiente.
e. Las unidades académicas solicitarán el registro de los proyectos planteados por las unidades receptoras, previa revisión y aprobación del responsable del Programa Educativo y el Coordinador(a) de Formación Profesional y Vinculación Universitaria de la unidad académica.
f. El responsable de programa educativo designará a un profesor o profesora de tiempo completo la supervisión y seguimiento del PVVC.
g. La calificación que se registrará se obtendrá de la evaluación integral, considerando las evaluaciones de la persona supervisora de la unidad receptora, del profesor o profesora responsable, y de los mecanismos que designe la unidad académica.
h. Los PVVC deberán incluir al menos una modalidad de aprendizaje.
i. Los profesores o profesoras de tiempo completo podrán ser responsables de un

máximo cinco PVVC, en los que podrá atender a un máximo de 15 estudiantes distribuidos en el total de PVVC a su cargo; en el caso de que un PVVC exceda de 15 estudiantes, podrá asignarse como responsable a más de un o una docente. Los profesores y profesoras de medio tiempo podrán ser responsables de hasta dos PVVC, en los que podrá atender a un máximo de ocho estudiantes distribuidos en el total de PVVC a su cargo.

j. Será recomendable que se formalice un convenio de vinculación con la unidad receptora.

Los alumnos y las alumnas regulares que cumplan satisfactoriamente con su primer PVVC podrán optar por llevar un segundo PVVC bajo los siguientes criterios:

1. Que en su desempeño de los últimos 2 periodos escolares no tenga asignaturas reprobadas y que la calificación mínima sea de 80 en examen ordinario.
2. Registrar el segundo PVVC en un periodo escolar posterior a la evaluación del primero.
3. Será preferible aquellos PVVC de nivel III como se describe en la tabla 9.

**Tabla 9.**

*Características de los niveles de los PVVC.*

| Nivel | Rango en créditos* | Rango en horas por semestre** | Número de asignaturas asociadas | Prácticas Profesionales | Número de otras modalidades de aprendizaje asociadas |
|---|---|---|---|---|---|
| I | 10-15 | 160-240 | Variable | No aplica | Variable |
| II | 16-20 | 256-320 | Variable | Opcional | Variable |
| III | 21-30 | 336-480 | Variable | Opcional | Variable |

*No incluye los 2 créditos del PVVC.
**Calcular el número de créditos por 16 semanas.

A continuación, se presenta un ejemplo[4] de PVVC para el programa educativo Licenciatura en Gastronomía.

[4] Este ejemplo de PVVC atiende a las nuevas características del plan de estudios y puede formalizarse cuando el nuevo plan de estudios entre en operación.

**Ejemplo de PVVC Nivel 1**

***Nombre del proyecto***: Proyecto en organización de eventos gastronómicos sostenibles
***Descripción***: El proyecto ofrece al estudiante la oportunidad de analizar las diferentes propuestas de eventos gastronómicos en una empresa de alimentos y bebidas con la finalidad de proponer mejoras dentro de los procesos de planeación y operación que fomenten la innovación, creatividad y sostenibilidad de la empresa.
***Competencia General del Proyecto***: Analizar las tendencias culinarias actuales y emergentes a través de la investigación de campo en una empresa de alimentos y bebidas para desarrollar propuestas innovadoras que integren técnica y sostenibilidad en el desarrollo de eventos gastronómicos con sentido crítico y creatividad.
***Duración***: 2 meses

**Tabla 10.**

*Ejemplo del PVVC* Proyecto en organización de eventos gastronómicos sostenibles*.*

| **Modalidades de Aprendizaje:** | **Créditos** | **Carácter** |
|---|---|---|
| Unidad de aprendizaje: Tendencias Gastronómicas de Vanguardia | 6 | Obligatorio |
| Unidad de aprendizaje: Gestión de Eventos Gastronómicos | 6 | Obligatorio |
| PVVC: Proyecto en organización de eventos gastronómicos sostenibles | 2 | Optativo |
| Total: | 14 | |

Fuente: Elaboración propia.

### 5.2.10. Actividades artísticas, culturales 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 estudiantado, ya que fomentan las facultades creativas, propias de los talleres y grupos artísticos, y de promoción cultural, o mediante la participación en actividades deportivas (UABC, 2018b).

El estudiantado podrá obtener créditos por medio de estas actividades llevándolas a cabo en las unidades académicas de adscripción u otras unidades académicas de la UABC, mediante la programación de diversas actividades curriculares durante la etapa básica (UABC, 2018). La obtención de créditos de esta modalidad será bajo las

“Actividades Complementarias de Formación Integral I, II y III”, acreditadas con la presentación de un carnet, otorgando un crédito por cada ocho actividades complementarias de formación integral y un máximo de dos créditos por periodo. Además, podrán optar por la “Actividad Deportiva I y II” y “Actividad Cultural I y II”, siempre y cuando la participación sea individual y no se haya acreditado en otra modalidad y sea aprobado por un comité de la propia unidad académica, o bien a través de los cursos ofertados para la obtención de créditos de la Facultad de Artes y la Facultad de Deportes. La unidad académica solicitará el registro de estas actividades al Departamento de Apoyo a la Docencia y la Investigación de la unidad regional. Los mecanismos y criterios de operación se encuentran disponibles en la página web[5] de la Coordinación General de Formación Profesional.

### 5.2.11. Prácticas profesionales

Es el conjunto de actividades y quehaceres propios a la formación profesional para la aplicación del conocimiento y la vinculación con el entorno social y productivo (UABC, 2004). Mediante esta modalidad, se contribuye a la formación integral del estudiantado al combinar las competencias adquiridas para intervenir en la solución de problemas prácticos de la realidad profesional (UABC, 2018b). Este sistema de prácticas obligatorias permitirá poner en contacto al estudiantado con su entorno, aplicar los conocimientos teóricos en la práctica, proporcionar la experiencia laboral que requiere para su egreso y establecer acciones de vinculación entre la escuela y el sector público o privado.

Esta actividad se realiza en la etapa terminal del programa de estudios, para que el estudiantado adquiera mayor habilidad o destreza en el ejercicio de su profesión. Las prácticas profesionales tendrán un valor de 10 créditos con un carácter obligatorio, mismas que podrán ser cursadas una vez que se haya cubierto el 70% de los créditos del plan de estudios y haber liberado la primera etapa del servicio social. Se sugiere que se inicien las prácticas preferentemente después de haber acreditado el servicio social profesional.

[5] http://www.uabc.mx/formacionbasica/documentos/Mecanismos_y_Criterios_de_Operacion.pdf

Previa asignación de estudiantes a una estancia de ejercicio profesional, se establecerán programas de prácticas profesionales con empresas e instituciones de los diversos sectores, con las cuales se formalizarán convenios de colaboración académica donde el estudiantado deberá cubrir 320 horas en un periodo escolar.

Adicionalmente, con la presentación de las prácticas profesionales, se podrán acreditar unidades de aprendizaje de carácter obligatorio u optativo, siempre y cuando las actividades desarrolladas durante la práctica sean equivalentes a los contenidos de las unidades de aprendizaje. En todos los casos, el Comité Evaluador deberá consentir su aprobación a las solicitudes recibidas.

La operación y evaluación del ejercicio de las prácticas profesionales, estará sujeto a los siguientes procesos:

- **Asignación:** Es la acción de inscribir al estudiantado a una unidad receptora, para la realización de sus prácticas profesionales;
- **Supervisión:** Es la actividad permanente de verificación en el cumplimiento de metas y actividades propuestas de los programas de prácticas profesionales;
- **Evaluación:** Es la actividad permanente de emisión de juicios de valor en el seguimiento de las prácticas profesionales que realizan tanto la unidad receptora como la unidad académica para efectos de acreditación del estudiantado; y
- **Acreditación:** Consiste en el reconocimiento de la terminación y acreditación de las prácticas profesionales, una vez satisfechos los requisitos establecidos en el programa de prácticas profesionales.

En el proceso de *Asignación*, será responsabilidad de la unidad académica, a través del Comité Revisor o el Responsable del Programa Educativo, la aceptación de programas de prácticas profesionales y responsabilidad del tutor(a) asignado a cada estudiante el acreditarla. Durante la ejecución de las prácticas profesionales, el practicante debe estar obligatoriamente bajo la supervisión, tutoría y evaluación de un profesional del área designado por las organizaciones, el cual asesorará y evaluará su desempeño. Las actividades que el estudiantado realice deben relacionarse estrictamente con su campo profesional y podrá recibir una retribución económica cuyo monto se establecerá de común acuerdo. Es requisito que, durante el proceso de *Supervisión* y *Evaluación,* se considere el cumplimiento de los compromisos y plazos de

ejecución previamente establecidos en el acuerdo entre las diferentes partes, en donde se describen las condiciones en las que se realizará esta actividad. Durante el ejercicio de estos procesos, el estudiantado deberá entregar un informe parcial y uno final, respectivamente. Los cuales deben ser avaluados por el responsable asignado por la unidad receptora y el responsable de prácticas profesionales de la unidad académica.

El proceso de *Acreditación* se realizará una vez que el estudiantado entregue en tiempo y forma, al responsable de prácticas profesionales de la unidad académica, los informes solicitados, debidamente firmados y sellados por el responsable de la unidad receptora. Después de la revisión de los informes, el responsable de prácticas profesionales procederá a registrar en el sistema institucional la acreditación de esta modalidad de aprendizaje.

### 5.2.12. Programa de emprendedores universitarios

Estará integrado por actividades académicas con valor curricular. Las unidades académicas buscan apoyar a aquellos estudiantes que manifiesten inquietudes con proyectos innovadores, por medio de un análisis del perfil emprendedor, la formulación de un plan de negocios, orientación para apoyo financiero y su validación académica, entre otros (UABC, 2018). Las unidades académicas motivan a estudiantes a participar en las actividades institucionales como “Cima Tank” o el Bootcamp de Emprendimientos de la UABC, así como a realizar prácticas de colaboración con la Incubadora Cimarrones Emprendedores y la Secretaría de Economía e Innovación de Baja California. Al interior se desarrollan ferias del emprendimiento, jornadas emprendedoras, talleres sobre ideas de negocios, registros de marca y capacitaciones guiadas por especialistas en el emprendimiento. Además, en este nuevo plan de estudios se integra dos asignaturas integradoras en la etapa terminal de carácter obligatorio: (1) Emprendimiento de Proyectos Gastronómicos que promueve conocimientos teóricos y metodológicos para crear e implementar proyectos, y (2) Gestión de Eventos Gastronómicos con orientaciones para la atención de demandas de clientes en el área de alimentos y bebidas

### 5.2.13. Actividades para la formación en valores

Esta modalidad se refiere a la participación de los alumnos y las alumnas en actividades que propicien un ambiente de reflexión axiológica que fomente la formación de valores éticos y de carácter universal, así como el respeto a éstos, con lo que se favorece su formación como personas, ciudadanos responsables y profesionistas con un alto sentido ético (UABC, 2018b), donde se busca la promoción de los valores fundamentales de la comunidad universitaria como: la confianza, la democracia, la honestidad, la humildad, la justicia, la lealtad, la libertad, la perseverancia, el respeto, la responsabilidad y la solidaridad (UABC, 2017).

Los planes de estudio incluirán actividades curriculares para la formación valoral con el fin de propiciar la formación integral del estudiantado. A estas actividades se les otorgarán hasta seis créditos en la etapa de formación básica (UABC, 2018b). Adicionalmente, cada una de las unidades de aprendizaje contemplan en forma explícita las actitudes y los valores con los que se aplicará el conocimiento de éstas y se generarán actitudes que contribuyan al fomento y formación de valores éticos y profesionales en el estudiantado. Para el programa educativo Licenciatura en Gastronomía se implementan las siguientes actividades relacionadas a la promoción y formación de valores:

1. Semana de valores
2. Semana cultural
3. Atención a grupos en situación de vulnerabilidad (migrantes, adultos mayores, niños, niñas, adolescentes y grupos indígenas)
4. Atención a la comunidad
5. Actividades deportivas
6. Competencias y concursos académicos
7. Actividades de divulgación de la ciencia

### 5.2.14. Cursos intersemestrales

En las unidades académicas, estos cursos se ofertan entre un período escolar y otro. Por sus características, permiten al estudiantado cursar unidades de aprendizaje obligatorias u optativas con la finalidad de cubrir créditos y avanzar en su plan de estudios, de conformidad con la normatividad vigente (UABC, 2018b).

Esta modalidad no es aplicable para unidades de aprendizaje que contemplen prácticas de campo, y deberán programarse con un máximo de 5 horas presenciales al día en el periodo intersemestral incluyendo prácticas de laboratorio y actividades de clase y taller. Los alumnos y alumnas que deseen inscribirse en un curso intersemestral deben cumplir con los requisitos académicos y administrativos establecidos por la unidad académica responsable del curso. La carga académica no podrá ser mayor a dos unidades de aprendizaje por periodo intersemestral. Estos cursos son autofinanciables y están sujetos a lo indicado en el Estatuto Escolar vigente.

### 5.2.15. Movilidad e intercambio estudiantil

Se refiere a las acciones que permiten incorporar a alumnos y alumnas en otras instituciones de educación superior (IES) nacionales o extranjeras, que pueden o no involucrar una acción recíproca. El intercambio estudiantil se reconoce como una forma de movilidad que permite la incorporación de estudiantes y requiere, de manera esencial, una acción recíproca. Esta modalidad favorece la adquisición de nuevas competencias para adaptarse a un entorno lingüístico, cultural y profesional diferente, al tiempo que fortalecen la autonomía y maduración del estudiantado (UABC, 2018b).

La movilidad e intercambio estudiantil es la posibilidad que tiene el estudiantado de las unidades académicas, para cursar unidades de aprendizaje, realizar prácticas profesionales u otras actividades académicas en forma intrainstitucionales (entre programas, unidades académicas o DES) así como en otras instituciones de educación superior en el país o en el extranjero que puedan ser factibles de acreditar en forma de equivalencias, conversión o transferencia de créditos.

Las unidades académicas establecerán y promoverán los mecanismos para realizar esta actividad, creando estrategias y programas de intercambio y colaboración

académica que permitan el logro de sus objetivos en materia de movilidad e intercambio estudiantil y académico tanto interna (entre unidades académicas) como externamente. En este apartado se especifican los mecanismos y acciones que se desarrollarán para fomentar vínculos con otras instituciones de educación superior, con el fin de generar y establecer programas formales para el tránsito y movilidad académica del estudiantado de la UABC.

La movilidad estudiantil intrauniversitaria es una práctica común entre escuelas, facultades o institutos, compartiendo así los recursos materiales y humanos, lo que permite al estudiantado cursar las unidades de aprendizaje donde mejor le convenga. Además, es posible participar en proyectos de investigación y desarrollo de otras unidades académicas acumulando créditos en otras modalidades de aprendizaje (ejercicios investigativos, por ejemplo).

Para la movilidad interuniversitaria, se buscarán convenios de colaboración con instituciones mexicanas y con instituciones extranjeras. Para participar en estos convenios, el estudiantado es apoyado por el responsable de intercambio estudiantil de las unidades académicas, y son exhortados a participar en las convocatorias de movilidad estudiantil que se presenta cada periodo por parte de la Coordinación General de Vinculación y Cooperación Académica de la UABC[6]. En las tablas 11 y 12 se muestran algunas universidades con las que la UABC mantiene convenio y donde se puede promover la movilidad del estudiantado de la Licenciatura en Gastronomía.

**Tabla 11.**

*Universidades de países extranjeros con las que se establecen convenios para movilidad.*

| País | Universidad |
|---|---|
| Angola | Universidad Internacional do Cuanza |
| Argentina | Universidad Nacional del Centro de Provincia de Buenos Aires |
| | Universidad de Comahue |
| | Universidad de Luján |
| | Universidad Maza |
| | Universidad Nacional de Quilmes |
| | Universidad de Concepción de Uruguay |
| Bélgica | Escuela Superior de la Provincia de Lieja |

[6] http://www.cgvca.uabc.mx/home/es/

| País | Universidad |
|---|---|
| Brasil | Universidad de Campinas |
| | Universidad de Contestado |
| Chile | Universidad de Bío-Bío |
| | Universidad Católica del Norte |
| | Universidad Católica de Temuco |
| | Universidad de Valparaíso |
| Colombia | Pontificia Universidad Javeriana |
| | Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano |
| | Universidad del Valle |
| | Universidad de Santiago de Cali |
| Ecuador | Universidad Espíritu Santo |
| | Universidad Especializada de Espíritu Santo |
| España | Universitat de les Illes Balears |
| | Universidad de Alcalá |
| | Universidad Nacional de Asunción |
| | Universidad de Burgos |
| | Universidad de Cadiz |
| | Universidad Castilla de la Mancha |
| | Universidad de Granada |
| | Universidad de Castilla La Mancha |
| | Universidad de Lleida |
| | Universidad de la Rioja |
| | Universidad de la Laguna |
| | Universidad de Santiago de Compostela |
| | Universidad Politécnica de Valencia |
| | Universidad de Vigo |
| | Universidad de Zaragoza |
| Hungría | Budapest Metropolitan University |
| | Kodolanyi Janos University |
| Paraguay | Universidad Nacional de Asunción |

Fuente: Elaboración propia a partir de la información de la Coordinación General de Vinculación y Cooperación Académica de la UABC.

**Tabla 12.**

*Universidades de México con las que se establecen convenios para movilidad*

| Estado | Universidad |
|---|---|
| Aguascalientes | Universidad Autónoma de Aguascalientes |
| Baja California | Universidad Autónoma de Occidente |
| CDMX | Universidad Autónoma de México |
| | Universidad Autónoma Metropolitana |
| | Universidad Iberoamericana .C |
| | Universidad la Salle A.C |

| Estado | Universidad |
|---|---|
| | Universidad Latinoamericana |
| | Universidad Tecnológica de México |
| Chiapas | Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas |
| Chihuahua | Universidad Autónoma de Chihuahua |
| | Universidad Autónoma de Ciudad Juárez |
| | Universidad de Ciencias y Artes de Chihuahua |
| Coahuila | Universidad Autónoma Agraria Antonio Navarro |
| Colima | Universidad de Colima |
| Durango | Universidad de Juárez del Estado de Durango |
| | Universidad Juárez del Estado de Durango |
| EDOMEX | Universidad Autónoma del Estado de México |
| Guadalajara | Universidad de Guadalajara |
| | Universidad del Valle de Atemajac |
| Hidalgo | Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo |
| Michoacán | Universidad Latina de América |
| Morelos | Universidad Autónoma Metropolitana |
| Nayarit | Universidad Autónoma de Nayarit |
| Nuevo León | Universidad Autónoma de Nuevo León |
| Oaxaca | Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca |
| | Universidad del Mar |
| Puebla | Benemérita Universidad Autónoma de Puebla |
| | Universidad Cuauhnáhuac |
| | Universidad del Valle de Puebla |
| | Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla |
| Querétaro | Universidad Autónoma de Querétaro |
| San Luis Potosí | Universidad Autónoma de San Luis Potosí |
| | Universidad Cuauhtémoc |
| Sinaloa | Universidad Autónoma de Sinaloa |
| | Universidad de Occidente |
| Sonora | Instituto Tecnológico de Sonora |
| | Universidad de Sonora |
| Tabasco | Universidad de Juárez Autónoma de Tabasco |
| | Universidad Juárez Autónoma de Tabasco |
| Tamaulipas | Universidad Autónoma De Tamaulipas |
| | Universidad del Noreste, A.C |
| Veracruz | Universidad Veracruzana |
| Yucatán | Universidad Autónoma del Carmen |

Fuente: Elaboración propia a partir de la información de la Coordinación General de Vinculación y Cooperación Académica de la UABC.

### 5.2.16. Servicio social comunitario y profesional

La UABC, con fundamento en el Reglamento de Servicio Social vigente, indica como requisito al estudiantado de licenciatura realizar el servicio social en dos etapas: comunitario y profesional. Con base en lo anterior, las unidades académicas deberán planear vínculos de colaboración con instancias públicas y externas a la universidad, en campos de acción específicos relacionados con el plan de estudios de cada programa educativo que la constituyen.

Como se indica en el Reglamento de Servicio Social, el estudiantado podrá realizar su servicio social en cualquier entidad pública federal, estatal o municipal; en organismos públicos descentralizados, de interés social; en dependencias de servicios o unidades académicas de la Universidad; en fundaciones y asociaciones civiles, así como en instituciones privadas que estén orientadas a la prestación de servicios en beneficio o interés de los sectores marginados de la sociedad de Baja California, del país o de las comunidades mexicanas asentadas en el extranjero.

Los programas correspondientes al servicio social comunitario o primera etapa tienen como objetivo beneficiar a la comunidad bajacaliforniana en primer término, fomentar en el estudiantado el espíritu comunitario y trabajo en equipo, y, sobre todo, fortalecer la misión social de nuestra máxima casa de estudios. Esta etapa del servicio social consta de 300 horas y deberá realizarse en la etapa básica del programa educativo y antes de ingresar a la etapa disciplinaria.

Los programas de servicio social profesional o segunda etapa se gestionan en las unidades académicas a través de convenios con las instituciones públicas y privadas. Para ello, el programa considera 480 horas que estarán comprendidas en un periodo mínimo de seis meses y podrá realizarse una vez que se cubra el 60% de los créditos del programa. Las actividades desarrolladas en esta etapa fortalecen la formación académica, capacitación profesional del prestador de servicio social y fomentan la vinculación de la universidad con los sectores público social y productivo.

La operación y evaluación del ejercicio del servicio social comunitario y profesional, estará sujeto a los procesos de asignación, supervisión, evaluación y liberación.

En el proceso de *Asignación*, será responsabilidad de las unidades académicas, a través de un comité revisor, la aceptación de programas de servicio social y del responsable de servicio social, el aprobar la asignación de cada estudiante a dichos programas. La función del responsable de cada unidad académica es informar a las unidades receptoras de los dictámenes de los programas propuestos.

Para iniciar con un programa de servicio social, los alumnos y alumnas deberán acreditar el Taller de Inducción al Servicio Social, obtener la asignación de la unidad académica responsable del programa y entregar a la unidad receptora la carta de asignación correspondiente.

Durante la ejecución del servicio social, el prestador debe estar obligatoriamente bajo la supervisión y evaluación de un profesional del área designado por la unidad receptora, el cual va a asesorar y evaluar su desempeño; validar los informes de actividades que elabore el prestador; e informar a la unidad académica de los avances y evaluaciones realizadas. Por su parte, el responsable de servicio social de la unidad académica deberá recibir y aprobar los informes de las actividades realizadas por los prestadores de servicio social.

Es requisito que, durante el proceso de *Supervisión* y *Evaluación,* se considere el cumplimiento de los compromisos y plazos de ejecución previamente establecidos en el programa de servicio social registrado, en donde se describen las condiciones en las que realizará esta actividad.

El proceso de *Acreditación* y *Liberación* se realizará una vez que el estudiantado entregue en tiempo y forma, al responsable de servicio social de la unidad académica, los informes solicitados, debidamente avalados por el responsable de la unidad receptora. Después de la revisión de los informes, el responsable de servicio social procederá a registrar en el sistema institucional la liberación total o parcial de esta modalidad de aprendizaje.

### 5.2.17. Lengua extranjera

El conocimiento de una lengua extranjera se considera parte indispensable de la formación estudiantil y fue confirmado por los estudios diagnósticos, donde se identificó,

por parte de empleadores(as), egresados y egresadas del programa educativo particular, necesidad de dominio del inglés. Por ser el inglés la lengua dominante en el desarrollo científico y tecnológico de la profesión se vuelve indispensable para los y las estudiantes en las actividades asociadas a su aprendizaje en sus etapas de formación básica, disciplinaria y terminal. Además, el entorno local y regional del ejercicio profesional demanda interacción de egresados y egresadas en empresas y organizaciones de escalas globalizadas (UABC, 2018b).

Por lo anterior, el estudiantado que se encuentren cursando sus estudios en el programa educativo de Licenciatura en Gastronomía, acreditarán el dominio de una lengua extranjera durante su proceso de formación. La acreditación de la lengua extranjera se puede hacer mediante una de las siguientes modalidades:

1. Quedar asignado al menos en el quinto nivel del examen diagnóstico de lengua extranjera aplicado por la Coordinación General de Servicios Estudiantiles y Gestión Escolar de la UABC.

2. Constancia de haber obtenido por lo menos 43 puntos en el examen TOEFL-iBT, o por lo menos 460 puntos en el examen TOEFL-iTP, o al menos el nivel B1 del Marco Común Europeo de Referencia, o al menos el nivel 4.0 de IELTS, o su equivalente, con una vigencia no mayor a 2 años.

3. La acreditación del examen de egreso de la lengua extranjera, que se aplica en la Facultad de Idiomas de la UABC.

4. Estancias internacionales autorizadas por la unidad académica, con duración mínima de tres meses en un país con lengua oficial distinta al español.

5. Haber acreditado estudios formales en lengua extranjera en instituciones educativas en México o en el extranjero, donde presente certificados de diplomados o estudios de media superior o superior.

6. Acreditar los cursos hasta el nivel 5 impartidos por el Centro de Educación Continua de la UABC.

El cumplimiento por parte del estudiantado en alguna de las opciones señaladas anteriormente, dará lugar a la expedición de una constancia de acreditación de lengua extranjera emitida por la unidad académica o la Facultad de Idiomas de la UABC.

### 5.3. Titulación

La normatividad de la UABC contempla de manera amplia y detallada un reglamento que específica para cada estudiante que ha concluido un programa de formación profesional, los requisitos a cumplir para obtener el grado de licenciatura. Por esta razón, los egresados y las egresadas del programa educativo deberán observar en lo particular el procedimiento de titulación señalado en el Reglamento General de Exámenes Profesionales vigente, cumpliendo con los requisitos que marca el Estatuto Escolar vigente.

La Universidad está sumando esfuerzos para identificar áreas de oportunidad, diseñar e implementar estrategias que conlleven a incrementar la eficiencia terminal en sus diferentes programas educativos, impulsando así, las diversas modalidades de titulación contempladas en Estatuto Escolar, que a continuación se enlistan:

- Obtener la constancia de presentación y acreditación del Examen General de Egreso de Licenciatura (EGEL) aplicado por el Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior (CENEVAL), o su equivalente en otro examen de egreso que autorice el H. Consejo Universitario.
- Haber alcanzado, al final de los estudios profesionales, un promedio general de calificaciones mínimo de 90.
- Haber cubierto el total de los créditos del plan de estudios de una especialidad o 50% de los créditos que integran el plan de estudios de una maestría, cuando se trate, en ambos casos, de programas educativos de un área del conocimiento igual o afín al de los estudios profesionales cursados.
- Comprobar, de conformidad con los criterios de acreditación que emita la unidad académica encargada del programa, el desempeño del ejercicio o práctica profesional, por un periodo mínimo acumulado de dos años, contados a partir de la fecha de egreso.

- Aprobar el informe o memoria de la prestación del servicio social profesional, en los términos previstos por la unidad académica correspondiente.
- Presentar tesis profesional, la cual consiste en desarrollar un proyecto que contemple la aplicación del método científico para comprobar una hipótesis o supuesto, según el abordaje metodológico, sustentándola en conocimientos adquiridos durante su desarrollo y presentándola con base en un guion metodológico establecido por la unidad académica.
- Titulación por proyecto, mediante la presentación de un informe producto de actividades de vinculación con la sociedad, siempre que formen parte de un PVVC debidamente registrado.
- Los egresados y egresadas de programas educativos que han sido reconocidos como programas de calidad por algún organismo acreditador o evaluador como COPAES o CIEES podrán optar por la titulación automática.

## 5.4. Requerimientos y mecanismos de implementación

### 5.4.1. Difusión del programa educativo

Las unidades académicas cuentan con un responsable de difusión quien realiza la divulgación y la promoción de las diversas actividades que se llevan a cabo al interior de las unidades académicas o de la institución. En ese sentido, la difusión del programa educativo se llevará a cabo mediante diferentes mecanismos, tales como la página web oficial de la Facultad de Enología y Gastronomía[7], y la Facultad de Turismo y Mercadotecnia[8]; redacción, edición y/o publicación de notas de divulgación de la ciencia por distintos medios, tales como la Gaceta Universitaria[9], periódicos de circulación local; elaboración de diversos recursos audiovisuales compartidos en los diferentes medios y actividades como: Expo UABC, visitas guiadas, charlas de divulgación en el nivel de educación media superior, Radio UABC, redes sociales y la Participación en el programa

[7] https://feg.ens.uabc.mx/index.php
[8] https://ftm.tij.uabc.mx/
[9] http://gaceta.uabc.edu.mx

de Promoción de las Vocaciones Económicas de Baja California (FIDEM- CODEEN).

### 5.4.2. Descripción de la planta académica

**Facultad de Enología y Gastronomía**

La planta académica que atiende el programa educativo está conformada por 48 docentes, de los cuales 7 son Profesores de Tiempo Completo (PTC) adscritos al programa, 5 Técnicos Académicos y 36 Profesores de Asignatura. De la planta docente, una maestra cuenta con reconocimiento SNI. El número y grado académico de la planta docente, se muestra en las Tablas 13 y 14.

**Tabla 13.**

*Grado y número de docentes en la Facultad de Enología y Gastronomía.*

| Grado | Cantidad |
|---|---|
| Doctorado | 6 |
| Maestría | 23 |
| Licenciatura | 19 |
| **Total** | **48** |

Fuente: Elaboración propia.

**Tabla 14.**

*Perfil de la planta docente de tiempo completo de la Facultad de Enología y Gastronomía.*

| Núm. Empleado | Nombre | Licenciatura y posgrado cursado | Institución de egreso del último grado |
|---|---|---|---|
| 21823 | Gina García Walther | AOS in Culinary Arts, Licenciatura en Gastronomía, Maestría en Cocinas de México | Centro de Estudios Superiores Culinary Art School |
| 22297 | Cynthia De Lira García | Licenciada en Nutrición, Maestría en Ciencias de la Salud y Doctorado en Ciencias de la Salud | Universidad Autónoma de Baja California |
| 23049 | Liliana Haydeé Escalante López | Licenciatura en Turismo, Maestría en Alta Dirección de Hoteles y Restaurantes | ISU Universidad |
| 23351 | Andrés Antonio Luna Andrade | Licenciatura en Administración de Empresas, Maestría en Administración | Universidad Autónoma de Baja California |
| 23623 | Carolina Mata Miranda | Licenciatura en Antropología Social, Maestría en Estudios Socioculturales, Doctorado en Ciencias Sociales | El Colegio de Michoacán |

| Núm. Empleado | Nombre | Licenciatura y posgrado cursado | Institución de egreso del último grado |
|---|---|---|---|
| 24356 | Felipe de Jesús Peregrina Roque | Licenciatura en Informática, Maestría en Tecnologías de la Información y la Comunicación | Universidad Autónoma de Baja California |
| 24489 | Elva Saldaña Alvarez | Licenciatura en Gastronomía, Master Certificate in Foodservice, MBA en Dirección y Administración de Empresas | Universidad Internacional de la Rioja |
| 25443 | Erik Ocón Cedillo | Licenciatura en Gastronomía, Maestría en Administración | Universidad Autónoma de Baja California |
| 26417 | Ana Fernanda Ramírez Torres | Licenciatura en Gastronomía, Postgrado en Dirección de Alimentos y Bebidas, Maestría en Alta Dirección de Hoteles y Restaurantes | ISU Universidad |
| 27515 | Debora Parra Ayala | Licenciatura en Comunicación y Publicidad, Maestría en Educación. | Centro Universitario de Tijuana |
| 28606 | Liliana Del Rocío Castro López | Lic. en Biología, Maestría en Biotecnología y Doctorado en Ciencia de los Alimentos | Universidad de las Américas, Puebla |
| 29518 | Andres Morales Blancas | Licenciatura en Gastronomía, Maestría en Administración y Gestión de Proyectos | Universidad Latinoamericana |

Fuente: Elaboración propia.

A partir de las características, alcances y estructura del nuevo plan de estudios, la planta docente es suficiente para operar el programa en sus primeros periodos, pero será necesaria la contratación a mediano plazo de al menos dos PTC con experiencia en las áreas de producción y administración. La formación de la planta actual es pertinente, sin embargo, se desarrollarán estrategias de formación para fortalecer el uso de herramientas tecnológicas para el ejercicio de la profesión, certificación en una segunda lengua, preferentemente el inglés, para su promoción progresiva en el plan de estudios, así como temas emergentes de las áreas de impacto de la gastronomía.

### *Cuerpos académicos*

En la Facultad de Enología y Gastronomía se cuenta con un cuerpo académico denominado *Enogastronomía* en estado consolidado, con número de registro UABC-CA-292. Fortalece el área de investigación y beneficia a la formación de estudiantes a través de la colaboración en proyectos de investigación, prácticas de laboratorio y programas de servicio social comunitario y profesional.

Miembros:

- Dra. Liliana Del Rocío Castro López
- Dra. Cynthia de Lira García
- Dr. Guillermo Raúl Castillo Sánchez

Colaboradores:

- Dra. Carolina Mata Miranda
- M.A. Erik Ocón Cedillo
- M.C. Alejandra Chávez Márquez

## Facultad de Turismo y Mercadotecnia

La planta académica que atiende el programa educativo está conformada por 54 docentes, de los cuales 10 son Profesores de Tiempo Completo (PTC) adscritos al programa, 5 Técnico Académico y 39 Profesores de Asignatura. De los PTC el 30% (3) cuenta con reconocimiento SNI y el 40% (4) cuentan con Perfil Deseable. El número y grado académico de la planta docente, se muestra en las Tablas 15 y 16.

**Tabla 15.**

*Grado y número de docentes en la Facultad de Turismo y Mercadotecnia.*

| Grado | Cantidad |
|---|---|
| Doctorado | 6 |
| Maestría | 20 |
| Licenciatura | 28 |
| Total | 54 |

Fuente: Elaboración propia.

**Tabla 16.**

*Perfil de la planta docente de tiempo completo de la Facultad de Turismo y Mercadotecnia.*

| Núm. Empleado | Nombre | Licenciatura y posgrado cursado | Institución de egreso del último grado |
|---|---|---|---|
| 11507 | Ario Refugio Estrada Gaxiola | Licenciatura en Turismo; Maestría en Desarrollo Organizacional; Doctorado en Ciencias Administrativas | Universidad Autónoma de Baja California |
| 25316 | Alejandro Zazueta Valenzuela | Licenciatura en Administración Turística; Maestría en Administración; Doctorado en Turismo (En curso) | Universidad Autónoma de Baja California |
| 14119 | Adriana Vázquez Ríos | Licenciatura en Turismo y Licenciatura en Derecho; Maestría en Mercadotecnia; Doctorado en Estudios del Desarrollo Global | Universidad Autónoma de Baja California |
| 30475 | Benjamín Medina Treviño | Licenciatura en Gastronomía; Maestría en Ciencias de la Educación con Formación en Docencia e Investigación; | Universidad Autónoma de Baja California |

| Núm. Empleado | Nombre | Licenciatura y posgrado cursado | Institución de egreso del último grado |
|---|---|---|---|
| | | Doctorado en Turismo (En curso) | |
| 28487 | Freddy Sánchez Dávila | Licenciatura en Arte Culinario; Maestría en Administración (En curso) | Universidad Autónoma de Baja California |
| 17761 | Margarita Ramírez Torres | Licenciatura en Informática; Maestría en Ciencias Computacionales; Doctorado en Planeación Estratégica para la Mejora del Desempeño | Instituto Tecnológico de Sonora |
| 32180 | Nancy Azucena Salgado Iriarte | Licenciatura en Administración de Empresas; Maestría en Alta Dirección Corporativa; Doctorado en Gestión e Innovación Educativa (En curso) | CESUN Universidad |
| 27809 | Oscar Martínez Ríos | Licenciatura en Administración de Empresas; Maestría en Administración; Doctorado en Turismo (En curso) | Universidad Autónoma de Baja California |
| 30779 | Raúl Pérez Gómez | Licenciatura en Arte Culinario; Maestría en Gestión Financiera de Hoteles y Restaurantes; Doctorado en Administración (En curso) | Instituto Suizo |
| 12222 | Ricardo Verján Quiñones | Licenciatura en Turismo; Maestría en Mercadotecnia; Doctorando en Turismo | Universidad Autónoma de Baja California |
| 31043 | Salvador Israel Zarate Preciado | Licenciatura en Arte Culinario; Maestría en Educación; Doctorado en Ciencias Administrativas (En curso) | Instituto de Estudios Universitarios |
| 31045 | Johana Guadalupe Razón Germán | Lic. Gastronomía; Maestría en Alta Dirección de Hoteles y Restaurantes (En curso) | Instituto Suizo |
| 25093 | Ramón Vega Buelna | Lic. Mercadotecnia; Maestría en Ciencia de Datos Aplicada a los Negocios | UTEL |
| 31436 | Luis Francisco Quiroz Sastré | Lic. Internacional en Administración de Empresas Gastronómicas; Maestría en Administración (En curso) | Universidad Autónoma de Baja California |

Fuente: Elaboración propia.

A partir de las características, alcances y estructura del nuevo plan de estudios, la planta docente es suficiente para operar el programa en sus primeros periodos, pero será necesaria la contratación a mediano plazo de al menos dos PTC con experiencia en las áreas de administración y servicio. La formación de la planta actual es pertinente, sin embargo, se desarrollarán estrategias de formación para fortalecer el uso de herramientas tecnológicas para el ejercicio de la profesión, certificación en una segunda lengua, preferentemente el inglés, para su promoción progresiva en el plan de estudios, así como temas emergentes de las áreas de impacto de la gastronomía.

***Cuerpos académicos***

El programa educativo es de nueva creación en el campus Tijuana, donde los PTC de nuevo ingreso se encuentran en proceso de formación, por lo que no se cuenta con Cuerpos Académicos dentro del programa.

### 5.4.3. Descripción de la infraestructura, materiales y equipo de la unidad académica

**Facultad de Enología y Gastronomía**

***Aulas***

La Facultad de Enología y Gastronomía (FEG), campus Ensenada, cuenta con un edificio de 10 aulas y tres aulas móviles para la impartición del contenido teórico de las asignaturas. En la extensión San Felipe, se cuenta con un edificio de seis aulas que se comparte con la Facultad de Ciencias Administrativas y Facultad de Derecho, Mexicali.

***Laboratorios/Cocina***

Se cuenta con dos laboratorios de producción para las asignaturas con prácticas culinarias, un laboratorio de química, un laboratorio de barismo, un laboratorio de mixología y un laboratorio de análisis sensorial. Adicionalmente se cuenta con un

laboratorio de vinificación en la Unidad El Porvenir de la FEG, donde participan en prácticas de las asignaturas relacionadas con la enología.

***Cubículos para docentes de carrera y su equipamiento***

En la FEG se cuenta con 22 cubículos para docentes de carrera equipados con un escritorio y una computadora personal.

***Salas para docentes de asignatura***

En la FEG se cuenta con dos salas para docentes de asignatura equipadas con cinco tricetas y computadoras personales para uso académico y desarrollo de proyectos. En la extensión San Felipe, se cuenta con un área común para docentes y estudiantes con dos mesas de apoyo.

***Biblioteca/Acervo para gastronomía***

La FEG cuenta con acceso al acervo de la biblioteca Central y Catálogo Cimarrón (a través de la Biblioteca Electrónica y Bases de Datos UABC). A continuación, se enuncia el acervo bibliográfico por área de conocimiento, correspondiente al plan de estudios de Licenciatura en Gastronomía.

- Ciencias Sociales (Administración, Estadística, Contabilidad, Economía, Finanzas, Negocios, etc.) Se cuenta con 1,410 títulos y 1,881 volúmenes.
- Comunicación oral y escrita, cuenta con 237 títulos y 274 volúmenes.
- Metodología de la Investigación (Ciencias en general) cuenta con 392 títulos y 514 volúmenes.
- Tecnología Química (Enología, Química de Alimentos), cuenta con 404 títulos y 527 volúmenes.
- Alimentos y Nutrición, cuenta con 497 títulos y 673 volúmenes.

***Equipo de cómputo para uso de estudiantes***

El laboratorio de cómputo de la FEG cuenta con 23 computadoras para el uso del alumnados y docentes que imparten la instrucción, el horario de uso de dicho laboratorio es de las 7:00 a 22:00 horas. Se lleva un registro de quién y cuándo se usan los equipos,

el alumnado tienen asignadas sesiones en horarios específicos, así que no pueden utilizar los equipos sin autorización del profesor/a a cargo del laboratorio. Adicionalmente se cuenta con 23 computadoras portátiles para préstamo presentando su credencial de la universidad.

***Equipo de cómputo para uso de docentes***

Se cuenta con 23 computadoras portátiles para préstamo a docentes, a su vez con 23 computadoras en laboratorio de cómputo para la impartición de clases.

***Equipo de apoyo para estudiantes y docentes***

El Departamento de Informática y Bibliotecas (DIBI) del campus provee a estudiantes, docentes e investigadores/as el acceso a infraestructura de comunicaciones y telefonía. Así como brindar capacitación en tecnologías y apoyo tecnológico a proyectos de investigación. El servicio de fotocopiado para estudiantes es proporcionado por la papelería ubicada en el campus, al personal docente se le proporcionan fotocopias en la unidad académica.

***Auditorios, salas audiovisuales y de teleconferencias***

Se cuenta con 1 sala de Usos Múltiples la cual está disponible para conferencias, talleres y diversas actividades, tiene un aforo de 60 espacios en montaje tipo auditorio. Se encuentra equipada con un proyector proyector Epson Powerlite X49, 1 computadora All in one Dell Inspirion 23, 23” de pantalla, 1 amplificador Rockville 8 canales audio, 8 parlantes para techo alta ganancia. La Sala de Juntas está equipada con una mesa ovalada para reuniones, 12 sillas y cable HDMI.

***Fotos representativas de espacios***

**Figura 4.**

*Aulas.*

Fuente: Elaboración propia.

**Figura 5.**

*Laboratorio de Análisis sensorial*

Fuente: Elaboración propia.

**Figura 6.**

*Laboratorio de producción 1.*

Fuente: Elaboración propia.

**Figura 7.**

*Laboratorio de producción 2 y sala de docentes.*

Fuente: Elaboración propia.

**Figura 8.**

*Laboratorio de barismo*

Fuente: Elaboración propia.

**Figura 9.**

*Laboratorio de mixología.*

Fuente: Elaboración propia.

## Facultad de Turismo y Mercadotecnia

### *Aulas*

La Facultad de Turismo y Mercadotecnia (FTYM), campus Tijuana, cuenta con tres edificios de 22 aulas para la impartición de las clases teóricas de los 2,003 estudiantes pertenecientes a los cinco programas ofertados: Gestión Turística, Mercadotecnia, Gastronomía, la Maestría en Administración y el Doctorado en Turismo. Por lo que se ha visto la necesidad de solicitar aulas prestadas a la Facultad de Economía y Relaciones Internacionales (FEyRI), así como, el uso de instalaciones a la Facultad de Medicina y Psicología para poder satisfacer la necesidad de aulas de la facultad. Debido a lo anterior, en la actualidad hay un proyecto de construcción de un nuevo edificio de aulas en proceso.

### *Laboratorios/Cocina*

La unidad académica cuenta con tres laboratorios de producción culinaria para impartir las prácticas de cocina a estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía y de la Licenciatura en Gestión Turística. En estas instalaciones se imparten las clases de cocina salada, cocina dulce, y bebidas.

### *Cubículos para docentes de carrera y su equipamiento*

Se cuentan con un total de 23 cubículos para los 29 docentes de tiempo completo y técnicos académicos de los cinco programas educativos, por lo que varios de estos cubículos se comparten entre 2 y 3 colaboradores, además, estos espacios se encuentran equipados con computadoras, escritorios y archiveros. En la actualidad hay un proyecto de construcción de un edificio que contenga un total de 6 cubículos para docentes de tiempo completo de nuevo ingreso.

### *Salas para docentes de asignatura*

La FTYM cuenta con una sala de docentes de asignatura que comparten los 111 docentes que imparten clase en la facultad, por lo tanto, se cuenta con un proyecto de construcción de un edificio que contará con un aula para docente de asignatura.

***Equipo de cómputo para uso del estudiantado***

La unidad académica cuenta con dos laboratorios de cómputo para la impartición de las clases relacionadas con el uso de las tecnologías de la información y comunicación, además, estos espacios pueden ser utilizados por estudiantes para el desarrollo de sus actividades extraclase, siempre que estos se encuentren disponibles. También se cuenta con 3 laptops para préstamo, cuando las y los estudiantes así lo requieran.

***Equipo de cómputo para uso de docentes***

Cada una de las aulas para la impartición de clases teóricas de la facultad se encuentra equipada con una computadora y un cañón, los cuales son utilizados por docentes para la impartición de sus clases.

***Equipo de apoyo para estudiantes y docentes***

La unidad académica cuenta con dos laboratorios de cómputo los cuales se están disponibles para el uso de alumnos y alumnas siempre que estos no se encuentren ocupados con clases. También se cuenta con una impresora y copiadora a disposición de docentes para la adecuada realización de sus actividades.

***Auditorios, salas audiovisuales y de teleconferencias***

La unidad académica cuenta con una sala audiovisual en el edificio 9B, la cual tiene una capacidad de 40 personas y que se encuentra equipada con una cabina de transmisión con cámaras y micrófonos para realizar presentaciones virtuales. En el edificio 9C, se cuenta con el auditorio Mario Reyes, el cual tiene una capacidad de 150 personas. Asimismo, el edificio 9C se encuentra equipado con una cámara de Gesell donde se desarrollan grupos focales y clases especializadas. Por último, el edificio 9D cuenta con una terraza de usos múltiples.

***Fotos representativas de espacios***

**Figura 10.**

*Edificio 9A. Dirección, Laboratorio de Cómputo, cubículos, aulas y Taller de A&B.*

Fuente: Elaboración propia.

**Figura 11.**

*Taller de Alimentos y Bebidas (A&B). Edificio 9A.*

Fuente: Elaboración propia.

**Figura 12.**

*Sala de Cómputo. Edificio 9B.*

Fuente: Elaboración propia.

**Figura 13.**

*Auditorio Mario Reyes. Edificio 9C.*

Fuente: Elaboración propia.

**Figura 14.**

*Cocina A. Edificio 9D.*

Fuente: Elaboración propia.

**Figura 15.**

*Cocina B. Edificio 9D.*

Fuente: Elaboración propia.

***Biblioteca***

El servicio de biblioteca se encuentra normado por el Reglamento General de Bibliotecas de la UABC. En su capítulo segundo, se detallan los lineamientos en cuanto a préstamos a domicilio e intercambio entre las diversas bibliotecas.

El programa educativo tiene acceso a todo el Sistema Bibliotecario, sin importar la unidad académica o municipio al que está adscrito; al igual que todo su catálogo de servicio que la propia biblioteca ofrece, como: visitas guiadas, catálogo en línea, préstamo de material bibliográfico, internet inalámbrico, buzón nocturno, salas de lectura y cursos de capacitación. Los horarios de atención de la biblioteca están sujetos al horario estudiantil de cada unidad académica, al igual que los servicios que se ofrecen. Una herramienta adicional de consulta a la bibliografía es la biblioteca virtual con la que cuenta la UABC, donde el estudiantado accede a través de internet y lo pueden hacer desde la comodidad de sus hogares.

Cuenta con un catálogo en línea que permite obtener datos generales de los recursos de información, su clasificación y condición. Estos datos son necesarios para confirmar si es el recurso que necesita, dónde puede localizarlo físicamente y si está disponible para su préstamo. Esta consulta la pueden hacer desde cualquier computadora con acceso a internet en http://biblioteca.uabc.mx.

En la biblioteca o centro de información se cuenta con la mayoría de las referencias bibliográficas básicas mencionadas en los programas de asignatura. También existen convenios con instituciones tanto nacionales como Internacionales que dan facilidad de uso a investigadores, docentes y estudiantes de la Licenciatura Gastronomía; se mantiene estrecha comunicación y contacto, auxiliando para satisfacer las necesidades de los usuarios (docentes y estudiantes).

La UABC está suscrita a una serie de recursos bibliográficos digitales de información científica y tecnológica, a través del Consorcio Nacional de Recursos de Información Científica y Tecnológica (CONRICYT) de CONACYT, entre los cuales se encuentran los siguientes:

- Annual Reviews a nonprofit scientific Publisher
- BioOne Research Evolved
- Cambridge University Press

- EBSCO Host
- Gale Cenegage Learning
- IEEE/IET Electronic Library
- Oxford University Press
- ProQuest
- Proceedings of the National Academy of Sciences
- Wiley

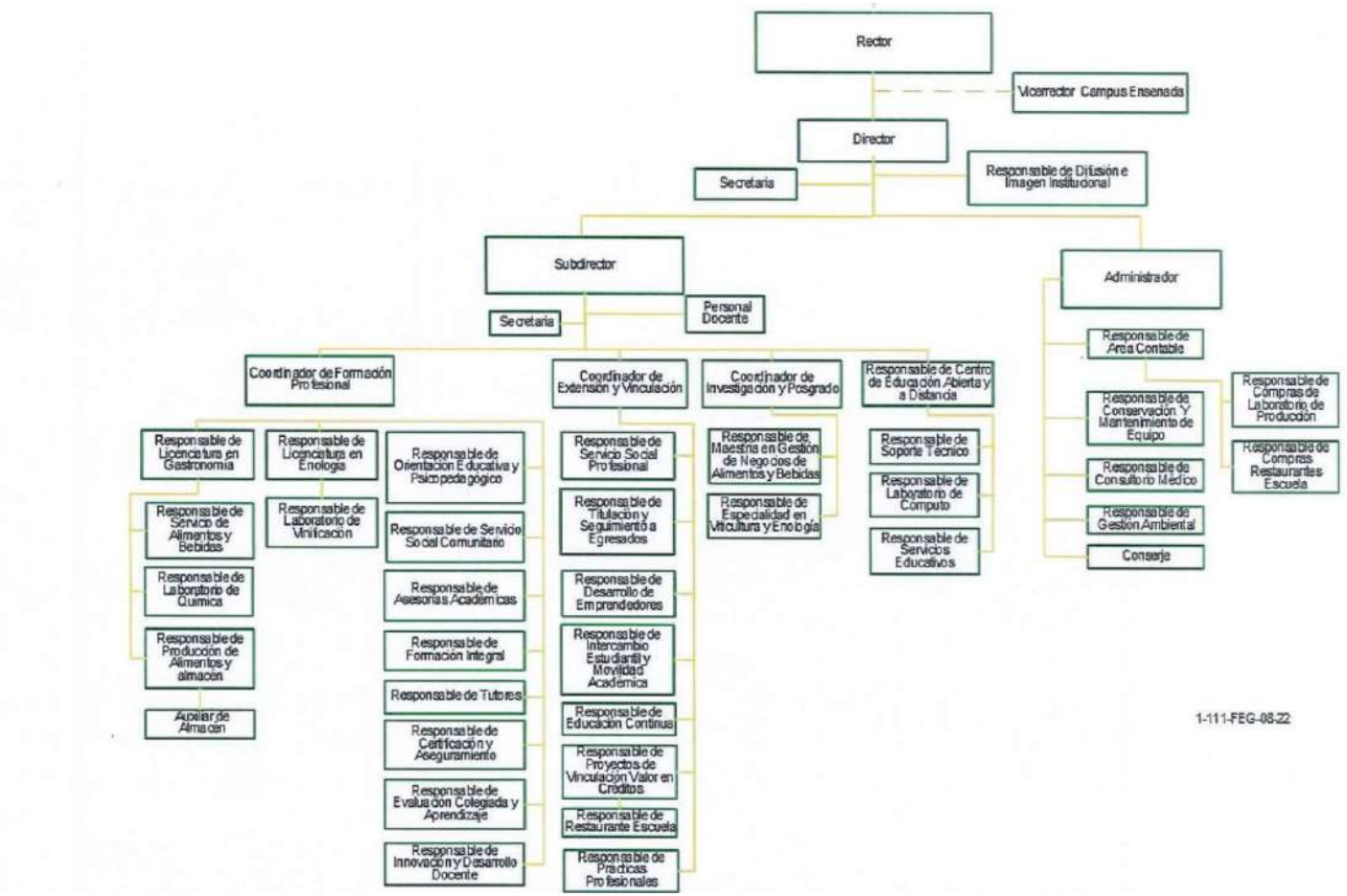
En los servicios de Biblioteca para los usuarios del programa educativo, se cuenta con un volumen acorde a las necesidades del programa. La disponibilidad e idoneidad de la bibliografía es pertinente para las asignaturas. El funcionamiento de la biblioteca cumple con los estándares de atención a los usuarios, además de contar con los procedimientos difundidos y formales para consulta y préstamo del acervo. La biblioteca ofrece cursos y talleres de capacitación de forma periódica para el manejo eficiente de las bases de datos digitales del catálogo cimarrón y demás servicios que ofrece. Se cuenta con ciertos requerimientos que cumplen con la atención para personas con necesidades especiales. La satisfacción de los usuarios es aceptable respecto a los servicios de la biblioteca.

### 5.4.4. Descripción de la estructura organizacional

En la presente propuesta, se considera la necesidad de una organización que impulse programas y servicios de apoyo para la operación adecuada de los programas educativos. Que se valoren los procesos de enseñanza-aprendizaje y brinde seguimiento, continuidad y evaluación a las acciones encaminadas a ofrecer las condiciones para el fácil tránsito del estudiantado en el programa. A continuación, se integra la estructura organizacional de las unidades académicas donde opera el programa educativo (figura 1 y 2).

**Figura 16.**

*Organigrama de la Facultad de Enología y Gastronomía*[10].

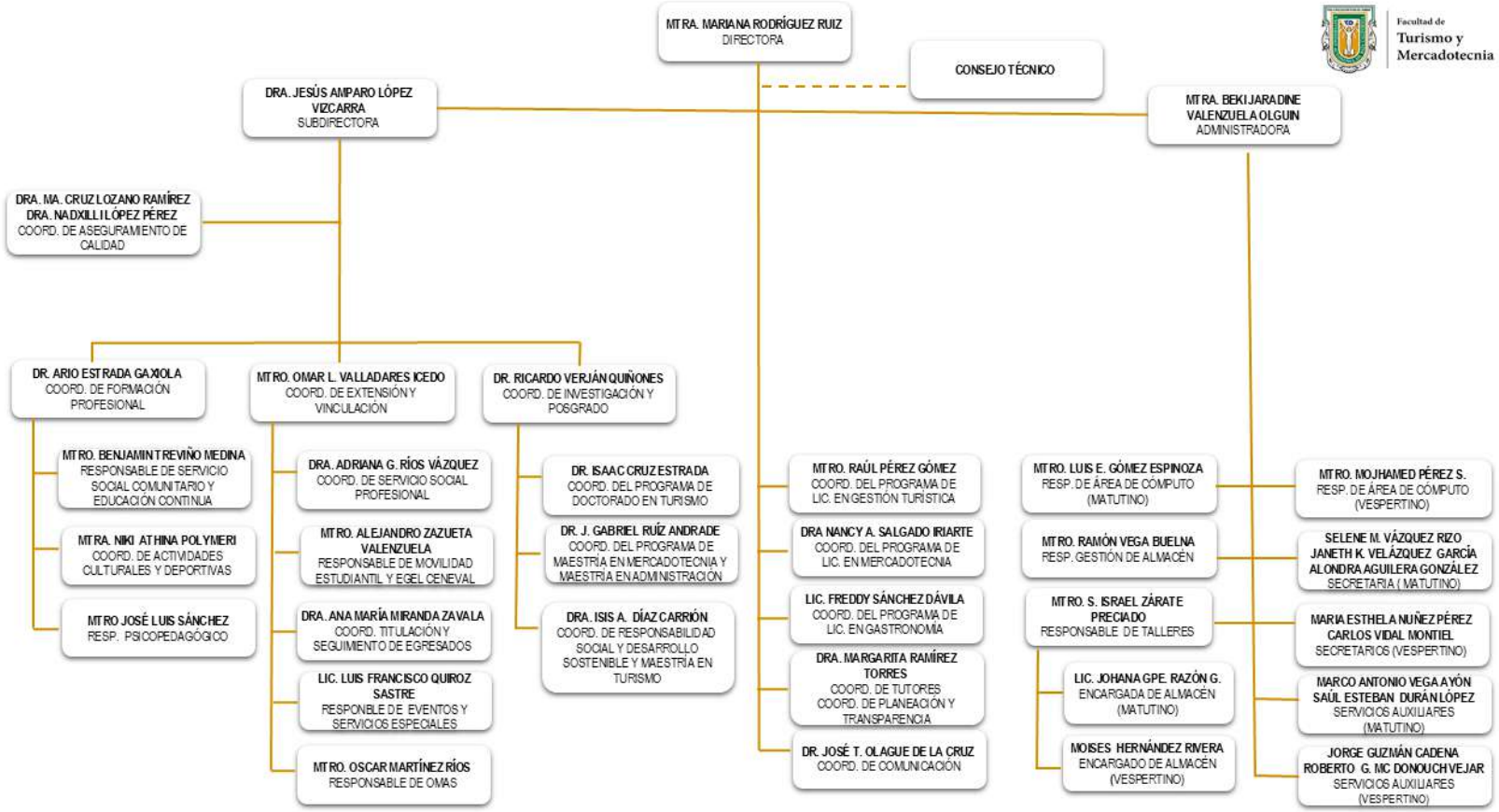



Fuente: Administración de la Facultad.

[10] La descripción de puestos se puede consultar en el Manual de Funciones:

**Figura 17.**

*Organigrama de la Facultad de Turismo y Mercadotecnia*[11].




Fuente: Administración de la Facultad.

[11] La descripción de puestos se puede consultar en el Manual de Funciones: https://ftm.tij.uabc.mx/wp-content/uploads/2024/12/ORGANIGRAMA-OCT-2024.png

### 5.4.5. Descripción del Programa de Tutoría Académica

El propósito general de la tutoría académica es potencializar las capacidades y habilidades del estudiantado para que consolide su proyecto académico con éxito, mediante una actuación responsable y activa en su propia formación profesional con la guía y acompañamiento de un tutor o tutora, el Programa de Tutorías Académicas en las unidades académicas responde 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 operación (UABC, 2012).

Dentro de la forma de organización de las tutorías académicas, la subdirección se apoya de la Coordinación de Formación Profesional, quien coordina esta actividad y proporciona el seguimiento respectivo. A cada estudiante se le asigna un tutor o tutora desde su ingreso hasta que concluyen sus estudios y cuentan con la posibilidad de realizar un cambio de tutor(a), en caso de ser necesario, dependiendo de la situación que se presente. En relación con el número de estudiantes por tutor(a), está en función del número de estudiantes que ingresan al programa educativo por grupo, dando como resultado un promedio de 15 estudiantes por tutor(a).

Con la finalidad de que la tutoría se realice eficientemente, cada unidad académica proporciona capacitación cuando un docente inicia con esta función y cuando existan modificaciones en el proceso de tutorías con la intención de homologar los procedimientos. El o la responsable de formación profesional coordina a los tutores y tutoras en cada ciclo escolar, la agenda de reuniones de cada ciclo escolar para dar a conocer información y procesos necesarios para el cumplimiento puntual de sus funciones competentes.

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 Académicas, mismo que indica como necesarias al menos cuatro tutorías grupales por ciclo escolar, incluida la sesión de asignación de unidades de aprendizaje en periodos de reinscripción. Las cuatro 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; la tercera, en la parte final de semestre; y la cuarta, en el período de

reinscripción.

Las actividades de tutoría que se realizan son registradas en el Sistema de Tutorías Institucional (SIT) para respaldar el trabajo realizado por el tutor y como una forma de sistematizar la información. Durante el período de reinscripción, los y las estudiantes obtienen el formato de Carga Académica Semestral y en caso de ser necesario el estudiantado acude a un periodo de *ajustes*. Al término de cada período escolar, el tutor y tutorado participan en el proceso de evaluación de la tutoría, esto con la finalidad de solicitar su opinión y realizar un seguimiento a los aspectos relacionados en el proceso de tutorías.

Cada tutor presenta un reporte de tutorías al cierre del semestre de los resultados alcanzados y del seguimiento del proceso de apoyo realizado con cada estudiante tutorados, evidenciando los avances logrados y refiriendo las necesidades de apoyo que para algunos casos se pudieron haber presentado.

El Coordinador(a) de Formación Profesional de la unidad académica 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, turnándose a la subdirección para la toma de decisiones correspondiente, permitiendo la retroalimentación permanente de la actividad.

Según los lineamientos generales para la operación de las tutorías académicas de la UABC, a cada generación del programa educativo se le asignará un tutor o tutora. Su función es asesorar al estudiantado del programa educativo durante su trayectoria académica a través de la orientación y asesoría para que estén informados de temas de interés vital para el desarrollo y culminación de su proyecto académico.

**Mecanismos de operación de la tutoría académica**

a. *Proceso de asignación de tutoras y tutores.* Al inicio de cada periodo escolar, cada profesor o profesora de tiempo completo será asignado como tutor o tutora de un número de estudiantes, a quienes atenderá hasta su egreso. La Subdirección de cada unidad académica efectuará la distribución de grupos entre las y los tutores designados. En el caso especial de que cada estudiante requiera cambio de tutor(a), éste acudirá al coordinador o coordinadora del programa educativo para solicitar dicho

cambio.

b. *Capacitación del uso del sistema para tutores y tutorados.* El responsable de tutoría de la unidad académica correspondiente será el responsable de convocar a talleres de capacitación para tutores y tutorados.

c. *Programación de sesiones de tutoría académica.* El mínimo de sesiones de tutoría que debe realizar un tutor o tutora durante un ciclo escolar es cuatro: durante el periodo de reinscripciones, en la segunda semana del periodo escolar, a la mitad del periodo y otra al término del periodo. Cada docente será responsable de atender íntegramente, en el espacio y tiempo establecidos al estudiantado asignado bajo su tutoría.

d. *Difusión.* El responsable de tutorías, con apoyo de la coordinación del área de Difusión de cada unidad académica, dará a conocer las fechas para realizar la tutoría durante el periodo escolar de acuerdo al calendario establecido.

e. *Seguimiento y evaluación.* Al término de cada periodo escolar, la o el tutor y tutorado(a) deberán participar en el proceso de evaluación de la tutoría. El responsable de las tutorías académicas realizará un reporte por periodo escolar de las actividades desarrolladas, turnándose al director de la unidad académica para la toma de decisiones correspondiente y la entrega oportuna del reporte al Departamento de Formación Básica que corresponda. El Departamento de Formación Básica del campus dará seguimiento al proceso de tutorías en las unidades académicas.

# 6. Descripción del sistema de evaluación

Para el buen funcionamiento de la estructura curricular propuesta, se debe contar con un sistema de evaluación que permita detectar problemas e implementar acciones correctivas. La evaluación del plan de estudios está ligada a todos los elementos que hacen posible que la unidad académica funcione correctamente, abarcando las tareas y actividades desarrolladas en su interior, sin olvidar las relaciones con la sociedad.

## 6.1. Evaluación del plan de estudios

De acuerdo con la normatividad institucional, la unidad académica llevará a cabo procesos de evaluación permanente y sistematizada que permita establecer acciones con el fin de mejorar el currículo y con ello incidir en la calidad educativa. Brovelli (2001) señala que el objeto a ser evaluado, en el marco de la evaluación curricular, se enmarca en dos aspectos complementarios:

1. Evaluación del diseño curricular como documento, concebido como norma.
2. Evaluación del currículum real o implementado, concebido como práctica.

En el programa educativo de Licenciatura en Gastronomía se realizará una evaluación de seguimiento después de dos años de su operación, con el propósito de valorar su instrumentación y hacer los ajustes que se consideren pertinentes. Este proceso estará sujeto a la valoración de plan de estudios, actividades para la formación integral, trayectoria escolar, personal académico, infraestructura, vinculación y extensión, y servicios y programas de apoyo, de acuerdo con la normatividad institucional vigente.

Después de dos años de egresar del plan de estudios, se realizará la evaluación externa e interna del programa educativo. con el propósito de valorar su impacto de acuerdo con los planteamientos de la normatividad vigente de la UABC. El propósito es tomar las decisiones que conlleven a la actualización o modificación del programa educativo. En ambos procesos, las unidades académicas deberán realizar un reporte formal que documente los resultados.

## 6.2. Evaluación del aprendizaje

De acuerdo con el Estatuto Escolar (UABC, 2018), la evaluación de los procesos de aprendizaje tiene por objeto: (1) que las autoridades universitarias, docentes y estudiantes dispongan de la información adecuada para evaluar los resultados del proceso educativo y propiciar su mejora continua; (2) que el estudiantado conozca el grado de aprovechamiento académico que han alcanzado y, en su caso, obtengan la promoción y estímulo correspondiente; y (3) evidenciar las competencias adquiridas durante el proceso de aprendizaje.

La evaluación del proceso de enseñanza aprendizaje demanda una estructura colegiada, operativa, normada, permanente y formal (UABC, 2010), sus acciones están dirigidas principalmente a la:

a. Definición, revisión y actualización de competencias por lograr y de los criterios académicos para la evaluación y seguimiento del desempeño del estudiantado.
b. Toma de decisiones para eliminar las diferencias, siempre y cuando no se inhiba la creatividad, la originalidad, la libre cátedra y el liderazgo académico, y modificar la dinámica de la relación docente-estudiante.

Con el fin de disponer de información adecuada para evaluar los resultados del proceso educativo y propiciar su mejora, se realiza la evaluación del aprendizaje considerando el Estatuto Escolar vigente de la UABC, en donde se describe el objeto de evaluación y la escala de calificaciones, los tipos de exámenes, las evaluaciones institucionales, los procedimientos y formalidades de la evaluación, la revisión de los exámenes y la asistencia a clases. Así, la evaluación:

1. Estará centrada en el estudiantado para el ejercicio de competencias en su profesión, de acuerdo con el perfil de egreso en el campo profesional de la Licenciatura en Gastronomía.
2. Se basará en conocimientos, habilidades, destrezas, actitudes, valores desarrollados por el estudiantado y demostrados en su desempeño como competencias.

La evaluación en las unidades de aprendizaje se realizará en diferentes momentos del periodo escolar, de acuerdo con sus características propias. La evaluación docente institucional cobra importancia en este proceso porque sus resultados permitirán recomendar a los académicos a tomar cursos de actualización docente que inciden en su proceso de enseñanza - aprendizaje, donde se verán favorecidos los y las estudiantes. Es importante precisar que, en caso de ser necesario, se cuenta con las condiciones y el personal para realizar cursos de nivelación de estudiantes en cada etapa del proceso formativo.

### 6.3. Evaluación colegiada del aprendizaje

Las evaluaciones colegiadas se apegan a las descripciones de evaluaciones institucionales definidas en el Estatuto Escolar vigente, mismas que permiten constatar el cumplimiento de las competencias profesionales y específicas planteadas en el plan de estudios, para ello, las evaluaciones se referirán a las competencias de (a) una unidad de aprendizaje, (b) un conjunto de unidades de aprendizaje, (c) la etapa de formación Básica, Disciplinaria o Terminal, (d) o de egreso, y se integrarán con criterios de desempeño que describan el resultado que deberá obtener cada estudiante y las características con que lo realizará, así como las circunstancias y el ámbito que permitan verificar si el desempeño es el esperado.

Las evaluaciones colegiadas se instrumentarán desde el interior de la Universidad, o externamente cuando se opte por evaluaciones expresamente elaboradas por entidades externas especializadas. Los resultados de la evaluación permitirán detectar los obstáculos y dificultades de aprendizaje, para reorientar permanentemente la actividad hacia el dominio de competencias.

La evaluación colegiada del aprendizaje es la estrategia fundamental para evaluar integralmente el éxito de la implementación del programa educativo. Representa un esfuerzo institucional renovado y perfectible constantemente en aras de alcanzar estándares de calidad a nivel internacional en la impartición de los procesos de enseñanza – aprendizaje. Son evaluaciones colegiadas del aprendizaje:

a. Los exámenes departamentales
b. Los exámenes de trayecto

c. Los exámenes de egreso
d. Los exámenes que las unidades académicas determinen pertinentes para el logro de los propósitos enunciados en este apartado

# 7. Referencias


Barcelona Culinary Hub: Escuela superior en gastronomía. Tecnología gastronómica como herramienta de innovación. Barcelona Culinary Hub: Escuela superior en gastronomía. abril 2023.

Barten, M. (2023, noviembre 24). Últimas tendencias en tecnología de restaurantes de 2024 que debe conocer. Revfine.com. https://www.revfine.com/es/restaurante-tecnologia/

Brito, L. M., y Botelho, D. (2018). La gastronomía como marca de destino: Proposiciones en Minas Gerais-Brasil. Estudios y perspectivas en turismo, 27(2), 390-412.

Brovelli, M. (2001). Asesoramiento en educación: el asesoramiento curricular. *Fundamentos en Humanidades*, *1*(1), 56-79. https://www.redalyc.org/pdf/184/18400105.pdf

Caballero, A. (2023, octubre 23). Gastronomía y salud. La comida que te cuida. Revista Diabetes. Sociedad Española de Diabetes. https://www.revistadiabetes.org/estilos-de-vida/gastronomia-y-salud-la-comida-que-te-cuida/

Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior. (2021, 15 de octubre). Sobre Ceneval. https://ceneval.edu.mx/sobre_el_ceneval-perfil_institucional/

Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior. (2023). Guía para el sustentante: Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Gastronomía. EGEL Plus GASTRO. https://online.flippingbook.com/view/783945009/2/#zoom=true

Chango-Cañaveral, P. M., Artieda-Ponce, M. P., Álvarez, W. T. S., y Quezada-Sarmiento, P. A. (2019, 14 de junio). Uso del Marketing Digital para Ruta Turística y Gastronómica “Mancomunidad”. https://ieeexplore.ieee.org/stamp/stamp.jsp?arnumber=8760868

Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística. (2021). Autoestudio para la Evaluación con fines de Acreditación de Programas Educativos de nivel licenciatura en el Área Turística y Gastronómica. Marco General para los procesos de Evaluación con fines de Acreditación de Programas educativos de tipo Superior en Turismo y Gastronomía.

DiegoCoquillat. Revolución Digital en la Restauración: Cómo la IA está Transformando la Industria Globalmente. (2024, mayo 31). Innovación, Marketing y Tecnología para Restaurantes. Diegocoquillat.com. https://www.diegocoquillat.com/revolucion-digital-en-la-restauracion-como-la-ia-esta-transformando-la-industria-globalmente/

Facultad de Enología y Gastronomía. (2021). *Plan de Desarrollo de la Unidad Académica 2021-2025.* Universidad Autónoma de Baja California. https://feg.ens.uabc.mx/PDF/PDUA_FEG.pdf

Facultad de Turismo y Mercadotecnia (2024). *Plan de desarrollo, Facultad de Turismo y Mercadotecnia 2024-2028.* Universidad Autónoma de Baja California. 1-109. https://ftm.tij.uabc.mx/wp-content/uploads/2024/12/PLAN-DE-DESARROLLO-2024-2028-FTYM-MRR.pdf

Forbes. (2020, 4 de junio). Tres tendencias de talento que definirán el futuro laboral. https://www.forbes.com.mx/tres-tendencias-de-talento-que-definiran-el-futuro-laboral/

Forbes. (2022, 13 de noviembre). Food & Wine Festival: Así nutre la gastronomía a la economía de México. https://www.forbes.com.mx/forbes-life/gourmet-foodwine-festival-asi-nutre-la-gastronomia-a-la-economia-de-mexico/

Gobierno de México. (2023). Tendencias del empleo profesional: primer trimestre 2023. Observatorio laboral-Servicio Nacional del Empleo-Gobierno de México. https://www.observatoriolaboral.gob.mx/static/estudios-publicaciones/Tendencias_empleo.html

Hays. (2022). Análisis de tendencias y salarios 2022: América Latina.

https://www.hays.com.br/documents/63221/0/MX_Analisis_Tendencias_Salarios_2022_Spanish__compressed.pdf

http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v27n2/v27n2a11.pdf
https://barcelonaculinaryhub.com/blog/tecnologia-gastronomica#:~:text=La%20tecnolog%C3%ADa%20aplicada%20a%20la,en%20la%20preparaci%C3%B3n%20de%20alimentos

Huerta, L. (2023, junio 26). La importancia de las MIPYME en la economía de México. UNAM Revista Global. https://unamglobal.unam.mx/global_revista/la-importancia-de-las-mipyme-en-la-economia-de-mexico/

Mafhud, T., Pardjono., Lastariwati, B. (2019). Chef's competency as a key element in food tourism success: a literature review. GeoJournal of Tourism and Geosites. Year XII, vol. 26, no. 3, 2019, p.1057-1071 DOI 10.30892/gtg.26329-417

Menor-Campos, A., Hidalgo-Fernández, A., López-Felipe, T. y Jara-Alba, C. (2022). Gastronomía local, cultura y turismo en Ciudades Patrimonio de la Humanidad: el comportamiento del turista extranjero. Investigaciones Turísticas, (23), pp. 140-161 https://doi.org/10.14198/INTURI2022.23.7

Moncada, G., Plazas, L., (2015). Conceptos y fundamentos de simulación digital. Ecoediciones.mx.https://www.ecoediciones.mx/wp-content/uploads/2015/08/Conceptos-y-fundamentos-de-simulacion.pdf

Ocampo, A. N. y Delgado, T. C. (2021). El patrimonio culinario como generador de industrias creativas y culturales: el caso de la plaza de mercado de Riosucio, Caldas, Colombia. Kepes, 18(23), 147- 177. https://doi.org/10.17151/kepes.2021.18.23.6

Salcedo, A. L. T., Ricalde, D. C., Heredia, C. H., & Muñoz, I. M. (2016). Tendencias gastronómicas predominantes en la producción de revistas científicas de Iberoamérica. *CIENCIA ergo-sum*, *23*(1), Article 1.

Salgueiro, S. A., Breda, Z., Fernandes, C., y Joukes, V. (2021). Food-and-wine experiences towards co- creation in tourism. Tourism Review, 76(5), 1050-1066. https://doi.org/10.1108/TR-01-2019-0026

Serna, A. y Castro, A. (2018). Metodología de los estudios de fundamentación para la creación, modificación y actualización de programas educativos de licenciatura. UABC. http://web.uabc.mx/formacionbasica/documentos/metodologia_con_ficha.pdf

Universidad Autónoma de Baja California (UABC). (1982). *Reglamento General de Exámenes Profesionales*. Autor.

Universidad Autónoma de Baja California (UABC). (2004). *Reglamento de Prácticas Profesionales.* Autor.

Universidad Autónoma de Baja California (UABC). (2007). *Reglamento de Servicio Social.* Autor.

Universidad Autónoma de Baja California (UABC). (2010). *Guía Metodológica para la creación, modificación y actualización de los programas educativos de la Universidad Autónoma de Baja California.* http://www.uabc.mx/formacionbasica/documentos/guiametodol%F3gica.pdf

Universidad Autónoma de Baja California (UABC). (2012). *Manual de Tutorías.* Autor.

Universidad Autónoma de Baja California (UABC). (2017a). C*ódigo de Ética de la Universidad Autónoma de Baja California.* Autor.

Universidad Autónoma de Baja California (UABC). (2018). *Modelo educativo de la UABC.* Autor.

Universidad Autónoma de Baja California (UABC). (2021). *Estatuto Escolar.* Autor.

Universidad Autónoma de Baja California (UABC). (2023). *Plan de Desarrollo Institucional 2023-2027.* Autor.

Universidad Autónoma de Baja California. (2017). Programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía, Plan 2017-1. http://web.uabc.mx/formacionbasica/FichasPE/Lic_en_Gastronomia.pdf

Universidad Autónoma de Baja California. (2020a). Documento ejecutivo para la elaboración de la Evaluación Externa e Interna para la modificación o actualización de Planes de Estudio de Licenciatura de la UABC (Propuesta de instrumentos para estudios). http://web.uabc.mx/formacionbasica/documentos/documento_con_instrumentos.pd

f

Universidad Autónoma de Baja California. (2020b). Estudio de preferencias vocacionales y demanda de carreras profesionales de los estudiantes de Educación Media Superior de Baja California. Coordinación General de Formación Profesional.

Universidad Autónoma de Baja California. (2023). Plan de Desarrollo Institucional 2023 - 2027. http://planeacion.uabc.mx/pdi2023/docs/UABC_PDI_2023-2027_Ejecutivo.pdf

Universidad Autónoma de Baja California. (2023c, 02 de agosto). Indicadores de trayectoria escolar. https://sindi.uabc.mx/app?opcion=trayectoria-escolar

Universidad Autónoma de Baja California. (2023d, 02 de agosto). Indicadores de seguimiento e- trayecto. https://sindi.uabc.mx/etrayecto-web/app?opcion=seguimiento-etrayecto

Universidad Autónoma del Estado de México. (2015). Licenciatura en Gastronomía. http://denms.uaemex.mx/exporientavirtual/wp-content/uploads/2014/12/Licenciatura_Gastronomia.pdf

# 8. Evaluación de pares externos

UNIVERSIDAD DE COLIMA
FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA

Manzanillo, Colima; 24 de enero de 2025

Asunto: Evaluación de la Propuesta de Modificación del Plan de Estudios del Programa Educativo de la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Enología y Gastronomía

**A QUIEN CORRESPONDA:**

La que suscribe M.M.C.I Lilia Itzel Sosa Argáez, profesora investigadora de la Facultad de Turismo y Gastronomía, dependiente de la Universidad de Colima, evalúa a continuación la propuesta curricular para la modificación del plan de estudios 2025, esta introduce cambios significativos orientados a actualizar y fortalecer el programa de Licenciatura en Gastronomía en respuesta a las tendencias globales, demandas del mercado laboral, y resultados de evaluaciones internas y externas.

El modelo educativo de UABC, se presenta como un caso ejemplar en la formación de profesionales, contempla el diseño de una trayectoria académica adaptable y basada en competencias, promoviendo una formación integral y cuenta con una infraestructura adaptada a las demandas contemporáneas.

**Cambios en la Denominación**

Modifican la denominación de Licenciado en Gastronomía a "Licenciatura en Gastronomía", integrando una perspectiva inclusiva y alineada con estándares internacionales.

**Estructura del Plan de Estudios**

Inclusión de nuevas áreas de conocimiento como Introducción a la Hospitalidad y Planeación y Control Financiero.

PERTINENCIA QUE TRANSFORMA

AV. ELIAS ZAMORA VERDUZCO NO. 269, BARRIO III,
COL. VALLE DE LAS GARZAS, MANZANILLO, COLIMA,
MÉXICO. C.P.28219
CORREO ELECTRÓNICO: ftg@ucol.mx

TEL. (314) 33 1 12 19
(314) 33 1 12 00 Ext. 53651

http://portal.ucol.mx/etg/

Fortalecimiento de áreas clave como patrimonio gastronómico con dos asignaturas obligatorias en lugar de una optativa.

Mayor énfasis en la continuidad investigativa con dos unidades enfocadas en esta dimensión.

Relevancia de la gastronomía, la profesión se posiciona como estratégica para abordar retos sociales y ambientales, impulsando sectores clave.

Tendencias destacadas, innovaciones como la sostenibilidad alimentaria y el uso de tecnología reflejan una industria en constante evolución.

Interdisciplinariedad: La conexión de la gastronomía con otras áreas amplía su impacto y potencial como motor de cambio global.

**Distribución Curricular**

Incremento en la flexibilidad curricular con más opciones de optativas en áreas estratégicas.

Enriquecimiento del contenido práctico y técnico enfocado en tendencias como digitalización y sostenibilidad.

Introducción de proyectos integradores en la etapa terminal, lo que fomenta la consolidación profesional del estudiante.

**Adaptación a Tendencias Globales**

Enfoque en gastronomía sostenible, tecnologías emergentes (IA, realidad aumentada), y vinculación internacional.


AV. ELIAS ZAMORA VERDUZCO NO. 269, BARRIO III,
COL. VALLE DE LAS GARZAS, MANZANILLO, COLIMA,
MÉXICO. C.P.28219
CORREO ELECTRÓNICO: ftg@ucol.mx

TEL. (314) 33 1 12 19
(314) 33 1 12 00 Ext. 53651

http://portal.ucol.mx/etg/

Refuerzo de habilidades blandas como liderazgo, cultura de paz y resolución de conflictos, esenciales en la industria actual.

**Evaluación Interna y Externa**

La propuesta de 2025 responde a:

Recomendaciones de empleadores, egresados y docentes para incluir habilidades prácticas específicas.

La necesidad de reforzar idiomas y competencias digitales.
Demandas del sector productivo en gestión y emprendimiento gastronómico.

**La Propuesta curricular**

Se fundamenta en dos componentes principales combina una sólida estructura curricular con un equipo docente altamente capacitado. Diseñado bajo un modelo flexible y orientado al desarrollo de competencias, el programa asegura una formación integral en las áreas de Gestión, Servicio y Producción, preparando a los estudiantes para enfrentar los retos y oportunidades de un sector en constante evolución.

**Fortalezas del Plan de Estudios**

Estructura Integral: El plan de estudios cubre los elementos fundamentales para una formación completa, desde el perfil de ingreso y egreso hasta las áreas de aprendizaje y el campo profesional. Esto garantiza un enfoque bien articulado para preparar a los estudiantes de manera holística.

Enfoque en Competencias: La metodología basada en competencias asegura que los egresados desarrollen habilidades prácticas, actitudes críticas y conocimientos técnicos necesarios para desempeñarse en un sector altamente competitivo y dinámico.

Orientación Sostenible: Al integrar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) en la formación, el programa demuestra un compromiso con la sostenibilidad ambiental, social y económica, preparando a los egresados para abordar los desafíos globales del sector gastronómico.

Campo Profesional Diversificado: La variedad de oportunidades laborales mencionadas (restaurantes, cafeterías, hoteles, cocinas industriales, etc.) refleja la versatilidad del programa y su capacidad para adaptarse a las demandas del mercado.

Requisitos de ingreso claros: La especificación de conocimientos, habilidades, actitudes y valores en el perfil de ingreso asegura que los aspirantes cuenten con una base sólida para aprovechar al máximo el programa educativo.

Este enfoque está respaldado por una planta académica conformada por 48 profesores, entre ellos 7 Profesores de Tiempo Completo (PTC) directamente adscritos al programa, 5 Técnicos Académicos y 36 Profesores de Asignatura. La calidad académica se refuerza con el reconocimiento de una de sus docentes en el Sistema Nacional de Investigadores (SNI), lo que evidencia el compromiso del programa con la excelencia educativa y el impulso de la investigación aplicada en el ámbito gastronómico.


AV. ELIAS ZAMORA VERDUZCO NO. 269, BARRIO III,
COL. VALLE DE LAS GARZAS, MANZANILLO, COLIMA,
MÉXICO. C.P.28219
CORREO ELECTRÓNICO: ftg@ucol.mx

TEL. (314) 33 1 12 19
(314) 33 1 12 00 Ext. 53651

http://portal.ucol.mx/etg/

Finalmente, el plan 2025 representa un avance significativo respecto al mapa curricular de 2017, alineándose con las necesidades contemporáneas de la industria gastronómica. Integra innovaciones curriculares para formar profesionales más versátiles, proactivos y preparados para responder a desafíos globales, posicionando el programa como un referente en la formación en gastronomía.

Atentamente,
ESTUDIA-LUCHA-TRABAJA

**M.M.C.I Lilia Itzel Sosa Argáez**
Profesora investigadora

c.c.p. Archivo



AV. ELIAS ZAMORA VERDUZCO NO. 269, BARRIO III,
COL. VALLE DE LAS GARZAS, MANZANILLO, COLIMA,
MÉXICO. C.P.28219
CORREO ELECTRÓNICO: ftg@ucol.mx

TEL. (314) 33 1 12 19
(314) 33 1 12 00 Ext. 53651

http://portal.ucol.mx/etg/

Instituto Culinario de México
DESDE 1994

Campus Puebla
Teziutlán Norte 43, Colonia
La Paz Puebla, Pue;
C. P. 72160

+52 22 29 76 73 60 / 61

**RETROALIMENTACIÓN A LA MODIFACIÓN DEL PLAN Y PROGRAMAS DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA DE LA UABC**

La propuesta está fundamentada en una Investigación documental, de campo y empírica estructurada para considerar las características externas y los recursos internos para la impartición del programa con la modificación propuesta.

**Las propuestas en la modificación son pertinentes, sobresaliendo:**

- Incremento de asignaturas del área de servicio, ya que se requiere la profesionalización en este sector.
- Inclusión de la asignatura relacionada con el control financiero, siendo básico para el emprendimiento y gestión de empresas del sector.
- Ideal el considerar los estudios independientes reiterando la gran diversidad que implica la gastronomía
- El considerar las actividades de apoyo, así como las de investigación, extensión y vinculación para lograr dichas competencias que aportarán al perfil profesional de la investigación y al desarrollo de habilidades blandas en los estudiantes.
- La realización de los proyectos de vinculación, de igual manera, contribuyen a la aplicación de las habilidades y competencias de los estudiantes y a su vez, del sector de alimentos y bebidas, requerido en su mayoría de veces de proyectos que solucionen áreas de oportunidad y/o de innovación al ser uno de los más cambiantes día con día.
- La variedad de materias optativas que permite a los estudiantes elegir el sector de la gastronomía al cual se quieren enfocar.

**Se recomienda considerar:**

- El incremento del uso de seminarios y talleres cuyo objetivo sea abarcar más competencias y habilidades que debe de tener un egresado con el fin de lograr el incremento de conocimientos y habilidades gastronómicas por la gran amplitud de lo que implica.
- Por el soporte de la investigación y la nueva propuesta del plan y programa es necesario la actualización constante de docentes por lo cambiante y la constante innovación en el ámbito gastronómico.

**En cuanto al Mapa curricular y el orden de las asignaturas:**

- Técnicas y preparaciones culinarias debe de ser previa a Gastronomía de Baja California y a Gastronomía Mexicana si es que en estas dos asignaturas se considera la parte de práctica en laboratorios.
- Diseño y planeación de menú, así como Desarrollo de emprendedores deben de impartirse en el último periodo ya que es cuando los estudiantes cuentan con la mayoría de conocimientos y habilidades para desempeñarse de mejor manera en dichas asignaturas.
- Considerar una asignatura que no sea optativa, actividades establecidas en un periodo o de forma transversal, la gastronomía saludable y la sostenibilidad, en la cual está

Instituto Culinario de México
DESDE 1994

**Campus Puebla**
Teziutlán Norte 43, Colonia
La Paz Puebla, Pue;
C. P. 72160

+52 22 29 76 73 60 / 61

fundamentada parte de la modificación del plan y programa de estudios; así como la mercadotecnia en general dentro de la que se considere las tecnologías actuales como IA y redes. Así mismo tomar en cuenta una asignatura no optativa del área de panadería y repostería. Esto permitirá que el estudiante conozca en general lo que implica cada una de éstas y pueda seleccionar de mejor manera las asignaturas optativas y por ende el sector de la gastronomía al que se quiere enfocar y/o dedicar.

**En conclusión:**
La UABC presenta una modificación fundamentada, estructurada, apegada a la filosofía y procedimientos de la Universidad y realizada por un equipo de profesionales en el ámbito de la gastronomía y del desarrollo curricular.

Puebla, Pue., a 25 de enero de 2025.

Atentamente

Denise del Carmen Costes Intriago
Director de Relaciones Institucionales

Universidad de Valparaíso
CHILE

Facultad de Ciencias
Económicas y Administrativas
Escuela de Administración
Hotelera y Gastronómica

RESUMEN EJECUTIVO DE RECOMENDACIONES AL DOCUMENTO PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS DE LA CARRERA

# LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

## FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA, ENSENADA; Y LA FACULTAD DE TURISMO Y MERCADOTECNIA, TIJUANA.

**Profesor Revisor:**

**MARIO SARMIENTO PIZARRO.**

**Ing. en Ej. en Administración Hotelera**
**Magister en Gestión de Organizaciones- Mención Finanzas**
**Académico Titular**
**Universidad de Valparaíso- Chile**

Universidad de Valparaíso
CHILE

Facultad de Ciencias
Económicas y Administrativas
Escuela de Administración
Hotelera y Gastronómica

## RESUMEN EJECUTIVO

El presente documento contiene un resumen del análisis realizado al documento de Propuesta de modificación del plan de estudios de la carrera **"Licenciatura en gastronomía"** que presentan la Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y la Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

## RECOMENDACIONES

### Capítulo 1. Introducción

El capitulo describe claramente la pertinencia del programa, destacando la importancia del crecimiento de la gastronomía que ha evolucionado significativamente, convirtiéndose en una disciplina integral que abarca aspectos culturales, científicos, tecnológicos y de gestión. En este contexto, la Universidad Autónoma de Baja California (UABC) presenta una propuesta de modificación del plan de estudios 2017-1, bajo criterios de flexibilidad curricular y enfoque basado en competencias, para responder a las demandas actuales del sector y fomentar la innovación.

### Capítulo 2: Justificación

A partir de las evaluaciones realizadas, se considera necesaria la modificación del Plan de Estudios 2017-1, con el fin de alinearlo a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y al Plan de Desarrollo Institucional 2023-2027. El análisis interno y externo identificó áreas de mejora en tecnología, liderazgo, valores éticos, gestión empresarial e idioma inglés, además de fortalecer la conexión con el mercado laboral. La actualización del programa busca responder a las necesidades del sector gastronómico y a las tendencias actuales.

### Capítulo 3: Filosofía Educativa

El modelo educativo de la UABC se basa en el humanismo, el constructivismo y el aprendizaje continuo, garantizando flexibilidad curricular mediante un sistema de créditos y un enfoque por competencias. Su visión estratégica y relación con la industria aseguran una formación integral para profesionales de la gastronomía, preparados para liderar e innovar en el sector.

### Capítulo 4: Descripción de la Propuesta

En este capítulo se menciona que el programa educativo, Licenciatura en Gastronomía, tiene dos componentes fundamentales. El primero se mantiene en apego a la metodología curricular de la UABC basado en un modelo flexible con un enfoque en competencias. El segundo consiste en la formación sólida en las áreas de Gestión, Servicio y Producción.

1. **Etapas de formación:**

La estructura formativa del programa, las modalidades de aprendizaje y los mecanismos de implementación el cual de divide en tres Etapas:

- **Etapa básica:** Enfocada en la adquisición de conocimientos generales sobre gastronomía, ciencias de los alimentos y herramientas metodológicas.
- **Etapa disciplinaria:** Profundiza en técnicas culinarias avanzadas, gestión y emprendimiento gastronómico.
- **Etapa terminal:** Integra conocimientos mediante prácticas profesionales, investigación aplicada y proyectos de vinculación con la industria . Evaluación: La estructura es adecuada para garantizar una progresión lógica en la formación del estudiante.

2. **Modalidades de Aprendizaje y Obtención de Créditos**

El programa ofrece diversas modalidades para la obtención de créditos, incluyendo:

- Unidades de aprendizaje obligatorias y optativas.
- Estudios independientes y ayudantías docentes.
- Prácticas profesionales y proyectos de vinculación.
- Movilidad estudiantil e intercambio.
- Actividades culturales, sociales y deportivas.

3. **Titulación:**

La normatividad de la UABC contempla de manera amplia y detallada un reglamento que especifica para cada estudiante que ha concluido un programa de formación profesional, los requisitos a cumplir para obtener el grado de licenciatura. Por esta razón, los egresados del programa educativo deberán observar en lo particular el procedimiento de titulación señalado en el Reglamento General de Exámenes Profesionales vigente, cumpliendo con los requisitos que marca el Estatuto Escolar vigente.

4. **Mecanismos de Implementación**

Incluye los requerimientos para la operatividad del programa, como:

- Difusión del programa educativo.
- Descripción de la planta académica.
- Infraestructura y equipamiento necesario.
- Estructura organizacional y programa de tutoría académica.

La descripción de la propuesta presenta una estructura académica sólida, con estrategias de enseñanza diversificadas y una visión clara de la formación profesional del estudiante. Sin embargo, para fortalecer su efectividad, se recomienda, dar mayor énfasis en incorporar herramientas digitales e innovación educativa, expandir la vinculación con la industria gastronómica mediante certificaciones y alianzas estratégicas, desarrollar sistemas de evaluación periódica para garantizar la calidad y actualización del programa educativo (Comités de desarrollo y aseguramiento de la calidad y un Comité Curricular Permanente).

## Capítulo 5: Plan de Estudios

En este Capítulo la propuesta menciona que quien egrese del programa educativo Licenciatura en Gastronomía sea un profesional con una formación hacia el emprendimiento de negocios de alimentos y bebidas, o bien, para desempeñar cargos directivos, gerenciales y operativos en las áreas de producción, servicio y en la gestión de una empresa gastronómica. Además, será competente para desempeñarse en distintas áreas relacionadas a la industria de la hospitalidad.

Esto queda claramente expresado en las 3 dimensiones de las competencias de perfil de egreso egresadas en los 60 programas propios de escuela (excepto "Cultura de la Paz" del programa de licenciatura en derecho). Estas son:

- Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas administrativas y tecnológicas, 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 crítica, emprendedora y responsable.

- Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

- Adaptar un sistema de servicio mediante la aplicación de los protocolos, conocimientos culturales, metodológicos y técnicos para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos y bebidas, con empatía, creatividad y actitud colaborativa

Las cuales quedan expresadas en la propuesta curricular a través de los programas de la Licenciatura en Gastronomía que detalla la estructura académica, los perfiles de ingreso y egreso, el campo profesional, y la organización del plan de estudios.

**Perfil de Ingreso y Egreso:**

Se requiere conocimientos básicos en ciencias, habilidades digitales y vocación de servicio. El egresado será competente en producción, gestión de negocios y servicio gastronómico. Los egresados podrán desempeñarse en producción gastronómica, gestión de negocios y servicios gastronómicos.

La propuesta está estructurada en tres etapas: básica, disciplinaria y terminal, con un equilibrio entre teoría y práctica. Además, se ofrecen unidades optativas para personalizar la formación. La mayor carga de créditos se encuentra en producción gastronómica (49.01%), seguida de gestión (33.20%) y servicio (17.79%).

En cuanto a la Equivalencias y Tipología de Unidades, Se detallan las equivalencias con el plan anterior para facilitar la transición.

El plan de estudios es sólido y bien estructurado, con un enfoque claro en la formación técnica y empresarial. Sin embargo, se identifican áreas de mejora:

- Fortalecer el inglés para mejorar la inserción laboral en mercados internacionales.
- Actualizar contenidos en tecnología y sostenibilidad gastronómica.
- Revisar la distribución de créditos, aumentando la formación en gestión y servicio, alineándolos con las necesidades actuales del sector.

## 6. Descripción del sistema de evaluación

El Capítulo presenta el sistema de evaluación del programa educativo, con el objetivo de garantizar la calidad de la formación y la mejora continua del aprendizaje. Este se compone de:

**Evaluación del Plan de Estudios**: Se implementan mecanismos para valorar la pertinencia y calidad del currículo. Se realiza una revisión periódica para asegurar su alineación con las necesidades del sector.

**Evaluación del Aprendizaje**: Se establecen criterios normados para evaluar el desempeño de los estudiantes. Se utilizan herramientas como exámenes departamentales y evaluaciones colegiadas.

**Evaluación Colegiada:** Se aplica en distintos momentos del programa para asegurar el desarrollo de competencias. Puede incluir evaluaciones internas y externas para medir el impacto del aprendizaje.

El sistema de evaluación está bien estructurado y garantiza una medición continua de la calidad del programa. No obstante, se identifican oportunidades de mejora:

- Fortalecer la evaluación externa para asegurar estándares internacionales.
- Fomentar la retroalimentación constante entre estudiantes, docentes y empleadores.
- Optimizar la flexibilidad del sistema de evaluación para adaptarse a nuevas metodologías de enseñanza.

En general, el capítulo proporciona una base sólida para el seguimiento del programa educativo, asegurando su alineación con las tendencias y exigencias del sector gastronómico.

## Capítulo 7: Referencias

Se incluyen las bases metodológicas y documentación utilizada para sustentar la propuesta.

## Capítulo 8: Anexos

Incluye: Programas de Unidades de Aprendizaje: Diseños detallados de cada asignatura.

Evaluaciones Externa e Interna: Resultados de los diagnósticos realizados al plan 2017-1.

## Conclusión General

Esta propuesta de modificación del plan de estudios refleja un compromiso con la excelencia académica, la innovación y la vinculación con las demandas del entorno global. Se enfoca en formar profesionales integrales que respondan a los retos de la industria gastronómica con liderazgo, creatividad y responsabilidad social

**MARIO SARMIENTO PIZARRO.**
**Ing. en Ej. en Administración Hotelera**
**Magister en Gestión de Organizaciones- Mención Finanzas**
**Académico Titular**
**Universidad de Valparaíso- Chile**

En la tabla 17 se integran observaciones de los pares externos relacionadas con el plan de estudios y la atención dentro de la propuesta de modificación curricular.

**Tabla 17.**

*Atención de observaciones de pares externos.*

| Observaciones | Resolución o justificación |
|---|---|
| Instituto Culinario de México | |
| Se recomienda considerar el incremento del uso de seminarios y talleres cuyo objetivo sea abarcar más competencias y habilidades que debe de tener un egresado o egresada con el fin de lograr el incremento de conocimientos y habilidades gastronómicas por la gran amplitud de lo que implica. | El plan de estudios en sus asignaturas orientadas al desarrollo de habilidades gastronómicas y del área de producción culinaria cuentan con una carga horaria mayoritariamente practica para el desarrollo de competencias. |
| Técnicas y preparaciones culinarias debe de ser previa a Gastronomía de Baja California y a Gastronomía Mexicana si es que en estas dos asignaturas se considera la parte de práctica en laboratorios. | La propuesta considera la asignatura de "Métodos y Técnicas Culinarias", que sustituye en gran medida a la asignatura "Técnicas y Preparaciones Culinarias" del plan 2017-1, se ubica previo a las asignaturas de producción específicas, como lo son "Cocina Regional", antes Gastronomía de Baja California y "Cocinas de México", antes "Gastronomía Mexicana". |
| Diseño y planeación de menú, así como Desarrollo de emprendedores deben de impartirse en el último periodo ya que es cuando las y los estudiantes cuentan con la mayoría de los conocimientos y habilidades para desempeñarse de mejor manera en dichas asignaturas. | Las asignaturas "Diseño y Planeación de Menú" y "Desarrollo de Emprendedores" pasaron a semestres avanzados y la segunda se ubica en la Etapa Terminal del Mapa Curricular. |
| Considerar una asignatura que no sea optativa, actividades establecidas en un periodo o de forma transversal, la gastronomía saludable y la sostenibilidad, en la cual está fundamentada parte de la modificación del plan y programa de estudios; | El enfoque saludable se adquiere en las asignaturas relativas a la Nutrición, Química, ambas de carácter obligatorio. En cuanto a la sostenibilidad se incluye de manera transversal y se incluye en diversas asignaturas de carácter obligatorio. |
| Considerar una asignatura que no sea optativa, mercadotecnia en general dentro de la que se considere las tecnologías actuales como IA y redes. | El plan propone la unidad de carácter obligatorio "Mercadotecnia Aplicada al Sector Gastronómico", donde se incluyen estrategias innovadoras y en tendencia. |
| Así mismo tomar en cuenta una asignatura no optativa del área de panadería y repostería. | La propuesta incluye una unidad de carácter obligatoria de "Panadería", una de "Repostería" y una de "Técnicas de la Cocina Dulce". |

**Fuente:** Elaboración propia.

# 9. Anexos

## 9.1. Anexo 1. Formatos metodológicos

**Anexo 1. Formatos metodológicos para la modificación del plan de estudios del programa educativo LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA 2025-2**

**FORMATO 1. PROBLEMÁTICAS Y COMPETENCIAS PROFESIONALES**

| Problemáticas | Competencia profesional | Ámbitos |
|---|---|---|
| Ausencia o falta de implementación sistemas de gestión en los establecimientos de alimentos y bebidas | Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas administrativas y tecnológicas, 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 crítica, emprendedora y responsable.<br>ÁREA DE GESTIÓN | En el sector público o privado, a nivel nacional e internacional. |
| Visión limitada del servicio como área de gestión de la empresa de alimentos y bebidas | Adaptar un sistema de servicio mediante la aplicación de los protocolos, conocimientos culturales, metodológicos y técnicos para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos y bebidas, con empatía, creatividad y actitud colaborativa.<br>ÁREA DE SERVICIO | En el sector público o privado, a nivel nacional e internacional. |
| Necesidad de visión sustentable en el sector gastronómico | Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.<br>ÁREA DE PRODUCCIÓN | 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 |
|---|---|
| Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas administrativas y tecnológicas, 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 crítica, emprendedora y responsable. | ▪ Analizar los procesos de un establecimiento de alimentos y bebidas a través de la aplicación de métodos y técnicas administrativas para asegurar la mejora continua con actitud colaborativa y responsabilidad social.<br>▪ Adaptar las herramientas administrativas a través de indicadores estratégicos para maximizar el logro de objetivos organizacionales de una empresa de alimentos y bebidas con pensamiento crítico y sentido de actualización permanente.<br>▪ Implementar los sistemas administrativos a través del uso de las tecnologías con la aplicación de habilidades blandas y directivas para alcanzar la eficiencia y eficacia de la empresa del sector gastronómico con actitud emprendedora y objetiva. |
| Adaptar un sistema de servicio mediante la aplicación de los protocolos, conocimientos culturales, metodológicos y técnicos para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos y bebidas, con empatía, creatividad y actitud colaborativa. | ▪ Identificar los protocolos de servicio en función de un establecimiento de alimentos y bebidas mediante procesos operativos estandarizados, para asegurar que se cumplan los estándares de calidad y seguridad alimentaria con integridad y responsabilidad.<br>▪ Implementar estrategias de servicio mediante conocimientos culturales, técnicos y metodológicos para contribuir al cumplimiento de los objetivos del sector gastronómico con actitud colaborativa y creatividad.<br>▪ Evaluar los procesos del área de servicio a través de la aplicación del conocimiento teórico-práctico con base en los sistemas de gestión de calidad para contribuir a la satisfacción del cliente con honestidad, actitud propositiva y enfoque en la mejora continua. |
| Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social. | ▪ Identificar el valor cultural e histórico de los diferentes ingredientes, productos e innovaciones culinarias a través de su uso gastronómico para la promoción y fomento de su conservación de acuerdo a la región, disponibilidad y temporalidad con responsabilidad social y ética.<br>▪ Implementar las buenas prácticas comerciales, operativas y de gestión en la industria alimentaria mediante la promoción de un enfoque integral hacia la sostenibilidad y la responsabilidad social en línea con los ODS para contribuir positivamente al desarrollo socioeconómico vinculando a los diversos actores implicados con disciplina y trabajo colaborativo.<br>▪ Desarrollar productos alimenticios, menús saludables y programas de intervención a través de herramientas tecnológicas, análisis de los componentes funcionales de los alimentos y uso de la normatividad para contribuir a la seguridad alimentaria con higiene, empatía y actitud investigadora. |

**FORMATO 3. ESTABLECIMIENTO DE LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

**Competencia profesional 1:** Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas administrativas y tecnológicas, 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 crítica, emprendedora y responsable.

| Competencias específicas | Evidencias de aprendizaje |
|---|---|
| Analizar los procesos de un establecimiento de alimentos y bebidas a través de la aplicación de métodos y técnicas administrativas para asegurar la mejora continua con actitud colaborativa y responsabilidad social. | Diagnóstico de procesos de un establecimiento de alimentos y bebidas basado en método científico, considerando las necesidades de cada área de la empresa con metodologías de administración. |
| Adaptar las herramientas administrativas a través de indicadores estratégicos para maximizar el logro de objetivos organizacionales de una empresa de alimentos y bebidas con pensamiento crítico y sentido de actualización permanente. | Elaborar manuales en las áreas operativas de una empresa gastronómica que incluya los resultados del diagnóstico, las necesidades, fortalezas y oportunidades de la empresa, según las características del entorno y tendencias a futuro. |
| Implementar los sistemas administrativos a través del uso de las tecnologías con la aplicación de habilidades blandas y directivas para alcanzar la eficiencia y eficacia de la empresa del sector gastronómico con actitud emprendedora y objetiva. | Propuesta de un sistema de gestión que incluya los resultados de la aplicación de los sistemas administrativos y/o tecnológicos, estrategias de dirección, capacitación, entrenamiento utilizadas. Presentando el nivel de alcance y cumplimiento del plan estratégico mediante indicadores. |

**Competencia profesional 2:** Adaptar un sistema de servicio mediante la aplicación de los protocolos, conocimientos culturales, metodológicos y técnicos para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos y bebidas, con empatía, creatividad y actitud colaborativa.

| Competencias específicas | Evidencias de aprendizaje |
|---|---|
| Identificar los protocolos de servicio en función de un establecimiento de alimentos y bebidas mediante procesos operativos estandarizados, para asegurar que se cumplan los estándares de calidad y seguridad alimentaria con ética y responsabilidad. | Informe de resultados de un análisis de caso sobre los protocolos de servicio en un establecimiento de alimentos y bebidas. |
| Implementar estrategias de servicio mediante conocimientos culturales, técnicos y metodológicos para contribuir al cumplimiento de los objetivos del sector gastronómico con actitud colaborativa y creatividad. | Manual de servicio que atienda la necesidad específica de un establecimiento de alimentos y bebidas. |
| Evaluar los procesos del área de servicio a través de la aplicación del conocimiento teórico-práctico con base en los sistemas de gestión de calidad para contribuir a la satisfacción del cliente con honestidad, actitud propositiva y enfoque en la mejora continua. | Diagnóstico organizacional y propuesta de mejora del área de servicio de una empresa de alimentos y bebidas. |

**Competencia profesional 3:** Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

| Competencias específicas | Evidencias de aprendizaje |
|---|---|
| Identificar el valor cultural e histórico de los diferentes ingredientes, productos e innovaciones culinarias a través de su uso gastronómico para la promoción y fomento de su conservación de acuerdo a la región, disponibilidad y temporalidad con responsabilidad social y ética. | Catálogo de ingredientes y técnicas culinarias y/o de utensilios de diferentes regiones. |
| Implementar las buenas prácticas comerciales, operativas y de gestión en la industria alimentaria mediante la promoción de un enfoque integral hacia la sostenibilidad y la responsabilidad social en línea con los ODS para contribuir positivamente al desarrollo socioeconómico vinculando a los diversos actores implicados con disciplina y trabajo colaborativo. | Diagnóstico y propuesta de buenas prácticas comerciales, operativas y de gestión en la industria alimentaria. |
| Desarrollar productos alimenticios, menús saludables y programas de intervención a través de herramientas tecnológicas, análisis de los componentes funcionales de los alimentos y uso de la normatividad para contribuir a la seguridad alimentaria con higiene, empatía y actitud investigadora. | Propuesta de productos alimenticios, menús saludables y programas de intervención en el campo gastronómico. |

## FORMATO 4. ANÁLISIS DE COMPETENCIAS ESPECÍFICAS EN CONOCIMIENTOS, HABILIDADES, DESTREZAS, ACTITUDES Y VALORES

**Competencia profesional 1**: Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas administrativas y tecnológicas, 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 crítica, emprendedora y responsable.

| Competencias específicas | Conocimientos | Habilidades | Actitudes y Valores |
|---|---|---|---|
| Analizar los procesos de un establecimiento de alimentos y bebidas a través de la aplicación de métodos y técnicas administrativas para asegurar la mejora continua con actitud colaborativa y responsabilidad social. | - Proceso administrativo<br>- Controles administrativos<br>- Enfoques administrativos<br>- Operaciones matemáticas básicas<br>- Estructura organizacional<br>- Proceso para elaborar un diagnóstico administrativo<br>- Diagnóstico de la situación actual del mercado | - Habilidades blandas<br>- Manejo óptimo de recursos<br>- Adaptabilidad<br>- Gestión de tiempo<br>- Iniciativa<br>- Comunicación<br>- Organización<br>- Interpretación de información | - Honestidad<br>- Responsabilidad<br>- Iniciativa<br>- Disciplina<br>- Prudencia<br>- Honestidad<br>- Congruencia<br>- Eficiencia<br>- Resiliencia |

| Competencias específicas | Conocimientos | Habilidades | Actitudes y Valores |
|---|---|---|---|
| | - Enfoques administrativos aplicados<br>- Modelos de negocios<br>- Análisis de la situación<br>- Ética de los negocios y RSE<br>- Teoría de partida doble<br>- Balanza de comprobación<br>- Estados financieros<br>- Operacionalización de entradas y salidas (tarjetas almacén)<br>- Principios contables<br>- Registros de transacciones<br>- Traspasos<br>- Compras<br>- Requisiciones, estandarización, ingreso y salida de insumos.<br>- Proveedores<br>- Métodos de inventario<br>- Catálogo de compras<br>- Controles administrativos<br>- Sistemas de gestión de calidad<br>- Proceso de compra y almacén<br>- Inventarios<br>- Uso y aplicación de tecnologías en el ámbito gastronómico<br>- Informática especializada para la gestión de empresas de a y b<br>- Informática básica<br>- Aplicación de sistemas<br>- Conocimientos básicos de computación.<br>- búsqueda de información<br>- Clasificación de las Tecnologías de la Información.<br>- Sistemas de información<br>- Medios digitales para los negocios.<br>- Herramientas para el acceso a la información. | - Observación<br>- Análisis financiero<br>- Interrelación de información<br>- Optimización de recursos<br>- Gestión de inventarios<br>- Sistemas de gestión tecnológica<br>- Análisis de datos<br>- Conocimiento del mercado<br>- Punto de equilibrio<br>- Herramientas administrativas de gestión de compras<br>- Trabajo en equipo<br>- Creatividad<br>- Organización de<br>- Información<br>- Investigación<br>integrar información<br>- Capacidad de análisis<br>-Capacidad de organización<br>-Habilidad para la resolución de problemas.<br>-Habilidad para la toma de decisiones.<br>-Habilidad para el trabajo en equipo. | - Iniciativa<br>- Innovadora<br>- Proactiva<br>Confianza<br>- Responsabilidad<br>- Disciplina<br>- Compromiso<br>- Pensamiento crítico<br>- Perseverancia<br>- Planificación<br>- Confiable<br>- Objetividad |

| Competencias específicas | Conocimientos | Habilidades | Actitudes y Valores |
|---|---|---|---|
| | - Trabajo colaborativo en los negocios.<br>- Tecnologías de la Información para la toma de decisiones.<br>- Aplicación y uso de IA<br>- Control estadístico de procesos<br>- Estadística<br>- Solución de problemas basado en estadística y probabilidad<br>- Interpretación de análisis de datos<br>- Organización de datos<br>- Métodos estadísticos<br>- Manejo de excel<br>- Medidas estadísticas<br>- Distribuciones de probabilidad<br>- Técnicas de conteo en probabilidad<br>- conceptos generales de estadística.<br>- Medidas de tendencias central<br>- Medidas de Variabilidad<br>- Conceptos de probabilidad.<br>- Régimen fiscal<br>- Contratos laborales<br>- Registro de marca<br>- Registro de patentes<br>- Conocimiento de las leyes y reglamentos municipales, estatales y federales que regulan establecimientos de alimentos y bebidas.<br>- Conocimiento de los trámites administrativos que se tiene que realizar para la obtención de permisos para la apertura y operación de un establecimiento de A y B.<br>- Identificación de las autoridades involucradas en la regulación de la | | |

| Competencias específicas | Conocimientos | Habilidades | Actitudes y Valores |
|---|---|---|---|
| | industria de alimentos y bebidas (federal, estatal y municipal).<br>- Comprensión de las obligaciones legales relacionadas con la higiene y seguridad alimentaria<br>- Conocimiento de las normativas de etiquetado, publicidad y distribución de alimentos y bebidas.<br>- Entendimiento de las consecuencias legales por incumplimiento de normativas.<br>- Conocimiento de las obligaciones que derivan de una relación obrero-patronal, con base en la Ley Federal del Trabajo. | | |
| Adaptar las herramientas administrativas a través de indicadores estratégicos para maximizar el logro de objetivos organizacionales de una empresa de alimentos y bebidas con pensamiento crítico y sentido de actualización permanente. | - Sistema de control de costos y rendimientos<br>- Optimizar costos a través de mejoras en los procesos de suministro, almacén y control de inventario<br>- Estandarización de recetas: porciones, gramajes, mermas y necesidades de insumos<br>- Análisis de costos<br>- Tipos de costos<br>- Mermas y rendimientos<br>- Estandarización de recetas<br>- Utilidad bruta<br>- Costo fijo<br>- Costo variable<br>- Costos directos e indirectos<br>- Costo teórico<br>- Costo real<br>- Indicadores financieros<br>- Medición de resultados<br>- Precio de venta (fijar)<br>- Punto de equilibrio | - Trabajo colaborativo<br>- Análisis de costos<br>- Interpretación de información financiera<br>- Manejo de Excel<br>- Optimización de recursos<br>- Resolución de problemas<br>- Negociación<br>- Gestión de tiempo<br>- Pensamiento crítico<br>- Adaptabilidad<br>- Habilidad para resolver problemas<br>- Gestión del tiempo<br>- Comunicación efectiva<br>- Inteligencia emocional<br>- Comunicación asertiva<br>- Manejo de conflictos<br>-Interpretación de lineamientos<br>- Observación<br>- Capacitación de personal<br>- Trabajo bajo presión | - Objetividad<br>- Actitud participativa<br>- Actitud colaborativa<br>- Actitud propositiva<br>- Responsabilidad<br>- Compromiso<br>- Confianza<br>- Honestidad<br>- Proactivo<br>- Responsabilidad<br>- Colaboración en el trabajo en equipo<br>- Actitud crítica y reflexiva<br>- Compromiso con la calidad<br>- Orientada a la seguridad<br>- Respeto por el medio ambiente<br>- Responsabilidad<br>- Ética profesional |

| Competencias específicas | Conocimientos | Habilidades | Actitudes y Valores |
|---|---|---|---|
| | - Estrategias de control de costos<br>- Cálculo de VAN<br>- Cálculo de ROI<br>- Cálculo de TIR<br>- Margen de contribución<br>- Margen neto<br>- Margen bruto<br>- Proyecciones financieras<br>- Concepto de mercadotecnia<br>- Marketing operativo<br>- Marketing estratégico<br>- Análisis de mercados<br>-Identificar tendencias de consumo<br>- Elementos de la mezcla de mercadotecnia<br>- Mercadotecnia de servicios<br>- Mezcla de mercadotecnia para servicios<br>- Segmentación de mercados<br>- Estrategias de segmentación<br>- Identificación de mercado meta<br>- Factores que afectan la mezcla de mercadotecnia<br>- Marketing digital<br>- Generar propuesta de valor<br>- Branding<br>- Elementos de un plan de marketing<br>- Estrategias de venta<br>- Planeación de menú<br>- Ingeniería de menú<br>- Matrices (ADL, IRP; Índice popularidad, Pavesic, Miller, Uman, Merrick Jones, Le Bruto, Multicriterio, entre otras.)<br>- Psicología del menú<br>- Ingeniería de precios<br>- Análisis de resultados<br>- Oferta gastronómica | - Resolución de problemas con eficiencia y eficacia<br>- Influir positivamente en el clima organizacional | - Compromiso con la calidad<br>- Trabajo en equipo<br>- Sostenibilidad y respeto por el medio ambiente<br>- Responsabilidad<br>- Tolerancia<br>- Equidad<br>- Inclusión<br>- Respeto |

| Competencias específicas | Conocimientos | Habilidades | Actitudes y Valores |
|---|---|---|---|
| | - Tecnología y IA aplicada a la ingeniería de menús<br>- La Carta (tipos, distribución, diseño, dimensiones, cartas digitales)<br>- Principio de omnes<br>- Métodos para fijar valores de venta (no estructurado, múltiplos de 3, precios promedios, margen bruto, entre otros)<br>- Neuromarketing aplicado a la industria de alimento y bebidas<br>- Sustentabilidad como diferenciación de los proyectos gastronómicos.<br>- Diseño de sistemas aplicando normatividad nacional (reglamento de edificación, NOM-001-STPS, NOM-026-STPS Y Ley general de protección civil) e internacional<br>- Instalación de redes de agua potable, aguas residuales y sistemas de drenaje<br>- Cálculo de trampa de grasa y coladeras de piso<br>- Cálculo de capacidad de tanques de almacenamiento de agua potable de acuerdo a normatividad para establecimientos de alimentos y bebidas<br>- Diseño de sistemas de gas y electricidad adaptados a las necesidades específicas de los equipos industriales<br>- Instalación de sistemas de ventilación natural, artificial y extracción de humos<br>- Diseño de layout aplicando normativas locales e internacionales | | |

| Competencias específicas | Conocimientos | Habilidades | Actitudes y Valores |
|---|---|---|---|
| | en el diseño de las instalaciones, asegurando la seguridad y el cumplimiento de estándares sanitarios y de construcción<br>- Instalación técnica de equipos<br>- Criterios de ubicación: comprensión de los requerimientos técnicos para la correcta ubicación de los equipos dentro de la cocina, optimizando el espacio y facilitando el mantenimiento<br>- Mantenimiento de cocinas industriales<br>- Mantenimiento preventivo: capacidades para diseñar y gestionar un programa de mantenimiento preventivo, que permita alargar la vida útil de los equipos y evitar fallas operativas<br>- Mantenimiento correctivo: conocimiento de cómo actuar frente a fallos o averías en los equipos y sistemas<br>- Sistemas de seguridad y control: comprensión de los procedimientos de seguridad en el manejo de equipos industriales y sistemas de gas, así como en el manejo de posibles emergencias<br>- Bitácoras de control: habilidad para planificar y llevar a cabo inspecciones regulares de los equipos, instalaciones eléctricas, de gas y sistemas de ventilación para asegurar su correcto funcionamiento<br>- Eficiencia energética y sostenibilidad | | |

| Competencias específicas | Conocimientos | Habilidades | Actitudes y Valores |
|---|---|---|---|
| | - Optimización del consumo energético: conocimientos para implementar soluciones de eficiencia energética en las cocinas industriales, reduciendo el consumo de gas, electricidad y agua<br>- Uso de materiales y tecnologías sostenibles: aplicación de materiales y equipos que favorezcan la sostenibilidad, minimizando el impacto ambiental<br>- Certificaciones y normativas de sostenibilidad: conocimientos sobre las certificaciones relacionadas con la sostenibilidad en instalaciones industriales<br>- Gestión de proyectos de instalaciones<br>- Planificación y ejecución de proyectos de instalación y mantenimiento de cocinas industriales, desde su diseño hasta su implementación y posterior seguimiento<br>- Coordinación de equipos multidisciplinarios para colaborar con diferentes profesionales (arquitectos, ingenieros, proveedores de equipos, etc.) en la ejecución de un proyecto<br>- Introducción al Plan de Contingencia: definición y objetivos<br>- Identificación de riesgos y vulnerabilidades: análisis de riesgos en una cocina industrial<br>- Evaluación de equipos y sistemas críticos<br>- Protocolos de acción ante emergencias: asignación de | | |

| Competencias específicas | Conocimientos | Habilidades | Actitudes y Valores |
|---|---|---|---|
| | responsabilidades, definir roles y responsabilidades del personal durante una emergencia, estableciendo un esquema jerárquico y procedimientos de comunicación interna y externa<br>- Plan de evacuación: diseño de un plan de evacuación específico para cocinas industriales, incluyendo la ubicación y señalización de rutas de escape, salidas de emergencia y puntos de encuentro<br>- Simulacros y entrenamiento necesidad de realizar simulacros y capacitar al personal para que conozcan los procedimientos en caso de emergencias, como parte del diseño del plan de contingencia de acuerdo a normatividad<br>- Integración con las instalaciones técnicas<br>- Sistemas de seguridad: detectores de humo y sistemas de extinción de incendios: Incluir en el diseño de las instalaciones la ubicación de detectores de humo, rociadores automáticos y extintores, así como la implementación de sistemas de corte automático de gas en caso de fugas<br>- Sistemas de ventilación y extracción: asegurar que los sistemas de ventilación cumplan con los estándares para prevenir la acumulación de gases peligrosos y asegurar una evacuación segura del personal<br>- Respaldo eléctrico: Incorporar el uso de sistemas de respaldo | | |

| Competencias específicas | Conocimientos | Habilidades | Actitudes y Valores |
|---|---|---|---|
| | eléctrico (generadores) para garantizar el funcionamiento de equipos críticos en caso de cortes de energía<br>- Acceso a suministros de emergencia: fuentes alternativas de energía y agua, diseño de instalaciones que incluyan fuentes alternativas, como generadores o depósitos de agua, para mantener operaciones básicas en situaciones de emergencia<br>- Sistemas de monitoreo y alarmas: implementación de sistemas de monitoreo que avisen de fallas en tiempo real y activen procedimientos de contingencia, como alarmas de gas o temperatura en cámaras de refrigeración<br>- Mantenimiento preventivo como prevención de emergencias<br>- Plan de mantenimiento: integrar un programa de mantenimiento preventivo regular para reducir la probabilidad de fallas técnicas (sistemas de gas, electricidad, refrigeración, ventilación, etc.)<br>- Revisión de equipos de seguridad: asegurar que los sistemas de seguridad (detectores de humo, sistemas contra incendios, alarmas de gas) sean revisados periódicamente y cumplan con las normativas de la STPS<br>- Inspecciones y auditorías cumpliendo con los estándares establecidos por las autoridades<br>- Creación de manuales para documentar el plan de contingencia, | | |

| Competencias específicas | Conocimientos | Habilidades | Actitudes y Valores |
|---|---|---|---|
| | que incluya los procedimientos detallados, layout de evacuación, contactos de emergencia y protocolos específicos<br>- Revisión y actualización periódica: necesidad de revisar y actualizar el plan de contingencia en función de cambios en las instalaciones, nuevas normativas o la incorporación de nuevos equipos | | |
| Implementar los sistemas administrativos a través del uso de las tecnologías con la aplicación de habilidades blandas y directivas para alcanzar la eficiencia y eficacia de la empresa del sector gastronómico con actitud emprendedora y objetiva. | - Emprendimiento<br>- Técnicas de innovación<br>- Desarrollo de plan de negocios<br>- Lienzo canva<br>- Geolocalización<br>- Detección de cultura de suministro<br>- Fuentes de financiamiento<br>- Alianzas<br>- Modelo de negocio<br>- Pitch de venta<br>- Antecedentes históricos de la gestión de los recursos humanos<br>- Organizaciones y personas<br>- Comportamiento humano<br>- Cultura y clima organizacional<br>- Motivación al capital humano<br>- Objetivos, funciones y políticas de la administración de recursos humanos.<br>- Planeación de recursos humanos<br>- Oferta y demanda de recursos humanos<br>- Mercado de trabajo actual en México<br>- Fuentes de reclutamiento<br>- Selección de personal<br>- Técnicas de selección de personal<br>-Entrevista laboral y su clasificación | - Conceptos básicos y clasificación de textos<br>- Lectura de comprensión<br>- Características de los textos (Informativo, literario, divulgación, publicitario, publicación digital, publicación científica)<br>- Estructura y objetivo de los mensajes audiovisuales<br>- Lectura, análisis y creación de texto<br>Inteligencia emocional<br>- Comunicación asertiva<br>- Manejo de conflictos<br>-Interpretación de lineamientos<br>- Observación<br>- Capacitación de personal<br>- Trabajo bajo presión<br>- Resolución de problemas con eficiencia y eficacia<br>- Influir positivamente en el clima organizacional | - Compromiso<br>- Trabajo en equipo<br>- Razonamiento<br>- Responsabilidad<br>- Tolerancia<br>- Equidad<br>- Inclusión<br>- Respeto<br>- Comunicativa<br>- Asertiva<br>- Eficiencia<br>- Persuasión<br>- Propositiva |

| Competencias específicas | Conocimientos | Habilidades | Actitudes y Valores |
|---|---|---|---|
| | - IMSS<br>- Expediente de personal<br>- Reglamento interior de trabajo<br>- Capacitación<br>- Inducción<br>- Contratación y seguimiento.<br>- Marco jurídico de las relaciones laborales (LFT art 24 y 25)<br>- Tendencias en el área de recursos humanos | | |

**Competencia profesional 2**: Adaptar un sistema de servicio mediante la aplicación de los protocolos, conocimientos culturales, metodológicos y técnicos para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos y bebidas, con empatía, creatividad y actitud colaborativa.

| Competencias específicas | Conocimientos | Habilidades | Actitudes y Valores |
|---|---|---|---|
| Identificar los protocolos de servicio en función de un establecimiento de alimentos y bebidas mediante procesos operativos estandarizados, para asegurar que se cumplan los estándares de calidad y seguridad alimentaria con ética y responsabilidad. | - Industria de la hospitalidad<br>- Característica de los servicios<br>- Servicio al cliente<br>- Tipología de clientes<br>- Cultura de servicio<br>- Triángulo de servicio<br>- Estándares de servicio<br>- Estrategias de servicio al cliente en el sector gastronómico<br>- Tipos de menú<br>- Normas de urbanidad<br>- Tipos de servicio<br>- Equipo y mobiliario de servicio<br>- Diseño y distribución de espacios<br>- Tipos de establecimientos gastronómicos y sus características operativas<br>- Plaqué, loza y cristalería<br>- Diferencias entre carta y menú<br>- Restricciones alimentarias | -Comunicación<br>- Colaboración<br>- Desarrollo de estrategias<br>- Pensamiento analítico<br>- Comunicación asertiva<br>- Cooperación<br>- Capacidad de toma de decisiones<br>- Análisis crítico<br>- Resolución de problemas<br>- Comprensión lectora<br>- Comunicación oral y escrita | - Participativa<br>- Vocación de servicio<br>- Creatividad<br>- Compromiso<br>- Sensibilidad<br>- Empatía<br>- Respeto<br>- Tolerancia<br>- Sensibilidad<br>- Responsabilidad<br>- Empatía<br>- Paciencia<br>- Equidad<br>- Comunicación<br>- Creatividad<br>- Síntesis<br>- Disciplina |

| Competencias específicas | Conocimientos | Habilidades | Actitudes y Valores |
|---|---|---|---|
| | - Ambientación en establecimientos de alimentos y bebidas<br>- Estrategias de distribución de espacios en establecimientos de alimentos y bebidas<br>- Historia del vino y de la Enología<br>- Fermentación alcohólica<br>- Fermentación maloláctica<br>- Poda en invierno<br>- Poda en verde<br>- Fisiología de la vid<br>- Defectos del vino<br>- Microorganismos que alteran el vino, bacterias aceti<br>- Oxidación<br>- Levaduras<br>- Procesos de vinificación<br>- Higiene en bodega vinícola<br>- Regiones de cultivo de vid<br>- Etapas de maduración de la vid<br>- Envero<br>- Maduración<br>- Vendimia<br>- Compuestos químicos del vino<br>- Azúcares<br>- Taninos<br>- Ácidos orgánicos<br>- Polifenoles<br>- Alcoholes<br>- Tanques de fermentación<br>- Temperaturas de fermentaciones<br>- Proceso de elaboración de vinos tranquilos (blancos, rosados y tintos)<br>- Procesos de elaboraciones especiales (espumosos, fortificados y postre)<br>- Bases de cata | | |

| Competencias específicas | Conocimientos | Habilidades | Actitudes y Valores |
|---|---|---|---|
| | - Systematic Approach of Tasting (WSET)<br>- Regiones importantes (viejo mundo nuevo mundo)<br>Vino mexicano, contexto histórico y caracterización por regiones<br>Preparación para cata<br>- Bebidas alcohólicas y no alcohólicas<br>- Clasificación de bebidas<br>- Noción de Terroir y Denominación de Origen en el mundo<br>- Proceso de producción de bebidas<br>- Aplicación de tecnologías y técnicas variadas para diseñar bebidas | | |
| Implementar estrategias de servicio mediante conocimientos culturales, técnicos y metodológicos para contribuir al cumplimiento de los objetivos del sector gastronómico con actitud colaborativa y creatividad. | - Planificación de eventos<br>- Banquetes<br>- Historia de los banquetes (contexto histórico)<br>- Protocolos de servicio según la cultura<br>- Pruebas de menú<br>- Determinación de precios de venta para eventos<br>- Elaboración de cotizaciones<br>- Logística y operación de eventos<br>- Tipos de eventos y su servicio<br>- Tecnología en los eventos<br>- Lista de verificación (Check list)<br>- Elaboración de ruta crítica<br>- Diagrama de Gantt<br>- BEO (Banquet Event Order)/Orden de servicio del evento<br>- Políticas comunes de servicio<br>- Políticas comunes de cancelación<br>- Montajes para eventos<br>- Negociación en el área de servicio | - Trabajo bajo presión<br>- Manejo óptimo de recursos<br>- Resolución de problemas<br>- Gestión del tiempo | - Proactivo<br>- Colaborativa<br>- Objetividad<br>- Actitud planificadora<br>- Honestidad<br>- Respeto<br>- Tolerancia<br>- Empatía<br>- Amabilidad<br>- Sinceridad<br>- Colaboración |

| Competencias específicas | Conocimientos | Habilidades | Actitudes y Valores |
|---|---|---|---|
| | - Industria de la hospitalidad<br>- Característica de los servicios<br>- Servicio al cliente<br>- Tipología de clientes<br>- Cultura de servicio<br>- Triángulo de servicio<br>- Estándares de servicio<br>- Estrategias de servicio al cliente en el sector gastronómico<br>- Equipo y mobiliario de servicio<br>- Diseño y distribución de espacios<br>- Técnicas de servicio y montaje<br>- Mantenimiento de limpieza constante en el área de trabajo<br>- Tipos de establecimientos gastronómicos y sus características operativas<br>- Procesos de servicio en un establecimiento<br>- Servicios centrales y complementarios<br>- Influencias culturales en las prácticas gastronómicas<br>- Servicio de vino<br>- Servicio de bebidas | | |
| Evaluar los procesos del área de servicio a través de la aplicación del conocimiento teórico-práctico con base en los sistemas de gestión de calidad para contribuir a la satisfacción del cliente con honestidad, actitud propositiva y enfoque en la mejora continua. | - Antecedentes de la calidad<br>- Evolución de la calidad<br>- Calidad en el servicio<br>- Factores que determinan la calidad en el servicio<br>- Modelos de medición en el servicio<br>- Mejora continua<br>- Procesos metodológicos del servicio<br>- Sistemas de calidad y seguridad alimentaria en el servicio<br>- Indicadores de satisfacción y | - Pensamiento crítico<br>- Capacidad para toma de decisiones<br>- Capacidad de identificar y-Resolución de problemas<br>- Gestión de proyectos<br>- Organización | - Proactivo<br>- Creativa<br>- Trabajo colaborativo<br>- Mejora continua<br>- Entusiasta<br>- Optimismo<br>- Cordialidad |

| Competencias específicas | Conocimientos | Habilidades | Actitudes y Valores |
|---|---|---|---|
| | rendimiento del servicio<br>- POE en el servicio de ayb<br>- Restaurant Revenue Management<br>- Análisis de ocupación<br>- Patrones de demanda<br>- Manejo de aforos de comedor<br>- Técnicas de venta<br>- Formatos de control en el servicio | | |

**Competencia profesional 3**: Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

| Competencias específicas | Conocimientos | Habilidades | Actitudes y Valores |
|---|---|---|---|
| Identificar el valor cultural e histórico de los diferentes ingredientes, productos e innovaciones culinarias a través de su uso gastronómico para la promoción y fomento de su conservación de acuerdo a la región, disponibilidad y temporalidad con responsabilidad social y ética. | - Uso de uniforme y presentación personal<br>- Uso del lenguaje en cocina<br>- Prevención de riesgos en cocina HACCP<br>- Equipos y utensilios de cocina (Demostrativa de encendido)<br>- Equipo mayor y menor (Preparación de áreas)<br>- Clasificación de los métodos de cocción<br>- Temperaturas de manejo y conservación de alimentos<br>- Cortes básicos culinarios<br>- Componentes de la receta estándar<br>- Unidades de medida (Sistema métrico e inglés)<br>- Conversiones<br>- Mise en place<br>- Variedades de cortes clásicos en | - Observación<br>-Comunicación oral y escrita<br>- Comprensión lectora<br>- Capacidad de síntesis<br>- Colaboración y trabajo en equipo<br>- Asertividad<br>- Capacidad de análisis, síntesis y evaluación<br>- Comunicación | - Responsabilidad social<br>- Pensamiento crítico<br>- Disciplina<br>- Pensamiento crítico<br>- Creatividad<br>- Actitud investigadora<br>- Actitud innovadora<br>- Disciplina<br>- Confianza<br>- Perseverancia<br>- Honestidad<br>- Solidaridad<br>- Respeto<br>- Constancia<br>- Capacidad de planeación<br>- Capacidad para el seguimiento de proceso<br>- Capacidad para resolución de problemas |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | frutas y verduras<br>- Clasificación de fondos<br>- Radios y proporciones<br>- Mirepoix<br>Implementación de:<br>- Cortes de vegetales<br>- Radios y proporciones<br>- Mirepoix<br>- Métodos y técnicas de cocción<br>- Salsas madre:<br>- Salsas derivadas<br>- Espesantes culinarios<br>- Guarniciones:<br>- Guarniciones y su clasificación<br>- Crudas<br>- Cocidas<br>- Sopas<br>- Ensaladas<br>- Aderezos y vinagretas<br>- Arroces, clasificación, radios y preparaciones.<br>- Hierbas aromáticas<br>- Elección y uso correcto<br>- Condimentos y especias<br>- Clasificación y características de condimentos, semillas, flores y raíces<br>- Huevo<br>- Leche, quesos, Mantequilla y crema<br>- Manejo y cocción de distintas proteínas<br>- Digestión de los alimentos<br>- Macronutrientes en el organismo<br>- Micronutrientes en el organismo<br>- Clasificación de los alimentos<br>- Nom-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia | | Asertividad<br>- Organización y gestión de tiempo<br>- Colaboración y trabajo en equipo<br>- Capacidad de planeación<br>- Compromiso<br>- Responsabilidad<br>- Confianza<br>- Honestidad<br>- Creativa<br>- Observadora<br>- Crítica<br>- Lógica<br>- Proactiva |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | alimentaria. Criterios para brindar orientación<br>-NOM-051-SCFI/SSA1 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.<br>- Clasificación de los alimentos: Grupos básicos, NOVA, Nutracéuticos, transgénicos, prebióticos y probióticos<br>- Leyes de la alimentación<br>- Guías alimentarias<br>- Dieta saludable<br>- Diseño de menú saludable<br>- Alimentos nutracéuticos<br>- Innovación de alimentos saludables<br>- NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.<br>- NMX-f-605-2018 Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos preparados para la obtención del Distintivo “H”<br>-Trazabilidad<br>- Sistema HACCP<br>- Zona de peligro de temperatura<br>- Normatividad Oficial Internacional vigente de elaboración, manipulación y almacenamiento de alimentos<br>- Enfermedades transmitidas por alimentos<br>-Causas, consecuencias y prevención de la contaminación de los alimentos<br>-Microbiología de los alimentos | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | -Tipos de contaminación en alimentos<br>-Técnicas de limpieza y desinfección para utensilios y equipos de cocina<br><br>- Oscurecimiento enzimático y no enzimático<br>- Humedad de los alimentos<br>- Agua libre y agua ligada<br>- Componentes funcionales de los alimentos<br>- Proteínas desnaturalización<br>- Hidratos de carbono y sus reacciones implicadas en alimentos<br>- Propiedades físico química de los alimentos<br>- Lípidos en los alimentos<br>- Rancidez oxidativa<br>- PH y acidez de los alimentos<br>- Aditivos alimentarios<br>- Vitaminas y minerales y sus reacciones en los alimentos<br>- Aminoácidos esenciales y no esenciales y sus reacciones en los alimentos<br>- Actividad del agua en los alimentos<br>- Composición química de los alimentos<br>- Conceptos e historia de la química de los alimentos<br>edulcorantes<br>- Origen e historia de la ganadería<br>- Clasificación de los productos de origen animal<br>- Características físico químicas del huevo, carne, aves y lácteos<br>- Conceptos y procesos tecnológicos del huevo | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | - Crianza, colecta y almacenamiento<br>- Conceptos y procesos tecnológicos de la carne (res, cerdo, de caza, caprinos)<br>- Sacrificio, deshuesado, despiece, conservación y su efecto en la calidad de la carne<br>- Conceptos y procesos tecnológicos de los lácteos (leche y queso, cremas)<br>- Ordeña, conservación de la leche, cuajado, elaboración del queso<br>- Conceptos y procesos tecnológicos de las aves (pollo, pavo, de caza)<br>- Sacrificio, despiece, conservación<br>- Regularización de los productos de origen animal<br>- Características de la ganadería en México<br>- Clasificación de los productos cárnicos<br>- Composición muscular y propiedades fisicoquímicas de los productos cárnicos<br>- Muerte animal, proceso de maduración para la valoración de calidad cárnica<br>- Manejo y procesos de conservación de la carne<br>- Técnicas de curado de carne<br>- Características organolépticas propias de los alimentos y bebidas<br>- Tipo de pruebas sensoriales de alimentos y bebidas<br>- Fisiología sensorial<br>- Aromas y sabores<br>- Psicología del consumidor<br>- Memoria gustativa y olfativa | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | (entrenamiento sensorial)<br>- Análisis de alimentos<br>-Análisis de bebidas fermentadas y no fermentadas<br>-Análisis de bebidas alcohólicas y no alcohólicas<br>-Análisis de bebidas destiladas y no destiladas<br>- Historia del maridaje, Edad Media y Renacimiento<br>- Equipos de análisis (platos, copas y cubierto)<br>- Identificar el potencial de recursos pesqueros y acuícola<br>- Identificar las variedades, sus características y propiedades de pescados<br>- Morfología (interna y externa) de los peces<br>- Identificación de parámetros de frescura del pescado<br>- Variedades, sus características y propiedades de crustáceos<br>- Morfología (interna y externa) de los crustáceos<br>- Morfología (interna y externa) de las distintas clases de moluscos<br>- Variedades y características de los moluscos<br>- NORMA Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009<br>- Impacto del tipo de sacrificio versus la calidad de potencia de productos del mar<br>-Los océanos en resultados para la alimentación humana<br>- Efecto del calor en la preparación de alimentos<br>- Transferencia de calor<br>- Tiempos de cocción en las | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | distintas clases de alimentos<br>- Sazonar<br>- Definición de sazón y sabor<br>- Sazones y sabores comunes<br>- Utilización de hierbas y especias<br>- Sazonar para cocinar en volumen vs sazón por platillo<br>- Métodos de cocción secos<br>- Métodos de cocción húmedos<br>- Métodos de cocción mixtos<br>- Métodos de cocción grasos<br>- Sous - vide<br>- Microondas<br>- Horno inteligente<br>- Componentes del plato<br>- Categoría de montajes de platillos<br>- Tradicional<br>- No tradicional<br>- Reglas de presentación<br>- Equilibrio<br>- Unidad<br>- Color<br>- Punto focal<br>- Altura<br>- Componentes del platillo (guarnición, salsas, proteína, etc.)<br>- Introducción a pescados y mariscos<br>- Fileteado de pescado<br>- Manejo de conchas y mariscos varios<br>- Principios básicos de panadería<br>- Equipos, herramientas y utensilios<br>- Equivalencias, medidas y conversiones aplicadas a panadería<br>- Historia, evolución y actualidad de la panadería<br>- Bases de la panadería europea<br>- Panadería tradicional mexicana<br>- Materia prima y componentes | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | - Clasificación y usos de harinas<br>- Grasas<br>- Lácteos<br>- Humedad<br>- Huevo<br>- Leudantes<br>- Fermentos<br>- Sustitutos básicos en panadería (harinas y edulcorantes)<br>- Tiempos y métodos de fermentación<br>- Técnicas de mezclado y amasado<br>- Técnicas básicas de decoración y formatos.<br>- Tipos de masas<br>- Tipos de panes<br>- Rellenos y glaseados<br>- Métodos de cocción del pan<br>- Formas de alimentación, utensilios y técnicas en el Paleolítico<br>- Surgimiento de la agricultura y domesticación de plantas y animales en el período Neolítico.<br>- Principales inventos culinarios y tecnologías alimentarias en las culturas de la Edad Antigua<br>- Historia de las comensalidades, y la comida como marcador y jerarquía social en la Edad Antigua<br>- Expresiones desde la pintura y la escultura en torno a la comida desde el bodegón hasta la comida como objeto del arte.<br>- Fuentes culinarias, recetarios y Tratados de salud en la Edad Antigua.<br>- Descubrimiento de América, rutas comerciales e impacto de los ingredientes americanos hacia el Viejo Mundo. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | - Innovaciones culinarias, tecnologías alimentarias en el siglo XVI al XVIII<br>- Historia de la alimentación en Mesoamérica. Centros de domesticación de plantas, animales. Comercio, organización social y religión en torno a la comida.<br>- Historia de la alimentación en Aridoamérica, fuentes y relatos sobre la comida en la región noroeste de México.<br>- Padres de la Gastronomía. Formación de un sector y un oficio.<br>- Fuentes culinarias, almanaques y recetarios del siglo XVIII en la Nueva España y Europa.<br>- Alimentación en el siglo XIX en México, nuevas modas, transformaciones culinarias y la inserción de la Gastronomía en México.<br>- Revolución Mexicana y Post revolución. Edictos para la conformación de las cocinas populares, regionales y la cocina nacional.<br>- Fuentes históricas, recetarios, almanaques y diccionarios del siglo XIX, XX y XXI.<br>- Bebidas tradicionales mexicanas como patrimonio gastronómico<br>- Contexto histórico de las bebidas tradicionales, nacionales e internacionales<br>- Bebidas y su valor cultural y gastronómico<br>-Origen e historia de la agricultura<br>-Importancia de la agricultura en el desarrollo de los pueblos | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | -Principios de botánica<br>-Cultivos mexicanos (quelites, flores)<br>-Introducción a la taxonomía de los vegetales (morfología de las plantas,<br>-Familias taxonómicas de los vegetales:<br>- Fabaceae,<br>- Cucurbitácea,<br>- Solanaceae,<br>- Poaceae/cereales,<br>- Asteraceae/compositae,<br>- Alliaceae,<br>- Apiaceae/umbeliferae<br>- Lamiaceae,<br>- Cactaceae,<br>- Rosaceae,<br>- Brassicaceae/cruciferae,<br>- Sus características, usos, origen, disponibilidad en México, temporalidad.<br>-Flores comestibles<br>-Frutas (definiciones, clasificaciones)<br>-Etnobotánica (definición, importancia, situación actual)<br>-Plaguicidas y daños a la salud<br><u>Prácticas</u><br>-Técnicas de cultivo<br>-Recorrido botánico | | |
| Implementar las buenas prácticas comerciales, operativas y de gestión en la industria alimentaria mediante la promoción de un enfoque integral hacia la sostenibilidad y la responsabilidad social en línea con los ODS para contribuir positivamente al desarrollo socioeconómico vinculando a los diversos actores implicados con disciplina y trabajo colaborativo. | - Historia, evolución y actualidad de la repostería<br>- Ingredientes y su composición<br>- Principios básicos de repostería<br>- Salsas básicas cremosas y jarabes<br>- Pastas básicas de la repostería<br>- Tartas y tartaletas<br>- Batidos | | - Trabajo en equipo<br>- Colaboración<br>- Pensamiento crítico<br>- Adaptabilidad<br>- Comunicación efectiva<br>- Constancia<br>- Capacidad de planeación |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | - Agentes gelificantes<br>- Mezclado<br>- Técnicas básicas para decoración<br>- Uso de manga y duyas<br>- Pastelería básica<br>- Postres ligeros<br>- Natillas y flanes<br>- Mousses fríos y calientes<br>- Soufflé fríos, calientes, dulces y salados<br>- Helados con base agua y base láctica<br>- Técnica de montajes aplicados a repostería<br>- Técnicas de merengue<br>- Patrimonio de la humanidad de la Gastronomía Mexicana<br>- Productos básicos (vegetales y leguminosas, frutas, sales y tierras, cactáceas, hierbas y condimentos)<br>- Técnicas básicas y de cocción (molienda, salsas, asados, vapor y PIB)<br>- Maíz y nixtamalización (preparaciones diversas)<br>- Fórmulas básicas de cocina mexicana<br>- Preparaciones tradicionales y populares<br>- Moles y su clasificación<br>- Tamales y su clasificación<br>- Antojitos mexicanos<br>- Guisados y rellenos tradicionales<br>- Platillos festivos o de temporada<br>- Bebidas tradicionales mexicanas<br>- Glosario de la cocina mexicana<br>- Regiones gastronómicas en México<br>- Historia y desarrollo de la Gastronomía Regional (Cocina | | - Capacidad para el seguimiento de proceso<br>- Capacidad para resolución de problemas |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | indígena, popular y contemporánea)<br>- Influencias extranjeras en la región<br>- Cocina y migración (rusos, japoneses, chinos, alemanes, frontera, italianos, franceses)<br>- Cocina contemporánea regional<br>- Cocinas locales (mercados)<br>- Productos endémicos<br>- Productos artesanales<br>- Productos extranjeros<br>- Preparaciones básicas de la región<br>- Técnicas de especialidad (tendencias modernas y conceptuales)<br>  - Innovación de productos gastronómicos (Sustentabilidad)<br>  - Bebidas regionales (vino, cerveza, destilados)<br>  - Región gastronómica norte (características naturales y biodiversidad)<br>- Gastronomía Europea: España, Portugal, Italia, Alemania, Bélgica y Suiza. Inglaterra, Grecia y Turquía.<br>- Gastronomía de Asia: China, Japón, Tailandia e India.<br>- Gastronomía de Medio Oriente: Marruecos, África, Arabia.<br>- Gastronomía de América: Pacífico, Alaska, Hawaii, Canadá, Estados Unidos, Caribeña, Sudamericana (Perú, Ecuador, Chile, Argentina, Brasil, Colombia y Venezuela)<br>- Nociones de Patrimonio y cultura<br>- Tipos de patrimonio: material, inmaterial<br>- Patrimonio gastronómico vs. patrimonio alimentario | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | - Funciones del patrimonio en relación al turismo<br>- Identidad cultural y cocinas<br>- Cocinas regionales, étnicas, nacionales, locales, indígenas, afrodescendientes<br>- Metodologías para identificación del patrimonio alimentario y gastronómico<br>- Análisis de proyectos aplicados al Patrimonio Gastronómico en Latinoamérica<br>- Análisis de proyectos aplicados al Patrimonio Gastronómico en México<br>- Estrategias de vinculación<br>- Patrimonio Gastronómico y turismo<br>- Estrategias de vinculación Patrimonio Alimentario para el desarrollo regional<br>- Patrimonio Alimentario y desarrollo de ODS a nivel regional (Noroeste de México)<br>- Conceptualización del diseño<br>- Fundamentos básicos del diseño aplicados a espacios gastronómicos<br>- Entendimiento de la estética y funcionalidad en la distribución de ambientes<br>- Factores que intervienen en el diseño de espacios gastronómicos<br>- Elementos y principios que influyen en la planificación del espacio<br>- Optimización del flujo de trabajo y ergonomía en el diseño<br>- Características de la estructura e infraestructura de espacios gastronómicos | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | - Comprensión de las necesidades técnicas de las instalaciones: electricidad, gas, agua, ventilación, etc.<br>- Conocimientos sobre la distribución eficiente y segura de los equipos<br>- Análisis de Normatividad:<br>- NOM-251-SSA1-vigente (Regulaciones sanitarias)<br>- Conceptos sobre la manipulación segura de alimentos, disposición adecuada de las áreas de trabajo y prevención de la contaminación cruzada<br>- Reglamento de edificación: reglas locales de construcción que afectan el diseño de espacios gastronómicos<br>- Normas Internacionales: aplicación de regulaciones y estándares internacionales en el diseño y construcción de cocinas comerciales e industriales<br>- Aplicación de NOM-251-SSA1 en el diseño<br>- Diagrama de flujo operativo: diseño de espacios basado en la eficiencia operativa<br>- Dimensionamiento mínimo normativo: cálculos de espacios y áreas de trabajo según los requisitos establecidos<br>- Características normativas de los materiales: uso de materiales aprobados normativamente en la fabricación de equipos (mayores, menores y de apoyo).<br>- Tipos de recubrimientos en pisos, paredes y techos: elección de | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | recubrimientos en cumplimiento con la NOM-251-SSA1<br>- Descripción, funcionamiento y especificaciones de los equipos especializados (hornos, freidoras, cámaras de refrigeración, etc.) utilizados en cocinas comerciales<br>- Análisis de cargas de trabajo: capacidad de los equipos según la demanda operativa<br>- Dimensionamiento y análisis del equipo: tamaño y adecuación de los equipos a las necesidades del espacio<br>- Diseño de equipo para una línea de buffet: planificación y especificaciones para el diseño de equipos de buffet<br>- Fundamentos de diseño: nociones sobre composición espacial, distribución de ambientes y funcionalidad para cocinas industriales<br>- Lectura de layout: comprensión de planos y representaciones gráficas, incluyendo simbología arquitectónica y escalas<br>- Manejo de software de diseño: Uso de programas 3DSweetHome para la creación de planos y modelado tridimensional de espacios gastronómicos | | |
| Desarrollar productos alimenticios, menús saludables y programas de intervención a través de herramientas tecnológicas, análisis de los componentes funcionales de los alimentos y uso de la normatividad para contribuir a la seguridad alimentaria con higiene, empatía y actitud investigadora. | - Tecnología de los alimentos para su conservación y transformación<br>- Métodos físicos de conservación (control de temperaturas, tratamientos térmicos, secado de alimentos, al vacío)<br>- Métodos químicos de conservación (sustitución de agua | - Innovación<br>- Asertividad<br>- Adaptabilidad<br>- Capacidad para resolución de problemas<br>- Colaboración y trabajo en equipo<br>- Trabajo en equipo | - Innovación<br>- Liderazgo<br>- Eficiencia<br>- Investigadora<br>- Propositiva |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | por solutos, acidificación, ahumado, fermentación)<br>- Tecnología de productos de origen animal, del campo y del mar.<br>- Conceptos tecnológicos de los alimentos<br>- Buenas Prácticas de Manufactura en Limpieza, almacenamiento y producción de alimentos y bebidas<br>- Seguridad Alimentaria<br>- ODS<br>- Métodos de conservación de alimentos<br>- Políticas alimentarias nacionales e internacionales<br>- Microbiología aplicada en alimentos<br>- Análisis bromatológicos<br>- Introducción a las nuevas tendencias gastronómicas<br>- Gastronomía Holística<br>- Gastronomía Raw<br>- Gastronomía Vegetariana<br>- Gastronomía Vegana<br>- Gastronomía Ayurveda<br>- Gastronomía de Autor<br>- Gastrobotánica<br>- Cocina Slow food<br>- Cocina Street Food<br>- Montaje al momento<br>- Cocina Fusión<br>- Técnica Sous Vide<br>- Técnicas e ingredientes para la cocina molecular<br>- Infusiones<br>- Teoría y técnica de cocina Cannábica<br>- Texturas de vanguardia<br>- Gelificación<br>- Espumas aires y burbujas | - Colaboración<br>- Pensamiento crítico<br>- Adaptabilidad<br>- Comunicación efectiva<br>Comprensión lectora | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | - Tipos de montaje<br>- Tendencias de menús a ciegas<br>- Deconstrucción e interpretación<br>- Cocina creativa y montaje monocromático<br>- Concepto de cocina tecnoemocional<br>- Estilismo culinario | | |

## FORMATO 5. IDENTIFICACIÓN DE UNIDADES DE APRENDIZAJE Y UNIDADES DE APRENDIZAJE INTEGRADORAS

**Competencia profesional 1**: Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas administrativas y tecnológicas, 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 crítica, emprendedora y responsable.

| Competencia especifica | Conjunto de unidades de aprendizaje | Unidad de aprendizaje integradora | Etapa de formación | Área de conocimiento |
|---|---|---|---|---|
| Analizar los procesos de un establecimiento de alimentos y bebidas a través de la aplicación de métodos y técnicas administrativas para asegurar la mejora continua con actitud colaborativa y responsabilidad social. | ▪ Administración y Gestión Económica en Negocios Gastronómicos de A y B<br>▪ Contabilidad Aplicada en Alimentos y Bebidas<br>▪ Gestión de Compras y Almacenamiento en Establecimientos de A y B | Emprendimiento de Proyectos Gastronómicos | Terminal | Gestión |
| Adaptar las herramientas administrativas a través de indicadores estratégicos para maximizar el logro de objetivos organizacionales de una empresa de alimentos y bebidas con pensamiento crítico y sentido de actualización permanente. | ▪ Gestión de Compras y Almacenamiento en Establecimientos de A y B<br>▪ Costos de Alimentos y Bebidas<br>▪ Legislación para Establecimientos de Alimentos y Bebidas<br>▪ Administración de Recursos Humanos<br>▪ Mercadotecnia Aplicada al Sector Gastronómico | Emprendimiento de Proyectos Gastronómicos | Terminal | Gestión |

| Competencia especifica | Conjunto de unidades de aprendizaje | Unidad de aprendizaje integradora | Etapa de formación | Área de conocimiento |
|---|---|---|---|---|
| | ▪ Gestión del Talento Humano<br>▪ Planeación y Control Financiero<br>▪ Diseño e Ingeniería de Menú<br>▪ Diseño de Instalaciones y Mantenimiento<br>▪ Administración Estratégica para la Industria Gastronómica<br>▪ Investigación en Ciencias Gastronómicas | | | |
| Implementar los sistemas administrativos a través del uso de las tecnologías con la aplicación de habilidades blandas y directivas para alcanzar la eficiencia y eficacia de la empresa del sector gastronómico con actitud emprendedora y objetiva. | ▪ Emprendimiento de Proyectos Gastronómicos<br>▪ Administración Estratégica para la Industria Gastronómica | Emprendimiento de Proyectos Gastronómicos | Terminal | Gestión |

**Competencia profesional 2**: Adaptar un sistema de servicio mediante la aplicación de los protocolos, conocimientos culturales, metodológicos y técnicos para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos y bebidas, con empatía, creatividad y actitud colaborativa.

| Competencia especifica | Conjunto de unidades de aprendizaje | Unidad de aprendizaje integradora | Etapa de formación | Área de conocimiento |
|---|---|---|---|---|
| Identificar los protocolos de servicio en función de un establecimiento de alimentos y bebidas mediante procesos operativos estandarizados, para asegurar que se cumplan los estándares de calidad y seguridad alimentaria con integridad y responsabilidad. | ▪ Introducción a la Hospitalidad<br>▪ Bases para el Servicio<br>▪ Calidad en el Servicio | Gestión de Eventos Gastronómicos | Terminal | Servicio |
| Implementar estrategias de servicio mediante conocimientos culturales, técnicos y metodológicos para contribuir al cumplimiento de los objetivos del sector gastronómico con actitud colaborativa y creatividad. | ▪ Operación en el Front of House<br>▪ Enología<br>▪ Bebidas en el Mundo | Gestión de Eventos Gastronómicos | Terminal | Servicio |
| Evaluar los procesos del área de servicio a través de la aplicación del conocimiento teórico-práctico con base en los sistemas de gestión de calidad para contribuir a la satisfacción del cliente con honestidad, actitud propositiva y enfoque en la mejora continua. | ▪ Gestión en el Servicio<br>▪ Gestión de Eventos Gastronómicos | Gestión de Eventos Gastronómicos | Terminal | Servicio |

**Competencia profesional 3**: Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

| Competencia especifica | Conjunto de unidades de aprendizaje | Unidad de aprendizaje integradora | Etapa de formación | Área de conocimiento |
|---|---|---|---|---|
| Identificar el valor cultural e histórico de los diferentes ingredientes, productos e innovaciones culinarias a través de su uso gastronómico para la promoción y fomento de su conservación de acuerdo a la región, disponibilidad y temporalidad con responsabilidad social y ética. | ▪ Química de los Alimentos<br>▪ Manejo Higiénico de los Alimentos<br>▪ Introducción a las Artes Culinarias<br>▪ Historia de la Alimentación y la Gastronomía<br>▪ Bases Culinarias<br>▪ Nutrición<br>▪ Productos del Campo<br>▪ Pescados y Mariscos<br>▪ Productos de Origen Animal y Avicultura<br>▪ Panadería<br>▪ Patrimonio Gastronómico en México | Tendencias Gastronómicas de Vanguardia | Terminal | Producción |
| Implementar las buenas prácticas comerciales, operativas y de gestión en la industria alimentaria mediante la promoción de un enfoque integral hacia la sostenibilidad y la responsabilidad social en línea con los ODS para contribuir positivamente al desarrollo socioeconómico vinculando a los diversos actores implicados con disciplina y trabajo colaborativo. | ▪ Análisis sensorial de<br>▪ Alimentos y Bebidas<br>▪ Técnicas y Preparaciones Culinarias<br>▪ Técnicas de la Cocina Dulce<br>▪ Cocinas de México<br>▪ Patrimonio Gastronómico en México<br>▪ Repostería<br>▪ Cocina Regional | Tendencias Gastronómicas de Vanguardia | Terminal | Producción |

| Competencia especifica | Conjunto de unidades de aprendizaje | Unidad de aprendizaje integradora | Etapa de formación | Área de conocimiento |
|---|---|---|---|---|
| | ▪ Cocina Internacional | | | |
| Desarrollar productos alimenticios, menús saludables y programas de intervención a través de herramientas tecnológicas, análisis de los componentes funcionales de los alimentos y uso de la normatividad para contribuir a la seguridad alimentaria con higiene, empatía y actitud investigadora. | ▪ Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos<br>▪ Tecnología de los Alimentos<br>▪ Tendencias Gastronómicas de Vanguardia | Tendencias Gastronómicas de Vanguardia | Terminal | Producción |

## 9.2. Anexo 2. Actas de Consejos Técnicos

Universidad Autónoma de Baja California

"2025, año del Turismo Sostenible como impulsor del Bienestar Social y Progreso"

**FACULTAD DE TURISMO Y MERCADOTECNIA**

**ACTA DE SESIÓN DE CONSEJO TÉCNICO DEL 27 DE ENERO DE 2025**

En la ciudad de TIJUANA, BAJA CALIFORNIA siendo las ONCE HORAS CON ONCE MINUTOS del día VEINTISIETE DE ENERO DE DOS MIL VEINTICINCO, de conformidad con lo establecido en la convocatoria publicada con fecha VEINTE DE ENERO DE DOS MIL VEINTICINCO y con número de oficio circular 32/2024-2, emitida por la C. MTRA. MARIANA RODRÍGUEZ RUIZ, directora de la Facultad de Turismo y Mercadotecnia, en las instalaciones del 'Auditorio de Directores' del Edificio 9B, de la Facultad de Turismo y Mercadotecnia, se reunieron los consejeros técnicos docentes propietarios: RAMÓN VEGA BUELNA, MOJHAMMED JACOBO PÉREZ SOLÓRZANO, ECKATERINE ZDANOVÁ FLETEZ GUILLÉN, JOSÉ TRINIDAD OLAGUE DE LA CRUZ, RICARDO VERJÁN QUIÑONES y JOSÉ GABRIEL RUIZ ANDRADE y los consejeros técnicos docentes suplentes: MARGARITA RAMÍREZ TORRES, BENJAMÍN MEDINA TREVIÑO y ÓSCAR MARTÍNEZ RÍOS. Mientras que por parte de los consejeros técnicos alumnos, propietarios: OMAR HABACUC HERNÁNDEZ RAMÍREZ, LUIS DANIEL CUMPLIDO CRUZ, PAOLA MARTINEZ TORRES y ABRAHAM CASTAÑEDA LÓPEZ y el consejero técnico alumnos suplentes EDUARDO DAMIAN GRANADOS GUZMAN. Una vez registrada la lista de asistencia, la presidenta procede a informar que se encuentran SEIS consejeros propietarios y DOS suplentes por parte de los DOCENTES, así como CUATRO consejeros propietarios y UN suplente por parte de los ALUMNOS, por lo que se declara que existe quórum legal para darle validez a los acuerdos que se tomen en la presente asamblea, en términos de lo establecido por la convocatoria respectiva. Posteriormente la presidenta del consejo técnico, solicitó la aprobación del orden del día como se muestra a continuación:

1. Apertura de la sesión
2. Lista de asistencia y verificación de quórum legal
3. Lectura y aprobación del orden del día
4. Actualización del plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía
5. Temas generales
6. Clausura de la sesión

La asamblea aprobó por unanimidad el orden del día. Posteriormente la presidenta, atendiendo al cuarto punto de la convocatoria respectiva, realizó la exposición de la propuesta de actualización del plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía sintetizando sus contenidos, alcances y metodología de elaboración, así como su concordancia con las directrices institucionales de la Universidad. Finalizada la presentación de la propuesta de actualización del plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía y en cumplimiento de lo establecido en la fracción tercera del artículo 161 del Estatuto General de la UABC, invitó a las y los consejeros presentes a externar sus opiniones y sugerencias sobre la propuesta. El consejero MOJHAMMED JACOBO PÉREZ SOLÓRZANO hizo uso de la voz para compartir su experiencia como integrante del grupo colegiado que integró la propuesta refrendando sus características ya expuestas por la Dirección. El consejero OMAR HABACUC HERNÁNDEZ RAMÍREZ hizo también uso de la

Abraham Castañeda L.

voz para manifestar su interés por conocer la distribución de unidades de aprendizaje por su cantidad cada semestre permite que los estudiantes no se saturen y tengan dificultades en balancear sus otras actividades a nivel personal y profesional. La presidenta manifestó que dicho aspecto se tuvo en cuenta para la integración de la propuesta poniendo de relevancia que muchas de las unidades de aprendizaje consisten en ejercicios prácticos que no necesariamente ocurren dentro de las aulas o los talleres y permiten a los estudiantes llevar a cabo una formación balanceada conforme aumenta su avance en el plan. Por su parte el consejero RICARDO VERJÁN QUIÑONES hizo uso de la voz para refrendar lo ya manifestado por el consejero PÉREZ SOLÓRZANO enfatizando el buen trabajo colegiado que se hizo junto a los integrantes del comité por parte de la Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada. Posteriormente, no habiendo más intervenciones y en cumplimiento de la fracción segunda del artículo 231 del Estatuto General de la UABC, se procedió a la votación de la propuesta de actualización del plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía. La propuesta fue aprobada por unanimidad del pleno. No habiendo más asuntos por tratar y agotado el orden del día, se dio por clausurada la sesión siendo las ONCE HORAS CON TREINTA Y SIETE MINUTOS del día VEINTISIETE DE ENERO DE DOS MIL VEINTICINCO. Firman para constancia la presente acta circunstanciada que se levanta, los miembros del H. Consejo Técnico que se encuentran presentes.

**CONSEJO TÉCNICO DE LA FACULTAD DE TURISMO Y MERCADOTECNIA**

**JOSÉ TRINIDAD OLAGUE DE LA CRUZ**
SECRETARIO

**MARIANA RODRÍGUEZ RUIZ**
PRESIDENTA

Abraham Castañeda L.

**FACULTAD DE TURISMO Y MERCADOTECNIA**
**CONSEJEROS DOCENTES**

| PROPIETARIOS | SUPLENTES |
|---|---|
| RAMÓN VEGA BUELNA | MARGARITA RAMÍREZ TORRES |
| MOJHAMMED J. PÉREZ SOLÓRZANO | KATIA D. ARAUJO LOPEZ |
| ECKATERINE ZDANOVÁ FLETEZ GUILLÉN | ÓSCAR MARTÍNEZ RÍOS |
| JOSÉ TRINIDAD OLAGUE DE LA CRUZ | ANA MARÍA MIRANDA ZAVALA |
| RICARDO VERJÁN QUIÑONES | BENJAMÍN MEDINA TREVIÑO |
| JOSÉ GABRIEL RUIZ ANDRADE | ISAAC CRUZ ESTRADA |

**FACULTAD DE TURISMO Y MERCADOTECNIA**
**CONSEJEROS ALUMNOS**

| PROPIETARIOS | SUPLENTES |
|---|---|
| OMAR H. HERNÁNDEZ RAMÍREZ | EDUARDO DAMIAN GRANADOS GUZMÁN |
| LUIS DANIEL CUMPLIDO CRUZ | MITZALI JAHDAY NEVAREZ SANCHEZ |
| GUSTAVO A. GUZMÁN | DAYANA YAQUELINE ARIAS GONZALEZ |
| ANGEL URIEL SILVA CANOBBIO | EDNA RUÍZ CABUTO |
| PAOLA MARTINEZ TORRES | ROSA ISELA PARRA JABALERA |
| ABRAHAM CASTAÑEDA LÓPEZ | CINTHIA ESCALANTE RIVERA |

**FACULTAD DE TURISMO Y MERCADOTECNIA**

LISTA DE ASISTENCIA
SESIÓN DEL
27 DE ENERO DE 2025 11:00 HORAS
AUDITORIO DE DIRECTORES

**CONSEJEROS DOCENTES**

| PROPIETARIOS | SUPLENTES |
|---|---|
| RAMÓN VEGA BUELNA | MARGARITA RAMÍREZ TORRES |
| MOJHAMMED J. PÉREZ SOLÓRZANO | KATIA D. ARAUJO LOPEZ |
| ECKATERINE ZDANOVÁ FLETEZ GUILLÉN | ÓSCAR MARTÍNEZ RÍOS |
| JOSÉ TRINIDAD OLAGUE DE LA CRUZ | ANA MARÍA MIRANDA ZAVALA |
| RICARDO VERJÁN QUIÑONES | BENJAMÍN MEDINA TREVIÑO |
| JOSÉ GABRIEL RUIZ ANDRADE | ISAAC CRUZ ESTRADA |

Universidad Autónoma de Baja California

"2025, año del Turismo Sostenible como impulsor del Bienestar Social y Progreso"

**FACULTAD DE TURISMO Y MERCADOTECNIA**

LISTA DE ASISTENCIA
SESIÓN DEL
27 DE ENERO DE 2025 11:00 HORAS
AUDITORIO DE DIRECTORES

**CONSEJEROS ALUMNOS**

| **PROPIETARIOS** | **SUPLENTES** |
|---|---|
| OMAR H. HERNÁNDEZ RAMÍREZ | EDUARDO DAMIAN GRANADOS GUZMÁN |
| LUIS DANIEL CUMPLIDO CRUZ | MITZALI JAHDAY NEVAREZ SANCHEZ |
| GUSTAVO A. GUZMÁN | DAYANA YAQUELINE ARIAS GONZALEZ |
| ANGEL URIEL SILVA CANOBBIO | EDNA RUÍZ CABUTO |
| PAOLA MARTINEZ TORRES | ROSA ISELA PARRA JABALERA |
| ABRAHAM CASTAÑEDA LÓPEZ | CINTHIA ESCALANTE RIVERA |

**Acta de Consejo Técnico de la Facultad de Enología y Gastronomía, Campus Punta Morro de la Universidad Autónoma de Baja California**

**Ensenada, B.C. a 28 de enero de 2025.**

**Asunto:** Sesión Ordinaria de Consejo técnico y Presentación del Tercer Informe Anual de la Gestión 2021-2025 en la Dirección de la FEG.

Siendo las 9:30 (nueve horas con treinta minutos) del día martes 28 (veintiocho) de enero del presente año, en la Sala de Usos Múltiples de esta Unidad Académica, se llevó a cabo la Sesión Ordinaria del Consejo Técnico de la Facultad de Enología y Gastronomía, con la asistencia a de los consejeros técnicos convocados de acuerdo a la solicitud realizada de acuerdo a Oficio Circular No. 0738/2024-2. La reunión se efectuó de acuerdo al siguiente orden del día:

**ORDEN DEL DÍA**

1. Lista de asistencia, verificación y en su caso, declaración del quórum legal.
2. Lectura y aprobación del orden del día.
3. Presentación de la propuesta de Modificación del Programa Educativo de la Licenciatura en Gastronomía de esta Unidad Académica.
4. Presentación del Tercer Informe Anual 2024 de la gestión 2021-2025 de la Dirección de esta Facultad de Enología y Gastronomía.
5. Clausura de la Sesión.

El Mtro. Alejandro Jiménez Hernández, en su función como Presidente del Consejo Técnico, dio la bienvenida a los asistentes, para después ceder la palabra al Maestro Andrés Antonio Luna Andrade, en su función de Secretario para tomar lista de asistencia, verificación y en su caso, declaración del quórum legal, al estar presentes 12 propietarios-estudiantes y docentes. Posteriormente, se solicita la aprobación de los propietarios del consejo técnico del orden del día. Una vez dando continuidad se solicita la aprobación del consejo técnico para que la Mtra. Elva Saldaña Álvarez pueda presentar la propuesta de Modificación del Programa Educativo de la Licenciatura en Gastronomía, una vez concedido explica a detalle

ana ornelas

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA ENSENADA, B.C.

la importancia de la constante actualización y de las áreas que conforman el mapa curricular en relación a sus asignaturas que la conforman por sus áreas de conocimiento: Gestión, Servicio y Producción. Además, se presenta que en la propuesta de modificación de plan de estudios de Licenciatura en Gastronomía la relación de materias optativas que debe tomar el estudiante y hace mención que de acuerdo a las necesidades se podrá ampliar la propuesta de las mismas. Se somete la propuesta de Modificación del Plan de estudios y se aprueba por unanimidad por parte de los miembros del Consejo Técnico de la unidad académica. Una vez dicho eso se procede a la presentación del Tercer Informe Anual 2024 de la Gestión 2021-2025 en la Dirección de esta Facultad de Enología y Gastronomía de la UABC de la actual dirección a cargo del Mtro. Alejandro Jiménez Hernández, conforme a lo estipulado en el artículo 148 fracciones V y XII, del Estatuto General de la Universidad Autónoma de Baja California (UABC).

El evento se realizó ante las diversas autoridades universitarias de la UABC, incluyendo al Dr. Alejandro Cabello Pasini, miembro de la Junta de Gobierno, por parte del Campus Ensenada. También, se contó con la presencia de directores de otras unidades académicas del Campus Ensenada, así como de estudiantes, docentes, personal administrativo, coordinadores de área y responsables de programas educativos.

Para finalizar la sesión, se solicitó a los asistentes a ponerse de pie y abandonar el recinto, permaneciendo únicamente los consejeros técnicos y agradeció la atención prestada durante la presentación del informe. Una vez, siendo las 11:25 (once horas con veinticinco minutos) se dan por clausurado los trabajos y acuerdos realizados durante esta sesión del consejo técnico, Doy Fe secretario del consejo técnico, Mtro. Andrés Antonio Luna Andrade.

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BAJA CALIFORNIA

Mtro. Alejandro Jiménez Hernández

**Director y Presidente del Consejo Técnico**

FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA

| INTEGRANTES PROPIETARIOS-DOCENTES | FIRMA DE |
|---|---|

| | ASISTENCIA |
|---|---|
| GRICELDA LÓPEZ GONZÁLEZ | |
| CYNTHIA DE LIRA GARCÍA | |
| GINA GARCÍA WALTHER | |
| ANDRÉS ANTONIO LUNA ANDRADE | |
| FELIPE DE JESÚS PEREGRINA ROQUE | |
| JOSÉ IRVING MONJARÁS BARRERA | |
| **INTEGRANTES PROPIETARIOS-ESTUDIANTES** | |
| ANA ORNELAS MORALES | |
| MARÍA FERNANDA GUILLEN CHÁVEZ | |
| JESUS MAURICIO MORENO LÓPEZ | |
| AMIR EDUARDO ROMERO AGUILAR | |
| EDUARDO ALDAHIR JAIME ESQUER | |
| **SUPLENTES-DOCENTES** | |
| HUGO BAUTISTA ARBALLO | |
| GLORIA ANDREA PÉREZ ÁLVAREZ | |
| ERIK OCÓN CEDILLO | |
| **SUPLENTES-ESTUDIANTES** | |
| LAISHA BETEL CAMARGO ESPINOZA | |
| ORLANDO ILDEFONSO DÓRAME CARRASCO | |
| DANA CAROLINA PRECIADO GUZMÁN | |
| ALANIS MIROSLAVA IZABAL DÍAZ | |
| LUIS EDUARDO MERLÍN OVANDO | |
| JAHAN PABLO ACOSTA VÁSQUEZ | |

Propietario
Mario Fernanda Garcia Pastrana

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA ENSENADA, B.C.

## 9.3. Programas de unidad de aprendizaje

# Universidad Autónoma de Baja California
## Facultad de Enología y Gastronomía

Los docentes abajo firmantes adscritos a la Facultad de Enología y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California, participaron durante el diseño de Unidades de Aprendizaje dentro del proceso de modificación del actual Plan de Estudios del Programa Educativo de Licenciatura en Gastronomía de esta Unidad Académica.

| Nombre | Firma |
|---|---|
| 1. Alejandra Chávez Márquez | |
| 2. Alejandro Covarrubias García | |
| 3. Alejandro Enrique Santibañez Alejandro | |
| 4. Alejandro Jiménez Hernández | |
| 5. Alexia Argelia López Verdugo | |
| 6. Amado Pérez Rodríguez | |
| 7. Ana Fernanda Ramírez Torres | |
| 8. Ana Lilia Chávez Sánchez | |
| 9. Andrés Antonio Luna Andrade | |
| 10. Andrés Morales Blancas | |
| 11. Carolina Gutiérrez Sánchez | |
| 12. Carolina Mata Miranda | |
| 13. Clelia Macías Rodríguez | |
| 14. Cynthia De Lira García | |
| 15. Débora Parra Ayala | |
| 16. Diana Leticia Fong Mata | |

17. Elva Saldaña Álvarez
18. Erick Ocon Cedillo
19. Felipe J. Peregrina Roque
20. Gina García Walther
21. Gloria Andrea Pérez Álvarez
22. Hugo Bautista Arballo
23. Jesús Raymundo Juárez Rojas
24. Julio Benjamín Torres Gutiérrez
25. Karla Mariela Haro Gutiérrez
26. Leonardo González Ramírez
27. Leonardo Rafael Miramontes Terriquez
28. Liliana del Rocío Castro López
29. Liliana Haydeé Escalante López
30. Ma. Carmen Toledo Sánchez
31. Ma. de Lourdes Soledad Salgado Rogel
32. Omar Alberto Maldonado Martínez
33. Patricia Páez Manjarrez
34. Ricardo Luna Andrade
35. Yerelin Melissa Cajeme Acevedo

Atentamente,
Ensenada, Baja California a 28 de abril de 2025.

M.A. Alejandro Jiménez Hernández
**Director**

M.B.A. Elva Saldaña Álvarez
**Subdirectora**

# Universidad Autónoma de Baja California

## Facultad de Facultad de Turismo y Mercadotecnia

Los docentes abajo firmantes adscritos a la Facultad de Turismo y Mercadotecnia participaron en el diseño de programas de unidades de aprendizaje dentro del proceso de modificación del presente plan de estudios de **Licenciatura en Gastronomía**

| Nombre | Firma |
|---|---|
| 1. Ana Lilia Chávez Sanchez | Ana Lilia |
| 2. Alejandro Zazueta Valenzuela | |
| 3. Ario Refugio Estada Gaxiola | Ario R Estada G |
| 4. Benjamín Medina Treviño | Benjamin Medina Treviño (P.A) |
| 5. Citlaly Merysol Gutiérrez Castañeda | |
| 6. Claudia Gabriela Trasviña Durazo | Claudia Gabriela Trasviña (P.A) |
| 7. Cynthia del Mar López Félix | Cynthia del Mar López (P.A) |
| 8. Diana Valenzuela Canizales | Diana Valenzuela Canizales (P.A) |
| 9. Edith Martín Galindo | |
| 10. Ericka Gabriela Vázquez Ojeda | Ericka Gabriela Vázquez Ojeda (P.A) |
| 11. Ericka Giselle Verjan Silva | Ericka Giselle Verjan Silva (P.A) |
| 12. Erika Susana Naranjo Mora | Erika Susana Naranjo (P.A) |
| 13. Freddy Sánchez Dávila | |
| 14. Gloria Quintana García | Gloria Quintana García. (P.A) |
| 15. Isis Abril Ávila Camargo | Isis Abril Ávila Camargo (P.A) |
| 16. Janette Sánchez Montoy | Janette Sánchez Montoy (P.A |

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

FACULTAD DE TURISMO Y MERCADOTECNIA

17. Johana Guadalupe Razón German
18. Karla Renee Meza Rojo
19. Lo Ammi Martínez Castillo
20. Luis Carlos Salazar García
21. Luis Francisco Quiroz Sastre
22. Margarita Ramírez Torres
23. Mariana Rodríguez Ruiz
24. Marlene Martínez Arenas
25. Mojhamed Jacobo Pérez Solorzano
26. Nancy Azucena Salgado Uriarte
27. Omar Ortiz Peimbert
28. Oscar Martínez Ríos
29. Pamela Martín del Campo Landero
30. Ramón Vega Buelna
31. Raúl Pérez Gómez
32. Ricardo Verjan Quiñones
33. Rosalía Nayeli Cruz Hernández
34. Salvador Israel Zarate Preciado

Karla Renee Meza Rojo (P.A)
Lo Ammi Martinez Rojo (P.A)
Luis Carlos Salazar García (P.A
24ª
Margarita Ramirez Torres (P.A)
Omar Ortiz Peimbert
Pamela Martin del Campo (P.A)

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
FACULTAD DE TURISMO Y MERCADOTECNIA

**Director**
**Mtra. Mariana Rodriguez Ruiz**
**Directora de la Facultad de Turismo y Mercadotecnia**

**Subdirector**
**Dra. Jesus Amparo Lopez Vizcarra**
**Subdirectora de la Facultad de turismo y Mercadotecnia**

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

### I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Administración de Negocios Gastronómicos

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 02 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Básica

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Oscar Martínez Ríos
Ario Refugio Estada Gaxiola
Nancy Azucena Salgado Uriarte
Andrés Antonio Luna Andrade
Karla Mariela Haro Gutiérrez
Erik Ocon Cedillo

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Brindar las bases de la teoría administrativa y su aplicación en el sector de la gastronomía, además, proporciona las herramientas básicas para la gestión de negocios, se identifican los conceptos y definiciones básicas en los idiomas español e inglés integrando el uso estratégico de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC). Se imparte en la etapa básica con carácter obligatorio y pertenece al área de conocimiento de Gestión, lo cual lo beneficiará en el cumplimiento del perfil profesional.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Examinar enfoques administrativos mediante la identificación de las áreas funcionales de la organización, ámbitos de acción, así como las características socioeconómicas del entorno, en los idiomas español e inglés, para definir un modelo administrativo en función de los objetivos y necesidades del formato de negocio, con sentido de responsabilidad y disciplina.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Aplicar el proceso administrativo en una empresa gastronómica, que cuente con las siguientes secciones:

- Etapas de planeación
- Organización
- Dirección
- Control

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas administrativas y tecnológicas, 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 crítica, emprendedora y responsable.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES

### UNIDAD I. Generalidades de la administración en negocios gastronómicos

**Competencia:**

Examinar los conceptos básicos y antecedentes de la administración, por medio de definiciones, enfoques teóricos y principios fundamentales, en idioma español e inglés, para analizar su relevancia histórica y su impacto en la industria gastronómica, con empatía, responsabilidad y actitud crítica.

**Contenido:** **Duración:** 2 horas

1.1. Conceptos básicos de administración
    1.1.1. Definiciones clave
    1.1.2. Universalidad de la administración
1.2. Origen y evolución de la administración
    1.2.1. Principales etapas
    1.2.2. Evolución global
1.3. Antecedentes de la administración en México: Historia, particularidades y su impacto en la industria gastronómica

## UNIDAD II. Teorías y Enfoques Modernos de la Administración

**Competencia:**
Analizar las teorías y enfoques modernos de la administración, a través de paradigmas, modelos estructurales y principios de gestión, para comprender su aplicabilidad en el sector gastronómico, con pensamiento crítico y empatía.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

2.1. Enfoques tradicionales
- 2.1.1. Enfoque de la administración científica
- 2.2.2. Teoría clásica y su evolución

2.2. Nuevos paradigmas
- 2.2.1. Estructuralista
- 2.2.2. Enfoque de sistemas
- 2.2.3. Teoría de contingencias
- 2.2.4. Enfoque holístico

2.3. Gestión de la calidad total: Implicaciones para el sector gastronómico
2.4. Perspectivas actuales: Administración sostenible y orientada a la innovación

**UNIDAD III. La empresa gastronómica y su entorno económico**

**Competencia:**
Interpretar la interacción entre las características del entorno económico y los indicadores clave del sector gastronómico, por medio de herramientas de análisis económico y principios de micro y macroeconomía, para evaluar su impacto en los negocios gastronómicos, actuando con ética y responsabilidad.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

3.1. Entorno económico y su impacto en la Gastronomía
    3.1.1. Perspectiva Local
    3.1.2. Perspectiva Global desde la Micro y Macroeconomía
3.2. Relación entre la oferta y demanda
3.3. Modelos de negocios gastronómicos
    3.3.1. Casos de éxito en Startups, cadenas, restaurantes independientes
3.4. Áreas funcionales clave y su relación con el entorno económico
3.5. Responsabilidad social y ética empresarial: Aplicación en la industria alimentaria
3.6. Tendencias económicas de la nueva administración: Adaptación de modelos globales a las organizaciones mexicanas

## UNIDAD IV. Roles y competencias del administrador gastronómico

**Competencia:**
Aplicar habilidades y conocimientos necesarios para un óptimo desempeño en roles gerenciales en el sector gastronómico, a través de teorías de liderazgo, modelos de gestión estratégica y criterios de desempeño, con ética profesional y disciplina.

**Contenido:** **Duración:** 11 horas

4.1. Roles gerenciales en el sector
- 4.1.1. Interpersonal
- 4.1.2. informativo
- 4.1.3. Decisional

4.2. Niveles gerenciales y sus funciones
- 4.2.1. Operativo
- 4.2.2. Táctico
- 4.2.3. Estratégico

4.3. Habilidades gerenciales clave: Liderazgo, comunicación efectiva, gestión de equipos multiculturales
4.4. Habilidades para la innovación: Adaptación tecnológica, transformación digital en gastronomía

**UNIDAD V. Proceso administrativo aplicado a negocios gastronómicos**

**Competencia:**
Integrar los principios fundamentales del proceso administrativo, por medio de teorías organizacionales, herramientas de planeación y modelos de control empleando vocabulario técnico en inglés, para resolver problemas específicos del sector gastronómico y tomar decisiones informadas, con actitud colaborativa.

**Contenido:** **Duración:** 11 horas

5.1. Concepto del proceso administrativo: Etapas del proceso
5.2. Planeación: Concepto, Propósito, Planes de planeación
5.3. Organización: Estructura y diseño organizacional, descripción de puestos, jerarquía, subordinación y delegación en un establecimiento gastronómico
5.4. Dirección: Tipos de dirección, teorías se motivación, liderazgo, comunicación efectiva
5.5 Control: Definición, tipos de control, elementos de un control efectivo

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la Práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de Apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Análisis de los conceptos básicos y evolución de la Administración en español e inglés. | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Investiga previo al taller, las definiciones clave en idioma español e inglés, y proporciona ejemplos de la universalidad de la administración en la industria gastronómica.<br>3. Realiza una línea del tiempo que incluya las principales etapas de la administración a través de la historia utilizando herramientas digitales como Timeline JS, Preceden, Timetoast, etc, resaltando su evolución y práctica en el ámbito gastronómico.<br>4. Identifica y describe los principales antecedentes de la administración en México, resaltando su impacto en la industria gastronómica.<br>5. Elabora un informe relacionando los conceptos básicos, en español e inglés, con ejemplos de casos del sector gastronómico.<br>6. Presenta los resultados del análisis en clase, argumentando su importancia en la práctica administrativa actual, haciendo uso de apoyos visuales digitales. | • Internet<br>• Dispositivos electrónicos<br>• Proyector<br>• Plataformas digitales para creación de líneas del tiempo. | 4 horas |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 2 | Simulación: Aplicación de enfoques modernos de la Administración | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se integra en equipo de trabajo y se le asigna un enfoque de la administración. | • Internet<br>• Dispositivos electrónicos<br>• Proyector | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Analiza y resuelve con su equipo un caso práctico aplicando los principios de la teoría utilizando herramientas colaborativas como Google Docs, Miro o Jamboard que permite compartir ideas, imágenes en tiempo real con otros usuarios.<br>4. Diseña una propuesta de mejora y lo aplica en un negocio gastronómico real al utilizar recursos visuales como infografías interactivas en Canva, Genially, o Piktochart.<br>5. Expone los resultados con su equipo y debate el enfoque asignado.<br>6. Realiza una reflexión en equipo sobre los enfoques aplicados a la gastronomía. | • Artículos sobre administración moderna<br>• Guías sobre teorías y paradigmas<br>• Casos prácticos<br>• Herramientas colaborativas digitales. | |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 3 | Análisis de la Oferta y Demanda en un Negocio Gastronómico | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Analiza un estudio de caso de un negocio gastronómico (startup, cadena o restaurante independiente) proporcionado por su docente.<br>3. Analiza la influencia del entorno económico local y global del negocio.<br>4. Identifica los factores de la oferta y demanda específicos del caso y el impacto en la rentabilidad y operación del negocio.<br>5. Elabora un reporte final que incluya: análisis de micro y macroeconomía, ejemplo de las áreas funcionales claves relacionadas con el entorno económico.<br>6. Presenta el reporte con una exposición sobre los modelos y tendencias globales. | • Dispositivos electrónicos<br>• Proyector | 6 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 4 | Simulador de Roles Gerenciales en un Restaurante | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Investiga un estudio de caso de un negocio gastronómico (startup, cadena o restaurante independiente) proporcionado por su docente<br>3. Se integra en uno de tres equipos, cada uno representando un nivel gerencial.<br>4. Trabaja con su equipo según las funciones de su nivel gerencial<br>5. Participa en mesa de discusión y elabora un reporte final de la práctica | • Casos para su estudio | 4 horas |
| **UNIDAD V** | | | | |
| 5 | Análisis de un Estudio de Caso en idioma inglés: Implementación del Proceso Administrativo | 1. Atiende las orientaciones de su docente.<br>2. Se le asigna un estudio de caso en idioma inglés (ejemplo: *Opening of a restaurant, crisis management, or operations improvement*).<br>3. Lee y analiza el caso de estudio, identificando los conceptos técnicos básicos aprendidos en idioma español e inglés.<br>4. Analiza el estudio de caso, identificando los principales retos administrativos del negocio descrito.<br>5. Establece una relación con las etapas del proceso administrativo.<br>6. Discute en equipo alternativas para optimizar la administración del negocio.<br>7. Presenta el informe en clase y argumenta las respuestas. | • Caso para su estudio | 14 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Aprendizaje basado en casos en español e inglés
- Técnica expositiva
- Debates

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental en español e inglés
- Investigación empírica en español e inglés
- Exposición de resoluciones de casos prácticos con vocabulario técnico en español e inglés
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías
- Mesas de discusión

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales……30%
- Exposiciones……..20%
- Talleres y actividades ……..20%
- Proceso administrativo ……30%

**Total**……100%

## X. REFERENCIAS

### Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC


Ascanio, G. (2020). *Principios de Administración Hotelera*. Trillas. ISBN-10: 6071741408

Baron, J., Lachenauer, R. (2024). *Gestión de la empresa familiar: Todo lo que necesitas saber para gestionar y dirigir una empresa familiar con éxito*. Profit Editorial. ISBN-10: 8419841625

De Bonis, G. (2023). *Administración de negocios gastronómicos: El ABC de las operaciones de restaurantes y establecimientos afines*. UGERMAN EDITOR.

Franklin, E. (2019). *Introducción a la administración*. Cengage Learning. ISBN-10: 6075268421 [clásica].

Guerra, Y. (2015). *Administración de restaurantes: de los cimientos al éxito*. CreateSpace Independent Publishing Platform [clásica].

Gupta, M., Dheekonda, V., & Masum, M. (2024). Genie: Enhancing information management in the restaurant industry through AI-powered chatbot. *International Journal of Information Management Data Insights, 4*(2), https://doi.org/10.1016/j.jjimei.2024.100255

Morfín, M. (2024). *Administración de comedor y bar*. Editorial Trillas.

Wu, J., Chen, J., Yang, T., & Zhao, N. (2024). How to stay competitive: An innovative concept to assess business competitiveness using online restaurant reviews. *International Journal of Hospitality Management*, 122, https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2024.103836


### Recursos de acceso libre o complementarios externos


Bschaden, A., Bopp, C., Rüdiger, A., Strobel, L., & Stroebele-Benschop, N. (2024). Carbon footprints on the menu: Exploring consumer choices and perceptions across real-world gastronomic settings. *Journal of Cleaner Production, 463*, 15. https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2024.142773

Koontz, H., Heinz, W. & Cannice, M. (2022). *Administración: Una perspectiva global*. Decimocuarta Edición. McGraw-Hill ISBN-10: 6071517087.

Secretaría General Iberoamericana (SEGIB) y Basque Culinary Center (BCC). (2022). *La contribución de la gastronomía a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible*. https://www.segib.org/wp-content/uploads/informe-gastronomia-y-ods-esp.pdf

## X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Gestión Turística, Licenciatura en Administración de Empresas o área afín, de preferencia con especialidad o maestría relacionada al campo, así como, dominio del idioma inglés. Debe contar con experiencia docente mínima de 2 años; cualidades de organización, responsabilidad, dinamismo para propiciar el aprendizaje significativo.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Química de los Alimentos

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 00 **HL:** 02 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Básica

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Ericka Gabriela Vázquez Ojeda
Gloria Andrea Pérez Alvarez
Liliana del Rocío Castro López
Salvador Romero García

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Proporciona los conocimientos fundamentales sobre la composición química de los alimentos, permitiendo analizar su comportamiento durante los procesos de transformación y conservación. A través de este conocimiento, el estudiantado podrá aplicar principios científicos en la elaboración y diseño de productos alimenticios, garantizando calidad, seguridad e innovación en su desarrollo.
Se imparte en la etapa básica como asignatura obligatoria y forma parte del área de conocimiento de Producción, contribuyendo a la formación integral en el ámbito culinario y gastronómico.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Evaluar la química de los alimentos mediante el estudio teórico y práctico de las propiedades funcionales y reacciones químicas de sus componentes, para fundamentar la elaboración y diseño de productos alimenticios, con disciplina y actitud investigadora.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Elaboración y presentación de un producto alimenticio, debe explicar las propiedades funcionales y la transformación de su composición en un reporte escrito y en la presentación oral.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Agua

**Competencia:**
Explicar las reacciones específicas de los hidratos de carbono que ocurren en los alimentos mediante la elaboración de un producto al aplicar temperatura, para observar los cambios químicos del alimento, con creatividad y cautela.

**Contenido:** **Duración:** 7 horas

1.1. Conceptos básicos
    1.1.1. Átomo y molécula
    1.1.2. pH
1.2. Humedad de los alimentos
1.3. Agua libre y agua ligada
1.4. Actividad del agua en los alimentos
1.5. Propiedades físicas del agua
    1.5.1. Presión de vapor
    1.5.2. Punto de ebullición
    1.5.3. Calor específico
    1.5.4. Calor latente

## UNIDAD II. Hidratos de carbono

**Competencia:**
Distinguir el funcionamiento de los diferentes aditivos utilizados en la industria alimentaria, a partir de la categorización según sus usos y aplicaciones, para determinar la utilidad de su consumo, con responsabilidad y ahínco.

**Contenido:** **Duración:** 7 horas

2.1. Conceptos básicos
2.2. Monosacáridos
    2.2.1. Principales monosacáridos en los alimentos
2.3. Disacáridos
    2.3.1. Enlace glucosídico
    2.3.2. Principales disacáridos en los alimentos
2.4. Reacciones de los carbohidratos en alimentos
    2.4.1. Oscurecimiento no enzimático
        2.4.1.1. Caramelización
        2.4.1.2. Reacción de Maillard
    2.4.2. Fermentación
2.5. Polisacáridos
    2.5.1. Principales polisacáridos en los alimentos: estructura y composición
    2.5.2. Gelatinización
    2.5.3. Retrogradación
2.6. Propiedades funcionales de los carbohidratos en los alimentos

## UNIDAD III. Proteínas

**Competencia:**
Experimentar con las reacciones de las proteínas durante la producción de distintos alimentos, mediante la aplicación de técnicas de análisis, para comprender su impacto en la elaboración de productos alimenticios, de manera objetiva y descriptiva.

**Contenido:** **Duración:** 7 horas

3.1. Conceptos básicos
3.2. Aminoácidos
    3.2.1. Estructura general de los aminoácidos
    3.2.2. Aminoácidos esenciales y no esenciales
3.3. Oscurecimiento enzimático
3.4. Conformación y estructura de las proteínas
3.5. Reacciones y propiedades de las proteínas
    3.5.1. Anfoterismo
    3.5.2. Punto isoeléctrico
    3.5.3. Capacidad de retención de agua
    3.5.5. Salting-in y Salting-out
    3.5.6. Desnaturalización
        3.5.6.1. Reacciones enzimaticas de los alimentos
3.6. Propiedades funcionales de las proteínas en los alimentos

## UNIDAD IV. Lípidos

**Competencia:**
Demostrar las reacciones de los lípidos durante la producción de distintos alimentos, mediante la experimentación, para asociar su aplicación en la elaboración de alimentos, de manera objetiva y descriptiva.

**Contenido:** **Duración:** 7 horas

4.1. Conceptos básicos
4.2. Estructura y composición de los lípidos
4.3. Clasificación de los lípidos
4.4. Propiedades de las grasas y aceites
    4.4.1. Polimorfismo
    4.4.2. Puntos de fusión
    4.4.3. Punto de humo
4.5. Modificación de grasas
    4.5.1. Hidrogenación
    4.5.2. Interesterificación
    4.5.3. Acetilación
    4.5.4. Winterization
4.6. Reacciones de deterioro de lípidos
    4.6.1. Rancidez hidrolítica
    4.6.2. Rancidez oxidativa
    4.6.3. Autooxidación
4.7. Antioxidantes
4.8. Propiedades funcionales de los lípidos en alimentos

**UNIDAD V. Aditivos químicos**

**Competencia:**
Estimar el contenido de agua y humedad de los alimentos mediante la aplicación de fórmulas específicas para predecir su vida de anaquel, con objetividad y análisis.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

5.1. Antecedentes
5.2. Conservadores
5.3. Acidulantes
5.4. Edulcorantes
5.5. Colorantes
5.6. Quelantes

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Determinación del porcentaje de humedad en alimentos | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Corta en rodajas de un mismo grosor diferentes muestras de alimentos.<br>4. Pesa una charola vacía donde se colocará el alimento a secar, se registra el dato.<br>5. Coloca la muestra del alimento a secar, se registra el peso.<br>6. Seca el alimento a temperatura constante y tiempo necesario.<br>7. Pesa la charola con el alimento seco y se registra el dato.<br>8. Calcula por medio de la fórmula correspondiente el porcentaje de humedad del alimento.<br>9. Redacta y entrega un reporte de práctica y recibe retroalimentación docente. | • Desecador<br>• Muestras de alimentos<br>• Balanza analítica<br>• Charolas de aluminio pequeñas<br>• Pinzas multiusos<br>• Deshidratadora | 7 horas |
| 2 | Determinación de Potencial de Hidrógeno por diferentes métodos: Repollo morado y potenciómetro | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Lava hojas de repollo morado.<br>4. Pica finamente hojas del repollo morado.<br>5. En un vaso de precipitado, agrega repollo y agua en partes iguales.<br>6. Lleva a ebullición por 5 minutos. | • Plancha de calentamiento o estufa<br>• Tubos de ensayo<br>• Gradilla<br>• Vaso de precipitado<br>• Tijeras o cuchillo<br>• Tabla verde<br>• Colador<br>• Bascula gramera<br>• Lápiz y papel<br>• Repollo | 7 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 7. Retira del fuego y enfría la mezcla.<br>8. Procede a colar la mezcla.<br>9. Afora con la mezcla a ¾ de cada uno de los tubos de ensayo.<br>10. Afora el ¼ restante de cada uno de los tubos de ensayo con cada una de las muestras (alimento seleccionado) e incorpora bien.<br>11. Compara resultados obtenidos.<br>12. Redacta y entrega un reporte de práctica y recibe retroalimentación docente. | • Alimento seleccionado | |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 3 | Reacciones de carbohidratos en alimentos | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúnen en equipo.<br>3. Prepara los alimentos correspondientes para iniciar la reacción (a elección de cada docente).<br>4. Identifica y explica las reacciones ocurridas, así como los cambios en sus propiedades y compuestos formados.<br>5. Redacta y entrega reporte de laboratorio donde incluya sus resultados, preguntas resueltas y conclusiones.<br>6. Recibe retroalimentación docente. | • Ingredientes (seleccionados por cada docente)<br>• Estufa/mechero<br>• Utensilios de cocina necesarios según el alimento seleccionado | 7 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 4 | Reacciones de las proteínas en | 1. Atiende las orientaciones para | • Ingredientes (seleccionados | 7 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | los alimentos | el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúnen en equipo.<br>3. Prepara los alimentos correspondientes para iniciar la reacción (a elección cada docente).<br>4. Identifica y explica las reacciones ocurridas, así como los cambios en sus propiedades y compuestos formados.<br>5. Redacta y entrega reporte de laboratorio donde incluya sus resultados, preguntas resueltas y conclusiones.<br>6. Recibe retroalimentación docente. | por cada docente)<br>• Estufa/mechero<br>• Refrigerador y/o cámara fría<br>• Utensilios de cocina necesarios según el alimento seleccionado | |
| **UNIDAD V** | | | | |
| 5 | Evaluación de ingredientes de diferentes productos alimenticios | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúnen en equipo.<br>3. Prepara los alimentos correspondientes para iniciar la evaluación de ingredientes.<br>4. Identifica y clasifica los aditivos presentes en el producto seleccionado.<br>5. Elabora un cuadro comparativo con nivel de toxicidad e ingesta diaria admisible.<br>6. Entrega el cuadro comparativo con su respectiva conclusión.<br>7. Recibe retroalimentación docente. | • Muestra de alimento a libre elección<br>• Aparato electrónico (computadora, tableta, celular)<br>• Internet | 4 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Método de proyectos
- Experimentos
- Técnica expositiva
- Discusión guiada
- Instrucción guiada
- Uso de tecnologías e inteligencia artificial

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales…….... 30%
- Reportes de prácticas ……..20%
- Trabajo en clase…… 20 %
- Reporte escrito de la elaboración de un producto alimenticio ……15%
- Presentación oral de la elaboración de un producto alimenticio…….……15%

**Total**……..….100%

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Badui Dergal, S. (2019). *Química de los alimentos* (6ª ed.). Pearson.<br>Córdova Frunz, J. L. (2018). *La química y la cocina:* FCE - Fondo de Cultura Económica. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/37826<br>Hartings, M. (2020). *La química en tu cocina.* Acriba.<br>López Fandiño, R. (2014). *Las proteínas de los alimentos.* Editorial CSIC Consejo Superior de Investigaciones Científicas. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/41772<br>Miguel Castro, M. y Sandoval Huertas, M. (2023). *La ciencia y la cocina* (1ª ed.). Editorial CSIC Consejo Superior de Investigaciones Científicas. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/250215<br>Tortajada Genaro, L. A. (2024). *Iniciación al análisis químico en alimentos: manual de laboratorio:* (1ª ed.). Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/276465<br>Yruela I, Varela-Nieto I (eds.). *Las moléculas que comemos*. Colección Divulgación CSIC, 38. CSIC, 2023. ISBN 978-84-00-11135-5 https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/230195<br>Zumbado Fernández, H. (2022). *Análisis Químico de los Alimentos* (2 ª ed.). Ciudad Educativa. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/213670 | Bello, J. (2014). *Ciencia Bromatológica: Principios generales de los alimentos*. Díaz de Santos.<br>Charley H. (2012). *Tecnología de los Alimentos*. *Procesos químicos y físicos en la preparación de alimentos*. Editorial Noriega- LIMUSA.<br>Desroisier, N. W. (1981). *Conservación de Alimentos*. CECSA. [clásica]<br>Hoseney R., (1991). *Principios de ciencia y tecnología de los cereales* Ed. Acribia [clásica]<br>Igoe, R. (2011). *Dictionary of Food Ingredients*. Springer [clásica]<br>Lawson, H. (1999). *Aceites y grasas alimentarios: tecnología, utilización y nutrición*. AMV Ediciones<br>Pilosof, A.M.R, Bartholomai, G.B. (2000). *Caracterización Funcional y Estructural de Proteínas*. Ed Eudeba. Argentina.<br>Vaclavik, V. (2014). *Essentials of Food Science*. Springer. |

## XI. PERFIL DOCENTE

Con estudios en Química Industrial, Licenciatura en Gastronomía, Ingeniería Química en alimentos, o área afín, de preferencia con maestría, especialidad o doctorado en Ciencias Químicas y/o Tecnología de los Alimentos. Experiencia profesional y docente mínima de dos años. Asimismo, contar con cualidades de organización, responsabilidad y creatividad que propicie el aprendizaje significativo en las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Manejo Higiénico de los Alimentos

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 01 **HL:** 01 **HPC:** 01 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 07

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Básica

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Gloria Andrea Pérez Álvarez
Ericka Gabriela Vázquez Ojeda
Alejandro Zazueta Valenzuela
Andrés Morales Blancas

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Brindar los conocimientos básicos sobre los agentes físicos, químicos y biológicos que pueden contaminar un alimento durante su recepción, almacenamiento, preparación y conservación; así como las medidas respectivas de prevención, a través de la aplicación de las técnicas apropiadas de limpieza y desinfección con base en la normatividad vigente nacional e internacional. Con el fin de que el estudiantado conozca los requerimientos mínimos para una futura certificación y a la vez sea consciente de los riesgos a la salud que conlleva no ejecutar unas buenas prácticas de manufactura para lo cual serán indispensables las prácticas de laboratorio y manuales de higiene. Se imparte con carácter obligatorio en la etapa básica, perteneciente al área de conocimiento Producción.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Analizar las buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, mediante la implementación de los procedimientos y las Normas Oficiales Mexicanas vigentes, para evitar su contaminación y prevenir riesgos sanitarios en establecimientos de alimentos y bebidas, con responsabilidad social, empatía y compromiso.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Manual de seguridad e higiene que contemple todas las áreas de un establecimiento de A y B y que marque las pautas mínimas de inocuidad desde el personal laboral hasta el proceso, según la normatividad vigente.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Contaminación alimentaria

**Competencia:**
Distinguir las fuentes y vectores de los tipos de contaminación y sus riesgos por medio de la caracterización de los agentes físicos, químicos y biológicos para asegurar la inocuidad alimentaria y evitar las enfermedades de transmisión por alimentos con disciplina y responsabilidad.

**Contenido:** **Duración:** 10 horas

1.1. Conceptos básicos
- 1.1.1. Peligro y riesgo
- 1.1.2. Contaminación
- 1.1.3. Patógeno
- 1.1.4. Limpieza
- 1.1.5. Desinfección
- 1.1.5. Inocuidad
- 1.1.6. Higiene

1.2. Tipos de contaminación alimentaria
- 1.2.1. Contaminación física
- 1.2.2. Contaminaciones químicas
- 1.2.3. Contaminación biológica
  - 1.2.3.1. Bacterias
  - 1.2.3.2. Hongos
  - 1.2.3.3. Parásitos
  - 1.2.3.4. Virus
- 1.2.4. Contaminación cruzada

1.3. Fuentes y vectores de contaminación alimentaria

1.4. Enfermedades Transmisión Alimentarias (ETA) y su impacto en la salud pública

**UNIDAD II. Legislación sanitaria nacional e internacional vigente**

**Competencia:**
Diferenciar la legislación sanitaria vigente nacional e internacional de la industria de alimentos, mediante el análisis y comparación de sus disposiciones para reconocer sus aplicaciones en los establecimientos de alimentos y bebidas con pensamiento crítico y responsabilidad social.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

2.1. Introducción al Codex Alimentarius y su relevancia global
2.2. NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios
2.3. NMX-f-605-2018 Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos preparados para la obtención del Distintivo “H”
2.4. Sello de calidad “Punto limpio V2020”
2.5. Sistema Hazard Analysis and critical Control Point System (HACCP)
2.6. Normatividad Oficial Internacional vigente de elaboración, manipulación y almacenamiento de alimentos

## UNIDAD III. Buenas prácticas de manufactura en el almacenamiento de alimentos

**Competencia:**
Aplicar las buenas prácticas de manufactura en el almacenamiento de alimentos por medio del desarrollo de la documentación requerida para la óptima conservación de materias primas con compromiso y responsabilidad.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

3.1. Conceptos fundamentales de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
3.2. Almacenamiento de alimentos
    3.2.1. Criterios de aceptación y rechazo de materias primas
    3.2.2. Formatos de almacenamiento
    3.2.3. Sistema Primeras Entradas y Primeras Salidas (PEPS)
3.3. Zona de peligro de temperatura y cadena de frío
    3.3.1. Control de temperaturas de conservación en frío
    3.3.2. Control de temperaturas de conservación en seco
    3.3.3. Condiciones de almacenamiento inocuas
    3.3.4. Monitoreo de las condiciones de la conservación
3.4. Trazabilidad

**UNIDAD IV. Buenas prácticas de manufactura en la preparación de alimentos**

**Competencia:**
Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la preparación de alimentos por medio de la implementación y verificación de procesos requeridos para asegurar una buena conducta y manipulación de alimentos por parte del personal de cocina, con compromiso y responsabilidad social.

**Contenido:** **Duración:** 10 horas

4.1. Higiene del personal que manipula alimentos
4.2. Manejo adecuado de utensilios y equipo
    4.2.1. Limpieza y desinfección
    4.2.2. Control de temperaturas en cocción y servicio de alimentos
4.3. Procedimientos de limpieza y desinfección en áreas de producción
    4.3.1. Correcto uso de trapos
4.4. Manejo de desechos y control de plagas
4.5. Listas de cotejo para la verificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
4.6. Importancia de la implementación de registros

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Desarrollo de un sistema Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo de trabajo.<br>3. Desarrolla el diagrama de flujo de un proceso alimenticio conocido.<br>4. Identifica los puntos críticos y puntos de control del proceso.<br>5. Establece límites críticos.<br>6. Discute y redacta medidas preventivas y correctivas para controlar los puntos críticos.<br>7. Elabora una tabla que incluya los puntos 4, 5 y 6.<br>8. Entrega el documento, que incluya su conclusión.<br>9. Recibe retroalimentación docente. | • Dispositivos electrónicos<br>• Hojas de papel o Rotafolio<br>• Internet<br>• Editor de texto | 6 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 2 | Elaboración de formatos de almacenamiento de alimentos | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo de trabajo.<br>3. Identifica el caso hipotético del tipo de establecimiento.<br>4. Clasifica el tipo de productos que recibirá el almacén.<br>5. Elabora un documento que englobe los parámetros correspondientes.<br>6. Entrega la compilación de los | • Dispositivos electrónicos<br>• Hojas de papel o Rotafolio<br>• Internet<br>• Editor de texto | 5 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | documentos, incluyendo sus conclusiones.<br>7. Recibe retroalimentación docente. | | |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 3 | Elaboración de formatos de procedimientos de limpieza estandarizados. | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo de trabajo.<br>3. Identifica el caso hipotético del tipo de establecimiento.<br>4. Selecciona el equipo para su limpieza y desinfección.<br>5. Elabora un documento que englobe los parámetros correspondientes.<br>6. Entrega la compilación de los documentos, incluyendo sus conclusiones.<br>7. Recibe retroalimentación docente. | • Dispositivos electrónicos<br>• Hojas de papel o Rotafolio<br>• Internet<br>• Editor de texto | 5 horas |

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Identificación de microorganismos | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo de trabajo.<br>3. Toma una muestra del alimento contaminado y se coloca debajo de la lupa o el estereoscopio.<br>4. Coloca la laminilla preparada en el microscopio y observa a 4X, 10X y 40X.<br>5. Prepara portaobjeto con muestra y una gota de aceite de inmersión.<br>6. Coloca bajo el objetivo 100X y observa.<br>7. Identifica las características de diferentes microorganismos y sus efectos en los alimentos por medio de un análisis sensorial.<br>8. Entrega un reporte de las observaciones y resultados incluyendo sus conclusiones.<br>9. Recibe retroalimentación docente. | • Muestras de alimentos contaminados<br>• Microscopio<br>• Portaobjetos<br>• Cubreobjetos<br>• Aceite de inmersión<br>• Computadora<br>• Hojas de papel<br>• Internet<br>• Lupa<br>• Estereoscopio<br>• Cajas Petri<br>• Laminillas preparadas | 8 horas |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 2 | Eficacia de procesos de limpieza y desinfección | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo de trabajo. | • Caja Petri con medio de cultivo<br>• Cloro<br>• Yodo<br>• Vinagre<br>• Alcohol etílico | 8 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Prepara soluciones desinfectantes a diferentes concentraciones.<br>4. Limpia con jabón la superficie y retira el exceso de jabón.<br>5. Seca la superficie y desinfecta aplicando las diferentes soluciones.<br>6. Pasar un hisopo estéril por la superficie desinfectada e inocular en una caja Petri con medio de cultivo.<br>7. Realiza un lavado de manos como indica la normatividad.<br>8. Toma muestra de manos en caja Petri.<br>9. Incuba a 36°C entre 24 a 48 horas.<br>10. Entrega un reporte de las observaciones y resultados incluyendo sus conclusiones.<br>11. Recibe retroalimentación docente. | • Limón<br>• Agua<br>• Jabón<br>• Hisopos estériles<br>• Incubadora<br>• Esponja<br>• Papel secante<br>• Trapo limpio | |

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE CAMPO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 1 | Verificación de parámetros del Distintivo H | 1. Atiende a las indicaciones de su docente.<br>2. Se reúne en equipo de trabajo.<br>3. Elabora una lista de cotejo que enumere los parámetros que abarca la NMX-F-605-2018.<br>4. Realiza una visita a un establecimiento de servicio de alimentos y bebidas.<br>5. Anota observaciones generales en una bitácora.<br>6. Elabora un reporte el cual incluya las áreas de oportunidad y medidas correctivas. | • Oficio expedido por la unidad académica para la práctica de campo<br>• Formato de bitácora<br>• Dispositivo para tomar fotografías<br>• Medio de transporte | 16 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Instrucción guiada
- Discusión guiada

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Visitas a campo
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales…….....30%
- Trabajo en clase……...15%
- Reportes de laboratorio……...10%
- Reporte de práctica de campo……..15%
- Manual de seguridad e higiene que compruebe la normatividad vigente…….30%

**Total**……..100%

## X. REFERENCIAS

| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Armendáriz, J. L. (2019). *Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.* Paraninfo. [clásica]<br>Fito, P., Andrés, A. M., Albors, A. & Barat, J. M. (2020). *Introducción al secado de alimentos por aire caliente.* Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/129677<br>Fornés, D. T., López-Molina, N. & Prado, N. (2022). *Análisis microbiológico de los alimentos: guía de aplicación de Normas ISO.* AENOR - Asociación Española de Normalización y Certificación. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/226220<br>García, M. (2023). *Higiene general en la industria alimentaria. INAQ0108*. IC Editorial. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/235487<br>Gómez, B. (2016). *Manual del manipulador de alimentos*. Marge Books. [clásica] https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/43768<br>ISO (Organización Internacional de Normalización). (2021). *Guía práctica de ISO 22000: 2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos* (2ª ed.). AENOR - Asociación Española de Normalización y Certificación. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/182136<br>Lampert, D. García, R. & Crivaro, L. (2021). *Seguridad alimentaria: aportes para su enseñanza en las ciencias sociales y naturales.* Ediciones del Aula Taller. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/227271<br>López, M. M. (2021). *Mis intolerancias alimentarias. Cuando me enferma lo que como.* Difusora Larousse - Anaya Multimedia. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/217089<br>Martínez, F. B. (2010). *El manejo higiénico de los alimentos : acorde con la NOM-251-SSA1 2010*. Limusa. [clásica]<br>Medin, S., Medin, R. & Rossotti, D. (2016). *Alimentos seguros: manipulación* (2 ed.). Fundación Proturismo. | Diario Oficial de la Federación. (2010, 1 de marzo). NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. [clásica]<br>Diario Oficial de la Federación. (2015). NMX-F-605-2018. Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo “H”. [clásica]<br>Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria. (2020). *Tipos de contaminación alimentaria*. https://www.elika.eus/bilatu/?selika=contaminaci%C3%B3n%20alimentaria<br>Organización Panamericana de la Salud. (S/F). *Enfermedades transmitidas por alimentos.* https://www.paho.org/es/temas/enfermedades-transmitidas-por-alimentos<br>U.S. Department of agriculture. (2020). *Enfermedades y enfermedades transmitidas por alimentos*. http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/foodborne-illness-and-disease/foodborne-illness-what-consumers-need-to-know/CT_Index |

https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/78931
Saltaren, L. & Rivera, C. A. (2021). *Manual de buenas prácticas acuícolas y de manufactura*. Sello Editorial Universidad del Tolima. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/228408

## XI. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Química o área afín, de preferencia con maestría, especialidad o doctorado en Ciencias, Microbiología de alimentos o Tecnología de alimentos; experiencia profesional y docente mínima de 2 años. Asimismo, contar con cualidades de organización, responsabilidad y que propicie el aprendizaje significativo en sus estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Introducción a las Artes Culinarias

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 00 **HL:** 02 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Básica

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Erik Ocon Cedillo
Freddy Sánchez Dávila
Salvador Israel Zarate Preciado

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elba Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje brinda la introducción a la cocina profesional y contribuye al inicio de la formación en el ámbito culinario. Permite a las y los estudiantes identificar ingredientes, equipos, utensilios, terminología, técnicas y métodos, hábitos de higiene, necesarios para formar una base teórico-práctica que permita el óptimo desarrollo de técnicas de cocina. Asimismo, aporta elementos para cursar la asignatura de Bases Culinarias, lo cual beneficia al cumplimiento de su perfil profesional. Se imparte en la etapa básica con carácter obligatorio y pertenece al área de conocimiento de Producción.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Distinguir los fundamentos de la cocina en la producción de alimentos profesional mediante principios, utensilios, ingredientes, métodos y técnicas culinarias para consolidar una base teórico-práctica que permita el óptimo desarrollo de en el área de alimentos con respeto y responsabilidad social.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Manual que describa los métodos, radios, temperaturas de manejo y conservación de alimentos, equipos y utensilios de cocina, seguridad e higiene, clasificación de los alimentos y elementos de la receta estándar.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social. los alimentos y elementos de la receta estándar.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Fundamentos de la cocina

**Competencia:**
Interpretar los conceptos básicos de la cocina profesional y seguridad por medio de investigación documental y demostraciones para fomentar los buenos hábitos de trabajo con responsabilidad y ética profesional.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

1.1. Conceptos básicos
- 1.1.1. Cocina profesional
- 1.1.2. Mise en place
- 1.1.3. Las brigadas
- 1.1.4. Vocabulario técnico culinario

1.2. Principios de higiene aplicados
- 1.2.1. Limpieza profesional
- 1.2.2. El uniforme
- 1.2.3. Seguridad en cocina
  - 1.2.3.1. Temperaturas de manejo y conservación de alimentos
  - 1.2.3.2. Sistema HACCP: prevención de riesgos

1.2.4. Las brigadas en cocina

**UNIDAD II. Equipos y utensilios de cocina**

**Competencia:**
Hacer uso de los diferentes equipos y utensilios de cocina y sus principales funciones por medio de la demostración física para utilizar correctamente dentro de las diversas áreas de cocina con compromiso y responsabilidad.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

2.1. Equipo mayor de cocina
- 2.1.1. Características
- 2.1.2. Encendido
- 2.1.3. Apagado
- 2.1.4. Limpieza

2.2. Equipo menor de cocina: características, encendido, apagado y limpieza
2.3. Utensilios de cocina
2.4. Tipos de cuchillos
2.5. Afilado de cuchillos

## UNIDAD III. Receta estándar

**Competencia:**
Interpretar los diferentes componentes de la receta estándar por medio de manuales y sistemas métricos para comprender y hacer uso de una receta completa con compromiso y perseverancia.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

3.1. Componentes de la receta estándar
3.2. Unidades de medida
    3.2.1. Sistema métrico
    3.2.2. Sistema inglés
3.3. Conversiones
3.4. Componentes del plato
    3.4.1. Guarnición
    3.4.2. Salsas
    3.4.3. Proteína
3.5. Partes del menú

## UNIDAD IV. Clasificación métodos y técnicas culinarias

**Competencia:**
Practicar los diferentes métodos y técnicas de cocción, ayudas y sus principales características por medio de la investigación teórica y exposición para identificar y aplicar los procesos de producción de alimentos con constancia, disciplina y organización.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

4.1. Métodos de cocción tradicionales
- 4.1.1. Secos
- 4.1.2. Húmedos

4.2. Métodos de cocción tradicionales
4.3. Métodos de cocción modernos
4.4. Clasificación de los fondos
- 4.4.1. Radios de elaboración de fondos
- 4.4.2. Ayudas de cocina
  - 4.4.2.1 Mirepoix
  - 4.4.2.2 Roux,
  - 4.4.2.3 Bouquet garni
  - 4.4.2.4 Beurre manie

4.5. Cortes básicos en frutas y verduras
4.6. Huevos

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 1 | Equipos y utensilios de cocina | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. De forma individual, aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipos para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Realiza el ejercicio indicado de la práctica.<br>6. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>7. Recibe retroalimentación docente.<br>8. Ejecuta las acciones de limpieza. | • Uniforme completo de cocina.<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 8 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 2 | Receta estándar | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. De forma individual, aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipos para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Revisa las instrucciones de una receta estándar. | • Uniforme completo de cocina.<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5. Ejecuta con base en medidas estandarizadas las preparaciones.<br>6. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>7. Realiza el ejercicio indicado de la práctica.<br>8. Comparte con sus pares el platillo realizado.<br>9. Recibe retroalimentación docente.<br>10. Ejecuta las acciones de limpieza. | | |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 3 | Clasificación métodos y técnicas culinarias | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. De forma individual, aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipos para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Revisa las instrucciones de una receta estándar.<br>5. Ejecuta con base en medidas estandarizadas las preparaciones.<br>6. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>7. Realiza el ejercicio indicado poniendo en práctica los diversos métodos de cocción y técnicas culinarias.<br>8. Comparte con sus pares el platillo realizado. | • Uniforme completo de cocina.<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 20 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 9. Recibe retroalimentación docente.<br>10. Ejecuta las acciones de limpieza. | | |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Estudio de caso
- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Instrucción guiada
- Foros

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales……...30%
- Actividades en clase……...10%
- Tareas……5%
- Prácticas de laboratorio…….35%
- Manual de métodos……20%

**Total**……100%

| X. REFERENCIAS | |
|---|---|
| **Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC** | **Recursos de acceso libre o complementarios externos** |
| Chauhan. Y. (2023). Culinary Creativity Unleashed: A Review of Innovative Techniques in Food Gastronomy. *International Journal for Multidimensional Research Perspectives (IJMRP).* https://chandigarhphilosophers.com/index.php/ijmrp/article/view/78<br>Larousse. (2011). *Gastronomique en español*. Larousse Editorial [clásica].<br>Martínez, G., González-Garza, M. y Torre, C. (2007). *Iniciación a las Técnicas Culinarias*. Limusa [clásica].<br>The Culinary Institute of America. (2015). *Introduction to culinary arts* (2nd ed) Pearson [clásica]<br>Werle, L. (2014). *Ingredientes*. Konemann [clásica]. | Ferradin. (2023). *Charcuterie: Pâtés, Terrines, Savory Pies: Recipes and Techniques from the Ferrandi School of Culinary Art*s. Flammarion; Edición. ISBN-10 : 2080294679<br>Farrimon, F. (2019). *Cocinología: La Ciencia de Cocinar*. DK Publishing. [clásica].<br>Fornell, R. (2024). *¡Salsa!.* Planeta Gastro.<br>Kathuria, D., Dhiman, A., Attri, S. (2022). Sous vide, a culinary technique for improving the quality of food products: A review. *Trends in Food Science & Technology* (119) https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.11.031<br>Mcgee, H. (2020). *La Cocina y los Alimentos*. Penguin Random House. ISBN-10: 8483067447 [clásica].<br>Segnit. N. (2023). *The Flavor Thesaurus: More Flavors: Plant-Led Pairings, Recipes, and Ideas for Cooks*. Bloomsbury Publishing.<br>The culinary institute of America (2024). *The professional chef* (10th ed). Wiley; Edición. |

## X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Gestión Turística o área afín, de preferencia con especialidad, maestría o doctorado en área a fin. Debe contar con experiencia docente mínima de 2 años en el área de producción de alimentos. Asimismo, debe poseer cualidades de organización y responsabilidad con el propósito de fomentar el aprendizaje significativo en las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Historia de la Alimentación y la Gastronomía

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 01 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 05

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Básica

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:**

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Carolina Mata Miranda
Gina García Walther
Benjamín Medina Treviño

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Su propósito es la identificación del contexto socio – histórico cultural de los alimentos para entender la alimentación, la creación y el desarrollo de la gastronomía como objetos de estudio. El desarrollo de los contenidos le permitirá al alumnado analizar los diferentes elementos que intervienen en el estudio histórico de los alimentos, así como su evolución. La unidad de aprendizaje se ubica en la etapa básica, es de carácter obligatorio y pertenece al área de Producción.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Analizar la historia de la alimentación y gastronomía mediante la identificación de su contexto sociohistórico-cultural, evolución y los elementos que intervienen en su estudio, para valorar el patrimonio biológico, cultural, simbólico y tecnológico de los alimentos, así como la creación del sector gastronómico con empatía, respeto y honestidad.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Portafolio de evidencias que contenga materiales audiovisuales que ejemplifiquen las características principales de cada periodo histórico en la gastronomía para su divulgación (fotografías, videos o líneas del tiempo, infografías, entre otros)

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Bases de la historia y cultura de la alimentación

**Competencia:**
Examinar la historia y cultura de la alimentación por medio de la identificación de sus elementos socioculturales, políticos y económicos para comprender los procesos y complejidad de la alimentación con actitud proactiva, compromiso, solidaridad y empatía.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

1.1. Alimentación como objeto de estudio desde la perspectiva histórica y cultural
    1.1.1. Definición y enfoque del estudio de la alimentación
    1.1.2. Alimentación como reflejo de la evolución social y cultural
1.2. Sistemas alimentarios: procesos producción, distribución y comercio
1.3. Cocina: su evolución y espacio de transformación cultural
    1.3.1. Cocina doméstica y ceremonial
1.4. Gastronomía como expresión cultural y artística
    1.4.1. Relación entre gastronomía, arte y estética
1.5. Cocinas y diversidad de culturas alimentarias
    1.5.1. Relación entre dieta, medio ambiente y cultura

## UNIDAD II. Prehistoria y edad antigua

**Competencia:**
Examinar la prehistoria y la edad antigua en relación con la cultura alimentaria por medio del análisis de las diferentes formas de alimentación, herramientas, técnicas y domesticación de plantas y animales, para comprender el desarrollo de la humanidad con análisis crítico, actitud proactiva, respeto y honestidad.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

2.1. Prehistoria
- 2.1.1. Paleolítico
  - 2.1.1.1. Formas de alimentación, herramientas y descubrimientos
- 2.1.2. Neolítico.
  - 2.1.2.1. Domesticación de plantas y animales, y el surgimiento de
  - 2.1.2.2. Surgimiento de la agricultura
  - 2.1.2.3. Transición hacia el sedentarismo y el surgimiento de aldeas

2.2. Edad Antigua
- 2.2.1. Aspectos generales
  - 2.2.1.1. Medios de producción
  - 2.2.1.2. Sistemas de organización social, política y religioso
  - 2.2.1.3. Sistemas agrícolas y tecnologías en la producción y preparación alimentaria
- 2.2.2. Mesopotamia: sistemas de riego, cereales, y banquetes rituales
- 2.2.3. Egipto: alimentos del Nilo, pan y cerveza
- 2.2.4. Hebreos: dieta kosher y tradiciones religiosas en torno a la comida
- 2.2.5. China: diversidad alimentaria y el impacto del arroz en la dieta
- 2.2.6. India: especias, vegetarianismo, y el símbolo de los alimentos
- 2.2.7. Grecia: cocina mediterránea, libación, ágape y simposios
- 2.2.8. Roma: expansión gastronómica y la importancia de los banquetes

## UNIDAD III. Edad media y renacimiento

**Competencia:**
Examinar los sistemas alimentarios de la Edad Media, mediante el análisis de las formas de organización social y política que éstos implican, así como los aportes estéticos y las innovaciones aportadas en el Renacimiento, para comprender la evolución de la humanidad en relación con sus prácticas alimentarias con actitud proactiva, síntesis, responsabilidad y respeto.

**Contenido:** **Duración:** 10 horas

3.1. La Edad Media
- 3.1.1. Características generales de la Edad Media:
  - 3.1.1.1. Organización Territorial y social en el feudalismo
  - 3.1.1.2. La influencia de la religión en los patrones alimentarios
- 3.1.2. Sistemas agroalimentarios y patrones de consumo
  - 3.1.2.1. Agricultura medieval: rotación de cultivos y conservación de alimentos
  - 3.1.2.2. Alimentos básicos: pan, vino y carne
- 3.1.3. Alimentos, rutas de comercio y banquetes
  - 3.1.3.1. Rutas comerciales y el impacto de las especias
  - 3.1.3.2. Banquetes y fiestas: organización y servicio
  - 3.1.3.3. Papel de la nobleza en la evolución de las costumbres alimenticias

3.2. El Renacimiento
- 3.2.1. Características generales del Renacimiento
  - 3.2.1.1. Humanismo y la relación entre arte y gastronomía (período, Humanismo, arquitectura, pintura)
- 3.2.2. Comida, estética e innovaciones
  - 3.2.2.1. La influencia de la estética renacentista en la presentación de los alimentos
  - 3.2.2.2. Innovaciones tecnológicas en la preparación de alimentos
- 3.2.3. Precursores de la Gastronomía
  - 3.2.3.1. Primeros tratados culinarios renacentistas

## UNIDAD IV. Breve historia de la gastronomía

**Competencia:**
Analizar los inicios de la gastronomía por medio del estudio de los procesos socioculturales e históricos de la cultura alimentaria para comprender el sentido y la transformación del campo gastronómico como oficio y posteriormente como área de estudio con pensamiento crítico, disciplina y solidaridad.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

4.1. Innovaciones culinarias y tecnologías alimentarias en el siglo XVI al XVIII
- 4.1.1. Expansión del comercio global y el intercambio de ingredientes
- 4.1.2. Desarrollo de técnicas culinarias avanzadas
- 4.1.3. Surgimiento de recetarios como base del conocimiento gastronómico

4.2. Padres de la Gastronomía: surgimiento de un sector y un oficio
- 4.2.1. Evolución del chef como figura profesional
- 4.2.2. Apertura de los primeros establecimientos gastronómicos formales
- 4.2.3. Contribuciones de figuras clave en la historia de la gastronomía

4.3. Formación de la gastronomía como arte y ciencia
- 4.3.1. La cocina como disciplina académica
- 4.3.2. Consolidación de la gastronomía como un sector económico y cultural
- 4.3.3. Impacto de los tratados gastronómicos en la profesionalización del sector

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 1 | Revoluciones alimentarias de la antigüedad | 1. Previo a la práctica realiza una investigación documental relacionada con un tema de prácticas culinarias o ingredientes de la edad antigua.<br>2. Identifica las primeras prácticas culinarias o ingredientes que revolucionaron la alimentación en la antigüedad.<br>3. Elabora material de difusión y divulgación sobre los inventos culinarios o ingredientes que impactan en la alimentación global.<br>4. Presenta en una feria de divulgación dicho material y recibe retroalimentación docente. | • Investigación documental<br>• Dispositivos<br>• Software para edición de imágenes y video.<br>• Espacio de divulgación | 4 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 2 | Sistemas y prácticas alimentarias de la edad media. | 1. Previo a la práctica realiza una investigación documental relacionada con sistemas alimentarios y agrícolas de la Edad Media, así como banquetes y comensalidades de esta época.<br>2. Identifica los sistemas alimentarios<br>3. Identifica las prácticas alimentarias. | • Investigación documental<br>• Plastilina, pegamento, colores, pintura, cartón<br>• Material reciclable<br>• Tijeras, cutter<br>• Impresora<br>• Pinturas de la época y referencias de vestimenta | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Elabora una maqueta que refleje el tema asignado, sea práctica alimentaria o sistema alimentario.<br>5. Presenta en una exposición y recibe retroalimentación docente. | | |
| 3 | Ejercicio culinario- estético | 1. Elige una pintura o escultura del Renacimiento<br>2. Investiga el contenido y sentido de la pintura, así como la biografía del autor.<br>3. Diseña en papel un platillo inspirado en esa obra de arte y a partir de la información recabada.<br>4. Dibuja el platillo y señala sus ingredientes.<br>5. Expone el diseño del platillo a la clase.<br>6. Recibe retroalimentación por parte de los compañeros/as y el/la docente. | • Material bibliográfico<br>• Videos y referencias sobre el arte renacentista<br>• Papel, colores, lápices, acuarelas | 4 horas |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 4 | La construcción de la gastronomía | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se integra en equipos para realizar una investigación en las siguientes fases.<br>**Fase 1**<br>3. Forma equipos de trabajo y revisa un tema específico:<br>o Innovaciones culinarias y tecnologías alimentarias.<br>o Gastronomía como arte y ciencia. | • Artículos sobre innovación gastronómica y tendencias modernas.<br>• Formato para documentación de entrevistas a chefs y establecimientos gastronómicos.<br>• Estudios sobre el impacto cultural y económico actual de la gastronomía.<br>• Acceso a internet<br>• Bases de datos y bibliotecas digitales. | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Define objetivos claros y concisos para cada tema, enfocándose en su impacto contemporáneo.<br>**Fase 2**<br>5. Investiga de manera rápida y dirigida a:<br>o Innovaciones y técnicas del pasado que influyen en las tendencias culinarias actuales.<br>o El papel del chef y cómo ha evolucionado hasta convertirse en una figura clave del sector.<br>o El impacto cultural y económico de la gastronomía en la actualidad.<br>6. Recopila información relevante en fuentes digitales, bibliográficas y de entrevistas a actores clave del sector gastronómico.<br>7. Diseña esquemas simples que relacionan eventos históricos con prácticas gastronómicas modernas.<br>**Fase 3**<br>8. Prepara una presentación rápida con los hallazgos principales, utilizando esquemas visuales y ejemplos actuales.<br>9. Presenta las conclusiones al grupo y discute cómo aplicar este conocimiento en | • Programas para diseño de presentaciones y esquemas (PowerPoint, Canva, etc.).<br>• Laboratorio de cómputo<br>• Pizarras o materiales para lluvia de ideas. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | contextos gastronómicos actuales.<br>**Fase 4**<br>10. Elabora un informe breve con los resultados y reflexiones más importantes.<br>11. Entrega el informe y recibe retroalimentación docente. | | |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Foros

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Visitas a campo
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales……..30%
- Talleres……..……... 40%
- Portafolio de evidencias ……... . 30%

**Total**…….100%

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Garrido, A. (2009). *Comida y cultura: nuevos estudios de cultura alimentaria*. Universidad de Córdoba. [clásica]<br><br>Flandrin, J.L. (2011). *Historia de la Alimentación*. Trea. [clásica]<br><br>Flandrin, J.L. (1999). *Food: A Culinary History from Antiquity to the present*. Nueva York: Columbia University Press. [clásica]<br><br>Claflib, K. y Scholliers, P. (2012). *Writting food history: a global perspective.* London, New York Berg. [clásica]<br><br>Kiple, Kenneth F., y Kriemhild Coneè Ornelas(2020). (eds.). *The Cambridge World History of Food*. Cambridge University Press.<br><br>Pilcher, J. (2006). *Food in world history.* Routledge. [clásica]<br><br>Pilcher, J. (2012). *The Oxford handbook of food history.* Oxford University Press. [clásica] | Attali, J. (2024). H*istorias de la alimentación. ¿De qué hablamos cuando hablamos de comer?*. Fondo de Cultura Económica.<br><br>Fernández, F. (2020). *Historia De La Comida*. Epub Libre.<br><br>Laudan, R. (2019). *Gastronomía e imperio, la cocina en la historia del mundo*. Fondo de Cultura Económica. [clásica]<br><br>Ordóñez Bravo E. F. y Robalino Vallejo J.A. (2018): La evolución de la gastronomía en la academia a través del tiempo. *Revista Turydes: Turismo y Desarrollo* (24). https://www.eumed.net/rev/turydes/24/evolucion-gastronomia.html<br><br>Villegas, A. (2022) *Grandes maestros de la Historia de la Gastronomía*. Almuzara.<br><br>Chaín, M. A., Hernández, A. M. G., Martínez, P. O., & Arias, P. P. (Eds.). (2018) *La alimentación en la Historia*. Ediciones Universidad de Salamanca. [clásica]<br><br>Civitello, L. (2020) *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. John Wiley & Sons.<br><br>Contreras, J. (2020). *La alimentación en la historia: antropología y cultura*. Ariel.<br><br>Flandrin, J. (2020) *Mesa y poder: historia de las comidas en Europa*. Editorial Paidós.<br><br>Hyman, P. (2020) "The Invention of the Modern Cookbook". *Gastronómica*, vol. 20, no. 1, pp. 34-45. DOI: 10.1525/gfc.2020.20.1.34.<br><br>Montanari, M. (2020) *El hambre y la abundancia: historia de la alimentación en Europa*. Editorial Crítica. |

## XI. PERFIL DOCENTE

Con estudios en Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Historia o área afín, de preferencia con maestría, especialidad o doctorado en Cultura de la Alimentación. Experiencia profesional y docente mínima de 2 años. Asimismo, contar con cualidades de organización, responsabilidad y que propicie el aprendizaje significativo en las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Introducción a la Hospitalidad

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 01 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 05

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Básica

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Liliana Haydée Escalante López
Johana Guadalupe Razón Germán
Elva Saldaña Álvarez
Diana Valenzuela Canizales

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Brinda habilidades de comunicación asertiva y una amplia introducción a la relevancia de la cultura del servicio en un negocio de la industria gastronómica, así como su impacto en el servicio al cliente final, mediante técnicas para la solución de conflictos. Contribuye al perfil de egreso con conocimientos culturales, de diversidad de género e inclusión, así como aquellas características intangibles que aseguran una atención hospitalaria, dentro de un establecimiento de alimentos y bebidas. Esta asignatura se imparte en la etapa básica con carácter obligatorio y pertenece al área de conocimiento de Servicio.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Esquematizar la cultura de servicio de un establecimiento de servicios de alimentos y bebidas, a partir de la identificación de los factores de la hospitalidad, para impulsar la competitividad de los servicios en la industria gastronómica, con tolerancia, inclusión, sensibilidad y vocación de servicio.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Manual de cultura de servicio para un establecimiento de alimentos y bebidas, que incluya los siguientes elementos:

- Filosofía empresarial (misión, visión, valores)
- Código de conducta
- Políticas de comunicación interna y de servicio
- Propuesta de un protocolo de servicio estandarizado

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Adaptar un sistema de servicio mediante la aplicación de los protocolos, conocimientos culturales, metodológicos y técnicos para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos y bebidas, con empatía, creatividad y actitud colaborativa.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Hospitalidad

**Competencia:**
Distinguir el concepto de servicio y hospitalidad mediante la identificación de los diferentes elementos de la comunicación para ofrecer una experiencia integral, con empatía y congruencia.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

1.1. Características de los servicios
1.2. Diferencia entre servicio y hospitalidad
1.3. La comunicación en el servicio
    1.3.1. Verbal
    1.3.2. No verbal
    1.3.3. Escucha efectiva
        1.3.3.1. Interpretación de señales no verbales
    1.3.4. Desenvolvimiento personal en el servicio

**UNIDAD II. Características y principios del servicio al cliente**

**Competencia:**
Implementar un protocolo estandarizado, a través de la aplicación de los estándares de servicio, para garantizar la experiencia óptima, con actitud propositiva y organización.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

2.1. Tipologia de clientes
    2.1.1. Clasificación de los clientes
2.2. Estándares de servicio
    2.2.1. Importancia de los estándares de servicio
    2.2.2. Satisfacción del cliente
    2.2.3. Medición de los estándares
    2.2.4. Mejora continua
2.3. Resolución de problemas en el servicio

**UNIDAD III. Cultura de servicio**

**Competencia:**
Estructurar las políticas que orientan la cultura de servicio de un establecimiento de alimentos y bebidas, mediante estrategias de satisfacción integral para la alineación de las prácticas internas que promuevan la percepción positiva de la experiencia, con asertividad y diligencia.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

3.1. Marco conceptual
3.2. Características intangibles en el servicio
3.3. Triangulo de servicio
3.4. Comunicación asertiva
    3.4.1. Respuestas orientadas a la solución de problemas
3.5. Herramienta GAP (*Guide to Aligning Practices*)

**UNIDAD IV. Diversidad en el servicio**

**Competencia:**
Integrar los conceptos de diversidad en el servicio, mediante la aplicación de acciones incluyentes, para presentar un escenario de plena satisfacción del cliente en un ámbito de respeto y profesionalismo.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

4.1. El servicio en las culturas del mundo
4.2. Creencias, tradiciones y religiones
4.3. Inclusión y equidad
    4.3.1. Comunicación incluyente
4.4. Derechos humanos
    4.4.1. Cultura de paz

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Juego de rol sobre la interpretación de señales no verbales | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Simula el rol que corresponda de acuerdo con la instrucción recibida frente al grupo.<br>3. El grupo identifica y toma nota de las señales no verbales durante la actuación.<br>4. Discute la interpretación en el servicio de las señales identificadas.<br>5. Escribe una reflexión sobre las señales que detectaron en tu persona y las estrategias que te permitirán brindar un servicio hospitalario. | • Tarjetas de simulación<br>• Formato de reflexión | 2 horas |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 2 | Desarrollo de estándares en el servicio | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se divide el grupo en equipos a los que se les asigna un aspecto específico del protocolo de servicio: bienvenida, levantamiento de orden, servicio de comida y bebidas, manejo de quejas, despedida, seguimiento.<br>3. Discuten y definen los estándares para el aspecto proporcionado incluyendo | • Formato con roles y actividades definidas | 2 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | objetivos, procedimientos, métricas de evaluación y mejora continua.<br>4. Se facilita la discusión en grupo y se brinda retroalimentación. | | |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 3 | Caso de estudio sobre el triángulo de servicio | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se proporciona un caso de estudio relacionado con uno o más componentes del triángulo de servicio.<br>3. Discuten el caso asignado, identificando las problemáticas en los componentes del triángulo de servicio y desarrollan soluciones y estrategias para mejorar la situación contemplando a los tres componentes del triángulo.<br>4. Elaboran un documento con sus propuestas y las presentan al grupo.<br>5. Reciben retroalimentación. | • Formato de estudios de caso | 2 horas |
| 4 | Simulación de problemas en el servicio | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Elige un papel donde se describa un problema al que deban dar respuesta.<br>3. Da una respuesta asertiva al momento.<br>4. El grupo complementa con otras posibilidades o con | • Formato de estudios de aprendizaje basado en problemas | 2 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | experiencias propias.<br>5. Se brinda retroalimentación. | | |
| 5 | Aplicación de Herramienta GAP | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se le proporciona los instrumentos de la herramienta para su aplicación de tres a diez empleados y a un responsable de área de un establecimiento.<br>3. Reflexiona sobre la importancia de alinear prácticas de comunicación y elabora un documento reportando lo identificado y su reflexión.<br>4. Se discute grupalmente y se brinda retroalimentación. | • Herramientas GAP<br>• Formato de reflexión | 4 horas |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 6 | Simulación de las prácticas culturales en el servicio de alimentos y bebidas | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se dividen en equipos y se asigna una cultura o una situación donde se involucre la atención a una persona con discapacidad.<br>3. Simula el equipo un servicio protocolario tomando en cuenta la asignación.<br>4. Se brinda una retroalimentación y se hace una reflexión grupal. | • Formato de estudios de caso y simulación | 4 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Discusión guiada
- Simulación

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales…….. 20%
- Participación y trabajo en clase 20%
- Reporte de prácticas de taller 20%
- Exposición en equipos 10%
- Modelo de cultura de servicio… 30%

**Total**…….100%

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Carrasco, S. (2023). *Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo* (1ª ed.). Paraninfo.<br>Foster, D. (1994). *Introducción a la industria de la hospitalidad*. McGraw-Hill [clásica]<br>Sing. B. (2022). *Introduction to Hospitality Industry* (1ª ed.). Laxmi Publications.<br>Sturman, M., Corgel, J. y Verma, R. (2012). T*he Cornell School of Hotel Administration on Hospitality: Cutting Edge Thinking and Practice* The Cornell University [clásica].<br>Walker, J. (2023). *Introduction to Hospitality* (9th ed.). Pearson | Hassanien, A., Dale, C. y Clarke, A. (2015). *El negocio de la hospitalidad* Trillas [clásica].<br>Hernández, C. (2020). *Calidad en el servicio* (2ª ed.). Trillas.<br>Vizcaíno, A. y Sepúlveda, I. (2018). *Servicio al cliente e integración del mix de servicios*. Universidad de Guadalajara: https://www.cucea.udg.mx/sites/default/files/documentos/adjuntos_pagina/servicio_al_cliente_e_integracion_del_marketing_mix_de_servicios.pdf |

| XI. PERFIL DOCENTE |
| --- |
| Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Gestión Turística o área afín, de preferencia con experiencia profesional. Asimismo, contar con cualidades de organización, responsabilidad, vocación de servicio y que propicie el aprendizaje significativo en las y los estudiantes. |

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Taller de Análisis y Redacción de Textos

**5. Clave**:

**6. HC:** 01 **HT:** 04 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 01 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Básica

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Ricardo Verján Quiñones
Margarita Ramírez Torres
Cynthia De Lira García
Carolina Mata Miranda

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Desarrollar la capacidad de analizar, interpretar y redactar textos de manera clara, coherente y efectiva, fortaleciendo habilidades comunicativas tanto en contextos académicos como profesionales, así como, el uso de vocabulario técnico en español e inglés. Además, identificar y evaluar las características, estructuras y estilos de diferentes tipos de textos, y aplicar técnicas de redacción adecuadas para distintos propósitos y audiencias, integrando herramientas digitales que favorezcan la lectura activa, la síntesis de información y la construcción del conocimiento. Se oferta en la etapa básica, es de carácter obligatorio y contribuye al área de conocimiento Gestión.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Redactar tipos de documentos según sea su propósito, gastronómico, administrativo o académico con la construcción de instrucciones e ideas lógicas y coherentes, siguiendo las reglas de la comunicación para los distintos escenarios de la vida profesional, e identificando los vocabularios técnicos en los idiomas español e inglés, con honestidad, responsabilidad y pensamiento analítico.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Portafolio digital con los productos de redacción gastronómica, administrativa y académica donde quede evidencia del desarrollo de habilidades de comunicación.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas administrativas y tecnológicas, 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 crítica, emprendedora y responsable.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES

### UNIDAD I. Técnicas de estudio para sintetizar y analizar los textos

**Competencia:**
Analizar documentos utilizando técnicas de estudio para comprender a profundidad la intencionalidad de los textos, con actitud deductiva, investigativa y analítica.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

1.1. El subrayado
1.2. El resumen
1.5. El cuadro sinóptico
1.6. Cuadro comparativo.
1.7. Las líneas temporales.
1.8. Flashcards
1.9. Mapa conceptual
1.10. Mapa mental
1.11. Secuencia de datos
1.12. Listas de conceptos
1.13. Listas de fórmulas
1.14. Gráficos
1.15. Infografías
1.16. Diagrama de Ishikawa

## UNIDAD II. Usos de la redacción según el propósito

**Competencia:**
Redactar textos para diferentes propósitos y audiencias con base en las reglas de la comunicación para generar ideas lógicas y coherentes productos escritos gastronómicos y administrativos, a través de búsquedas documentales y análisis de la información en español e inglés, con honestidad, creatividad y pensamiento crítico.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

2.1. Redacción para la profesión gastronómica
- 2.1.1. Revisión de textos clásicos de la gastronomía en español e inglés
- 2.1.2. Análisis de textos clásicos y contemporáneos en español e inglés
- 2.1.3. Instrucciones generales
- 2.1.4. Manuales y procedimientos: hoteles, restaurantes, negocios de A y B, comedores industriales
- 2.1.5. Reseñas culinarias y negocios de A y B

2.2. Redacción administrativa
- 2.2.1. Cartas comerciales para informar presupuestos
- 2.2.2. Cartas comerciales para informar reportes de gastos.
- 2.2.3. Cartas comerciales para informar procedimientos administrativos

2.3. Redacción con diversos propósitos
- 2.3.1. Informativa
- 2.3.2. Literaria
- 2.3.3. Divulgación en español y/o en inglés
- 2.3.4. Publicitaria
- 2.3.5. Publicación digital
- 2.3.6. Publicación científica

## UNIDAD III. Redacción científica y académica

**Competencia:**
Redactar textos para diferentes propósitos y audiencias con base en las reglas de la comunicación para generar ideas lógicas y coherentes productos escritos académicos, con honestidad, responsabilidad y actitud investigativa.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

3.1. La redacción científica y académica
- 3.1.1. Usos
- 3.1.2. Características
- 3.1.3. Pseudociencia

3.2. Estructura general de un documento científico
- 3.2.1. Título
- 3.3.2. Resumen
- 3.2.3. Palabras
- 3.2.4. Introducción
- 3.2.5. Método
- 3.2.6. Desarrollo
- 3.2.7. Conclusión
- 3.2.8. Recomendaciones
- 3.2.9. Referencias

3.3. Identificación de tipos de documentos académicos
- 3.3.1. Ensayo
- 3.3.2. Artículo
- 3.3.3. Libros
- 3.3.4. Tesis y reportes técnicos

3.4. Estilo de la Asociación Americana de Psicología (APA) para la elaboración y presentación de trabajos escritos
- 3.4.1. Redacción
- 3.4.2. Citas y referencias
- 3.4.3. Tablas
- 3.4.4. Figuras
- 3.4.5. Notas al pie y notas al final del documento

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Subrayado y resumen | 1. Lee la lectura asignada por su docente.<br>2. Subraya las ideas principales.<br>3. Mediante una aplicación de lectura comentada revisar las ideas principales que se identifican y realizar una comparación con lo elaborado<br>4. Escribe en un documento, el resumen de la lectura que integra las ideas principales del autor.<br>5. Lee el resumen ante el grupo para recibir retroalimentación.<br>1. Documenta la práctica y realiza la entrega. | • 10 lecturas diferenciadas | 4 horas |
| 2 | Mapa conceptual | 1. Lee la lectura de aporte teórico asignada previamente.<br>2. Subraya las ideas principales.<br>3. Elabora un mapa conceptual de la lectura que integra las ideas principales del autor, con el uso adecuado de conectores y descriptores, por medio de organizadores gráficos en una plataforma en línea.<br>4. Integra un resumen al mapa conceptual.<br>5. Documenta la práctica y realiza la entrega para recibir retroalimentación. | • 10 lecturas diferenciadas | 4 horas |
| 3 | Diagrama de Ishikawa | 1. Lee la lectura asignada previamente.<br>2. Identifica causas y consecuencias de un evento, hecho o problema.<br>3. Elabora un diagrama de Ishikawa para establecer causas y consecuencias de un problema o situación en una aplicación digital.<br>1. Documenta la práctica y realiza la entrega para recibir retroalimentación. | • 10 lecturas diferenciadas | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 4 | Infografía | 1. Lee la lectura asignada previamente.<br>2. Subraya las ideas principales.<br>3. En un software de acceso libre, elabora una infografía que integre: título, ideas principales de la lectura, uso de espacial de la información, imágenes, tipografía y colores.<br>4. Presenta la infografía ante el grupo para recibir retroalimentación.<br>5. Documenta la práctica y realiza la entrega para recibir retroalimentación. | • 10 lecturas diferenciadas<br>• Software de acceso libre para infografías | 4 horas |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 5 | Motores de búsqueda de texto clásicos y contemporáneo | 1. Conoce la biblioteca digital UABC.<br>2. Identifica los diferentes motores de búsqueda.<br>3. Realiza una prueba de búsqueda de textos clásicos de la gastronomía en los motores de búsqueda en idioma español e inglés.<br>4. Realiza las fichas de referencia de cuatro documentos, dos en español y dos en inglés.<br>5. Realiza una prueba de búsqueda de textos contemporáneos de los Estudios Gastronómicos en español e inglés.<br>6. Realiza las fichas de referencia de cuatro documentos, dos en español y dos en inglés.<br>7. Elabora un reporte donde identifica motores de búsqueda, revistas y publicaciones periódicas referentes al campo gastronómico que publiquen en español o en inglés donde se mencionen cantidades iguales de cada uno de los tipos de motores identificados. | • Formato de fichas<br>• Computadora<br>• Formato de reporte de búsqueda | 4 horas |
| 6 | Descripción de un proceso gastronómico | 1. Observa un proceso dentro de una empresa de alimentos y bebidas. | • Manuales para elaboración de | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 2. Toma notas de los pasos que se realizaron.<br>3. Elabora un mapa de procesos de la actividad observada.<br>4. Escribe la versión final y realiza la entrega. | procedimientos en establecimientos de A y B<br>• Acceso a un establecimiento de A y B<br>• Formatos de procesos<br>• Computadora | |
| 7 | Reseña culinaria | 1. Se forman equipos.<br>2. Elige un establecimiento de A y B, ambulante o establecido.<br>3. Asiste y consume.<br>4. Toma fotografías.<br>5. Realiza notas sobre impresiones: servicio, estética del platillo y el lugar, sabor, textura, aroma, temperatura, higiene, aspectos vistosos y llamativos.<br>6. Elabora un documento de 350 a 500 palabras que reseña el establecimiento y el platillo o bebida consumido.<br>7. Elabora un guion para video.<br>8. Elabora una reseña en video y la sube a sus redes sociales. | • Lecturas y materiales audiovisuales sobre reseñas gastronómicas: revistas, periódicos, blogs, redes sociales.<br>• Manual de redacción<br>• Computadora<br>• Bolígrafo<br>• Internet | 4 horas |
| 8 | Carta comercial para informar sobre un proceso administrativo | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Identifica el propósito de comunicación.<br>3. Elabora borrador de la carta comercial correspondiente para informar un proceso administrativo: presupuestos, reportes de gastos o procedimiento administrativo.<br>4. Recibe autorización del borrador de la carta comercial por parte de su docente.<br>5. Escribe la versión final digital y la entrega a su docente. | • Hojas<br>• Bolígrafo<br>• Computadora<br>• Internet | 4 horas |
| 9 | Publicación informativa | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica. | • Hojas<br>• Bolígrafo | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 2. Determina el propósito de comunicación y la audiencia.<br>3. Elabora un borrador de la publicación informativa correspondiente.<br>4. Recibe autorización del borrador de la publicación informativa por parte de su docente.<br>5. Escribe la versión final digital y la entrega a su docente. | • Computadora<br>• Internet | |
| 10 | Publicación literaria | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Determina el propósito de comunicación y la audiencia.<br>3. Elabora borrador de la publicación literaria correspondiente.<br>4. Recibe autorización del borrador de la publicación literaria por parte de su docente.<br>5. Escribe la versión final digital y la entrega a su docente. | • Hojas<br>• Bolígrafo<br>• Computadora<br>• Internet | 4 horas |
| 11 | Desarrollo de póster de divulgación científica | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Realiza búsqueda de información científica sobre un tema gastronómico.<br>3. Identifica y organiza la idea principal del texto científico seleccionado.<br>4. Realiza un cartel de divulgación científica, cumpliendo con los elementos básicos: título, objetivo, resumen, introducción, problema, método, resultados, conclusión y bibliografía.<br>5. Entrega borrador para revisión en español y/o en inglés.<br>6. Entrega versión final y recibe retroalimentación. | • Computadora<br>• Internet<br>• Proyector | 4 horas |
| 12 | Publicación digital | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Identifica el propósito de comunicación. | • Hojas<br>• Bolígrafo<br>• Computadora | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Elabora un borrador de la publicación digital correspondiente.<br>4. Revisa el borrador del documento realizado.<br>5. Escribe la versión final y realiza la entrega. | • Internet<br>• Software de acceso libre | |
| 13 | Publicación científica | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Identifica el propósito de comunicación.<br>3. Elabora borrador de la publicación científica correspondiente.<br>4. Revisa el borrador del documento realizado.<br>5. Escribe la versión final y realiza la entrega. | • Hojas<br>• Bolígrafo<br>• Computadora<br>• Internet | 4 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 14 | Análisis crítico de la pseudociencia | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Identifica una noticia científica en distintos medios de comunicación.<br>3. Determina la veracidad y fuentes de información utilizadas en la noticia.<br>4. Busca el respaldo científico de la noticia.<br>5. Realiza un análisis crítico de la información y entrega un reporte.<br>6. Recibe retroalimentación docente. | • Computadora<br>• Motores de búsqueda<br>• Internet | 4 horas |
| 15 | Artículo de divulgación | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Realiza búsqueda de información científica de al menos cinco textos.<br>3. Genera la idea inicial de texto.<br>4. Analiza y revisa la idea inicial de texto científico con su docente.<br>5. Realiza el análisis de información científica encontrada en la literatura, a través de fichas de resumen, organizadores de contenido u otra técnica aprendida en clase. | • Computadora<br>• Motores de búsqueda<br>• Internet | 8 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 6. Realiza un texto que incluya título, resumen, palabras, introducción, método, desarrollo, conclusión, recomendaciones, referencias.<br>7. Recibe retroalimentación de su docente.<br>8. Realiza correcciones.<br>9. Entrega la versión final. | | |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Estudio de caso
- Método de proyectos en español e inglés
- Aprendizaje basado en problemas en español e inglés
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas en español e inglés
- Técnica expositiva
- Discusión guiada
- Instrucción guiada

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental en español e inglés
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo en español e inglés
- Técnica expositiva
- Visitas a campo
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías en español e inglés
- Diagrama de Ishikawa

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales……10%
- Asistencia y participación ……10%
- Portafolio de productos de redacción gastronómica, administrativa y académica……..80%

**Total**…….,,,

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Figueroa, R. A. (2013). I*ntroducción a las teorías de la comunicación*. Pearson HispanoAmerica. [clásica]<br>Moreno C., F. (2020). *Estilo APA en acción: cómo citar y elaborar referencias*. Editorial Universidad del Norte.<br>Peña, T. (2022). Etapas del análisis de la información documental. *Revista Interamericana de Bibliotecología*, *45*(3).<br>Raymundo, J. (2023). *La redacción no se improvisa: guía para lograr textos de calida* (5a ed.) Artífice comunicadores.<br>Ruiz, A. (2021). *El contenido y su análisis: Enfoque y proceso*. Universitat de Barcelona. | Acosta, Y. (Coord.) (2021). *Periodismo gastronómico, investigación y comunicación intercultural*. Servicio de Publicaciones de la Universidad Rey Juan Carlos.<br>Brillat-Savarin, J. A. (2021). *Fisiología del Gusto*. Ediciones Obelisco.<br>Child. J. (2014). *El arte de la cocina francesa*. Debate Editorial. [clásica]<br>Escoffier. A. (2012). *Mi cocina*. Marin Editorial. [clásica]<br>Grimod de La Reynière, A.B.L. (1980). *Manual de anfitriones y guía de golosos*. Tusquets, Colección Los 5 sentidos. [clásica]<br>Lejavitzer, A. (2018). *Alimentación, Salud y cultura en De Re Coquinaria de Apicio*. Serie: Cuadernos del Centro de Estudios Clásicos 59. UNAM. [clásica]<br>Neuralink, E. y Poulain, J.P. (2007). *Historia de la cocina y los cocineros. Técnicas culinarias y prácticas de mesa en Francia de la Edad Media a nuestros días*. Editorial Zendrera Zariquiey. [clásica]<br>Sánchez-Gómez, F. (2021). *Periodismo gastronómico*. Amazon Books.<br>Symons, M. (2004). *A History of Cooks and Cooking*. University of Illinois Press. [clásica] |

## XI. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Comunicación, Educación, Gastronomía, Administración o afín, preferente con estudios de posgrado y experiencia docente de 2 años, así como, dominio del idioma inglés; con conocimientos y experiencia comprobable en la producción de documentos científicos, académicos y administrativos. Ser una persona proactiva, analítica, creativa y que fomente el trabajo en comunidad.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

### I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Contabilidad en el Ámbito Gastronómico

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 03 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 07

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Básica

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Administración de Negocios Gastronómicos

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Amado Pérez Rodríguez
Omar Ortiz Peimbert
Andrés Antonio Luna Andrade

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

### II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Desarrollar las habilidades necesarias para la toma de decisiones en las operaciones financieras con apoyo del uso estratégico de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC), lo que permite al profesionista alcanzar los objetivos en empresas del ámbito de gestión de negocios gastronómicos, para lograr competitividad. Se ubica en etapa básica con carácter obligatorio, forma parte del área del conocimiento de Gestión.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Analizar los fundamentos contables por medio de técnicas, principios y normativa contable, para satisfacer las necesidades y mitigar amenazas financieras en empresas del ámbito gastronómico, con objetividad, honestidad y puntualidad en su aplicación.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Entrega portafolio de evidencias en donde utiliza tarjetas de almacén para el control de inventarios, elabora una balanza de comprobación, estado de resultados y estado de posición financiera, demostrando precisión técnica y habilidades en la toma de decisiones administrativas en el ámbito gastronómico.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas administrativas y tecnológicas, para garantizar la eficiencia y eficacia en el cumplimiento de objetivos organizacionales, que contribuya a la mejora de los indicadores económicos del ámbito gastronómico, con actitud crítica, emprendedora y responsable.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES

### UNIDAD I. Fundamentos de la contabilidad en el ámbito gastronómico

**Competencia:**
Distinguir los fundamentos de la información financiera desde la perspectiva teórica de sus principios para identificar su impacto en la toma de decisiones en contextos sociales, económicos y geográficos, con honestidad y responsabilidad.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

1.1. Información Financiera
1.2. Contabilidad
1.3. Entidad
1.4. Usuarios
1.5. Sector gastronómico

## UNIDAD II. Fundamentos del registro contable básico

**Competencia:**
Examinar los procesos de registro de transacciones en empresas gastronómicas desde la perspectiva teórica, con el propósito de producir información financiera que permita la toma de decisiones fundamentadas, actuando con responsabilidad y objetividad.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

2.1. Transacciones que modifican la estructura financiera de la entidad
2.2. La cuenta
2.3. Cuentas de resultados
2.4. Cuentas de posición financiera
2.5. Teoría de la partida doble
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

**UNIDAD III. Procedimientos para registro de operaciones en entidades comerciales**

**Competencia:**
Analizar los registros contables mediante la comparación de la información financiera, para aplicar los procedimientos contables adecuados según las necesidades de las entidades asegurando la organización en los resultados, con objetividad y honestidad.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

3.1. Registro de operaciones contables
3.2. Procedimiento de inventarios perpetuos
3.3. Principales cuentas de registro en el método de inventarios perpetuos

## UNIDAD IV. Fórmulas de asignación de costos

**Competencia:**
Elegir los procedimientos de evaluación de inventarios mediante la aplicación de técnicas específicas, con el propósito de alcanzar las metas establecidas y mitigar las amenazas que enfrentan las empresas gastronómicas, actuando con organización, objetividad y prudencia en la gestión de la información.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

4.1. Concepto
4.2. Objetivo
4.3. Métodos de Valuación
    4.3.1. Costo Identificado
    4.3.2. Costo Promedio
    4.3.4. Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS)
    4.3.5. Últimas entradas, Primeras Salidas (UEPS)
4.4. Ventajas y desventajas en la aplicación de los diferentes métodos

## UNIDAD V. Generación de estados financieros básicos

**Competencia:**
Practicar estados financieros básicos a través del análisis de sus elementos y su interrelación, para satisfacer las necesidades de información de diversos usuarios y apoyar la toma de decisiones administrativas, con objetividad, organización y honestidad.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

5.1. Estados financieros básicos
5.2. Estado de Resultados Integral
5.3. Estado de Situación Financiera o Balance General
    5.3.1. Elementos
        5.3.1.1. Activo
        5.3.1.2. Pasivo
        5.3.1.3. Capital contable
5.4. Interrelación entre el estado de situación financiera y el estado de resultados integral

**UNIDAD VI. Ética y responsabilidad en la gestión financiera**

**Competencia:**
Analizar los principios éticos en la contabilidad desde su perspectiva teórica para promover la integridad en empresas del ámbito gastronómico, con objetividad, organización y prudencia.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

6.1. Principios éticos en la contabilidad y administración de recursos
6.2. Impacto de las decisiones financieras en la sostenibilidad empresarial
6.3. Gestión contable responsable en un entorno competitivo
6.4. El papel del contador como agente de cambio en el sector gastronómico

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 1 | Inventarios perpetuos | 1. Atiende las indicaciones de su docente para elaborar los registros contables para una empresa comercial.<br>2. Analiza el marco teórico y normativa para elaborar los registros contables para una empresa comercial.<br>3. Identifica las cuentas utilizadas en compra y venta de mercancía mediante el procedimiento de inventarios perpetuos.<br>4. Registra las operaciones en el libro diario digital utilizando Excel o Google Sheets.<br>5. Registra las operaciones en el libro mayor.<br>6. Totaliza movimientos deudores y acreedores de cada una de las cuentas.<br>7. Determina los saldos de cada una de las cuentas.<br>8. Elabora la balanza de comprobación.<br>9. Entrega ejercicios resueltos a través de Google Classroom al docente para su evaluación<br>10. Recibe retroalimentación docente | ● Computadora<br>● Internet<br>● Plantillas digitales de libro diario y mayor en Excel o Google Sheets.<br>● Plataforma educativa (Classroom). | 4 horas |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 2 | Métodos de valuación de inventarios (PEPS) | 1. Atiende las indicaciones de su docente para determinar el valor de la mercancía.<br>2. Analiza el marco teórico y normatividad para el sistema de registro y asignación de costos.<br>3. Revisa la relación entre los diferentes métodos de valuación y criterios de selección mediante infografías o vídeos. | ● Computadora<br>● Internet<br>● Tarjetas de almacén digitales<br>● Plataforma para entrega de ejercicios y retroalimentación<br>● Infografía o recursos visuales. | 12 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Registra las operaciones en tarjetas de almacén digitales como google Sheets o plantillas en excel.<br>5. Registra las operaciones en el libro diario digital.<br>6. Entrega de ejercicios resueltos a su docente.<br>7. Recibe retroalimentación mediante comentarios en archivos compartidos. | | |
| 3 | Métodos de valuación de inventarios (UEPS) | 1. Atiende las indicaciones de su docente para determinar el valor de la mercancía.<br>2. Analiza el marco teórico y normatividad para el sistema de registro y asignación de costos.<br>3. Revisa la relación entre los diferentes métodos de valuación mediante foros virtuales o cuestionarios interactivos.<br>4. Registra las operaciones en tarjetas de almacén utilizando hojas de cálculo digitales.<br>5. Registra las operaciones en el libro diario en plataformas colaborativas.<br>6. Entrega de ejercicios resueltos a su docente.<br>7. Recibe retroalimentación docente a través de correo institucional o foros de discusión. | ● Computadora<br>● Internet<br>● Aula virtual o carpeta compartida.<br>● Evaluación digital con rúbricas electrónicas. | 20 horas |
| **UNIDAD V** | | | | |
| 4 | Estados financieros | 1. Atiende las indicaciones de su docente para elaborar los estados financieros.<br>2. Analiza el marco teórico y normativa para estados financieros.<br>3. Revisa la relación de cuentas y conceptos usando tablas dinámicas en Excel.<br>4. Identifica y clasifica las cuentas en resultados y balances.<br>5. Elabora y estructura el estado de resultados integral. | ● Computadora<br>● Internet<br>● Plataforma institucional para entregas y retroalimentación. | 12 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 6. Elabora y estructura el estado de situación financiera.<br>7. Entrega ejercicios resueltos a su docente para su evaluación mediante aula virtual o correo institucional.<br>8. Recibe retroalimentación docente con herramientas como comentarios digitales, videollamadas o rúbricas electrónicas. | | |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Instrucción guiada

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Exposición de resoluciones de casos prácticos

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Ejercicios prácticos ……..……..……20%
- Tareas y actividades……...20%
- Evaluaciones parciales…...……...30%
- Portafolio de evidencias…….30%

**Total…….100%**

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Calleja, F.J., & Calleja, A.M. (2024). *Contabilidad 1*. Pearson Hispanoamérica. https://uabc.vitalsource.com/books/9786073256636<br>Celaya, R., & Cervantes, T. (2019). *Contabilidad básica.* Cengage Learning. [clásica] https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/ereader/uabc/118078?page=167<br>Cervera, M. & Gómez, P. (2021). *Contabilidad básica* (1 ed.). Difusora Larousse. Ediciones Pirámide. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/215440<br>Elizondo López, A. (1993). *El proceso contable 1: contabilidad fundamental.* Trillas. [clásica]<br>Nesterchuk, I., Komarnitskyi, I., Samoday, V., Chunikhina, T., Chernyshova, T., & Tyshchenko, S. (2022). Business planning and marketing of gastronomic projects in the hotel and restaurant industry. *Economic Affairs,* 67(03), 307-316. https://doi.org.10.46852/0424-2513.3.2022.23<br>Romero, Á.J., & Romero, Á.D. (2023). *Principios de contabilidad: NIF A-1, MC NIF, NIIF, NIC, NIIF-PYMES, cuenta, partida doble, estados financieros, IVA, proceso contable*. McGraw-Hill Interamericana. https://uabc.vitalsource.com/reader/books/9786071520623/epubcfi/6/2[%3Bvnd.vst.idref%3Ditem-0]!/4<br>Scott, P. (2021). *Accounting for business.* Oxford University Press. | Aristizábal, M. (2023). *La cocina de los números: Guía esencial para dominar las finanzas de tu negocio gastronómico*. Independently Published.<br>De Bonis, G. (2023). *Administración de negocios gastronómicos: El ABC de las operaciones de restaurantes y establecimientos afines*. UGERMAN EDITOR.<br>Marín, S., Ortiz, E., & Santos, J. (2019). *Contabilidad práctica para todos: Casos y solución comentada*. Ediciones Pirámide.<br>McCarthy, R. (2021). *Cómo iniciar un negocio y la contabilidad: Los pasos para iniciar una pequeña empresa, crear un plan de negocios, expandirse y contratar junto con los principios básicos de contabilidad*. Independently Published. |

## XI. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Contaduría, Administración de Empresas, Finanzas o áreas afines, contar con experiencia mínima de 2 años en el ámbito gastronómico y/o docente. Debe ser una persona comprometida, organizada y ética, con habilidades de liderazgo, comunicación y capacidad de innovar. Asimismo, debe fomentar un aprendizaje práctico y colaborativo que motive a sus estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Bases Culinarias

**5. Clave**:

**6. HC:** 01 **HT:** 00 **HL:** 04 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 01 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Básica

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Salvador Israel Zarate Preciado
Erik Ocón Cedillo
Freddy Sánchez Dávila
Omar Alberto Maldonado Martínez

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elba Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje brinda las bases culinarias y contribuye con la ejecución correcta de los métodos y técnicas culinarias para la producción de alimentos. Permite al estudiantado la elaboración de platillos nutritivos, de calidad e higiénicamente elaborados de manera colaborativa y trabajo en equipo. Asimismo, aporta elementos para cursar la asignatura de Técnicas de Preparaciones Culinarias, cual beneficia en el cumplimiento de su perfil profesional.

Para cursar esta unidad de aprendizaje se recomienda que las y los estudiantes tengan conocimientos previos de la unidad de aprendizaje Introducción a las Artes Culinarias. Se imparte en la etapa básica, es de carácter obligatoria y pertenece al área de conocimiento de Producción.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Analizar las bases culinarias por medio de métodos y técnicas primarias para hacer uso adecuado de las recetas de la cocina clásica internacional con el fin de lograr y permitir el desarrollo de habilidades culinarias en la preparación de alimentos siguiendo los lineamientos de seguridad e higiene con compromiso y responsabilidad.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Video y/o portafolio de evidencia que integre los siguientes elementos:

- Salsas madres
- Radios y proporciones
- Métodos de cocción
- Técnicas culinarias
- Sopas
- Rubricas de evaluación de prácticas de laboratorio
- Evidencias fotográficas de los productos elaborados

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Clasificación de los alimentos

**Competencia:**
Manipular los alimentos desde la cocina profesional por medio de la técnica demostrativa para clasificar y cumplir con los principios básicos de la elaboración de alimentos con compromiso, higiene y honestidad.

**Contenido:** **Duración:** 2 horas

1.1. Condimentos, especias, semillas y raíces
1.2. Hierbas aromáticas
1.3. Lácteos
1.4. Proteínas de origen animal
1.5. Hortalizas
1.6. Materias grasas

**UNIDAD II. Salsas y preparaciones básicas**

**Competencia:**
Emplear las preparaciones básicas por medio de la demostración y práctica, para definir el uso adecuado de cada ingrediente y técnica acorde a sus características de manera organizada y propositiva, con seguridad, higiene y compromiso.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

2.1. Clasificación y preparación
- 2.1.1. Madre
- 2.1.2. Derivadas
- 2.1.3 Integrales
- 2.1.3 Radios y porciones

2.2. Aderezos y vinagretas
- 2.2.1. Emulsiones
  - 2.2.1.1. Estables
  - 2.2.1.2. Inestables
- 2.2.2. Infusiones
  - 2.2.2.1. En frío
  - 2.2.2.2. En caliente

2.3. Espesantes
2.4. Lácteos

## UNIDAD III. Sopas y potajes

**Competencia:**
Aplicar los diferentes métodos y técnicas culinarias por medio de la demostración práctica de recetas para ejecutar de forma correcta los procesos y crear menús equilibrados en búsqueda de resultados con objetividad y actitud propositiva.

**Contenido:** **Duración:** 3 horas

3.1. Clasificación de las sopas
3.2. Cremas
3.3. Consomé
3.4. Potajes
3.5. Sopas frías
3.6. Sopas especiales
3.7. Bisque
3.8. Caldos
3.9. Conservación de las sopas

**UNIDAD IV. Guarniciones**

**Competencia:**
Aplicar los diferentes métodos y técnicas culinarias por medio de la demostración práctica de recetas para elaborar guarniciones de cereales y hortalizas para la creación de menús equilibrados en búsqueda de resultados con disciplina y pensamiento crítico.

**Contenido:** **Duración:** 3 horas

4.1. Clasificación
4.2. Cereales
    4.2.1. Arroz
    4.2.2. Maíz
    4.2.3. Trigo
4.3. Base Almidón
4.4. Purés
4.5. Base hortalizas

## UNIDAD V. Cocina fría

**Competencia:**
Desarrollar elaboraciones culinarias por medio de métodos y técnicas de cocina fría para crear propuestas gastronómicas sustentables mediante el trabajo colaborativo con creatividad, honestidad y compromiso.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

5.1. El garde manger
5.2. Métodos básicos de cocción
5.3. Ensaladas
- 5.3.1. Crudas
  - 5.3.1.1. Proteínas
  - 5.3.1.2. Vegetales
  - 5.3.1.3 Almidones
  - 5.3.1.4. Cereales
  - 5.3.1.5. Leguminosas
- 5.3.2. Cocidas
  - 5.3.2.1. Proteínas
  - 5.3.2.2. Vegetales
  - 5.3.2.3. Almidones
  - 5.3.2.4. Cereales
  - 5.3.2.5. Leguminosas

5.4. Canapés
- 5.4.1. Diseño y composición de un canapé

5.5. Farsas
5.6. Mesas frías
5.7. Aporte de la cocina fría para la sustentabilidad

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Identificación de alimentos para la cocina profesional | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. De forma individual, aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipos para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Prepara o realiza el ejercicio indicado de la práctica identificando los alimentos para la cocina profesional.<br>6. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>7. Recibe retroalimentación docente.<br>8. Ejecuta las acciones de limpieza. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 6 horas |
| 2 | Clasificación de los alimentos para la cocina profesional | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. De forma individual, aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipos para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 7 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5. Prepara o realiza el ejercicio indicado de la práctica para clasificar los alimentos.<br>6. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>7. Recibe retroalimentación docente.<br>8. Ejecuta las acciones de limpieza. | | |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 3, 4 y 5 | Recetas con base a preparaciones básicas | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. De forma individual, aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipos para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Prepara o realiza el ejercicio indicado de la práctica siguiendo recetas de preparaciones básicas.<br>6. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>7. Recibe retroalimentación docente.<br>8. Ejecuta las acciones de limpieza. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 14 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 6 y 7 | Recetas a base de sopas y potajes de la cocina internacional | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. De forma individual, aplica el protocolo de seguridad e higiene. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 12 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Se reúne en equipos para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Prepara o realiza el ejercicio indicado de la práctica siguiendo recetas de sopas y potajes.<br>6. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>7. Recibe retroalimentación docente.<br>8. Ejecuta las acciones de limpieza. | | |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 8 y 9 | Recetas tradicionales de la cocina internacional sobre guarniciones | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. De forma individual, aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipos para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Prepara o realiza el ejercicio indicado de la práctica siguiendo recetas tradicionales de cocina internacional.<br>6. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>7. Recibe retroalimentación docente.<br>8. Ejecuta las acciones de limpieza. | • Uniforme completo de cocina.<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 11 horas |

| UNIDAD V | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 10, 11 y 12 | Recetas tradicionales de la cocina fría internacional | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. De forma individual, aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipos para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Prepara o realiza el ejercicio indicado de la práctica siguiendo recetas de cocina fría internacional.<br>6. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>7. Recibe retroalimentación docente.<br>8. Ejecuta las acciones de limpieza. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 14 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Estudio de caso
- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Instrucción guiada

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales……..30%
- Tareas……..15%
- Prácticas de laboratorio…….35%
- Video y/o portafolio…… 20%

**Total**……100%

| X. REFERENCIAS | |
|---|---|
| **Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC** | **Recursos de acceso libre o complementarios externos** |
| Larousse. (2011). *Gastronomique* en español. Larousse Editorial. https://catalogocimarron.uabc.mx/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=178820&query_desc=kw%2Cwrdl%3A%20Gastronomique%20en%20espa%C3%B1ol [clásica].<br>Martínez, G., González-Garza, M. y Torre, C. (2007). *Iniciación a las Técnicas Culinarias*. Limusa. [clásica].<br>The Culinary Institute of America. (2015). *Introduction to culinary arts. Pearson* [clásica]<br>Werle, L. (2014). *Ingredientes*. Konemann [clásica] | Ferradin. (2023). *Charcuterie: Pâtés, Terrines, Savory Pies: Recipes and Techniques from the Ferrandi School of Culinary Art*s. Flammarion; Edición. ISBN-10 : 2080294679<br>Farrimon, F. (2019). *Cocinología: La Ciencia de Cocinar*. DK Publishing. ISBN-10 : 1465486844 [clásica]<br>Fornell, R. (2024). *¡Salsa!*. Planeta Gastro.<br>Kathuria, D., Dhiman, A., Attri, S. (2022). Sous vide, a culinary technique for improving the quality of food products: A review. *Trends in Food Science & Technology* (119) https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.11.031<br>Mcgee, H. (2020). *La Cocina y los Alimentos*. Penguin Random House. ISBN-10 : 8483067447 [clásica]<br>Segnit. N. (2023). T*he Flavor Thesaurus: More Flavors: Plant-Led Pairings, Recipes, and Ideas for Cooks*. Bloomsbury Publishing. ISBN-10 : 163973113X<br>The culinary institute of America (2024). *The professional chef* (10th ed).Wiley; Edición. ISBN-10 : 1119490952 |

## X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Gestión Turística o área afín, de preferencia con especialidad, maestría o doctorado en área a fin. Debe contar con experiencia docente mínima de 2 años y en producción de alimentos. Debe poseer cualidades de organización y responsabilidad. Asimismo, propiciar el aprendizaje significativo en las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Nutrición

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 02 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Básica

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Cynthia De Lira García
Benjamín Medina Treviño
Karla Renee Meza Rojo
Alejandra Chávez Márquez

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La asignatura de Nutrición tiene como propósito que cada estudiante conozca los elementos de la sana alimentación y sea capaz de aplicarlos en la elaboración de propuestas gastronómicas saludables y sostenibles para la población. Esta unidad de aprendizaje pertenece al área de conocimiento de Producción y se imparte en la etapa básica con carácter obligatorio.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Distinguir la variedad de opciones en una alimentación sostenible, a través de la aplicación de los elementos básicos de la nutrición para desarrollar propuestas gastronómicas saludables que cubran las necesidades de las personas, la comunidad y la restauración con empatía, respeto y creatividad.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Propuesta gastronómica con un enfoque sostenible y saludable que contenga introducción, objetivo, propuesta de menú o platillos, contenido nutricional de acuerdo con la población dirigida y referencias.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Alimentos y nutrición

**Competencia:**
Analizar los aspectos fundamentales de los alimentos, mediante el estudio de su composición nutricional y funciones en el cuerpo humano, para comprender la relación entre la nutrición y la salud con pensamiento crítico y sensibilidad

**Contenido:** **Duración:** 5 horas

1.1. Alimentos y su clasificación dependiendo de nutrientes
- 1.1.1. Definición de alimento: fuente de energía y nutrientes
- 1.1.2. Clasificación de alimentos según su composición: carbohidratos, proteínas, lípidos, vitaminas, minerales y agua
- 1.1.3. Alimentos naturales, procesados y ultraprocesados

1.2. Fundamentos de nutrición
- 1.2.1. Nutrición: concepto y objetivos
- 1.2.2. Relación entre alimentación, nutrición y salud
- 1.2.3. Nutrientes esenciales y su papel en el cuerpo humano

1.3. Agua e hidratación
- 1.3.1. Importancia del agua en la estructura y función celular
- 1.3.2. Recomendaciones de ingesta hídrica según edad y actividad física
- 1.3.3. Deshidratación y su impacto en la salud y el rendimiento

## UNIDAD II. Nutrientes: su clasificación y función

**Competencia:**
Distinguir los diferentes tipos de nutrientes de acuerdo con su clasificación y función para comprender sus efectos en el organismo y seleccionar los componentes de platillos saludables con actitud investigadora y creativa

**Contenido:** **Duración:** 5 horas

2.1. Macronutrientes
- 2.1.1. Carbohidratos
  - 2.1.1.1 Funciones: principal fuente de energía
  - 2.1.1.2 Clasificación: simples y complejos
  - 2.1.1.3 Fuentes alimenticias
- 2.1.2. Aminoácidos y proteínas
  - 2.1.2.1 Las proteínas en la construcción y reparación de tejidos
  - 2.1.2.2 Aminoácidos esenciales y no esenciales
  - 2.1.2.3 Fuentes de proteínas animales y vegetales
- 2.1.3. Lípidos
  - 2.1.3.1 Función energética y estructural
  - 2.1.3.2 Clasificación: grasas saturadas, insaturadas y trans
  - 2.1.3.3 Recomendaciones de ingesta y fuentes

2.2. Micronutrientes
- 2.2.1. Vitaminas
  - 2.2.1.1 Solubles en agua (B, C) y solubles en grasa (A, D, E, K)
  - 2.2.1.2 Función en el metabolismo celular y sistema inmunológico
- 2.2.2. Minerales
  - 2.2.2.1 Principales minerales: calcio, hierro, magnesio, potasio, zinc
  - 2.2.2.2 Importancia en funciones específicas como la formación de huesos, transporte de oxígeno y balance hídrico

## UNIDAD III. Digestión y absorción de nutrientes

**Competencia:**
Examinar el aparato digestivo a través del estudio de su estructura y funciones para comprender el metabolismo y el proceso de absorción de nutrientes en el organismo con pensamiento crítico y disciplina.

**Contenido:** **Duración:** 5 horas

3.1. Aparato digestivo
- 3.1.1. Estructura y funciones: boca, esófago, estómago, intestino delgado y grueso
- 3.1.2. Proceso de digestión: mecánica y química

3.2. Metabolismo
- 3.2.1. Metabolismo basal y factores que lo afectan
- 3.2.2. Procesos catabólicos y anabólicos

3.3. Utilización de nutrientes por el organismo
- 3.3.1. Transporte y distribución de nutrientes
- 3.3.2. Los nutrientes en la obtención de energía y mantenimiento celular

3.4. Reservas energéticas.
- 3.4.1. Almacenamiento de energía en forma de glucógeno y grasa
- 3.4.2. Regulación del balance energético

## UNIDAD IV. Clasificación de los alimentos según sus funciones

**Competencia:**
Analizar la clasificación de los alimentos a través de la identificación de sus funciones, composición nutricional y nivel de procesamiento para comprender el impacto de los alimentos en la salud y sostenibilidad, con actitud investigadora y creatividad

**Contenido:** **Duración:** 5 horas

4.1. Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes
- 4.1.1. Principios y usos del sistema para planificar dietas balanceadas
- 4.1.2. Clasificación de alimentos según porciones equivalentes
- 4.1.3. Uso de equivalentes libres de energía

4.2. Alimentos funcionales
- 4.2.1. Definición y beneficios para la salud
- 4.2.2. Probióticos, prebióticos, antioxidantes y alimentos fortificados

4.3. Sistema NOVA
- 4.3.1. Clasificación de alimentos según su grado de procesamiento
- 4.3.2. Impacto de los alimentos ultraprocesados en la salud y sostenibilidad

## UNIDAD V. Dietas saludables y sus recomendaciones

**Competencia:**
Diseñar menús saludables considerando los requerimientos nutricionales de la población para generar propuestas gastronómicas enfocadas en diferentes patrones alimentarios con actitud proactiva, creativa y solidaria

**Contenido:** **Duración:** 7 horas

5.1. Leyes de la alimentación
- 5.1.1. Equilibrio, variedad, suficiencia, inocuidad y adecuación
- 5.1.2. Relación de estas leyes con el diseño de menús saludables

5.2. Cálculo dietético
- 5.2.1. Requerimientos energéticos según edad, género, actividad física y estado de salud
- 5.2.2. Herramientas para el cálculo de calorías y nutrientes

5.3. Diseño de menú saludable
- 5.3.1. Propuestas gastronómicas para diferentes necesidades dietéticas: vegetarianas, hipocalóricas, entre otras
- 5.3.2. Adaptación de recetas tradicionales a versiones saludables

5.4. Guías alimentarias
- 5.4.1. Interpretación de guías nacionales e internacionales
  - 5.4.1.1. Plato del bien comer

5.4.2. Aplicación de guías en contextos de restauración y comedores comunitarios

## UNIDAD VI. Etiquetado de alimentos

**Competencia:**
Analizar el etiquetado de alimentos de acuerdo con la Norma Oficial Mexicana, mediante la identificación de sus elementos y criterios para aplicarlos en el diseño de la etiqueta de un alimento que cumpla con las recomendaciones nutricionales para la población, con creatividad e innovación

**Contenido:** **Duración:** 5 horas

6.1 Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación
- 6.1.1 Principales criterios para la promoción y educación en materia alimentaria
- 6.1.2 Elementos obligatorios en la orientación nutricional según la normativa

6.2 Cálculo nutricional de producto
- 6.2.1 Identificación de macronutrientes, micronutrientes y calorías en alimentos
- 6.2.2 Herramientas para el cálculo nutricional y diseño de etiquetas

6.3 Diseño de etiquetado de alimentos
- 6.3.1 Elementos obligatorios en el etiquetado: lista de ingredientes, tabla nutricional y advertencias
- 6.3.2 Estrategias de diseño para etiquetados claros y accesibles al consumidor

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 1 | Identificación de nutrientes en platillos y productos | 1. Atiende las orientaciones docentes para la realización de la práctica.<br>2. Analiza los diferentes platillos presentados por su docente.<br>3. Investiga los componentes nutricionales de los platillos y los clasifica de acuerdo con su función.<br>4. Selecciona los que cumplan con aportaciones nutrimentales saludables<br>5. Entrega reporte con los cálculos para recibir retroalimentación. | • Computadora<br>• Proyector<br>• Internet<br>• Imágenes de platillos | 2 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 2 | Digestión de los alimentos | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Diseña un juego de mesa vinculado a la ruta que seguirán los alimentos en el proceso digestivo.<br>4. Comparte el juego con sus pares y participa en los otros juegos diseñados.<br>5. Recibe retroalimentación. | • Cartulina<br>• Tijeras<br>• Plumones<br>• Figuras de alimentos | 4 horas |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 3 | Radiografía de alimentos | 1. Atiende las orientaciones docentes para la realización de la práctica. | • Fotografías de alimentos<br>• Internet<br>• Computadora | 6 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 2. Analiza diferentes fotografías de alimentos.<br>3. Selecciona uno de los alimentos.<br>4. Realiza la radiografía del alimento seleccionado identificando la composición nutricional, el procesamiento y aditivos.<br>5. Identifica los ingredientes que pueden volver a ese alimento saludable.<br>6. Recrea y documenta el proceso para realizar una versión mejorada (saludable) del mismo. (Este proceso se realizará en horas extraclase).<br>7. Presenta el producto mejorado para recibir retroalimentación. | • Proyector<br>• Ingredientes | |
| **UNIDAD V** | | | | |
| 4 | Estudio de caso: diseño de menú | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Realiza el cálculo nutricional de acuerdo con las necesidades del individuo. (nutricionales, preferencias alimentarias y económicas)<br>3. Diseña el menú de acuerdo con las leyes de la alimentación.<br>4. Comparten con el grupo y realizan una co-evaluación<br>5. Entrega reporte y recibe retroalimentación. | • Casos de estudio<br>• Computadora<br>• Software de hojas de cálculo<br>• Calculadoras nutricionales en línea | 6 horas |
| 5 | Propuesta gastronómica enfocada en un patrón alimentario | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Investiga en internet los diferentes tipos de dieta | • Acceso a Internet<br>• Computadora<br>• Proyector | 7 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Selecciona una de las dietas<br>4. Diseña una guía alimentaria que corresponda a la dieta seleccionada.<br>5. Presenta la guía alimentaria al grupo y recibe retroalimentación de sus pares.<br>6. Entrega reporte y recibe retroalimentación y evaluación. | | |
| **UNIDAD VI** | | | | |
| 6 | Propuesta gastronómica y diseño de etiquetado | 1. Realiza las correcciones con la guía alimentaria entregada en la práctica 6.<br>2. Diseña la propuesta gastronómica de acuerdo con la guía alimentaria.<br>3. Elabora uno de los productos incluidos en la propuesta gastronómica.<br>4. Diseña la etiqueta del producto de acuerdo con la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.<br>5. Presenta al grupo el producto que cumpla con los requerimientos de la dieta seleccionada y con el etiquetado correspondiente.<br>6. Entrega propuesta gastronómica completa.<br>7. Recibe retroalimentación y evaluación docente. | • Acceso a Internet<br>• Computadora<br>• Proyector<br>• Ingredientes | 7 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Estudio de caso
- Aprendizaje basado en problemas
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Foros

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales……..... 20%
- Prácticas de taller …….. 30%
- Tareas, exposiciones y trabajo en clase ……20%
- Propuesta gastronómica …….... 30%

**Total**…….100%

.

## X. REFERENCIAS

| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Biesalski, H. K., Grimm, P., y Nowitzki-Grimm, S. (2021). *Texto y atlas de nutrición*. Elsevier Health Sciences.<br>Kaufer-Horwitz, M. Pérez-Lizaur, A.B., Ramos-Barrangán, V.E. y Gutiérrez-Robledo, L.M. (2023). *Nutriología Médica*. Editorial Médica Panamericana.<br>Mcintosh, S. (2022). Williams. *Nutrición básica y dietoterapia*. Editorial Elsevier.<br>Osuna Padilla, I. A. (2019). *Soporte nutricional de bolsillo*. Editorial Manual Moderno [clásica]<br>Rodota, L. y Castro, M. (2019). *Nutrición Clínica y Dietoterapia*. Editorial Médica Panamericana. [clásica]. | Chatoui, H., Merzouki, M., Moummou, H., Tilaoui, M., Saadaoui, N., Brhich, A. (2022). *Nutrition and Human Health: Effects and Environmental Impacts*. Springer Cham.<br>Gil Hernández, A., Gil Campos, M., Martínez de Victoria Muñoz, E. y Molina Montes, E. (2024). Gil. *Tratado de nutrición*. Editorial Médica Panamericana.<br>Muyonga, J. H., Namayengo, F. M., Tumuhimbise, G.A. (2023). *Food & Nutrition Essentials*. Makerere University Printery.<br>Raymond Janice, L. y Morrow, K. (2021). Krause. *Mahan Dietoterapia*. Elsevier.<br>Rinzler, C.A. (2009). The New Complete Book of Food: *A Nutritional, Medical, and Culinary Guide*. Facts On File.<br>Secretaría de Salud. (2010). *Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria*. Diario Oficial de la Federación. https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/4010/seeco11_C/seeco11_C.htm<br>Secretaría de Salud. (2013). *Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012: Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación*. Diario Oficial de la Federación. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/138258/NOM-043-servicios-basicos-salud-educacion-alimentaria.pdf<br>Téllez Villagómez, ME. (2021). *Nutrición Clínica*. Editorial Manual Moderno. |

## XI. PERFIL DOCENTE

Con estudios en Licenciatura en Nutrición, Licenciado en Gastronomía o áreas afines. preferentemente con posgrado en nutrición, ciencias de la salud o área afín. Experiencia profesional y docente mínima de 2 años. Asimismo, contar con cualidades de organización, responsabilidad y que propicie el aprendizaje significativo en las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Productos del Campo

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 01 **HL:** 00 **HPC:** 01 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Básica

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Janette Sánchez Montoy
Clelia Macías Rodríguez
Freddy Sánchez Dávila
Erik Ocón Cedillo

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elba Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La finalidad de la unidad de aprendizaje es el análisis y aplicación de los fundamentos históricos, culturales, científicos y prácticos de la agricultura y sus productos en el ámbito gastronómico, para desarrollar competencias en la selección, manejo, conservación y preparación de ingredientes. Esto permite a las y los estudiantes desarrollar la creatividad e innovación en la elaboración de platillos nutricionalmente balanceados, económicamente viables y alineados con las tendencias sostenibles de la gastronomía. Esta asignatura se imparte en la etapa básica, es de carácter obligatoria y pertenece al área de conocimiento Producción.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Examinar la diversidad de productos comestibles producidos en el campo, mediante la identificación y análisis de sus características físicas y organolépticas para aplicar las bases en la selección, manejo y preparación de platillos nutrimentalmente equilibrados, con creatividad, innovación, responsabilidad social y compromiso con la sostenibilidad.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Portafolio gastronómico de productos del campo y/o recetario que incluya lo siguiente:

- Portada
- Introducción
- Leguminosas, granos y semillas
- Hortalizas de raíz
- Hortalizas de tallo
- Hortalizas de hojas
- Hortalizas de flores
- Hortalizas de frutos

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES

### UNIDAD I. Fundamentos históricos, culturales y científicos de la agricultura

**Competencia:**
Emplear los conceptos históricos, culturales y científicos relacionados con los productos del campo, por medio de la descomposición de su origen y evolución para identificar su impacto en la agricultura sostenible, promoviendo prácticas en el ámbito gastronómico, con responsabilidad social y respeto.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

1.1. Origen e historia de la agricultura
1.2. Morfología vegetal
1.3. Importancia de la agricultura en el desarrollo de los pueblos
1.4. Etnobotánica
1.5. El suelo agrícola
1.6. Alérgenos más comunes en productos del campo
1.7. Toxicidad en los productos del campo

## UNIDAD II. Leguminosas, cereales y granos

**Competencia:**
Observar las propiedades y características de las leguminosas, cereales y granos por medio de análisis documental y organoléptico para desarrollar platillos nutritivos y creativos que les permita valorar su importancia en la gastronomía con responsabilidad social, compromiso e higiene.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

2.1. Leguminosas
- 2.1.1. Descripción, morfología y clasificación
- 2.1.2. Calendario de cultivos
- 2.1.3. Métodos de conservación
  - 2.1.3.1. Almacenamiento y vida de anaquel
  - 2.1.3.2. Manipulación
- 2.1.4. Aplicación culinaria
- 2.1.5. Control de plagas

2.2. Cereales y granos
- 2.2.1. Descripción, morfología y clasificación
- 2.2.2. Calendario de cultivos
- 2.2.3. Métodos de conservación
  - 2.2.3.1. Almacenamiento y vida de anaquel
  - 2.2.3.2. Manipulación
- 2.2.4. Aplicación culinaria
- 2.2.5. Control de plagas

## UNIDAD III. Hortalizas: raíces, tubérculos, tallos, hojas y frutos comestibles

**Competencia:**
Diferenciar los distintos productos de hortalizas mediante el reconocimiento morfológico, características organolépticas, investigación documental y técnica demostrativa para aplicar distintos métodos de conservación y clasificar de manera adecuada cada tipo de hortaliza según su uso en la preparación de alimentos de acuerdo con su importancia culinaria y su biodiversidad con compromiso y ética profesional.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

3.1. Hortalizas de raíz, tubérculos, bulbos
- 3.1.1. Descripción, morfología y clasificación
- 3.1.2. Calendario de cultivos
- 3.1.3. Métodos de conservación
  - 3.1.3.1. Almacenamiento y vida de anaquel
  - 3.1.3.2. Manipulación
- 3.1.4. Aplicación culinaria
- 3.1.5. Control de plagas

3.2. Hortalizas de tallos y hojas verdes
- 3.2.1. Descripción, morfología y clasificación
- 3.2.2. Calendario de cultivos
- 3.2.3. Métodos de conservación
  - 3.2.3.1. Almacenamiento y vida de anaquel
  - 3.2.3.2. Manipulación
- 3.2.4. Aplicación culinaria
- 3.2.5. Control de plagas

3.3. Frutas y hortalizas de fruto
- 3.3.1. Descripción, morfología y clasificación
- 3.3.2. Calendario de cultivos
- 3.3.3. Métodos de conservación
  - 3.3.3.1. Almacenamiento y vida de anaquel
  - 3.3.3.2. Manipulación
- 3.3.4. Aplicación culinaria
- 3.3.5. Control de plagas

## UNIDAD IV. Hierbas, especias, flores comestibles y setas

**Competencia:**
Comparar los distintos productos de hierbas, especias, flores comestibles y setas mediante la identificación morfológica y características organolépticas, investigación documental y técnica demostrativa para aplicar las técnicas de cultivo, conservación y manejo seguro con respeto y compromiso que promuevan la sustentabilidad y seguridad alimentaria.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

4.1. Hierbas y especias
- 4.1.1. Descripción, morfología y clasificación
- 4.1.2. Calendario de cultivos
- 4.1.3. Métodos de conservación
  - 4.1.3.1. Almacenamiento y vida de anaquel
  - 4.1.3.2. Manipulación
- 4.1.4. Aplicación culinaria

4.2. Flores comestibles
- 4.2.1. Descripción, morfología y clasificación
- 4.2.2. Técnicas de cultivo y recolección segura
- 4.2.3. Recomendaciones para evitar toxicidad
- 4.2.4. Métodos de conservación
  - 4.2.3.1. Almacenamiento
  - 4.2.3.2. Manipulación
- 4.2.5. Aplicaciones culinarias

4.3. Setas
- 4.3.1. Descripción, morfología y clasificación
- 4.3.2. Técnicas de cultivo y recolección segura
- 4.3.3. Métodos de conservación
  - 4.3.3.1. Almacenamiento y vida de anaquel
  - 4.3.3.2. Manipulación
- 4.3.5. Aplicaciones culinarias

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Esquejes y reproducción vegetativa como técnicas de reproducción asexual de las plantas | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. De forma individual, prepara los recursos de apoyo para elaborar los esquejes.<br>3. Realiza los cortes de la planta madre.<br>4. Inserta el esqueje en agua y/o medio de siembra para desarrollo de raíz.<br>5. Entrega el trabajo realizado.<br>6. Recibe retroalimentación docente. | • Tijeras convencionales<br>• Alcohol<br>• Planta madre<br>• Recipiente para transportar y/o sembrar el esqueje<br>• Agua | 2 horas |
| 2 | Germinados para producción de plántulas y como alimento vivo | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica<br>2. Prepara según las indicaciones uno o varios sitios de cultivo.<br>3. Explica la diferencia en el uso de las semillas para consumo y para plántulas.<br>4. Atiende los distintos medios de desarrollo de los germinados, según la necesidad atendida (en sustrato y/o para consumo)<br>5. Realiza el reporte de práctica correspondiente a la actividad con los resultados. | • Semillas (para siembra y/o aptas para consumo)<br>• Maceteros (biodegradables y/o de uso continuo)<br>• Tierra de cultivo<br>• Frascos de vidrio y/o contenedores aptos para la práctica que garanticen en mayor medida la inocuidad de los germinados para consumo.<br>• Agua potable<br>• Gasa<br>• Liga plástica | 2 horas |
| **UNIDAD II** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 3 | Plaguicidas naturales | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica<br>2. Prepara según las indicaciones distintos medios para control de plaga naturales: (solución de ajo, solución de nicotina, solución de café, etc.)<br>3. Almacena la solución realizada de manera adecuada para el desarrollo de sus actividades de mantenimiento de centros de cultivo.<br>4. Desarrolla el informe de actividades.<br>5. Recibe retroalimentación docente. | | |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 4 | Bitácora de hortalizas y/o recetarios de hortalizas | 1. Identifica semanalmente hortalizas para su análisis, presentada por el docente en el aula o laboratorio.<br>2. Documenta en una bitácora los siguientes aspectos de la hortaliza:<br>Nombre común y científico.<br>Características físicas (color, forma, textura, tamaño, entre otros).<br>Propiedades nutricionales y grupo de alimentos al que pertenece.<br>Usos culinarios destacados y combinaciones óptimas en la cocina.<br>Realiza un análisis organoléptico. | • Insumos vegetales<br>• Utensilios y equipo de cocina<br>• Cuaderno/libro digital<br>• Dispositivo móvil para toma de evidencia<br>• Uniforme completo de cocina | 8 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Participa en actividades prácticas que podrán desarrollarse en: laboratorio de cocina o espacios asignados para la materia, donde se podrá transformar la hortaliza mediante técnicas culinarias, explorando sus propiedades y aplicaciones en preparaciones y/o diseñando recetas con hortalizas estudiadas, creación de menús.<br>3. Registra y organiza la información obtenida en un documento parcial, con revisiones programadas para retroalimentación.<br>4. Integra las actividades y los análisis en un informe final que recoja el aprendizaje adquirido durante las sesiones. | | |
| **UNIDAD IV** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 5 | Consomé vegetal | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Recolecta y asegura y/o conservación de material orgánico como: Cáscara de cebolla, cáscara de ajo, cáscara de zanahoria, hierbas finas, etc.<br>3. Lava, desinfectada y deshidratada el material.<br>4. Procesa los alimentos con sal de mesa y/o salicornia.<br>5. Agrega alguna especia como conservador natural (de preferencia cúrcuma por su color y propiedades antimicrobianas).<br>6. Envasa y etiqueta.<br>7. Realiza el reporte correspondiente a la práctica.<br>8. Recibe retroalimentación docente. | • Insumos vegetales<br>• Sal y/o sal verde (salicornia)<br>• Agente conservador<br>• Frascos y/o recipientes con tapadera<br>• Procesador de alimentos, licuadora o mortero<br>• Etiqueta y plumón | 4 horas |

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE CAMPO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 1 | Plantas nativas comestibles y cadena de valor de las hortalizas | 1. Visita una institución y/o organización.<br>2. Identifica los procedimientos y/o procesos de hortalizas presentados.<br>3. Documenta en tu bitácora los procedimientos de la producción de hortalizas.<br>4. Reúne información sobre el proceso productivo.<br>5. Genera preguntas y/o dudas sobre el proceso.<br>6. Comparte con tus pares y/o expertos tus dudas y/o preguntas.<br>7. Entrega tu informe de visita de campo. | • Oficio expedido por la unidad académica para la práctica de campo<br>• Formato de solicitud de prácticas de campo<br>• Formato de bitácora<br>• Dispositivo para tomar fotografías<br>• Medio de transporte | 6 horas |
| 2 | Mantenimiento de huertos y/o centros de cultivo | 1. Visita el huerto o el área de producción, preferentemente con enfoque en prácticas sostenibles.<br>2. Identifica los cultivos, etapa de desarrollo y métodos de cultivos empleados.<br>3. Deshierbe<br>4. Control de plagas<br>5. Control de riego<br>6. Podas de crecimiento y/o mantenimiento<br>7. Cosecha y/o mantenimiento productivo | • Oficio expedido por la unidad académica para la práctica de campo<br>• Formato de solicitud de prácticas de campo<br>• Formato de bitácora<br>• Dispositivo para tomar fotografías<br>• Medio de transporte<br>• Centros de cultivo, macetas y/o jardineras.<br>• Material de jardinería (tijeras de poda, pala, etc.)<br>• Guantes<br>• Material de mantenimiento orgánico (composta, lixiviado, fertilizantes, plaguicidas naturales, etc) | 10 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Estudio de caso
- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Instrucción guiada
- Foros

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Visitas a campo
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales …. 30 %
- Tareas y actividades……. 10%
- Prácticas de laboratorio…..20%
- Prácticas de campo…….20%
- Portafolio gastronómico…..20%

  **Total**……100%

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Chiriboga Guerrero, C. V., Rodríguez Baldeón, K. M. y Salas Medina, P. E. (2024). Estudio preliminar sobre la inclusión de productos agrícolas de Píllaro en las tendencias innovadoras de la gastronomía. *Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, *11*(3), 1–15.<br>Enrique Ekmeiro-Salvador, J. y Rivas Carrero, T. (2024). Globalización alimentaria: la dimensión ética sobre el derecho a alimentarse. *Anales Venezolanos de Nutrición*, *37*(1), 33–50. https://libcon.rec.uabc.mx:2281/10.54624/2024.37.1.004<br>Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá. (INCAP). (2021). *Las legumbres y el potencial de una semilla*. INCAP. https://www.incap.int/index.php/es/publicaciones-destacadas/508-las-legumbres-y-el-potencial-de-una-semilla-el-libro-de-las-legumbres-de-centroamerica-y-republica-dominicana<br>NU. CEPAL - FAO - IICA. (2024). *Perspectivas de la agricultura y el desarrollo rural en las Américas: Una mirada a América Latina y el Caribe* (LC/TS.2023/161). IICA. https://www.cepal.org/es/publicaciones/69183-perspectivas-la-agricultura-desarrollo-rural-americas-mirada-america-latina<br>Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2021)**.** *El estado mundial de la agricultura y la alimentación: Transformación de los sistemas agroalimentarios para la sostenibilidad*. Roma: FAO. https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/dab2a08b-9815-4f85-907c-55791f73b3a5/content<br>Perete Lara, J. y Velázquez Torres, A. L. (2023). La micofagia como alimento base de la gastronomía tradicional en Xalatlaco, Estado de México. *Ánfora*, *30*(55), 201–226. https://libcon.rec.uabc.mx:2281/10.30854/anf.v30.n55.2023.943 | ÍNaturalistMx. (2004). *Observaciones.* https://mexico.inaturalist.org/observations<br>Palma, A. E. (2021). *Aplicacion de métodos de tratamientos mínimos de barrera para la conservación del rábano (Raphanus sativus),* Instituto Politécnico Nacional. [Tesis para obtener el grado de Ingeniería]. https://tesis.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/29313/TESIS%20ANA%20ELIZABETH%20PALMA%20FLORES%202.pdf?sequence=1&isAllowed=y<br>Pérez, F., Figueroa, E., Pérez, R.A., Gallegos, D., Godínez, L y Gómez. (2024). *Competitividad de las exportaciones mexicanas de hortalizas*. Universidad Autónoma de Chapingo<br>Ramírez de León, J. A., Uresti, R. M., Aldana, L., y Loarca Piña, M. G. F. (2013). *Avances de ciencia y tecnología alimentaria en México: Potencial alergénico de frutas y hortalizas: Un riesgo a la seguridad alimentaria* (pp. 203-222). Universidad Autónoma de Tamaulipas. https://www.researchgate.net/profile/Rocio-Uresti/publication/270050418_AVANCES_EN_CIENCIA_Y_TECNOLOGIA_ALIMENTARIA_EN_MEXICO/links/5d166345458515c11c00874b/AVANCES-EN-CIENCIA-Y-TECNOLOGIA-ALIMENTARIA-EN-MEXICO.pdf#page=199 [clásica]<br>Rosamel, C. y Heinrichs, V. (2020). *El gran libro de las especias*. De Vecchi, Editorial, S.A.<br>Rubio, R. (2023). *Preelaboración y conservación de vegetales y setas. HOTR0408*. IC Editorial.<br>Velázquez, R., García, A., Ventura, E., Barceinas, J.D.O. & Sosa, J., (2022) *A Review on Hydroponics and the Technologies Associated for Medium- and Small-Scale Operations,* Agriculture*,* 12 (5), 646, https://doi.org/10.3390/agriculture1205064. |

| | |
|---|---|
| Rayfield, J. S., Smith, K. L., Park, T. D., & Croom, D. B. (2015). *Principles of agriculture, food, and natural resources: Applied agriscience* (1ª ed.). Goodheart-Willcox. [Clásica]<br>Raynal, J.J. y Ayet, P. (2023). *Producir todas tus hortalizas, ¡todo el año! / texto, Blaise Leclerc ; fotografías, Jean-Jacques Raynal ; [traducción, Pascual Ayet]*. La Fertilidad de la Tierra Ediciones.<br>Tirilly, Y. y Bourgeois, C. M. (2002). *Tecnología de las hortalizas*. Acribia [clásica]<br>Whayne, J. (Ed.). (2024). *The Oxford handbook of agricultural history*. Oxford Academic. https://doi.org/10.1093/oxfordhb/9780190924164.001.0001 | Wright, J. y Treuille, E. (2002). *Hortalizas y ensaladas: Técnicas y recetas de la escuela de cocina más famosa del mundo* (Le Cordon Bleu técnicas culinarias series). Editorial Bume. [clásica] |

## X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Biología, Ingeniero Agrícola, Biotecnólogo, Licenciatura en Gastronomía, Gestión Turística, Gestión de Empresas Turísticas o área afín con conocimientos de producción y/o manejo de hortalizas o área afín. Experiencia profesional y docente mínima de 2 años, además, debe contar con conocimientos básicos de cocina, cualidades de organización, responsabilidad y que propicie el aprendizaje significativo en las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Pescados y Mariscos

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 00 **HL:** 01 **HPC:** 01 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Básica

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Ma. de Lourdes Soledad Salgado Rogel
Diana Valenzuela Canizalez
Erik Ocón Cedillo
Freddy Sánchez Dávila

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Brindar conocimientos sobre calidad, inocuidad, manejo y preservación de la materia prima, fomentando su correcta aplicación en los procesos productivos. Se imparte en la etapa básica como asignatura obligatoria y pertenece al área de conocimiento de Producción. Además, sienta las bases para cursar asignaturas como Métodos y Técnicas Culinarias, así como otras materias avanzadas del área de Producción.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Analizar las características de los pescados y mariscos, incluyendo su biología, manejo, inocuidad, normativas de pesca y cultivo, así como su valor nutrimental, mediante la aplicación de técnicas culinarias básicas en la preparación de platillos emblemáticos, para desarrollar habilidades prácticas con un enfoque equilibrado y nutritivo que promueva el compromiso y la responsabilidad.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Portafolio de evidencias que integre los siguientes elementos:

- Reporte de prácticas de campo
- Catálogo de productos y/o elaborados en clase
- Técnicas culinarias aplicadas a los pescados y mariscos
- Rubricas de evaluación de prácticas de laboratorio
- Evidencias fotográficas de los productos elaborados

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES

### UNIDAD I. Bases de pescados y mariscos más utilizados en el consumo humano

**Competencia:**
Interpretar la variedad de recursos comestibles del mar a nivel macro y micro a través de su estudio y manejo, con la finalidad de identificar sus características generales, entorno y sustentabilidad en los recursos pesqueros con actitud crítica, honestidad y respeto.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

1.1. Balance general, niveles de capturas y de producción acuícola a nivel mundial y regional
1.2. Panorama general de las formas de extracción de los distintos productos de pescados y mariscos y sus formas de cultivo
1.3. Importancia de los pescados y mariscos en las Costas Mexicanas
1.4. Fenómeno global El Nino y sus efectos en la pesca y acuacultura
1.5. Las mareas rojas y su efecto en la cadena trófica y en la salud humana
1.6. Pesca sustentable

**UNIDAD II. Pescados**

**Competencia:**
Examinar las variedades, sus características y propiedades de pescados existentes en las costas mexicanas a través de su estudio teórico práctico con vistas de campo para conocer sus propiedades organolépticas, valorar su sanidad en los procesos y desarrollo de propuestas culinarias con compromiso social, responsabilidad y respeto.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

2.1. Biología general, morfología, disponibilidad, hábitat, y datos nutrimentales
- 2.1.1. Morfología interna y externa
- 2.1.2. Tipos de Hábitat
- 2.1.3. Pelágicos mayores y menores
- 2.1.4. Bentónicos
- 2.1.5. Diádromos
- 2.1.6. Peces Cartilaginosos
- 2.1.7. Alimentación
- 2.1.8. Reproducción

2.2. Peces de cultivo por mayor demanda mundial y regional
- 2.2.1. Clasificación de los peces de acuerdo con su contenido de grasa

2.3. Pescados endémicos de Baja California
- 2.3.1. Taller de fileteado, ikejime y tipos de cortes
- 2.3.2. Métodos de conservación e identificación de frescura
- 2.3.3. NOM-242-SSA1-2009 Productos de la pesca fresca, refrigerados congelados y procesados

2.4. Preparaciones culinarias

**UNIDAD III. Crustáceos**

**Competencia:**
Investigar las variedades, características y propiedades de crustáceos existentes en las costas mexicanas, por medio de revisión de análisis para conocer sus propiedades organolépticas, distribución, manejo pesquero y correcta manipulación con disciplina y honestidad.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

3.1. Principales crustáceos a nivel mundial y nacional usados en gastronomía, ejemplos emblemáticos
- 3.1.2. Camarones
  - 3.1.2.1. Morfología
  - 3.1.2.2. Función de los órganos
  - 3.1.2.3. Alimentación
  - 3.1.2.4. Hábitat
  - 3.1.2.5. Reproducción
  - 3.1.2.6. Manipulación
  - 3.1.2.7. Veda
  - 3.1.2.8. Preparaciones culinarias
- 3.1.3. Jaibas
  - 3.1.3.1. Morfología
  - 3.1.3.2. Función de los órganos
  - 3.1.3.3. Alimentación
  - 3.1.3.4. Hábitat
  - 3.1.3.5. Reproducción
  - 3.1.3.6. Manipulación
  - 3.1.3.7. Veda
  - 3.1.3.8. Preparaciones culinarias
- 3.1.4. Langostas
  - 3.1.4.1. Morfología
  - 3.1.4.2. Función de los órganos
  - 3.1.4.3. Alimentación
  - 3.1.4.4. Hábitat
  - 3.1.4.5. Reproducción
  - 3.1.4.6. Manipulación
  - 3.1.4.7. Veda
  - 3.1.4.8. Preparaciones culinarias
- 3.1.5. Langostinos
  - 3.1.5.1. Morfología

3.1.5.2. Función de los órganos
3.1.5.3. Alimentación
3.1.5.4. Hábitat
3.1.5.5. Reproducción
3.1.5.6. Manipulación
3.1.5.7. Veda
3.1.5.8. Preparaciones culinarias
3.1.6. Cangrejos
3.1.6.1. Morfología
3.1.6.2. Función de los órganos
3.1.6.3. Alimentación
3.1.6.4. Hábitat
3.1.6.5. Reproducción
3.1.6.6. Manipulación
3.1.6.7. Veda
3.1.6.8. Preparaciones culinarias

**UNIDAD IV. Equinodermos y macroalgas**

**Competencia:**
Distinguir las características de los moluscos a partir de su estudio teórico y prácticas de campo para identificar su temporalidad, manejo costero, captura, propiedades organolépticas, correcta manipulación y desarrollo de propuestas culinarias con actitud crítica, solidaridad y perseverancia.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

4.1. Principales moluscos a nivel mundial y nacional usados en gastronomía, ejemplos emblemáticos
- 4.1.2. Bivalvos
  - 4.1.2.1. Morfología
  - 4.1.2.2. Función de los órganos
  - 4.1.2.3. Alimentación
  - 4.1.2.4. Hábitat
  - 4.1.2.5. Reproducción
  - 4.1.2.6. Manipulación
  - 4.1.2.7. Veda
  - 4.1.2.8. Preparaciones culinarias
- 4.1.3. Gasteropodos
  - 4.1.3.1. Morfología
  - 4.1.3.2. Función de los órganos
  - 4.1.3.3. Alimentación
  - 4.1.3.4. Hábitat
  - 4.1.3.5. Reproducción
  - 4.1.3.6. Manipulación
  - 4.1.3.7. Veda
  - 4.1.3.8. Preparaciones culinarias
- 4.1.4. Cefalopodos
  - 4.1.4.1. Morfología
  - 4.1.4.2. Función de los órganos
  - 4.1.4.3. Alimentación
  - 4.1.4.4. Hábitat
  - 4.1.4.5. Reproducción
  - 4.1.4.6. Manipulación
  - 4.1.4.7. Veda
  - 4.1.4.8. Preparaciones culinarias

**UNIDAD V. Equinodermos y macroalgas**

**Competencia:**
Examinar las variedades de equinodermos y macroalgas, características y propiedades por medio del estudio teórico práctico para conocer sus propiedades organolépticas, manejo pesquero y valorar su sanidad en los procesos con responsabilidad, higiene y respeto.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

5.1. Tipos de equinodermos y macroalgas más utilizados en gastronomía en la globalización
5.2. Descripción básica de su biología, morfología, datos nutrimentales y hábitat
- 5.2.2. Erizo rojo de mar
- 5.2.3. Erizo morado de mar
- 5.2.4. Pepino de mar
- 5.2.5. Macroalga Lechuguilla y Nori

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 1 | Fileteado de pescado | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica de forma teórico-práctica por parte de su docente.<br>2. De forma individual, aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipos para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Prepara o realiza el ejercicio indicado de la práctica aplicando las técnicas de fileteado de los diversos tipos de pescados.<br>6. Empaca al vacío y almacena para práctica culinaria posterior.<br>7. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>8. Recibe retroalimentación docente<br>9. Ejecuta las acciones de limpieza. | ● Uniforme completo de cocina.<br>● Equipos y utensilios<br>● Ingredientes de práctica<br>● Exposiciones digitales<br>● Demostrativas en laboratorio | 4 horas |
| 2 | Manipulación de pescados | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. De forma individual, aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipos para el trabajo en brigadas de cocina. | ● Uniforme completo de cocina.<br>● Equipos y utensilios<br>● Ingredientes de práctica<br>● Exposiciones digitales<br>● Demostrativas en laboratorio | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Prepara o realiza el ejercicio indicado de la práctica aplicando los principios básicos de cocina con los pescados.<br>6. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>7. Recibe retroalimentación docente.<br>8. Ejecuta las acciones de limpieza. | | |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 3 | Manipulación e inocuidad en los bivalvos | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica de forma teórico-práctica por parte de su docente.<br>2. De forma individual, aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipos para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Prepara o realiza el ejercicio indicado de la práctica de bivalvos.<br>6. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>7. Recibe retroalimentación docente.<br>8. Ejecuta las acciones de limpieza. | ● Uniforme completo de cocina.<br>● Equipos y utensilios<br>● Ingredientes de práctica<br>● Exposiciones digitales<br>● Demostrativas en laboratorio | 4 horas |
| 4 | Técnicas culinarias en el manejo de moluscos | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica. | ● Uniforme completo de cocina.<br>● Equipos y utensilios<br>● Ingredientes de práctica<br>● Exposiciones digitales | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 2. De forma individual, aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipos para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Prepara o realiza el ejercicio indicado de la práctica aplicando los principios básicos de cocina con moluscos.<br>6. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>7. Recibe retroalimentación docente.<br>8. Ejecuta las acciones de limpieza. | ● Demostrativas en laboratorio | |

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE CAMPO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Visita al mercado local de pescado y mariscos | 1. Atiende las orientaciones docentes para acudir a un mercado local de pescados y mariscos.<br>2. Acude al mercado local para presentarte y solicita el acceso para la realización de la práctica de observación.<br>3. Presenta el oficio de práctica académica emitido por la facultad.<br>4. Registra la observación en la bitácora.<br>5. Toma fotografías para evidencia de la práctica, respetando la identidad (el rostro) de quienes participen.<br>6. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica docente.<br>7. Anexa las bitácoras de observación, los oficios de práctica académica y de conclusión de observación y las fotografías.<br>8. Expone los resultados de la práctica de observación en el grupo y socializa los hallazgos.<br>9. Entrega el reporte para recibir retroalimentación y evaluación. | ● Oficio expedido por la unidad académica para la práctica de campo<br>● Formato de solicitud de prácticas de campo<br>● Formato de bitácora<br>● Dispositivo para tomar fotografías<br>● Medio de transporte | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **UNIDAD II** | | | | |
| 2 | Visita a empresa comercializadora de crustáceos regionales | 1. Atiende las orientaciones docentes para acudir a una empresa local comercializadora de crustáceos.<br>2. Acude a la empresa para presentarse y solicitar el acceso para la realización de la práctica de observación.<br>3. Presenta el oficio de práctica académica emitido por la facultad.<br>4. Registra la observación en la bitácora.<br>5. Toma fotografías para evidencia de la práctica, respetando la identidad (el rostro) de quienes participen.<br>6. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica docente.<br>7. Anexa las bitácoras de observación, los oficios de práctica académica y de conclusión de observación y las fotografías.<br>8. Expone los resultados de la práctica de observación en el grupo y socializa los hallazgos.<br>9. Entrega el reporte para recibir retroalimentación y evaluación. | ● Oficio expedido por la unidad académica para la práctica de campo<br>● Formato de solicitud de prácticas de campo<br>● Formato de bitácora<br>● Dispositivo para tomar fotografías<br>● Medio de transporte | 4 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 3 | Visita a empresa comercializadora de moluscos regionales | 1. Atiende las orientaciones docentes para acudir a una empresa local comercializadora de moluscos.<br>2. Acude a la empresa para presentarse y solicitar el acceso para la realización de la práctica de observación.<br>3. Presenta el oficio de práctica académica emitido por la facultad.<br>4. Registra la observación en la bitácora.<br>5. Toma fotografías para evidencia de la práctica, respetando la identidad (el rostro) de quienes participen.<br>6. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica docente.<br>7. Anexa las bitácoras de observación, los oficios de práctica académica y de conclusión de observación y las fotografías.<br>8. Expone los resultados de la práctica de observación en el grupo y socializa los hallazgos.<br>9. Entrega el reporte para recibir retroalimentación y evaluación. | ● Oficio expedido por la unidad académica para la práctica de campo<br>● Formato de solicitud de prácticas de campo<br>● Formato de bitácora<br>● Dispositivo para tomar fotografías<br>● Medio de transporte | 4 horas |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 4 | Visita a empresa comercializadora de equinodermos regionales | 1. Atiende las orientaciones docentes para acudir a una empresa local comercializadora de equinodermos. | ● Oficio expedido por la unidad académica para la práctica de campo | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 2. Acude a la empresa para presentarse y solicitar el acceso para la realización de la práctica de observación.<br>3. Presenta el oficio de práctica académica emitido por la facultad.<br>4. Registra la observación en la bitácora.<br>5. Toma fotografías para evidencia de la práctica, respetando la identidad (el rostro) de quienes participen.<br>6. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica docente.<br>7. Anexa las bitácoras de observación, los oficios de práctica académica y de conclusión de observación y las fotografías.<br>8. Expone los resultados de la práctica de observación en el grupo y socializa los hallazgos.<br>9. Entrega el reporte para recibir retroalimentación y evaluación. | ● Formato de solicitud de prácticas de campo<br>● Formato de bitácora<br>● Dispositivo para tomar fotografías<br>● Medio de transporte | |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Estudio de caso
- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Instrucción guiada
- Foros

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Visitas a campo
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

-Evaluaciones parciales ……..... 40%
-Carpeta de evidencias de aprendizaje ……20 %
-Prácticas de cocina…….. 20%
-Exposiciones colaborativas por equipos……...20%
**Total**…….100%

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| De la O, V. (2015). *El consumo de pescados y mariscos en Baja California*. Universidad Autónoma de Baja California.https://catalogocimarron.uabc.mx/cgibin/koha/opacdetail.pl?biblionumber=216639&query_desc=kw%2Cwrdl%3A%20pescados%20y%20mariscos [clásica]<br>Instituto Mexicano de Investigación en Pesca y Acuacultura Sustentables (IMIPAS). (2023). *CARTA Nacional Pesquera 2023*. https://www.gob.mx/inapesca/documentos/cartanacional-pesquera-2023<br>Larousse. (2011). *Gastronomique* en español. Larousse Editorial https://catalogocimarron.uabc.mx/cgibin/koha/opacdetail.pl?biblionumber=178820&query_desc=kw%2Cwrdl%3A%20Gastronomique%20en%20espa%C3%B1ol [clásica]<br>Martínez, G., González-Garza, M., Torre, C. (2007). *Iniciación a las Técnicas Culinarias*. Limusa. https://catalogocimarron.uabc.mx/cgi-bin/koha/opacdetail.pl?biblionumber=136255 [clásica]<br>Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura.(2020). *Estado actual de la pesca y acuacultura, sostenibilidad en acción*. *https://www.fao.org/3/ca9229es/online/ca9229es.html#:~:text=El%20estado%20mundial%20de%20la%20pesca,enfrentar%20los%20desaf%C3%ADos%20del%20siglo%20XXI.&text=El%20estado%20mundial%20de,desaf%C3%ADos%20del%20siglo%20XXI.&text=mundial%20de%20la%20pesca,enfrentar%20los%20desaf%C3%ADos%20del*<br>*The Culinary Institute of America. (2011). The professional chef. por Culinary Institute of America.* John Wiley & Sons. https://catalogocimarron.uabc.mx/cgibin/koha/opacdetail.pl?biblionumber=233250&query_desc=kw%2Cwrdl%3A%20culinary%20skills [clásica] | Chavez, E., Salgado-Rogel M., Palleiro-Nayar, J. (2011). *Stock assessment of warty sea cucumber fishery*. CalCOFI Rep. (52). https://www.researchgate.net/publication/297687171_STOCK_ASSESSMENT_OF_THE_WARTY_SEA_CUCUMBER_FISHERY_PARASTICHOPUS_PARVIMENSIS_OF_NW_BAJA_CALIFORNIA [clásica]<br>Farrimon, F. (2019). Cocinología: *La Ciencia de Cocinar*. DK Publishing. ISBN-10: 1465486844 [clásica]<br>Niland, J. (2019). *The whole fish cook book: new ways to cook, eat and think*. Hardie Grant Books. [clásica]<br>Niland, J. (2023) F*ish Butchery: mastering the catch. cut and craft*. Editorial Hardie Grant Books<br>Palleiro-Nayar, J., Salgado-Rogel, M. (2018). *La pesca de erizo morado, Strongylocentrotus purpuratus, y su incremento poblacional en Baja California, México*. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/542184/CP1604_La_pesca_de_erizo_morado_Strongylocentrotus_purpuratus_y_su_incremento_poblacional_en_BC__M_xico..pdf [clásica]<br>Salgado-Rogel, M.(2013). *Recursos bentónicos de Baja California, Erizo y pepino de mar*. https://www.inapesca.gob.mx/portal/documentos/publicaciones/LIBROS/librosdivulgacion/Portadarecursos_bentonicos.pdf [clásica]<br>Salgado-Rogel Ma. de Lourdes y Julio Said Palleiro-Nayar. (2008). *Disminución de la abundancia del erizo rojo y propuestas para su manejo en Baja California*, México. https://www.inapesca.gob.mx/portal/documentos/publicaciones/cienciapesquera/CP16/CP16-05.pdf [clásica] |

| | |
|---|---|
| *The Culinary Institute of America. (2015). Introduction to culinary arts* (2nd ed). Pearson. https://catalogocimarron.uabc.mx/cgibin/koha/opacdetail.pl?biblionumber=220796 [clásica] | |

## XI. PERFIL DOCENTE

Con estudios de Licenciatura en Biología, Licenciatura en Oceanología, Licenciatura en Gastronomía, o afín, de preferencia con especialidad o maestría en ciencias marinas y/o pesqueras Experiencia profesional y docente mínima de 2 años. Asimismo, contar con cualidades de organización, responsabilidad y que propicie el aprendizaje significativo en las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Productos de Origen Animal y Avicultura

**5. Clave**:

**6. HC:** 01 **HT:** 00 **HL:** 04 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 01 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Básica

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Raúl Pérez Gómez
Alejandro Enrique Santibañez Alejandro

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La finalidad de esta asignatura es brindar herramientas al alumnado para la elaboración de productos de origen animal y avicultura (carne, huevo, lácteos y miel) identificando productos primarios y secundarios, conservación, almacenamiento y manipulación de estos. Esto brinda al estudiantado bases para aplicaciones culinarias, es decir, para la creación de platillos por medio de métodos y técnicas que favorezcan a las características del origen animal y producto utilizado. Se imparte en la etapa básica con carácter obligatorio y pertenece al área de conocimiento de Producción.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Distinguir los productos ganaderos y avícolas a partir del análisis de sus características, calidad, transformación, manipulación y conservación para aplicar los métodos y técnicas que favorezcan sus características en la preparación de platillos, con disciplina, responsabilidad social y trabajo en equipo

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Desarrollar un portafolio de evidencias con los siguientes elementos:

- Clasificación de productos animales
- Cortes primarios y secundarios, productos transformados.
- Propiedades organolépticas
- Métodos y técnicas de cocción sugeridos
- Disponibilidad en el mercado

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Producción ganadera y sustentabilidad

**Competencia:**
Examinar la producción ganadera en México mediante el estudio de sus antecedentes, estadísticas, sustentabilidad y legislación para identificar el origen de la proteína a utilizar en los procesos de producción gastronómica vinculados a la cultura alimentaria, con pensamiento crítico, respeto y responsabilidad social.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

1.1. Antecedentes de la producción ganadera en México
- 1.1.1. Ganadería bovina, porcina y ovicaprina
- 1.1.2. Avicultura: aves de postura y engorda
- 1.1.3. Estadísticas de producción y consumo

1.2. La actualidad en la producción ganadera
- 1.2.1. Bienestar animal y sustentabilidad de la industria cárnica
- 1.2.2. El lugar preponderante de México como país exportador de alimentos

1.3. La industria de la transformación animal.
- 1.3.1. Tendencias a corto, mediano y largo plazo
  - 1.3.1.1. Legislación (NOM'S)
    - 1.3.1.1.1. Trazabilidad animal

1.4. Unidades de manejo sustentable de la vida silvestre (UMA'S)

## UNIDAD II. Mamíferos domésticos de interés gastronómico

**Competencia:**
Distinguir los mamíferos domésticos de interés gastronómico, mediante el estudio de su origen, crianza, clasificación, transformación, manipulación, conservación, características organolépticas y trazabilidad para realizar aplicaciones culinarias de manera óptima, con pensamiento crítico y resiliencia.

**Contenido:** **Duración:** 3 horas

2.1. Bovinos
- 2.1.1. Clasificación
- 2.1.2. Cadena de transformación productos primarios
- 2.1.3. Características organolépticas
- 2.1.4. Productos secundarios y procesados industrialmente
- 2.1.5. Manipulación y procesos de conservación
- 2.1.6. Aplicaciones culinarias

2.2. Porcinos
- 2.2.1. Clasificación
- 2.2.2. Cadena de transformación productos primarios
- 2.2.3. Características organolépticas
- 2.2.4. Productos secundarios y procesados industrialmente
- 2.2.5. Manipulación y procesos de conservación
- 2.2.6. Aplicaciones culinarias

2.3. Ovicaprinos
- 2.3.1. Clasificación
- 2.3.2. Cadena de transformación productos primarios
- 2.3.3. Características organolépticas
- 2.3.4. Productos secundarios y procesados industrialmente
- 2.3.5. Manipulación y procesos de conservación
- 2.3.6. Aplicaciones culinarias

## UNIDAD III. Aves domésticas de interés gastronómico

**Competencia:**
Diferenciar las aves domésticas de interés gastronómico, mediante el estudio de su origen, crianza, clasificación, transformación, manipulación, conservación, características organolépticas y trazabilidad para realizar aplicaciones culinarias de manera óptima, con pensamiento crítico y resiliencia.

**Contenido:** **Duración:** 3 horas

3.1. Aves de postura
- 3.1.1. Características del producto huevo
- 3.1.2. Características organolépticas
- 3.1.3. Clasificación y procesos de conservación
- 3.1.4. Aplicaciones culinarias

3.2. Aves de engorda
- 3.2.1. Clasificación
- 3.2.2. Características del producto cárnico
  - 3.2.2.1. Características organolépticas
  - 3.2.2.1. Productos secundarios y procesados industrialmente

3.3. Manipulación
- 3.3.1. Procesos de conservación
- 3.3.2. Aplicaciones culinarias

**UNIDAD IV. Animales exóticos de extracción permitida del medio ambiente y aprovechamiento gastronómico**

**Competencia:**
Diferenciar los animales exóticos susceptibles de aprovechamiento gastronómico, mediante el estudio de su extracción de acuerdo con la legislación aplicable, clasificación, manipulación, conservación, características organolépticas y trazabilidad para realizar aplicaciones culinarias de manera óptima, con pensamiento crítico, capacidad de análisis y trabajo en equipo.

**Contenido:** **Duración:** 3 horas

4.1. Mamíferos
4.2. Aves
4.3. Características organolépticas de animales exóticos
    4.3.1. Inocuidad y salud pública
    4.3.2. Aprovechamiento integral de su extracción medioambiental
4.4. Aplicaciones culinarias

**UNIDAD V. Otros productos transformados de animales domésticos**

**Competencia:**
Analizar productos transformados de animales domésticos, a partir de la identificación de su origen, clasificación y características organolépticas, procesos y conservación, ingredientes y aditivos, nomenclaturas, para optimizar su aplicación culinaria con actitud proactiva, analítica y adaptabilidad.

**Contenido:** **Duración:** 3 horas

5.1. Lácteos
- 5.1.1. Origen
- 5.1.2. Clasificación y características organolépticas
- 5.1.3. Procesos y conservación
- 5.1.4. Aplicaciones culinarias

5.2. Carnes frías y fiambres
- 5.2.1. Tipos y procesos tecnológicos de charcuteria
- 5.2.2. Aplicaciones culinarias

5.3. Miel, polen y productos de la apicultura
- 5.3.1. Clasificación y características organolépticas
- 5.3.2. Procesos y conservación
- 5.3.3. Aplicaciones culinarias

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 1 | Proceso de transformación, manipulación y conservación de mamíferos bovinos | 1. Atiende las orientaciones docentes para la realización de la práctica.<br>2. Verifica las condiciones sanitarias y de higiene personales y de las instalaciones y equipo.<br>3. Realiza procesos de corte y empaque de los productos manipulados para su correcta conservación.<br>4. Realiza de ser posible técnicas culinarias que favorezcan al tipo de corte que se hizo.<br>5. Recibe retroalimentación docente. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 5 horas |
| 2 | Proceso de transformación, manipulación y conservación de mamíferos porcinos | 1. Atiende las orientaciones docentes para la realización de la práctica.<br>2. Verifica las condiciones sanitarias y de higiene personales y de las instalaciones y equipo.<br>3. Realiza procesos de corte y empaque de los productos manipulados para su correcta conservación.<br>4. Realiza de ser posible técnicas culinarias que favorezcan al tipo de corte que se hizo.<br>5. Recibe retroalimentación docente. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 5 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 3 | Proceso de transformación, manipulación y conservación de mamíferos ovicaprinos | 1. Atiende las orientaciones docentes para la realización de la práctica.<br>2. Verifica las condiciones sanitarias y de higiene personales y de las instalaciones y equipo.<br>3. Realiza procesos de corte y empaque de los productos manipulados para su correcta conservación.<br>4. Realiza de ser posible técnicas culinarias que favorezcan al tipo de corte que se hizo.<br>5. Recibe retroalimentación docente. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 5 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 4 | Proceso de transformación, manipulación y conservación de Aves de postura | 1. Atiende las orientaciones docentes para la realización de la práctica.<br>2. Verifica las condiciones sanitarias y de higiene personales y de las instalaciones y equipo.<br>3. Realiza procesos de corte y empaque de los productos manipulados para su correcta conservación.<br>4. Realiza de ser posible técnicas culinarias que favorezcan al tipo de corte que se hizo.<br>5. Recibe retroalimentación docente. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 5 horas |
| 5 | Proceso de transformación, manipulación y conservación de Aves de engorda | 1. Atiende las orientaciones docentes para la realización de la práctica. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 2. Verifica las condiciones sanitarias y de higiene personales y de las instalaciones y equipo.<br>3. Realiza procesos de corte y empaque de los productos manipulados para su correcta conservación.<br>4. Realiza de ser posible técnicas culinarias que favorezcan al tipo de corte que se hizo.<br>5. Recibe retroalimentación docente. | • Demostrativas en laboratorio | |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 6 | Proceso de transformación, manipulación y conservación de Animales exóticos (Aves) | 1. Atiende las orientaciones docentes para la realización de la práctica.<br>2. Verifica las condiciones sanitarias y de higiene personales y de las instalaciones y equipo.<br>3. Realiza procesos de corte y empaque de los productos manipulados para su correcta conservación.<br>4. Realiza de ser posible técnicas culinarias que favorezcan al tipo de corte que se hizo.<br>5. Recibe retroalimentación docente. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 4 horas |
| 7 | Proceso de transformación, manipulación y conservación de Animales exóticos (mamíferos) | 1. Atiende las orientaciones docentes para la realización de la práctica.<br>2. Verifica las condiciones sanitarias y de higiene personales y de las instalaciones y equipo. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Realiza procesos de corte y empaque de los productos manipulados para su correcta conservación.<br>4. Realiza de ser posible técnicas culinarias que favorezcan al tipo de corte que se hizo.<br>5. Recibe retroalimentación docente. | | |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 8 | Proceso de transformación, manipulación y conservación de lácteos | 1. Atiende las orientaciones docentes para la realización de la práctica.<br>2. Verifica las condiciones sanitarias y de higiene personales y de las instalaciones y equipo.<br>3. Realiza procesos de empaque de los productos manipulados para su correcta elaboración y conservación.<br>4. Realiza de ser posible técnicas culinarias que favorezcan al producto y participa en eventos gastronómicos.<br>5. Recibe retroalimentación docente. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 8 horas |
| 9 | Proceso de transformación, manipulación y conservación de miel | 1. Atiende las orientaciones docentes para la realización de la práctica.<br>2. Verifica las condiciones sanitarias y de higiene personales y de las instalaciones y equipo.<br>3. Realiza procesos de empaque de los productos manipulados | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 8 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | para su correcta elaboración y conservación.<br>4. Realiza de ser posible técnicas culinarias que favorezcan al producto y participa en eventos gastronómicos.<br>5. Recibe retroalimentación docente. | | |
| 10 | Proceso de transformación, manipulación y conservación de carnes frías | 1. Atiende las orientaciones docentes para la realización de la práctica.<br>2. Verifica las condiciones sanitarias y de higiene personales y de las instalaciones y equipo.<br>3. Realiza procesos de corte y empaque de los productos manipulados para su correcta elaboración y conservación.<br>4. Realiza de ser posible técnicas culinarias que favorezcan a la elaboración del producto y participa en eventos gastronómicos.<br>5. Recibe retroalimentación docente. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 8 horas |
| 11 | Proceso de transformación, manipulación y conservación de charcutería | 1. Atiende las orientaciones docentes para la realización de la práctica.<br>2. Verifica las condiciones sanitarias y de higiene personales y de las instalaciones y equipo.<br>3. Realiza procesos de corte y empaque de los productos manipulados para su correcta elaboración y conservación. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 8 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Realiza de ser posible técnicas culinarias que favorezcan a la elaboración del producto y participa en eventos gastronómicos.<br>5. Recibe retroalimentación docente. | | |

*Añadir filas de acuerdo con el número de prácticas necesarias

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Estudio de caso
- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Instrucción guiada
- Foros

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Prácticas de laboratorio
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales……..... 50%
  Exámenes Prácticos 25%
  Exámenes Teóricos 25%
- Participación en clase……..... 15%
  (Tareas)
- Participación en laboratorio……15%
  (disciplina, higiene, uniforme)
- Portafolio de evidencias…….. 20%

**Total**…….100%

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Andújar, G. (2009). *Química y bioquímica de la carne y los productos cárnicos.* Instituto de Investigaciones para la Industria Alimentaria. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/ereader/uabc/71394?page=1 [clásica]<br><br>Aragonés Mendoza, J. F. (2023). *Acondicionamiento de la carne para su uso industrial. INAI0108.* IC Editorial. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/ereader/uabc/231348?page=1<br><br>Dorado Martín, E. (2023). *Acondicionamiento de la carne para su comercialización. INAI0108.* IC Editorial. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/ereader/uabc/231347?page=1<br><br>Guerrero Aguilera, M. Pino Martín, M. & Jiménez Romero, M. N. (2023). *Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza: HOTR0408.* IC Editorial. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/ereader/uabc/229799?page=1<br><br>López Camacho, V. y Pellicero López, B. (2019). *Guía fácil para el manejo de la carne*. Ediciones Díaz de Santos. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/ereader/uabc/118227 [clásica]<br><br>Norma Oficial Mexicana NOM-001-SAG/GAN-2015, Sistema Nacional de Identificación Animal para Bovinos y Colmenas. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/771729/NOM_001_SAG_GAN_2015.pdf | Carnepress. (2024). *Revista Mensual Digital Carnepress*. Editorial Gastelum.www.carnepress.com<br><br>Fletcher, N. (2019). *Carne*. DK [clásica].<br><br>Marketing & Technology Group. (2024). Revista Carnetec. Información sobre la industria cárnica. www.carnetec.com<br><br>North American Meat Processors Association. (2011). *Guía para Compradores de Carne*. (7th ed). NAMPA [clásica].<br><br>North American Meat Institute. (2014). The meat buyer's guide. (8th ed.). NAMI [clásica].<br><br>Puharich, A. y Travers, L. (2019). *Carne*. *Prólogo de Anthony Bourdain*. Grijalbo [clásica]. |

## XI. PERFIL DOCENTE

Con estudios de Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en área Químico Biológicas o áreas afines. Debe contar con experiencia profesional y docente mínima de 2 años, de preferencia con especialidad en área afín. Asimismo, contar con cualidades de organización, responsabilidad y que propicie el aprendizaje significativo en las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Bases para el Servicio

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 01 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 05

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Básica

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Liliana Haydeé Escalante López
Elva Saldaña Álvarez
Johana Guadalupe Razón German
Raúl Pérez Gómez
Diana Valenzuela Canizalez
Alejandro Jiménez Hernández

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Brinda las bases fundamentales para el servicio y favorece el desarrollo de habilidades esenciales en la atención al comensal de habla española e inglesa. Proporciona conocimientos y conceptos clave sobre el servicio al cliente en el contexto de los establecimientos de alimentos y bebidas, promoviendo una atención de calidad y orientada a la satisfacción del comensal.
Se imparte en la etapa básica como asignatura obligatoria y forma parte del área de conocimiento de Servicio.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Examinar los elementos que conforman el área de servicio de un establecimiento de alimentos y bebidas, a través de la descripción de su funcionalidad, clasificación y normas establecidas, con la finalidad de elevar el vocabulario técnico empleado en el sector en los idiomas español e inglés, así como implementar protocolos estandarizados, con respeto, equidad y solidaridad.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Manual de necesidades y protocolo de servicio estandarizado a partir del tipo de establecimiento y formato de negocio.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Adaptar un sistema de servicio mediante la aplicación de los protocolos, conocimientos culturales, metodológicos y técnicos para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos y bebidas, con empatía, creatividad y actitud colaborativa.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Elementos del servicio al cliente

**Competencia:**
Clasificar los establecimientos gastronómicos, mediante la identificación de su formato y categoría, para ofrecer el tipo de servicio más adecuado con actitud propositiva, diligencia y congruencia.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

1.1. Clasificación de establecimientos gastronómicos
- 1.1.1. Por su categoría
- 1.1.2. Por su formato

1.2. Tipos de menú
- 1.2.1. Concepto de menú
- 1.2.2. Concepto de carta
- 1.2.3. Características y usos operativos en el servicio
- 1.2.4. Diferencias entre menú y carta

1.3. Tipos de servicio
- 1.3.1 Características operativas en el servicio

**UNIDAD II. Diseño y organización del área de servicio**

**Competencia:**
Relacionar el equipo, mobiliario y utensilios del área de servicio con su correcta aplicación, a través de la identificación de sus nombres en español e inglés y sus características específicas, con la finalidad de ofrecer una atención de excelencia, con perseverancia y eficacia.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

2.1. Utensilios, equipo y mobiliario de servicio
    2.1.1. Nombre de los utensilios, equipo y mobiliario en español e inglés
    2.1.2. Características y usos operativos en el servicio
2.2. Plaqué, loza y cristalería
    2.2.1. Características y usos operativos del servicio
    2.2.2. Limpieza y pulido

## UNIDAD III. Concepto y ambientación

**Competencia:**
Integrar el mobiliario y equipo de servicio en la ambientación de un comedor, mediante los elementos que conforman el concepto de negocio, con la finalidad de brindar una oferta clara y congruente al consumidor, con precisión y creatividad.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

3.1. Concepto del establecimiento y la congruencia de los elementos que lo constituyen
- 3.1.1. Branding
  - 3.1.1.1. Nombre
  - 3.1.1.2. Logo
  - 3.1.1.3. Imagen
  - 3.1.1.4. Personalidad del dueño
  - 3.1.1.5. Reputación del chef
- 3.1.2. Oferta gastronómica
  - 3.1.2.1. Menú
  - 3.1.2.2. Rango de precios
  - 3.1.2.3. Tamaño de porciones
  - 3.1.2.4. Presentación de platillos
  - 3.1.2.5. Oferta de bebidas
- 3.1.3. Instalaciones
  - 3.1.3.1. Apariencia exterior
  - 3.1.3.2. Diseño interior
  - 3.1.3.3. Psicología del color en espacios de consumo
    - 3.1.3.4. Espacio
    - 3.1.3.5. Iluminación
    - 3.1.3.6. Decoración
    - 3.1.3.7. Mobiliario
    - 3.1.3.8. Cubertería
- 3.1.4. Atmósfera
  - 3.1.4.1. Ambiente
  - 3.1.4.2. Olor
  - 3.1.4.3. Música
- 3.1.5. Capital Humano
  - 3.1.5.1. Fuerza laboral
  - 3.1.5.2. Estilo de servicio
  - 3.1.5.3. Actitud del personal
  - 3.1.5.4. Apariencia del personal

3.2. Percepción de valor del cliente

**UNIDAD IV. Normas y protocolos de servicio**

**Competencia:**
Distinguir el protocolo de servicio de un establecimiento de alimentos y bebidas mediante el empleo de normas de urbanidad, etiqueta y lenguaje asertivo e incluyente en idioma español e inglés, para asegurar la excelencia en el servicio a la mesa con entusiasmo, empatía y respeto a la diversidad.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

4.1. Normas de urbanidad en el servicio
- 4.1.2. Comportamiento en el servicio
  - 4.1.2.1. Cortesía y respeto
  - 4.1.2.2. Lenguaje corporal
  - 4.1.2.3. Discreción y confidencialidad

4.2. Protocolo de servicio
- 4.2.1. Recibimiento y bienvenida
- 4.2.2. Toma de orden
- 4.2.3. Servicio de comidas y bebidas
- 4.2.4. Atención durante la comida
- 4.2.5. Despedida

4.3. Normas de etiqueta

## VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER

| No. | Nombre de la práctica | Procedimiento | Recursos de apoyo | Duración |
|---|---|---|---|---|
| **UNIDAD II** | | | | |
| 1 | Catálogo de equipo y mobiliario de servicio: foto, uso, cuidado/limpieza | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Observa toma fotografía del equipo y mobiliario disponible en la Facultad.<br>3. Escribe los usos y cuidados de cada uno de ellos.<br>4. Investiga equipo y mobiliario utilizado en el FOH adicional a lo observado, identificando los nombres en español e inglés.<br>5. Escribe los usos y cuidados del equipo investigado.<br>6. Integra un catálogo con el nombre del equipo y mobiliario en español e inglés, fotografía, usos y cuidados.<br>7. Recibe retroalimentación docente. | • Equipo y mobiliario disponible en la unidad académica<br>• Cámara fotográfica<br>• Lápiz<br>• Libreta de notas<br>• Dispositivo electrónico con acceso a internet | 5 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 2 | Integración del concepto de un establecimiento de alimentos y bebidas. | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos y selecciona el formato de negocio a desarrollar.<br>3. Distingue las tendencias en el mercado.<br>4. Determina los elementos que integrarán su propuesta. | • Recursos necesarios para la elaboración de la maqueta<br>• Computadora<br>• Presentación en formato powerpoint, canva, prezi u otras | 8 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5. Elabora una maqueta física o digital los elementos tangibles.<br>6. Presenta la maqueta y complementa con una exposición que mencione los elementos intangibles de la propuesta.<br>7. Recibe retroalimentación. | | |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 3 | Role playing para demostrar situaciones que pueden ocurrir durante el servicio. | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos y selecciona al azar una de las etiquetas proporcionadas por su docente.<br>3. Demuestra el comportamiento más adecuado para atender la situación propuesta durante un protocolo de servicio completo donde cada equipo practique en español e inglés.<br>4. Recibe retroalimentación de pares y docente. | • Etiquetas con diferentes situaciones específicas que podrían ocurrir durante el servicio<br>• Cronómetro | 3 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva en español e inglés
- Discusión guiada
- Instrucción guiada en español e inglés
- Foros
- Simulación en español e inglés

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental en español e inglés
- Investigación empírica en español e inglés
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo en español e inglés
- Técnica expositiva en español en inglés
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales……..……..…...20%
- Exposiciones……..…….. 10%
- Tareas……10%
- Actividades de taller…….20%
- Manual de necesidades y protocolo de servicio.…40%

**Total**……100%

## X. REFERENCIAS

| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Caro. A. (2024). *El protocolo en hostelería* (1ª. ed). IC Editorial<br>De Bonis, G. (2023). *Administración de negocios gastronómicos. El ABC de las operaciones de restaurantes y establecimientos afines*. Ugerman Editor.<br>Guerrero, R. (2019). *Técnicas elementales de servicio* (2ª ed). Editorial Paraninfo<br>Morfín, M. (2018). *Administración de comedor y bar* (2ª ed). Editorial Trillas [clásica]<br>The Culinary Institute of America (2013). *Remarkable service: a guide to winning and keeping customers for servers, managers and restaurant owners.* Wiley [clásica] | Fernández, D. (2001). *Escuela de Hostelería y Turismo*. Servicios de Bar y Restaurante [clásica]. Editorial DALY [clásica]<br>Hospitality and Service University (2020). *Manual para administradores de restaurantes* https://www.universidadhsu.com/wpcontent/uploads/2021/01/administradores.pdf |

| XI. PERFIL DOCENTE |
| --- |
| Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Gestión Turística o área afín, de preferencia con experiencia profesional y dominio del idioma inglés. Asimismo, contar con cualidades de organización, responsabilidad, vocación de servicio y que propicie el aprendizaje significativo en las y los estudiantes. |

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Gestión de Compras y Establecimientos de Alimentos y Bebidas

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 02 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Básica

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Contabilidad en el Ámbito Gastronómico

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Alexia Argelia López Verdugo
Andrés Antonio Luna Andrade
Carmen Toledo Sánchez
Gloria Quintana García

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elba Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Desarrolla las competencias necesarias para identificar y analizar los procesos de administración de insumos en el sector de alimentos y bebidas, proporcionando herramientas fundamentales para el control de costos y la calidad, con énfasis en prácticas sostenibles, principios éticos y el uso estratégico de Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC). Contribuye en la formación de las y los estudiantes permitiéndoles dirigir y organizar empresas de servicios de alimentos y bebidas con sentido de responsabilidad y compromiso, además, serán competentes para planificar, administrar y optimizar los procesos de adquisición y manejo de insumos en el sector gastronómico, asegurando calidad, eficiencia y sostenibilidad. Se imparte en la etapa básica, es de carácter obligatoria y pertenece al área de conocimiento de Gestión. Para cursar esta asignatura es necesario cursar y aprobar la unidad de aprendizaje de Contabilidad en el Ámbito Gastronómico.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Analizar los elementos básicos de un sistema de gestión de compras y almacenamiento en establecimientos de alimentos y bebidas, considerando técnicas de inventarios, rotación de productos y normativas sanitarias, para administrar y gestionar los recursos en el ámbito gastronómico con responsabilidad, honestidad y actitud colaborativa.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Plan de gestión de compras y almacenamiento que incluya:

- Aplicar el proceso administrativo en una empresa gastronómica
- Proceso de compras
- Logística y abastecimiento
- Selección de proveedores
- Diseño de un sistema de almacenamiento eficiente
- Estrategias de control de inventarios
- Normativas aplicables en el almacenamiento de productos

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas administrativas y tecnológicas, 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 crítica, emprendedora y responsable.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Fundamentos de la gestión de compras

**Competencia:**
Reconocer las funciones de compras de un negocio gastronómico mediante la identificación de las modalidades de compras, para aplicar el proceso adecuado de acuerdo con las necesidades y características del sector gastronómico con pensamiento crítico, honestidad y responsabilidad.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

1.1. Conceptos básicos y funciones de compras
  1.1.1. Conceptos básicos aplicados en el ámbito gastronómico
  1.1.2. Logística y trazabilidad de compras en un establecimiento de Alimentos y Bebidas (A y B)
1.2. Modalidades de compras: directas, indirectas, combinadas, centralizadas y descentralizadas
1.3. Análisis de la demanda y selección de proveedores
  1.3.1. Tabla comparativa de cotizaciones, catálogo de proveedores y gestión de proveedores
1.4. Proceso de compras en un establecimiento de A y B
1.5. Manual del puesto del jefe de compras
  1.5.1. Descripción de las funciones del comprador
  1.5.2. Características de un comprador

## UNIDAD II. Gestión y organización del almacén

**Competencia:**
Examinar las funciones y formas de organización de un almacén a través de las diferentes técnicas, normatividad y características de los productos para comprender las necesidades de un negocio gastronómico con compromiso y ética profesional.

**Contenido:** **Duración:** 10 horas

2.1. Conceptos y funciones del almacén
2.2. Técnicas de almacenamiento y características de los productos adquiridos
2.3. Instalaciones y equipos necesarios de acuerdo con las necesidades del menú, concepto de negocio y recetas estándar
2.4. Normatividad aplicable: NOM 251, entre otras
2.5. Manual del puesto del jefe del almacén
    2.5.1. Descripción de las funciones
    2.5.2. Características de un almacenista

## UNIDAD III. Operaciones y control de almacén

**Competencia:**
Examinar las operaciones y control de almacén a través de planificación de operaciones, métodos de control y verificación de los estándares adecuados para establecer los procesos desarrollados en la operatividad de un negocio gastronómico con actitud crítica, compromiso e imparcialidad.

**Contenido:** **Duración:** 10 horas

3.1. Operaciones de entrada: recepción, registro y valorización.
3.2. Operaciones de salida: entrega a departamentos y registro
    3.2.1. Formatos de entrada y salida de almacén
3.3. Planificación, conciliación entre almacén y contabilidad
3.4. Métodos de control de inventarios: PEPS, UEPS y promedio
3.5. Verificación de estándares de calidad en el almacenamiento: fichas técnicas de producto

**UNIDAD IV. Inventarios y control interno**

**Competencia:**
Analizar los fundamentos de los inventarios y control interno por medio de la investigación documental para comprender y aplicar los inventarios en un negocio gastronómico con honestidad y ética profesional.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

4.1. Aspectos básicos
4.2. Planeación y logística de los inventarios
4.2. Técnicas para la toma de decisiones
4.3. Relación de inventarios con el estado de resultados
4.4. Sistemas automatizados de control: soft restaurant, mr. tienda, entre otras
4.5. Control Interno de compras y almacén

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la Práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de Apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Modalidades de compra en el sector gastronómico | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos, para elaborar un tipo de modalidad de compra.<br>3. Elabora una modalidad de compra (directa, indirecta, centralizada, entre otras) utilizando presentaciones digitales (Canva, PowerPoint).<br>4. Argumenta su modalidad de compra con sus pares en foros virtuales o videollamada (Meet, Zoom).<br>5. Recibe retroalimentación docente presencial o en plataforma educativa.<br>6. Realiza ajustes al ejercicio realizado con base en la retroalimentación recibida y actualiza su documento en línea. | • Acceso a internet<br>• Dispositivos electrónicos<br>• Proyector<br>• Fuentes bibliográficas.<br>• Herramientas colaborativas en línea. | 4 horas |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 2 | Normatividades aplicables en la operatividad de un negocio gastronómico | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. De forma individual, elabora un proceso de almacenaje y describe la recepción de insumos basados en la normatividad, utilizando | • Acceso a internet<br>• Dispositivos electrónicos<br>• Proyector<br>• Normatividad aplicable | 8 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | documentos digitales compartidos.<br>3. Describe el proceso mediante diagramas digitales (Lucidchart, Canva, Creately).<br>4. Expone y comparte con sus pares el ejercicio en presentaciones digitales o video (Loom, Canva).<br>5. Recibe retroalimentación por sus pares y docente mediante comentarios digitales.<br>6. Realiza ajustes al ejercicio realizado con base en la retroalimentación recibida. | | |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 3 | Diseño de formatos de controles internos para la operatividad de un almacén en negocios de A y B | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. De forma grupal, diseña los controles internos en hojas de cálculo (Google Sheets) y formularios digitales (Forms).<br>3. Expone y comparte con sus pares los formatos de controles implementados a su proyecto a través de presentaciones digitales o infografías (Genially, Canva).<br>4. Recibe retroalimentación por sus pares y docente mediante edición colaborativa.<br>5. Realiza ajustes al ejercicio realizado con base en la retroalimentación recibida. | ● Acceso a internet<br>● Dispositivos electrónicos<br>● Proyector<br>● Normatividad aplicable | 4 horas |
| **UNIDAD IV** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 4 | Aplicación de los conocimientos básicos de tus inventarios | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos para el desarrollo de la práctica.<br>3. Aplica las técnicas de levantamiento de un inventario y diferencias de los tipos existentes.<br>4. Realiza la captura de tus compras y traspasos de almacén en una base de datos y/o software de gestión.<br>5. Expone y comparte con sus pares el inventario con presentaciones digitales.<br>6. Recibe retroalimentación por sus pares y docente.<br>7. Realiza ajustes al ejercicio realizado con base en la retroalimentación recibida. | ● Acceso a internet<br>● Dispositivos electrónicos<br>● Proyector<br>● Normatividad aplicable | 16 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Estudio de caso
- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Instrucción guiada

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales (2)……..…….....  .40%
-Tareas y prácticas de taller……20%
- Exposiciones……...20%
- Plan de gestión de compras y almacenamiento……20%

**Total**……..100%

## X. REFERENCIAS

| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Johnson, P., Leenders, M. y Flynn, A. (2012). *Administración de compras y abastecimientos*. McGraw-Hill [clásica]<br><br>Rentería, G. (2013). *Manual de gestión operativa en alimentos y bebidas*. A-Ediciones Elemento. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/131563 [clásica]<br><br>Sangri, A. (2014). *Administración de compras: Adquisiciones y abastecimiento*. Grupo Editorial Patria [clásica]<br><br>Vivancos, A., Fernánde, A. y Arteta, C. (2021). *Las compras en la empresa: Fundamentos y experiencias*. UPM-Press. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/ereader/uabc/256903 | Davis, B., & Lockwood, A. (2018). *Food and Beverage Management*. Routledge [clásica]<br><br>De Bonis, G. (2023). *Administración de negocios gastronómicos: El ABC de las operaciones de restaurantes y establecimientos afines*. UGERMAN<br><br>Cuevas, F. (2002). *Control de costos y gastos en los restaurantes*. Editorial Limusa [clásica]<br><br>García, L., Degrossi, C. y Feijoó, J. L. (2021). *Alimentos y bebidas: Su gerenciamiento en hoteles y restaurantes*. UGERMAN EDITOR.<br><br>Macías, M. y Villacis, L. (2023). Optimización de procesos en compras para mejorar estrategias en restaurantes. *Anuario Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales*, *14*, 310-317.<br><br>Payne-Palacio, J., & Theis, M. (2012). *Foodservice management: Principles and practices*. Prentice Hall [clásica]<br><br>Riquelme, R. (2022). *Cocinando rentabilidad: Cómo controlar los costos y aumentar las utilidades en restaurantes*. Editorial Gastronómica.<br><br>Rodríguez, J. y López, C. (2020). *Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar* (Hostelería y Turismo). Paraninfo.<br><br>Secretaría de Turismo. (1987). *Manual de jefe de compras en hotelería* [clásica]<br><br>Secretaría de Turismo. (1987). *Manual de jefe de almacén en hotelería*. [clásica]<br><br>Werenowska, A., & Kresan, O. (2020). Determinants of purchasing decisions of restaurant consumers: A case study analysis. En *Perspectives on consumer behaviour: Theoretical aspects and practical applications*. Cham: Springer. https://doi.org/10.1007/ 978-3-030-47380-8_14. |

## X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Administración, Licenciado en Finanzas, Licenciatura en Gastronomía o área afín con experiencia mínima de 2 años en las áreas de compras y almacenaje en negocios gastronómicos. Debe contar con habilidades de proactividad, además, de fomentar el aprendizaje significativo en las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

### I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Legislación para Establecimientos de Alimentos y Bebidas

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 01 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 05

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Jesús Raymundo Juárez Rojas

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elba Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje Legislación para Establecimientos de Alimentos y Bebidas tiene por finalidad, brindar a las y los estudiantes los conocimientos básicos del marco normativo a que regula la operación de un negocio dedicado al giro gastronómico, mediante el estudio y análisis de las diversas leyes y reglamentos aplicables de los tres órdenes de gobierno: municipal, estatal y federal. Se imparte en la etapa disciplinaria, es de carácter obligatoria y pertenece al área de Gestión.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Analizar la normatividad que regula la operación de establecimientos y bebidas a través de leyes y reglamentos para realizar trámites que rigen la actividad en un establecimiento sector gastronómico con responsabilidad y respeto.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Portafolio de evidencias que integre lo siguiente:

- Selección y/o descripción de establecimiento de alimentos y bebidas.
- Carpeta de trámites legales aplicables al establecimiento seleccionado.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas administrativas y tecnológicas, 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 crítica, emprendedora y responsable.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Marco legal

**Competencia:**
Distinguir 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:** 8 horas

1.1. Análisis del fenómeno del comercio informal en establecimientos de alimentos y bebidas
1.2. Obligaciones
- 1.2.1. Análisis general del marco normativo aplicable a los establecimientos gastronómicos
  - 1.2.1.1. Marco federal: leyes
  - 1.2.1.2. Marco estatal: leyes y reglamentos
  - 1.2.1.3. Marco municipal: reglamentos
- 1.2.2. Obligaciones patronales establecidas en la Ley Federal del Trabajo
  - Condiciones de trabajo
  - 1.2.2.1. Contratos laborales y derechos de los trabajadores
  - 1.2.2.1. Contratación de Extranjeros
  - 1.2.2.3. Seguridad social (IMSS, INFONAVIT)
  - 1.2.2.4. Conformación de comisiones mixtas obligatorias
  - 1.2.2.5. Cumplimiento de Normas Oficiales de Seguridad en el Trabajo
  - 1.2.2.6. Reglamento interno

1.3. Secretaría del Trabajo y Previsión Social
- 1.3.1. Estructura y principales funciones de la STPS
- 1.3.2. Dirección General de Inspección Federal del Trabajo
- 1.3.3. Centro de Nacional de Conciliación Laboral
- 1.3.4. Procuraduría Federal de la Defensa del Trabajo
- 1.3.5. Servicio Nacional del Empleo

1.4. Funciones específicas de las Cámaras y Organismos Empresariales
1.5. Obligaciones fiscales
- 1.5.1. Análisis general de las obligaciones fiscales
- 1.5.2. Análisis de los diferentes regímenes fiscales
- 1.5.3. Personas Físicas y Morales
- 1.5.4. Declaración de apertura

**UNIDAD II. Disposiciones oficiales**

**Competencia:**
Analizar las diversas disposiciones que regulan la actividad de las empresas de alimentos y bebidas por medio de la normatividad aplicable para reconocer su importancia y lograr una debida aplicación en su ámbito en el ámbito federal, estatal y municipal con sentido de responsabilidad social y solidaria.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

2.1. Marco federal
- 2.1.1. Distintivo H federal
- 2.1.2. Normas Oficiales Mexicanas
- 2.1.3. Comisión Federal para la protección contra riesgos sanitarios federal
- 2.1.4. Aviso de funcionamiento que otorga la secretaría de salud federal

2.2. Marco estatal
- 2.2.1. Registro de descargas de aguas residuales estatal
- 2.2.2. Programa de interno de protección civil

2.3. Marco municipal
- 2.3.1. Ecología, permisos para derribar un árbol municipal
- 2.3.2. Licencia de funcionamiento en materia de ecología municipal
- 2.3.3. Uso de suelo
- 2.3.4. Estudio de factibilidad y congruencia
- 2.3.5. Estudio de impacto ambiental
- 2.3.6. Licencia de construcción por obras de construcción: nueva, modificaciones y demoliciones
- 2.3.7. Licencia de funcionamiento: con venta de vinos y licores
- 2.3.8. Licencia de anuncios, adosado, de azotea, luminosos
- 2.3.9. Permiso de estacionamiento exclusivo
- 2.3.10. Certificado de equipos de seguridad
- 2.3.11. Inspección de medidas de seguridad

2.3. Sistema de apertura rápido de empresa

## UNIDAD III. Permisos, licencias y concesiones

**Competencia:**
Distinguir 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:** 8 horas

3.1. Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales
- 3.1.1. Estructura y principales funciones
  - 3.1.1.1. Procuraduría de Protección al Medio Ambiente y Vida Silvestre
- 3.1.2. Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (CONANP)

3.2. Zona federal marítimo terrestre (ZOFEMAT)
- 3.2.1. Concesiones en ZOFEMAT
- 3.2.2. Permisos de venta de alimentos y bebidas alcohólicas en ZOFEMAT
- 3.2.3. Licencia de construcción en ZOFEMAT

3.3. Secretaría de Agricultura, Ganadería Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación
3.4. Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca
3.5. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria
3.6. Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas

## UNIDAD IV. Disposiciones de la obligación

**Competencia:**
Analizar las diversas disposiciones de la obligación o del derecho que regula a la empresa de alimentos y bebidas a través de la investigación bibliográfica para relacionarlas de acuerdo con el formato de negocio de servicios con objetividad y responsabilidad.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

4.1. Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial
- 4.1.1. Función principal del IMPI en la protección de derechos industriales
- 4.1.2. Proceso de registro de marcas, patentes, y diseños industriales

4.2. Protección de marcas y propiedad intelectual
- 4.2.1. Avisos comerciales, nombres comerciales y denominación de origen
- 4.2.3. Importancia del registro para proteger derechos comerciales y de autor

4.3. Derechos de Autor y Protección a Obras Intelectuales
- 4.3.1. Procedimientos para el registro de obras literarias, artísticas o científicas.
- 4.3.2. Aplicación en la industria gastronómica: recetas, menús, libros y otros contenidos

4.4. Instituto Nacional del Derecho de Autor (INDAUTOR)
- 4.4.1. Función del INDAUTOR como organismo regulador en materia de derechos de autor
- 4.4.2. Procedimientos para el registro de obras gastronómicas, literarias, artísticas o publicitarias
- 4.4.3. Importancia de proteger los derechos de autor en la industria gastronómica

4.5. Sociedad de Gestión Colectiva
- 4.5.1. Organismos que representan derechos primigenios y conexos:
- 4.5.2. Sociedad de Autores y Compositores de México (SACM)
- 4.5.3. Asociación Nacional de Intérpretes (ANDI)
- 4.5.4. Sociedad Mexicana de Productores de Fonogramas (SOMEXFON)

4.6. Patentes, Secretos Industriales y Modelos de Utilidad
- 4.6.1. Definición y diferencias entre cada figura legal
- 4.6.2. Cómo proteger innovaciones en la industria alimentaria

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Elaboración de instructivo de un instructivo para obtener el Registro patronal ante el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos<br>3. Realiza un instructivo del procedimiento para darse alta como patrón ante el IMSS.<br>4. Socializa el conocimiento con sus pares.<br>5. Entrega la elaboración de instructivo.<br>6. Recibe retroalimentación docente. | • Bibliografía<br>• Dispositivos electrónicos<br>• Acceso a internet<br>• Proyector | 2 horas |
| 2 | Elaboración de un contrato individual de trabajo | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos<br>3. Realiza la elaboración de un contrato individual de trabajo.<br>4. Socializa el conocimiento con sus pares.<br>5. Entrega la elaboración del contrato individual del trabajo realizado.<br>6. Recibe retroalimentación docente. | • Bibliografía<br>• Dispositivos electrónicos<br>• Acceso a internet<br>• Proyector | 2 horas |
| 3 | Elaboración de un reglamento interno de trabajo | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos<br>3. Realiza la elaboración de un reglamento interno de trabajo.<br>4. Socializa el conocimiento con sus pares. | • Bibliografía<br>• Dispositivos electrónicos<br>• Acceso a internet<br>• Proyector | 2 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5. Entrega la elaboración del reglamento interno de trabajo realizado.<br>6. Recibe retroalimentación docente. | | |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 4 | Recopilación y llenado de los formatos del marco municipal aplicables a un establecimiento de alimentos y bebidas | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos<br>3. Realiza la recopilación de los formatos<br>4. Llena los formatos aplicando los conocimientos adquiridos sobre el marco municipal en el área de establecimientos y bebidas.<br>5. Comparte con tus pares la elaboración de tus formatos.<br>6. Entrega tus formatos.<br>7. Recibe retroalimentación docente. | • Bibliografía<br>• Dispositivos electrónicos<br>• Acceso a internet<br>• Proyector | 4 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 5 | Recopilación y llenado de los formatos del necesarios aplicables a un establecimiento de alimentos y bebidas establecido en la ZOFEMAT | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Realiza la recopilación de los formatos aplicables en el establecimiento de alimentos y bebidas<br>4. Llena los formatos de acuerdo con lo solicitado.<br>5. Comparte con tus pares la elaboración de tus formatos.<br>6. Entrega tus formatos.<br>7. Recibe retroalimentación docente. | • Bibliografía<br>• Dispositivos electrónicos<br>• Acceso a internet<br>• Proyector | 4 horas |

| UNIDAD IV | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 6 | Simulación de la realización de procedimiento para el registro de una marca | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Redacta los procedimientos para el registro de una marca.<br>4. Presenta los procedimientos con tus pares para el registro de la marca.<br>5. Entrega el procedimiento realizado.<br>6. Recibe retroalimentación docente. | • Bibliografía<br>• Dispositivos electrónicos<br>• Acceso a internet<br>• Proyector | 2 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

- Estudio de caso
- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Instrucción guiada
- Foros

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales (2)……..……..30%
- Actividades durante clase…… 20%
- Tareas……..10%
- Prácticas de taller……..20%
- Portafolio de evidencias……... 20%

**Total**……...100%

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Longenecker, J. G. (2012). A*dministración de pequeñas empresas: Lanzamiento y crecimiento de iniciativas de emprendimiento.* Cengage Learning [clásica]<br>Anzola, S. (2002) *Administración de la pequeña empresa.* Mc Graw Hill [clásica]<br>Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión. (1970, 01 de abril.) Ley Federal del Trabajo. Última Reforma 12 de junio de 2015 publicada en el Diario Oficial de la Federación. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/156203/1044_Ley_Federal_del_Trabajo.pdf [clásica]<br>Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión. (21 de diciembre de 1995). *Ley del Instituto Mexicano del Seguro Social. Últimas reformas 07 de junio del 2024 publicada en el Diario Oficial de la Federació*n. www.imss.gob.mx/sites/all/statics/pdf/leyes/LSS.pdf [clásica]<br>Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión. (1º de noviembre de 2002). *Reglamento de la Ley de del Seguro Social en materia de afiliación, clasificación de empresas, recaudación y fiscalización. Última reforma 15 de junio del 2005 publicada en el Diario Oficial de la Federación 15-07-2005.* http://www.ordenjuridico.gob.mx/Federal/Combo/R-92.pdf [clásica] | Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión. (31 de diciembre de 1981). *Código Fiscal de la Federación Última reforma publicada el 12 de noviembre del 2021 en el Diario Oficial de la Federación*. https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/CFF.pdf [clásica]<br>Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión. (11 de diciembre de 2013). *Ley del Impuesto Sobre la Renta. Última reforma 01 de abril del 2024 publicada en el Diario Oficial de la Federación.* web.diputados.gob.mx/leyes/detalle/20ade1d8-dac2-40f1-810c-84d830f1d344 [clásica]<br>Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión. (4 de agosto de 1934). *Ley General de Sociedades Mercantiles. Última reforma 20 de octubre del 2023 publicada en el Diario Oficial de la Federación.* www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LGSM.pdf [clásica]<br>Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión. (21 de agosto de 1991). *Reglamento para el Uso y Aprovechamiento del mar territorial, Vías navegables, Playas, Zona Federal Marítimo Terrestre y Terrenos Ganados al Mar*. j/https://www.profepa.gob.mx/innovaportal/file/3668/1/reglamento__zofemat.pdf [clásica]<br>H. Congreso del Estado de Baja California. (16 de enero de 1998). *Ley de Protección Civil del Estado de Baja California.* www.ordenjuridico.gob.mx/Documentos/Estatal/Baja%20California/wo19560.pdf [clásica]<br>H. Congreso del Estado de Baja California. (24 de junio de 1994) *Ley de Edificaciones para el estado de Baja California*. https://www.congresobc.gob.mx/Documentos/ProcesoParlamentario/Leyes/TOMO_VII/20210212_LEYEDIFI.PDF [clásica] |

| | |
|---|---|
| | H. Congreso del Estado de Baja California. (30 de noviembre de 2001). *Ley de Protección al Medio Ambiente de Baja California.* www.congresobc.gob.mx/Documentos/ProcesoParlamentario/Leyes/TOMO_VII/20230210_LEYPROAMBIENTE.PDF [clásica]<br><br>H. Congreso del Estado de Baja California. (09 de noviembre de 2001). *Ley para la venta, almacenaje y consumo público de bebidas alcohólicas del estado de Baja California.*<br><br>www.congresobc.gob.mx/Documentos/ProcesoParlamentario/Leyes/TOMO_II/20230509_LEYVEALCO.PDF [clásica]H. Congreso del Estado de Baja California. (24 de junio de 1994) *Ley de Desarrollo Urbano de Baja California*. www.congresobc.gob.mx/Documentos/ProcesoParlamentario/Leyes/TOMO_VII/20210212_LEYDESUR.PDF [clásica] |

| X. PERFIL DOCENTE |
| --- |
| Licenciatura en Derecho, Administración y Gestión Turística, preferentemente con maestría o doctorado en área afín, con conocimientos sobre la legislación de alimentos y bebidas. Experiencia mínima de 2 años en docencia y/o experiencia profesional. Debe contar con cualidades de proactividad y liderazgo, asimismo, debe propiciar el aprendizaje significativo en las y los estudiantes. |

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Gestión del Talento Humano

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 02 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Edith Martín Galindo
Omar Alberto Maldonado Martínez
Patricia Páez Manjarrez

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Formar profesionales capaces de planificar, gestionar y optimizar los recursos humanos en establecimientos gastronómicos, alineando las prácticas de liderazgo y administración de personal con las necesidades dinámicas y competitivas del sector.
Esta unidad de aprendizaje se imparte en la etapa disciplinaria, es de carácter obligatorio y pertenece al área de conocimiento de Gestión.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Diseñar estrategias integrales de administración de recursos humanos, por medio de herramientas de gestión de talento humano adaptadas a entornos gastronómicos y de hospitalidad, para promover un ambiente laboral inclusivo y colaborativo que potencie el desempeño, la satisfacción de colaboradores, con respeto, equidad y responsabilidad social.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Plan integral de gestión del talento humano para un restaurante o establecimiento gastronómico, enfocado en la mejora de prácticas de reclutamiento, selección, contratación, desarrollo y retención de talento, alineado a las necesidades del negocio y los estándares de la industria, que integre objetivos, estrategias innovadoras y tácticas, así como el cronograma de implementación, el presupuesto requerido y el sistema de seguimiento y control.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas administrativas y tecnológicas, 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 crítica, emprendedora y responsable.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Gestión del talento humano en la industria gastronómica

**Competencia:**
Analizar estratégicamente el talento humano en la industria gastronómica, por medio de técnicas en manejo de capital humano, para contribuir a la satisfacción del cliente y la sostenibilidad del negocio con inclusión, respeto y actitud propositiva.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

1.1.Antecedentes de la gestión de los recursos humanos
- 1.1.1.Rol estratégico y objetivos del área de gestión del talento humano en restaurantes
- 1.1.2.Estructuras organizacionales y su relación con la experiencia del cliente
- 1.1.3.Principios éticos y de responsabilidad social en la gestión de personal
- 1.1.4.Oferta y demanda de talento humano en la industria gastronómica
- 1.1.5.Planeación estratégica del talento humano

**UNIDAD II. Reclutamiento, selección y capacitación de personal**

**Competencia:**
Evaluar al personal idóneo que atienda las necesidades de la organización mediante las fuentes y medios de reclutamiento modernos y las pruebas necesarias para cubrir las exigencias del perfil de puesto dentro del marco jurídico, con responsabilidad, equidad y eficiencia.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

2.1.Perfiles de puestos para el sector gastronómico
2.2.Fuentes y métodos de reclutamiento (tradicional y digital)
2.3.Técnicas de selección de personal (Solicitud, C.V., entrevista, evaluaciones)
2.4.Aspectos legales en la contratación de personal
2.5.Integración del expediente del personal
2.6.Capacitación y adiestramiento en la empresa gastronómica
    2.6.1.Inducción a la empresa gastronómica
    2.6.2.Detección de necesidades de capacitación y adiestramiento
    2.6.3 Desarrollo de programas de capacitación técnica y habilidades blandas

## UNIDAD III. Evaluación del desempeño y retención de talento

**Competencia:**
Adaptar estrategias de evaluación, motivación, comunicación y retención del talento en el sector gastronómico, por medio de indicadores clave de desempeño (KPIs) y planes de beneficios e incentivos, para fomentar el bienestar laboral, la productividad y la fidelización del personal, con inteligencia emocional, persuasión y comunicación asertiva.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

3.1.Indicadores clave de desempeño (KPIs) para personal gastronómico
3.2.Estrategias para medir el desempeño
3.3.Estrategias de motivación y bienestar laboral
3.4.Estrategias de comunicación
3.5.Estrategias de retención
3.6.Desarrollo del plan de beneficios e incentivos

**UNIDAD IV. Cultura organizacional y liderazgo en equipos gastronómicos**

**Competencia:**
Evaluar la cultura organizacional, el liderazgo y la resolución de conflictos en equipos gastronómicos diversos y multiculturales, a través del diagnóstico del clima laboral y la aplicación de estrategias de liderazgo efectivo y gestión del cambio, para mejorar el desempeño y el ambiente de trabajo, con actitud asertiva, eficiencia y respeto.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

4.1.Diagnóstico de la cultura y clima laboral en negocios de alimentos y bebidas
4.2.Liderazgo efectivo para equipos diversos y multiculturales
4.3.Resolución de conflictos y gestión del cambio en entornos de alimentos y bebidas

**UNIDAD V. Innovación y tecnología en la gestión del talento**

**Competencia:**
Diseñar un plan integral de gestión de talento humano que incluya estrategias innovadoras y análisis de datos, por medio de aplicaciones digitales y prácticas sostenibles, para garantizar un servicio de calidad, optimizar los procesos y fomentar la sostenibilidad en el sector gastronómico con actitud propositiva, responsabilidad e inclusión.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

5.1.Aplicaciones digitales para administración de personal
5.2.Análisis de datos y métricas en la gestión de talento humano
5.3.Incorporación de innovación y sostenibilidad en prácticas de recursos humanos

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la Práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de Apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Análisis de caso de planeación de recursos humanos | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Analiza el caso práctico sugerido.<br>4. Identifica los elementos de la administración estratégica de recursos humanos.<br>5. Socializa los resultados y recibe retroalimentación.<br>6. Entrega reporte y recibe retroalimentación docente | ● Computadora<br>● Internet<br>● Proyector o pantalla<br>● Casos prácticos | 2 horas |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 2 | Técnicas de reclutamiento y selección | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Analiza el caso práctico sugerido.<br>4. Identifica las técnicas de reclutamiento y selección de talento humano.<br>5. Socializa los resultados y recibe retroalimentación.<br>6. Entrega reporte y recibe retroalimentación docente. | ● Computadora<br>● Internet<br>● Instrumento para la recolección de datos | 2 horas |
| 3 | Marco jurídico de las relaciones laborales | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Analiza el caso práctico sugerido.<br>4. Identifica la importancia del marco jurídico en las relaciones | ● Computadora<br>● Internet<br>● Instrumento para la recolección de datos | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | laborales.<br>5. Socializa los resultados y recibe retroalimentación.<br>6. Entrega reporte y recibe retroalimentación docente | | |
| 4 | Desarrollo de programa de inducción y capacitación | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Selecciona un negocio gastronómico para realizar un programa de inducción y capacitación.<br>4. Socializa los resultados y recibe retroalimentación.<br>5. Entrega reporte y recibe retroalimentación docente | ● Computadora<br>● Internet<br>● Instrumento para la recolección de datos | 4 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 5 | Técnicas de evaluación de desempeño | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Selecciona un negocio gastronómico para aplicar técnicas de evaluación del desempeño.<br>4. Socializa los resultados y recibe retroalimentación.<br>5. Entrega reporte y recibe retroalimentación docente | ● Computadora<br>● Internet<br>● Instrumento para la recolección de datos | 4 horas |
| 6 | Técnicas de motivación y retención | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Selecciona un negocio gastronómico para aplicar técnicas de motivación y retención de talento humano.<br>4. Socializa los resultados y recibe retroalimentación. | ● Computadora<br>● Internet<br>● Instrumento para la recolección de datos | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5. Entrega reporte y recibe retroalimentación docente. | | |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 7 | Técnicas de liderazgo y solución de conflictos | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Analiza el caso práctico sugerido.<br>4. Identifica las técnicas de liderazgo y resolución de conflictos.<br>5. Socializa los resultados y recibe retroalimentación.<br>6. Entrega reporte y recibe retroalimentación docente | ● Computadora<br>● Internet<br>● Instrumento para la recolección de datos | 4 horas |
| **UNIDAD V** | | | | |
| 8 | Plan de gestión para el talento humano | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Selecciona un negocio gastronómico para elaborar el plan de gestión para el talento humano.<br>4. Socializa los resultados y recibe retroalimentación.<br>5. Entrega reporte y recibe retroalimentación docente | ● Computadora<br>● Internet<br>● Instrumento para la recolección de datos | 8 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Instrucción guiada

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Resolución de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales…….....20%
- Tareas ……20%
- Participación en clase.…….10%
- Exposiciones……15%
- Plan integral de gestión …….……..35%

**Total**……..……..100%

| X. REFERENCIAS | |
|---|---|
| **Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC** | **Recursos de acceso libre o complementarios externos** |
| Aliga, R. (2022). *Nuevas tendencias en administración del talento humano.* Editorial Cengage Learning.<br>Chiavenato, I. (2020). *Administración de Recursos Humanos: el Capital Humano de las Organizaciones.* Editorial McGraw Hill.<br>Chiavenato, I. (2020). *Gestión del Talento Humano en las Organizaciones: El Nuevo Papel de los Recursos Humanos en las Organizaciones.* Editorial McGraw Hill.<br>Armin, T. (2020). *Human Resources Strategies: Balancing Stability and Agility in Times of Digitization.* Springer International Publishing. | Álvarez, M. (2022). *Manual para elaborar manuales de política y procedimientos.* Panorama editorial.<br>Beaven, K. (2019). *Strategic Human Resource Management: An HR Professional's Toolkit*. Kogan Page Publishers. [clásica]<br>Chiavenato, I. (2023). *Gestión del Talento Humano Plus.* Editorial McGraw Hill.<br>Machado, C., & Davim, J. P. (2013). *Human Resource Management and Technological Challenges.* Springer Science & Business Media. [clásica]<br>Reynolds, D., & Namasivayam, K. (2007). *Human Resources in the Foodservice Industry*: Organizational Behavior Management Approaches. CRC Press. [clásica]<br>Ulrich, D., Younger, J., Brockbank, W., & Ulrich, M. (2012). *HR from the Outside In: Six Competencies for the Future of Human Resources.* [clásica] https://openlibrary.telkomuniversity.ac.id/pustaka/31086/hr-from-the-outside-in-six-competencies-for-the-future-of-human-resources.htm |

## XI. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Gestión Turística, Licenciatura en Administración de empresas o área afín. Preferentemente con posgrado en Administración, Gestión de empresas Turísticas o área a fin. Debe contar con experiencia profesional mínima de 2 años y experiencia como docente deseable; cualidades de organización, responsabilidad, proactividad, análisis y propiciar el aprendizaje significativo en sus estudiantes

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

### I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Panadería

**5. Clave**:

**6. HC:** 01 **HT:** 00 **HL:** 04 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 01 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Luis Francisco Quiroz Sastre
Omar Alberto Maldonado Martínez
Salvador Israel Zarate Preciado
Leonardo Rafael Miramontes Terriquez
Hugo Bautista Arballo

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elba Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La finalidad de la unidad de aprendizaje es proporcionar conocimientos esenciales dentro de los procesos de panificación con base a los antecedentes, fundamentos, clasificaciones y técnicas de preparación de diferentes masas, fermentaciones y cocciones; lo que permite a las y los estudiantes la elaboración de panes basados en técnicas de planificación, seguimiento de recetas estándar, tiempos y temperaturas de preparación, procedimientos de higiene y cuidado en la presentación del montaje para fortalecer y crear ventajas competitivas. Esta asignatura se imparte en la etapa disciplinaria, es de carácter obligatoria y pertenece al área de conocimiento de Producción.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Desarrollar las diferentes técnicas de amasado, fermentación y preparación del pan por medio de los fundamentos básicos de la panificación para elaborar productos que satisfagan las necesidades de un establecimiento de alimentos y bebidas con responsabilidad, higiene y paciencia.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

-Recetario que integre los siguientes elementos:

- Principios básicos de panadería
- Equipos, herramientas y utensilios
- Historia, evolución y actualidad de la panadería
- Bases de la panadería europea y mexicana
- Materia prima y sus usos en la panadería
- Clasificación y usos de harinas
- Agentes leudantes
- Principios de la fermentación y sus aplicaciones culinarias
- Tipos de masas
- Métodos de cocción del pan

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES

## UNIDAD I. Antecedentes históricos y actualidad en los procesos de panificación

**Competencia:**

Analizar los antecedentes históricos y la evolución de la panificación por medio de la técnica de investigación documental para comparar las posibles variaciones en ingredientes y técnicas utilizadas para elaborar panes tradicionales de época y la actualidad, con responsabilidad y pensamiento crítico.

**Contenido:** **Duración:** 3 horas

1.1. Antecedentes históricos de los procesos de panificación en el mundo
- 1.1.1. Civilizaciones antiguas
- 1.1.2. Egipto
- 1.1.3. Grecia
- 1.1.4. Imperio Romano
- 1.1.5. Edad Media
- 1.1.6. Renacimiento
- 1.1.7. Mundo actual

1.2. Procesos de panificación en México
- 1.2.1. Origen de la panadería en México
- 1.2.2. El pan prehispánico en México
- 1.2.3. El maíz y su importancia en la cultura mexicana de panificación
- 1.2.4. Trigo y sus inicios en México
- 1.2.5. Influencia europea en los procesos de panificación en México

1.3. Bases de la panadería europea

**UNIDAD II. Elementos e ingredientes aplicados dentro del proceso de panificación**

**Competencia:**
Examinar los elementos e ingredientes de la panadería por medio de la técnica demostrativa para manipular ingredientes y comprender los procesos de fermentación en la elaboración de productos a través del uso correcto de herramientas y equipo disponibles con responsabilidad e higiene.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

2.1. Harina
- 2.1.1. Clasificación y principales granos utilizados en los procesos de panificación
- 2.1.2. Almacenamiento y usos primordiales

2.2. Agua
- 2.2.1. Tipos y funciones

2.3. Sal
- 2.3.1. Tipos y funciones

2.4 Levadura e impulsores químicos
- 2.4.1. Tipos, cuidados y almacenamientos

2.5. Tipos de fermentaciones
- 2.5.1. Acética
- 2.5.2. Alcohólica
- 2.5.3. Butírica
- 2.5.4. Láctica

2.6. Masa madre
- 2.6.1. Definición, origen, fermentación, acidez, preparación, conservación y usos

2.7. Tipos y usos de materia grasa en la panadería
2.8. El huevo: usos y aportación en la panadería
2.9. Equipo, herramientas y utensilios de cocina dentro de los procesos de panificación

**UNIDAD III. Proceso de panificación**

**Competencia:**
Examinar las características del proceso de panificación por medio de métodos y técnicas para elaborar distintas masas con profesionalismo, paciencia, objetividad e higiene.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

3.1. Proceso en la elaboración del pan
3.2.Mise en place
3.3. Mezclado y amasado
3.4. Primera fermentación
3.5. Ponchado/ desgasificación
3.6. Pesado / porcionado
3.7. Primer reposo
3.8. Boleado
3.9. Segundo reposo
3.10. Modelado /formateo
3.11. Segunda fermentación
3.12. Greñado y decoración
3.13. Horneado
3.14. Enfriado

**UNIDAD IV. Técnicas de panificación**

**Competencia:**
Elaborar productos tradicionales y de vanguardia por medio del uso de técnicas de panificación internacional para diferenciar el proceso adecuado de cada técnica acorde a sus características de manera organizada y propositiva con pensamiento crítico y respeto.

**Contenido:** **Duración:** 5 horas

4.1. Panes de costra dura
4.2. Panes planos
4.3. Masas fritas
4.4. Masas escalfadas
4.5. Panes elaborados con tubérculos y almidones
4.6. Panes de alta hidratación
4.7. Masas hojaldradas
4.8. Masas enriquecidas con materia grasa o abizcochada
4.9. Panes festivos de México y del mundo
4.10. Masas batidas de México

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Técnicas históricas de los procesos de panificación en el mundo | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. De forma individual, aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipos para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Se asigna una técnica histórica para preparar un producto (civilizaciones antiguas, Egipto, Grecia, Imperio Romano, Edad Media, Renacimiento y/o mundo actual).<br>5. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>6. Prepara un producto de acuerdo con la asignación de la técnica.<br>7. Presenta y explica con sus pares el producto elaborado.<br>8. Recibe retroalimentación docente.<br>9. Ejecuta las acciones de limpieza. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 8 horas |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 2 | Ingredientes aplicados dentro del proceso de panificación | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. De forma individual, aplica el protocolo de seguridad e higiene. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 12 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Se reúne en equipos para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Prepara o realiza el ejercicio indicado de los ingredientes aplicados dentro del proceso de panificación.<br>6. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>7. Recibe retroalimentación docente.<br>8. Ejecuta las acciones de limpieza. | | |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 3, 4, 5, 6, 7 y 8 | Procesos de panificación aplicados | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. De forma individual, aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipos para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Prepara o realiza el ejercicio indicado de los procesos de panificación aplicados.<br>6. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>7. Recibe retroalimentación docente.<br>8. Ejecuta las acciones de limpieza. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 24 horas |
| **UNIDAD IV** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 9, 10,11 y 12 | Técnicas de panificación aplicadas | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. De forma individual, aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipos para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Prepara o realiza el ejercicio indicado de las técnicas de panificación aplicadas.<br>6. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>7. Recibe retroalimentación docente.<br>8. Ejecuta las acciones de limpieza. | • Uniforme completo de cocina.<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 20 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Instrucción guiada
-

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales……..30%
- Tareas……..15%
- Prácticas de laboratorio…….35%
- Portafolio……..20%

**Total**……100%

## X. REFERENCIAS

| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Das, R., Tiwari, B. & Vaquero, M. (2023). *The fundamentals of bread making: The science of bread. Traditional european Breads.* Springer. 1-40. https://doi.org/10.1007/978-3-031-23352-4_1<br>Griffin, J. (2021). *Baking: Viennoiserie - Laminated pastry production.* Handbook of Molecular Gastronomy. CRC Press. https://doi.org/10.1201/9780429168703<br>Mesta, M., Gómez, R., Balagurusamy, N., Torres, C. & Hernández, A. (2023). *Technological and nutritional aspects of bread production: An overview of current status and future challenges13*(13). 1-19. https://doi.org/10.3390/foods13132062<br>Mitelut, A., Popa, E., Popescu, P. & Popa, M. (2021). *Trends of innovation in bread and bakery production Trends in wheat and bread making.* Academic Press. 199-226. https://doi.org/10.1016/B978-0-12-821048-2.00007-6<br>The Culinary Institute of America [CIA]. (2015). *Baking and pastry: Mastering the art and craft.* Wiley. 1-1136. [ISBN-10: 9780470928653] [clásica]<br>Vetri, M., kopp, McWilliams, C. & Joachim, D. (2020). *Mastering bread: The art and practice of handmade sourdough, yeast bread, and pastry.* Ten Speed Press. 1-304. [ISBN-10: 1984856987] | Friberg, B. (2002). *The professional pastry chef: Fundamentals of baking and pastry* (4th ed). Wiley. 1-1040. [ISBN-10: 0471359254] [clásica]<br>Labensky, S., Martel, P. & Van Damme, E. (2020). *On baking: A textbook of baking and pastry fundamentals* (4th ed*).* Pearson. 1-864. [ISBN-13: 9780137499502]<br>Nast, C. (2014). *La vuelta al mundo en 23 panes*. Condé Nast Traveler Spain. https://www.traveler.es/gastronomia/galerias/los-mejores-panes-del-planeta/739 [clásica] |

## X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Gestión Turística o área afín, de preferencia con maestría, especialidad o doctorado en gastronomía, panadería, administración o afín. Experiencia profesional y docente mínima de 2 años. Debe contar con cualidades de proactividad. Además, de fomentar el trabajo colaborativo.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Análisis Sensorial de Alimentos y Bebidas

**5. Clave**:

**6. HC:** 01 **HT:** 00 **HL:** 03 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 01 **CR:** 05

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Benjamín Medina Treviño
Ana Fernanda Ramírez Torres
Julio Benjamín Torres Gutiérrez
Salvador Israel Zarate Preciado

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje de Análisis Sensorial de Alimentos y Bebidas brinda los elementos necesarios para distinguir y describir los sabores y características organolépticas de los alimentos y bebidas en español e inglés, mediante técnicas de análisis sensorial, donde el estudiantado podrá mejorar la percepción de sus sentidos por medio de entrenamiento y elaboración de pruebas sensoriales con el apoyo de tecnologías especializadas. Se imparte en la etapa disciplinaria con carácter obligatorio y pertenece al área de conocimiento Producción.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Examinar las características organolépticas de alimentos y bebidas a través de las técnicas de análisis sensorial metódico para desarrollar sensibilidad en su identificación y evaluación sensorial haciendo uso de un vocabulario técnico en español e inglés, con honestidad y actitud crítica.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Reporte y presentación del análisis sensorial donde demuestre el dominio y la aplicación metódica de este tipo de análisis de alimentos o bebidas.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Generalidades del análisis sensorial

**Competencia:**
Examinar las generalidades del análisis sensorial mediante la identificación de su propósito, antecedentes y terminología en español e inglés para comprender su importancia como estrategia metodológica científica, con actitud proactiva y perseverancia.

**Contenido:** **Duración:** 2 horas

1.1. Introducción al análisis sensorial
- 1.1.1. Propósito y objetivo del análisis sensorial
- 1.1.2. Significado del análisis sensorial
- 1.1.3. El análisis sensorial como estrategia metodológica científica
- 1.1.4. Antecedentes del análisis sensorial
- 1.1.5. Terminología del análisis sensorial en español e inglés

1.2. Diferencia entre cata, degustación, armonía, maridaje y análisis sensorial

## UNIDAD II. Sentidos y pruebas sensoriales

**Competencia:**
Analizar los sentidos humanos y las percepciones organolépticas, mediante el estudio de los diferentes tipos de pruebas del análisis sensorial empleando terminología en español e inglés, con la finalidad de comprender la importancia del análisis de alimentos y bebidas en el mercado, con actitud crítica y responsabilidad.

**Contenido:** **Duración:** 7 horas

2.1. Los sentidos
- 2.1.1. Sentidos organolépticos: vista, olfato, gusto, textura (táctil y auditiva)
- 2.1.2. La sinestesia y la intercorrelación sensorial
- 2.1.3. Memoria sensorial y proceso de estimulación sensorial

2.2. Tipos de pruebas
- 2.2.1. Pruebas afectivas
- 2.2.2. Pruebas discriminatorias
- 2.2.3. Pruebas descriptivas

2.3. Las herramientas del análisis sensorial y su identificación en español e inglés
- 2.3.1. Utensilios de medición referencial
- 2.3.2. Instrumentos de presentación y registro sensorial
  - 2.3.2.1. Codificación de pruebas
  - 2.3.2.2. Formatos de vaciado de datos
- 2.3.3. Equipo de análisis sensorial
  - 2.3.3.1. Laboratorio para pruebas
    - 2.3.3.1.1. Sala de catas y sus requisitos de preparación
  - 2.3.3.2. Platos, copas, cubiertos, básculas
- 2.3.4. Panel de jueces
  - 2.3.4.1. Tipos de jueces
    - 2.3.4.1.1. Director del panel
    - 2.3.4.1.2. Juez analítico
    - 2.3.4.1.3. Juez consumidor
  - 2.3.4.2. Proceso de selección del panel de jueces
    - 2.3.4.2.1. Proceso de formación y entrenamiento
    - 2.3.4.2.2. Manejo de datos y confidencialidad en los paneles

**UNIDAD III. Análisis del sabor y textura**

**Competencia:**
Analizar el sabor y la textura de los alimentos y bebidas mediante la identificación de su umbral, reacciones fisiológicas y bases descriptivas en los idiomas español e inglés, para comprender su importancia en la apreciación sensorial de los alimentos con organización y actitud proactiva.

**Contenido:** **Duración:** 3 horas

3.1. El sabor
- 3.1.1. Identificación del umbral y concepto del sabor
- 3.1.2. Reacciones fisiológicas con los sabores
  - 3.1.2.1. Sabores y aromas base
- 3.1.3. Identificación de sabores base en español e inglés

3.2. La textura
- 3.2.1. Identificación del umbral de la textura
- 3.2.2. Reacciones fisiológicas con las texturas
  - 3.2.2.1. Texturas base
- 3.2.3. Identificación de texturas en español e inglés

3.3. El sabor y textura como base de la apreciación sensorial de los alimentos en conjunto con la vista y el oído

**UNIDAD IV. Análisis sensorial de productos**

**Competencia:**
Experimentar el análisis sensorial de alimentos y bebidas mediante las técnicas de análisis para desarrollar la sensibilidad organoléptica hacia diferentes productos alimentarios con prácticas en español e inglés, con actitud crítica, higiene y confianza

**Contenido:** **Duración:** 2 horas

4.1. Bebidas
- 4.1.1. Análisis del vino
- 4.1.2. Análisis de aguas
- 4.1.3. Análisis de destilados de agave
- 4.1.4. Análisis de las cervezas
- 4.1.5. Análisis del café de especialidad
- 4.1.6. Análisis del té de hebra suelta
- 4.1.7. Análisis de fermentos
- 4.1.8. Uso de terminología en español e inglés

4.2. Alimentos
- 4.2.1. Frutas
  - 4.2.1.1. Crudas
  - 4.2.1.2. Cocidas
- 4.2.2. Verduras
  - 4.2.2.1. Crudas
  - 4.2.2.3 Cocidas
- 4.2.3. Proteínas de origen animal
  - 4.2.3.1. Crudas
  - 4.2.3.2. Seca
  - 4.2.3.3. Cocida
- 4.2.4. Panes
- 4.2.5. Uso de terminología en español e inglés

**UNIDAD V. Análisis y presentación de resultados**

**Competencia:**
Examinar los resultados del análisis sensorial mediante la aplicación de la estadística básica y la categorización para presentarlos de forma clara y precisa en español y/o en inglés con el apoyo de software especializado, con organización, capacidad de análisis, disciplina y honestidad.

**Contenido:** **Duración:** 2 horas

5.1. Análisis de resultados
- 5.1.1. Estadística básica aplicada al análisis sensorial
- 5.1.2. Categorización de resultados

5.2. Presentación de resultados en español y/o en inglés
- 5.2.1. Bitácora de control
- 5.2.2. Reporte de resultados

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 1 | Umbral del gusto | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica en función de su equipo<br>2. Se reúne en dos equipos.<br>**1er. equipo:**<br>a) Reúne el reactivo a evaluar<br>b) Prepara concentración madre<br>c) Codifica los vasos de prueba<br>d) Realiza las concentraciones<br>e) Sirve la concentración en el vaso correspondiente.<br>f) Los coloca en el área de análisis correspondiente.<br>g) Prepara los formatos dentro del software especializado de análisis sensorial.<br>h) Al término de la práctica revisa que todos los evaluadores hayan llenado los formatos digitales dentro del software.<br>i) Recolecta los vasos codificados.<br>j) Limpia el área de trabajo.<br>**2do equipo**<br>a) Acude al laboratorio a realizar la prueba<br>b) Prueba los vasos codificados al frente. | • Espacio para análisis sensorial<br>• Sacarosa<br>• Ácido cítrico<br>• Quinina<br>• Cloruro de sodio<br>• Glutamato monosódico<br>• Agua purificada<br>• Matraces de 500 ml<br>• Pipetas de 100 ml<br>• Probetas<br>• Tubos de ensayo de 10 ml<br>• Báscula de microgramos<br>• Plumones permanentes<br>• Formato de detección de umbral del sabor<br>• Etiquetas<br>• Piseta 500ml<br>• Vasos transparentes para muestras con tapadera hermética<br>• Charolas transportadoras de acero inoxidable<br>• Internet<br>• Laptop con acceso a internet y software de análisis sensorial<br>• Dispositivos móvil como tablet o telefono celular con acceso a internet y software especializado. | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | c) Llena el formato digital desde un dispositivo móvil como tablet o teléfono inteligente atendiendo las indicaciones previamente dadas.<br>d) Limpia su área de trabajo.<br>3. Intercambian los equipos los roles y realizan los pasos anteriores de manera invertida.<br>4. Elabora y entrega el formato para recibir retroalimentación. | | |
| 2 | Aromas and textures | 1. Follows the instructor's guidelines for the practice.<br>2. Evaluates the aroma and texture of the provided samples.<br>3. Identifies the assigned aromas based on sensory memory.<br>4. Identifies the textures of the assigned samples using a digital texture rubric in specialized software.<br>5. Completes the form.<br>6. Analyzes the samples, evaluating and identifying them as they are provided by the instructor.<br>7. Participates in a group discussion about everyone's perceptions of each sample.<br>8. Prepares and submits a report to receive instructor's feedback. | • Sensory analysis classroom<br>• Puridied water<br>• Whole coffee beans in an airtight container<br>• Aroma Kit<br>• 500ml wáter bottles<br>• Aroma detection form<br>• Texture rubric<br>• Airtight clear sample cups<br>• Stainless steel serving trays<br>• Internet<br>• Laptop with internet access and sensory analysis software<br>• Mobile devices such as a tablet or cell phone with internet access and specialized software | 4 hours |
| 3 | Flavors and base notes | 1. Follows the instructor's guidelines for the practice based on their assigned team. | • Sensory analysis classroom<br>• Sucrose<br>• Citric acid<br>• Quinine | 4 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 2. Divides the group into two teams:<br>Team 1:<br>a) Gathers the reagents to be evaluated<br>b) Prepares the samples<br>c) Codes the tasting cups<br>d) Serves the samples in the corresponding cups<br>e) Places them in the designated analysis area<br>f) Places the flavor identification form in the appropriate spot<br>g) Prepares the required templates within the specialized sensory analysis software.<br>h) Upon completion of the practice, verifies that all evaluators have properly completed the digital forms within the software.<br>i) Collects the coded cups<br>j) Cleans the work area<br>Team 2:<br>a) Attends the lab to carry out the tests.<br>b) Places the coded samples at the front.<br>c) Completes the digital form using a mobile device such as a tablet or smartphone, following the previously provided instructions.<br>d) Cleans the work area. | • Sodium chloride<br>• Monosodium glutamate<br>• Purified water<br>• 500 ml flasks<br>• 100 ml pipettes<br>• Graduated cylinders<br>• 10 ml test tubes<br>• Microgram sacale<br>• Permanent markers<br>• Threshold detection form<br>• Label sheets<br>• 500ml pissette<br>• Airtight clear sample cups<br>• Stainless steel serving trays<br>• Internet<br>• Laptop with internet access and sensory analysis software<br>• Mobile devices such as a tablet or cell phone with internet access and specialized software | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. The teams switch roles and perform the previous steps in reverse order.<br>4. Completes and submits the form to receive instructor's feedback. | | |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 4 | Análisis del vino | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica en función de su equipo<br>2. Se reúne en dos equipos.<br>1er. equipo:<br>a) Reúnen los vinos a evaluar<br>b) Prepara las muestras<br>c) Codifica los vasos de prueba<br>d) Sirve las muestras en el vaso correspondiente.<br>e) Los coloca en el área de análisis correspondiente.<br>f) Coloca en el lugar el formato de evaluación sensorial.<br>g) Prepara los formatos dentro del software especializado de análisis sensorial.<br>h) Al término de la práctica revisa que todos los evaluadores hayan llenado los formatos digitales dentro del software.<br>i) Recolecta los vasos codificados.<br>j) Limpia el área de trabajo.<br><br>2do equipo | • Espacio para análisis sensorial<br>• Vinos<br>• Agua purificada<br>• Plumones permanentes<br>• Formato de evaluación sensorial de vinos<br>• Etiquetas<br>• Vasos transparentes para muestras con tapadera hermética<br>• Charolas transportadoras de acero inoxidable<br>• Internet<br>• Laptop con acceso a internet y software de análisis sensorial<br>• Dispositivos móviles como tablet o teléfono celular con acceso a internet y software especializado. | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | a) Acude al laboratorio a realizar la prueba<br>b) Prueba los vasos codificados al frente.<br>c) Llena el formato digital desde un dispositivo móvil como tablet o teléfono inteligente atendiendo las indicaciones previamente dadas.<br>d) Limpia su área de trabajo.<br>3. Intercambian los equipos los roles y realizan los pasos anteriores de manera invertida.<br>4. Elabora y entrega el formato para recibir retroalimentación. | | |
| 5 | Análisis de aguas | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica en función de su equipo<br>2. Se reúne en dos equipos.<br>1er. equipo:<br>a) Reúnen las aguas a evaluar<br>b) Prepara las muestras<br>c) Codifica los vasos de prueba<br>d) Sirve las muestras en el vaso correspondiente.<br>e) Los coloca en el área de análisis correspondiente.<br>f) Coloca en el lugar el formato de evaluación sensorial.<br>g) Prepara los formatos dentro del software especializado de análisis sensorial.<br>h) Al término de la práctica revisa que todos los evaluadores hayan llenado | • Espacio para análisis sensorial<br>• Aguas<br>• Plumones permanentes<br>• Formato de evaluación sensorial de aguas<br>• Etiquetas<br>• Vasos transparentes para muestras con tapadera hermética<br>• Charolas transportadoras de acero inoxidable<br>• Internet<br>• Laptop con acceso a internet y software de análisis sensorial<br>• Dispositivos móviles como tablet o teléfono celular con acceso a internet y software especializado. | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | los formatos digitales dentro del software.<br>i) Recolecta los vasos codificados.<br>j) Limpia el área de trabajo.<br><br>2do equipo<br>a) Acude al laboratorio a realizar la prueba<br>b) Prueba los vasos codificados al frente.<br>c) Llena el formato digital desde un dispositivo movil como tablet o telefono inteligente atendiendo las indicaciones previamente dadas.<br>d) Limpia su área de trabajo.<br>3. Intercambian los equipos los roles y realizan los pasos anteriores de manera invertida.<br>4. Elabora y entrega el formato para recibir retroalimentación. | | |
| 6 | Agave distillate sensory analysis | a) Follows the instructor's guidelines for the practice based on their assigned team.<br>b) Divides the group into two teams:<br>Team 1:<br>c) Gathers the agave distillate samples to analyze.<br>d) Prepares the samples<br>e) Codes the tasting cups<br>f) Serves the samples in the corresponding cups<br>g) Places them in the designated analysis area | • Sensory analysis classroom<br>• Agave distillates<br>• Purified water<br>• Permanent markers<br>• Sensory analysis form<br>• Label sheets<br>• Sample cups<br>• Stainless steel serving trays<br>• Internet<br>• Laptop with internet access and sensory analysis software<br>• Mobile devices such as a tablet or cell phone with internet access and specialized software | 4 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | h) Places the flavor identification form in the appropriate spot<br>i) Prepares the required templates within the specialized sensory analysis software.<br>j) Upon completion of the practice, verifies that all evaluators have properly completed the digital forms within the software.<br>k) Collects the coded cups<br>l) Cleans the work area<br><br>Team 2:<br><br>1. Attends the lab to carry out the tests.<br>2. Places the coded samples at the front.<br>3. Completes the form according to the given instructions.<br>4. Cleans the work area.<br>5. The teams switch roles and perform the previous steps in reverse order.<br>6. Completes and submits the form to receive instructor's feedback. | | |
| 7 | Beer sensory analysis | 1. Follows the instructor's guidelines for the practice based on their assigned team.<br>2. Divides the group into two teams:<br><br>Team 1: | • Sensory analysis classroom<br>• Beer<br>• Purified water<br>• Permanent markers<br>• Sensory analysis form<br>• Label sheets<br>• Sample cups | 4 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | a) Gathers the beers samples to analyze<br>b) Prepares the samples<br>c) Codes the tasting cups<br>d) Serves the samples in the corresponding cups<br>e) Places them in the designated analysis area<br>f) Places the flavor identification form in the appropriate spot<br>g) Collects the completed forms at the end of the session<br>h) Collects the coded cups<br>i) Cleans the work area<br><br>Team 2:<br><br>a) Attends the lab to carry out the tests.<br>b) Places the coded samples at the front.<br>c) Completes the digital form using a mobile device such as a tablet or smartphone, following the previously provided instructions.<br>d) Cleans the work area.<br><br>3. The teams switch roles and perform the previous steps in reverse order.Completes and submits the form to receive instructor's feedback. | • Stainless steel serving trays<br>• Internet<br>• Laptop with internet access and sensory analysis software<br>• Mobile devices such as a tablet or cell phone with internet access and specialized software | |
| 8 | Análisis del café de especialidad | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de | • Espacio para análisis sensorial<br>• Café de especialidad | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | la práctica en función de su equipo<br>2. Se reúne en dos equipos.<br>1er. equipo:<br>a) Reúnen los cafés de especialidad a evaluar<br>b) Prepara las muestras<br>c) Codifica los vasos de prueba<br>d) Sirve las muestras en el vaso correspondiente.<br>e) Los coloca en el área de análisis correspondiente.<br>f) Coloca en el lugar el formato de evaluación sensorial.<br>g) Prepara los formatos dentro del software especializado de análisis sensorial.<br>h) Al término de la práctica revisa que todos los evaluadores hayan llenado los formatos digitales dentro del software.<br>i) Recolecta los vasos codificados.<br>j) Limpia el área de trabajo.<br><br>2do equipo<br>a) Acude al laboratorio a realizar la prueba<br>b) Prueba los vasos codificados al frente.<br>c) Llena el formato digital desde un dispositivo móvil como tablet o teléfono inteligente atendiendo las indicaciones previamente dadas. | • Agua purificada<br>• Plumones permanentes<br>• Formato de evaluación sensorial<br>• Etiquetas<br>• Vasos transparentes para muestras con tapadera hermética<br>• Charolas transportadoras de acero inoxidable<br>• Internet<br>• Laptop con acceso a internet y software de análisis sensorial<br>• Dispositivos móviles como tablet o teléfono celular con acceso a internet y software especializado. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | d) Limpia su área de trabajo.<br>3. Intercambian los equipos los roles y realizan los pasos anteriores de manera invertida.<br>4. Elabora y entrega el formato para recibir retroalimentación. | | |
| 9 | Análisis del té de hebra suelta | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica en función de su equipo<br>2. Se reúne en dos equipos.<br>1er. equipo:<br>a) Reúnen los tés de hebra suelta a evaluar<br>b) Prepara las muestras<br>c) Codifica los vasos de prueba<br>d) Sirve las muestras en el vaso correspondiente.<br>e) Los coloca en el área de análisis correspondiente.<br>f) Coloca en el lugar el formato de evaluación sensorial.<br>g) Prepara los formatos dentro del software especializado de análisis sensorial.<br>h) Al término de la práctica revisa que todos los evaluadores hayan llenado los formatos digitales dentro del software.<br>i) Recolecta los vasos codificados.<br>j) Limpia el área de trabajo.<br><br>2do equipo<br>a) Acude al laboratorio a realizar la prueba | • Espacio para análisis sensorial<br>• Té de hebra suelta<br>• Agua purificada<br>• Plumones permanentes<br>• Formato de evaluación sensorial de té<br>• Etiquetas<br>• Vasos transparentes para muestras con tapadera hermética<br>• Charolas transportadoras de acero inoxidable<br>• Internet<br>• Laptop con acceso a internet y software de análisis sensorial<br>• Dispositivos móviles como tablet o teléfono celular con acceso a internet y software especializado. | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | b) Prueba los vasos codificados al frente.<br>c) Llena el formato digital desde un dispositivo móvil como tablet o teléfono inteligente atendiendo las indicaciones previamente dadas.<br>d) Limpia su área de trabajo.<br>3. Intercambian los equipos los roles y realizan los pasos anteriores de manera invertida.<br>4. Elabora y entrega el formato para recibir retroalimentación. | | |
| 10 | Análisis de fermentos | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica en función de su equipo<br>2. Se reúne en dos equipos.<br>1er. equipo:<br>a) Reúnen los fermentos a evaluar<br>b) Prepara las muestras<br>c) Codifica los vasos de prueba<br>d) Sirve las muestras en el vaso correspondiente.<br>e) Los coloca en el área de análisis correspondiente.<br>f) Coloca en el lugar el formato de evaluación sensorial.<br>g) Prepara los formatos dentro del software especializado de análisis sensorial.<br>h) Al término de la práctica revisa que todos los evaluadores hayan llenado | • Espacio para análisis sensorial<br>• Fermentos<br>• Agua purificada<br>• Plumones permanentes<br>• Formato de evaluación sensorial<br>• Etiquetas<br>• Vasos transparentes para muestras con tapadera hermética<br>• Charolas transportadoras de acero inoxidable<br>• Internet<br>• Laptop con acceso a internet y software de análisis sensorial<br>• Dispositivos móviles como tablet o teléfono celular con acceso a internet y software especializado. | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | los formatos digitales dentro del software.<br>i) Recolecta los vasos codificados.<br>j) Limpia el área de trabajo.<br><br>2do equipo<br>a) Acude al laboratorio a realizar la prueba<br>b) Prueba los vasos codificados al frente.<br>c) Llena el formato digital desde un dispositivo móvil como tablet o teléfono inteligente atendiendo las indicaciones previamente dadas.<br>d) Limpia su área de trabajo.<br>3. Intercambian los equipos los roles y realizan los pasos anteriores de manera invertida.<br>4. Elabora y entrega el formato para recibir retroalimentación. | | |
| 11 | Fruit and vegetable sensory analysis | 1. Follows the instructor's guidelines for the practice based on their assigned team.<br>2. Divides the group into two teams:<br>Team 1:<br>a) Gathers the previously cooked fruit and vegetable samples to analyze<br>b) Prepares the samples<br>c) Codes the tasting cups<br>d) Serves the samples in the corresponding cups<br>e) Places them in the designated analysis area | • Sensory analysis classroom<br>• Raw and cooked fruit and vegetables.<br>• Purified water<br>• Permanent markers<br>• Sensory analysis form<br>• Label sheets<br>• Sample cups<br>• Stainless steel serving trays<br>• Internet<br>• Laptop with internet access and sensory analysis software<br>• Mobile devices such as a tablet or cell phone with internet | 4 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | f) Places the flavor identification form in the appropriate spot<br>g) Prepares the required templates within the specialized sensory analysis software.<br>h) Upon completion of the practice, verifies that all evaluators have properly completed the digital forms within the software.Collects the coded cups<br>i) Cleans the work area<br><br>Team 2:<br>a) Attends the lab to carry out the tests.<br>b) Places the coded samples at the front.<br>c) Completes the digital form using a mobile device such as a tablet or smartphone, following the previously provided instructions.<br>d) Cleans the work area.<br>3. The teams switch roles and perform the previous steps in reverse order.<br>4. Completes and submits the form to receive instructor's feedback. | access and specialized software | |
| 12 | Animal-derived food and bread sensory analysis | 1. Follows the instructor's guidelines for the practice based on their assigned team.<br>2. Divides the group into two teams:<br>Team 1: | • Sensory analysis classroom<br>• Raw and cooked animal-derived food and bread<br>• Purified water<br>• Permanent markers<br>• Sensory analysis form | 4 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | a) Gathers the animal-dirived food and bread samples to analyze<br>b) Prepares the samples<br>c) Codes the tasting cups<br>d) Serves the samples in the corresponding cups<br>e) Places them in the designated analysis area<br>f) Places the flavor identification form in the appropriate spot<br>g) Prepares the required templates within the specialized sensory analysis software.<br>h) Upon completion of the practice, verifies that all evaluators have properly completed the digital forms within the software.<br>i) Collects the coded cups<br>j) Cleans the work area<br><br>Team 2:<br><br>a) Attends the lab to carry out the tests.<br>b) Places the coded samples at the front.<br>c) Completes the digital form using a mobile device such as a tablet or smartphone, following the previously provided instructions.<br>d) Cleans the work area. | • Label sheets<br>• Sample cups<br>• Stainless steel serving trays<br>• Internet<br>• Laptop with internet access and sensory analysis software<br>• Mobile devices such as a tablet or cell phone with internet access and specialized software | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. The teams switch roles and perform the previous steps in reverse order.<br>4. Completes and submits the form to receive instructor's feedback. | | |

*Añadir filas de acuerdo con el número de prácticas necesarias

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva en español e inglés
- Debates
- Discusión guiada en español e inglés
- Instrucción guiada en español e inglés
- Catas guiadas en español e inglés

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental en español e inglés
- Investigación empírica en español e inglés
- Trabajo colaborativo en español e inglés
- Técnica expositiva
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías
- Participación en paneles de cata en español e inglés

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales……..…….... 20%
- Reportes de laboratorio…….…… 30%
- Actividades extraclase…….…….. 10%
- Exposiciones…….…….. 10%
- Reporte y presentación del análisis sensorial… 30%

**Total**……100%

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Delarue, J., Lawlor, B., & Rogeaux, M. (2014). *Rapid sensory profiling techniques: Applications in new product development and consumer research*. Woodhead Publishing. [clásica]<br>Fennema, O. R. (2010). *Química de los alimentos*. Acribia. [clásica]<br>García, D. N. (2021). *Análisis sensorial de vinos: El arte y la ciencia del vino*. BOD GmbH DE.<br>Jackson, R. (2009). *Análisis sensorial de vinos: manual para profesionales*. Acribia [clásica]<br>Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food: Principles and practices* (2nd ed.). Springer. [clásica]<br>Mendoza, E. y Calvo, C. (2020). *Bromatología: Composición y propiedades de los alimentos*. McGraw Hill.<br>Sancho Valls, J. (1999). *Introducción al análisis sensorial de los alimentos.* Edicions Universitat de Barcelona [clásica] | García, J. L. (2021). Evaluación sensorial en el desarrollo de productos alimentarios. *Revista de Ciencia y Tecnología de Alimentos*, 15(2), 123–135. https://doi.org/10.1234/rcta.v15i2.5678<br>International Organization for Standardization. (2020). *ISO 11035:1994: Sensory analysis — Identification and selection of descriptors for establishing a sensory profile by a multidimensional approach*.<br>International Organization for Standardization. (2020). *ISO 13300-1:2006: Sensory analysis — General guidance for the staff of a sensory evaluation laboratory — Part 1: Staff responsibilities*.<br>International Organization for Standardization. (2020). *ISO 8586:2012: Sensory analysis — General guidelines for the selection, training, and monitoring of selected assessors and expert sensory assessors*.<br>International Organization for Standardization. (2020). *ISO 13299:2016: Sensory analysis — Methodology — General guidance for establishing a sensory profile*.<br>Utset, E. Z. (2020). *Evaluación objetiva de la calidad sensorial de alimentos procesados*. Editorial Universitaria (Cuba).<br>Stone, H., Bleibaum, R., & Thomas, H. A. (2021). *Sensory evaluation practices* (5th ed.). Academic Press.<br>Piggott, J. R. (2020). *Sensory analysis of foods*. Elsevier.<br>Muñoz, A. M., & Civille, G. V. (2020). *Sensory evaluation in quality control*. Springer.<br>Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2020). *Sensory evaluation techniques* (4th ed.). CRC Press.<br>Manfugás, J. E. (2020). *Evaluación Sensorial de los Alimentos*. Editorial Universitaria.<br>Civille, G. V., Carr, B. T., & Osdoba, K. E. (2024). *Sensory evaluation techniques*.<br>Costa, A. I., Monteiro, M. J. P., & Lamy, E. (2022). *Sensory Evaluation and Consumer Acceptance of New Food Products: Principles and Applications*. |

## XI. PERFIL DOCENTE

Con estudios de Licenciatura en Gastronomía, Ingeniería en Química de los Alimentos o área afín, de preferencia con maestría o especialidad en análisis sensorial o Sumillería. Experiencia docente mínima de 2 años, y experiencia profesional en el análisis organoléptico de alimentos y bebidas. Asimismo, contar con dominio del idioma inglés y cualidades de organización, responsabilidad y que propicie el aprendizaje significativo en las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Métodos y Técnicas Culinarias

**5. Clave**:

**6. HC:** 01 **HT:** 00 **HL:** 04 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 01 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Alexia Argelia López Verdugo
Erik Ocón Cedillo
Freddy Sánchez Dávila
Salvador Israel Zarate Preciado
Luis Carlos Salazar García

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje brinda fundamentos de los métodos y técnicas culinarias y su aplicación en preparaciones dentro del sector gastronómico, además, proporciona las herramientas para la producción de alimentos. Aporta las bases y elementos para cursar las asignaturas de etapa disciplinaria y terminal, lo cual lo beneficiará en el cumplimiento de su perfil profesional. Se imparte en la etapa disciplinaria con carácter obligatorio y pertenece al área de conocimiento de Producción. Se recomienda haber cursado la asignatura de Bases Culinarias.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Diferenciar el uso de diversos métodos de cocción y técnicas culinarias por medio de estándares de la gastronomía internacional y calidad para comprender las propiedades y características de los métodos de cocción en la cocina con objetividad, responsabilidad y compromiso.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Catálogo de ingredientes y técnicas culinarias y/o de utensilios de diferentes regiones que integre los siguientes elementos:

- Métodos de cocción secos
- Métodos de cocción húmedos
- Métodos de cocción mixtos
- Técnicas culinarias
- Montaje de platillos
- Rubricas de evaluación de prácticas de laboratorio
- Evidencias fotográficas de los productos elaborados

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Introducción a los métodos de cocción

**Competencia:**
Establecer los principios básicos de cocina, por medio del impacto del calor en la transformación de alimentos y el resultado en el sabor para diferenciar los efectos del calor en los alimentos con disciplina e higiene.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

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

**UNIDAD II. Métodos de cocción**

**Competencia:**
Aplicar los métodos de cocción tradicionales y modernos por medio de la demostración y práctica de recetas de la gastronomía internacional, para definir el uso adecuado para cada ingrediente acorde a sus características en búsqueda de resultados de calidad y excelencia con creatividad y pensamiento crítico.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

2.1. Métodos de cocción secos
2.2. Métodos de cocción húmedos
2.3. Métodos de cocción mixtos
2.4. Sous- vide
2.5. Microondas
2.6. Hornos Inteligentes

**UNIDAD III. Técnicas culinarias**

**Competencia:**
Emplear las diferentes técnicas de la culinaria internacional por medio de la demostración práctica de recetas para la creación de propuestas gastronómicas mediante el trabajo colaborativo con higiene, disciplina e iniciativa.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

3.1. Técnica de elaboración de pastas
- 3.1.1. Pasta fresca
- 3.1.2. Pasta fortificada
- 3.1.3. Conservación y almacenamiento de pastas
  - 3.1.3.1. Deshidratado
  - 3.1.3.2. Refrigerado
- 3.1.4. Pastas con uso de almidones de origen vegetal
  - 3.1.4.1. Gnocchi

3.2. Técnicas culinarias para la sustentabilidad
3.3. Productos de origen animal: cielo, mar y tierra

**UNIDAD IV. Montaje del platillo**

**Competencia:**
Construir platillos equilibrados visualmente, por medio de demostraciones prácticas de montajes para desarrollar el sentido de la estética e innovación con creatividad e higiene.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

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
4.4. Componentes del plato: guarnición, salsas, proteína, entre otros

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 y 2 | Aplicar los principios básicos de cocina | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. De forma individual, aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipos para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Prepara o realiza el ejercicio indicado de la práctica aplicando los principios básicos de cocina.<br>6. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>7. Recibe retroalimentación docente.<br>8. Ejecuta las acciones de limpieza. | ● Uniforme completo de cocina.<br>● Equipos y utensilios<br>● Ingredientes de práctica<br>● Exposiciones digitales<br>● Demostrativas en laboratorio | 12 horas |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 3,4,5 y 6 | Recetas con base en los métodos de cocción | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. De forma individual, aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipos para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Prepara o realiza el ejercicio indicado de la práctica aplicando los métodos de cocción. | ● Uniforme completo de cocina<br>● Equipos y utensilios<br>● Ingredientes de práctica<br>● Exposiciones digitales<br>● Demostrativas en laboratorio | 20 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 6. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>7. Recibe retroalimentación docente.<br>8. Ejecuta las acciones de limpieza. | | |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 7,8,9 y 10 | Desarrollar técnicas culinarias sobre recetas de la gastronomía internacional | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. De forma individual, aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipos para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Prepara o realiza el ejercicio indicado de la práctica de las técnicas culinarias de gastronomía internacional.<br>6. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>9. Recibe retroalimentación docente.<br>10. Ejecuta las acciones de limpieza. | ● Uniforme completo de cocina<br>● Equipos y utensilios<br>● Ingredientes de práctica<br>● Exposiciones digitales<br>● Demostrativas en laboratorio | 20 horas |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 11 y 12 | Cocina internacional y diversos tipos de montajes | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. De forma individual, aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipos para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada. | ● Uniforme completo de cocina.<br>● Equipos y utensilios<br>● Ingredientes de práctica<br>● Exposiciones digitales<br>● Demostrativas en laboratorio | 12 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5. Prepara o realiza el ejercicio indicado de la práctica de cocina internacional y tipos de montajes.<br>6. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>7. Recibe retroalimentación docente.<br>8. Ejecuta las acciones de limpieza. | | |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Instrucción guiada

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales……..30%
- Tareas……..15%
- Prácticas de laboratorio…….35%
- Video y/o catalogo……..20%

**Total**……..100%

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Larousse. (2011). *Gastronomique* en español. Larousse Editorial. https://catalogocimarron.uabc.mx/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=178820&query_desc=kw%2Cwrdl%3A%20Gastronomique%20en%20espa%C3%B1ol [clásica]<br>Martínez, G., González-Garza, M., Torre, C. (2007). *Iniciación a las Técnicas Culinarias*. Limusa [clásica]<br>The Culinary Institute of America. (2015). *Introduction to culinary arts* (2nd ed). Pearson [clásica]<br>Werle, L. (2014). *Ingredientes*. Konemann [clásica] | Chauhan, Y. (2023). Culinary creativity unleashed: A review of innovative techniques in food gastronomy. *International Journal for Multidimensional Research Perspectives (IJMRP)*. https://chandigarhphilosophers.com/index.php/ijmrp/article/view/78<br>Ferrandin, F. (2023). *Charcuterie: Pâtés, terrines, savory pies: Recipes and techniques from the Ferrandi School of Culinary Arts*. Flammarion.<br>Farrimon, F. (2018). *The science of spice: Understand flavor connections and revolutionize your cooking*. DK Publishing [clásica]<br>Farrimon, F. (2019). *Cocinología: La ciencia de cocinar*. DK Publishing.<br>Kathuria, D., Dhiman, A., & Attri, S. (2022). Sous vide, a culinary technique for improving the quality of food products: A review. *Trends in Food Science & Technology*, (119) https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.11.031<br>Larousse. (2020). *Gastronomique en español*. Larousse Editorial [clásica]<br>Liu, W., Lou, X., Huang, Y., Zhao, M.,Liu, T., Wang, J. Feng, F. (2023). Influence of cooking techniques on food quality, digestibility, and health risks regarding lipid oxidation. *Food Research International*. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.112685<br>McGee, H. (2020). *La cocina y los alimentos*. Penguin Random House.<br>Segnit, N. (2023). *The flavor thesaurus: More flavors: Plant-led pairings, recipes, and ideas for cooks*. Bloomsbury Publishing.<br>The Culinary Institute of America. (2024). *The professional chef* (10ª ed). Wiley. |

| XI. PERFIL DOCENTE |
| --- |
| Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Gestión Turística o área afín, de preferencia con especialidad, maestría y/o doctorado o área afín. Debe contar con experiencia docente mínima de 2 años, asimismo, en el área de producción de alimentos. Debe contar con cualidades de organización y responsabilidad con la finalidad de propiciar el aprendizaje significativo en las y los estudiantes. |

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Enología

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 00 **HL:** 02 **HPC:** 01 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 07

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Benjamín Medina Treviño
Julio Benjamín Torres Gutiérrez
Ana Lilia Chávez Sánchez

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Brindar los conocimientos necesarios para comprender y analizar los procesos, técnicas y fundamentos de la enología, desde el cultivo de la vid hasta la elaboración y cata de vinos. El estudiantado desarrollará habilidades para identificar variedades de vid, procesos de vinificación y las características organolépticas de los vinos, además de valorar el contexto histórico y regional de la producción vitivinícola, incluyendo el vino mexicano. Se imparte en la etapa disciplinaria, es de carácter obligatorio y pertenece al área de conocimiento de Servicio.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Analizar los procesos de producción y las características organolépticas de los vinos mediante el estudio teórico-práctico de la vitivinicultura, la enología y las técnicas de cata con rigor técnico, para seleccionar y evaluar vinos como parte del servicio de calidad en el sector enogastronómico regional, nacional e internacional, con respeto y responsabilidad.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Presentación integral que incluya una cata profesional de vinos, considerando aspectos teóricos y prácticos relacionados con variedades de vid, procesos de vinificación, características organolépticas y su contexto histórico y regional. La evidencia debe demostrar el manejo del Systematic Approach of Tasting (WSET) y la capacidad de analizar los elementos químicos y sensoriales del vino, así como el impacto de las técnicas y procesos en su calidad.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Adaptar un sistema de servicio mediante la aplicación de los protocolos, conocimientos culturales, metodológicos y técnicos para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos y bebidas, con empatía, creatividad y actitud colaborativa.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Viticultura y Enología

**Competencia:**
Interpretar los conceptos clave de la enología y la viticultura como parteaguas de la producción del vino, por medio del análisis integral del cultivo de la planta de la vid, sus procesos de cosecha y las características ampelográficas, para comprender la relación de la calidad del producto inicial de la vid en la vinicultura, con actitud crítica y confianza.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

1.1. Conceptos, etimología y terminología general de la enología
1.2. El vínculo de la enología y la vitivinicultura con la gastronomía
1.3. La viticultura y la ampelografía
- 1.3.1. Fisiología y anatomía de la vid y la uva
- 1.3.2. Zonas de cultivo de la vid
  - 1.3.2.1. Regiones del viejo mundo y el nuevo mundo
- 1.3.3. Ciclo biológico de la vid
  - 1.3.3.1. Etapas del crecimiento y desarrollo de la vid
  - 1.3.3.2. Etapas de maduración de la uva
- 1.3.4. Factores que influyen en la calidad de la uva
  - 1.3.4.1. Factores ambientales y del terroir (clima, suelo, agua, manejo humano)
  - 1.3.4.2. Plagas nocivas y plagas beneficiosas
  - 1.3.4.3. Uvas con defectos y su aprovechamiento enológico
- 1.3.5. Técnicas de poda
  - 1.3.5.1. Poda de invierno
  - 1.3.5.2. Poda en verde
- 1.3.6. Vendimia y su importancia
  - 1.3.6.1. Factores que determinan el momento óptimo de la vendimia
  - 1.3.6.2. Métodos de vendimia: manual y mecanizada

**UNIDAD II. Las principales varietales**

**Competencia:**
Distinguir las características de las principales varietales de uva a nivel mundial por medio de una revisión de las clasificaciones ampelográficas para comprender la tipicidad aromática de cada variedad en la producción enológica, con análisis crítico y actitud proactiva.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

2.1. Principales varietales blancas en el mundo
- 2.1.1. Chardonnay
- 2.1.2. Sauvignon Blanc
- 2.1.3. Riesling
- 2.1.4. Pinot Grigio/Pinot Gris
- 2.1.5. Chenin Blanc
- 2.1.6. Gewürztraminer
- 2.1.7. Viognier
- 2.1.8. Semillón
- 2.1.9. Albariño
- 2.1.10. Torrontés
- 2.1.11. Moscatel/Muscat
- 2.1.12. Trebbiano/Ugni Blanc
- 2.1.13. Cortese
- 2.1.14. Sylvaner
- 2.1.15. Colombard
- 2.1.16. Otras uvas blancas

2.2. Principales varietales tintas en el mundo
- 2.2.1. Cabernet Sauvignon
- 2.2.2. Merlot
- 2.2.3. Pinot Noir
- 2.2.4. Syrah/Shiraz
- 2.2.5. Malbec
- 2.2.6. Tempranillo
- 2.2.7. Grenache/Garnacha
- 2.2.8. Zinfandel
- 2.2.9. Sangiovese
- 2.2.10. Barbera

2.2.11. Nebbiolo
2.2.12. Monastrell/Mourvèdre
2.2.13. Carmenère
2.2.14. Cabernet Franc
2.2.15. Gamay
2.2.16. Pinotage
2.2.17. Otras uvas tintas
2.3. Adaptación de las variedades a diferentes climas y regiones
2.3.1. Comportamiento de las varietales en climas fríos
2.3.2. Comportamiento de las varietales en climas cálidos
2.3.3. Comportamiento de las varietales en climas templados
2.4. Orígenes de las varietales

## UNIDAD III. La Vinicultura

**Competencia:**
Comparar los diferentes procesos de elaboración de los distintos tipos de vino por medio de un análisis de la composición química del vino, sus tipos de fermentación y producción para reconocer sus cualidades y su técnica de producción enológica, con honestidad, perseverancia y proactividad.

**Contenido:** **Duración:** 12 horas

3.1. La Composición Química del Vino
- 3.1.1. Compuestos principales del vino
  - 3.1.1.1. Azúcares residuales
  - 3.1.1.2. Ácidos orgánicos
  - 3.1.1.3. Taninos, ésteres, fenoles y polifenoles
  - 3.1.1.4. Alcoholes y su función en el vino
- 3.1.2. Factores que influyen en la calidad del vino
  - 3.1.2.1. Oxidación: causas, efectos y prevención
  - 3.1.2.2. Defectos del vino (contaminantes microbiológicos y químicos)
  - 3.1.2.3. Microorganismos nocivos (bacteria acética y Brettanomyces)

3.2. La Fermentación alcohólica y maloláctica
- 3.2.1. Papel del tipo de levaduras en la fermentación alcohólica
- 3.2.2. Bacterias lácticas y su efecto en el sabor
- 3.2.3. Control de temperaturas durante las fermentaciones y añejamiento
- 3.2.4. La destilación alcohólica en la enología

3.3. La vinificación
- 3.3.1. Equipo general de vinificación
- 3.3.2. La Higiene y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la bodega
- 3.3.3. Proceso de elaboración de vinos tranquilos o clásicos
  - 3.3.3.1. Elaboración de vinos blancos
    - 3.3.3.1.1. Prensado directo
    - 3.3.3.1.2. Fermentación en frío
  - 3.3.3.2. Elaboración de vinos rosados y claretes
    - 3.3.3.2.1. Maceración breve
    - 3.3.3.2.2. Sangrado
  - 3.3.3.3. Elaboración de vinos tintos
    - 3.3.3.3.1. Maceración mediana
    - 3.3.3.3.2. Maceración prolongada y extracción de taninos

3.3.3.4. La maceración carbónica y sus características en el vino
3.3.4. Procesos de vinificación para vinos especiales
3.3.4.1. Elaboración de espumosos
3.3.4.1.1. Método ancestral o Método Asti
3.3.4.1.2. Método tradicional o Método Champenoise
3.3.4.1.3. Método Charmat
3.3.4.1.4. Gasificación artificial
3.3.4.2. Vinos fortificados: Oporto, Jerez, Marsala y Madeira.
3.3.4.3. Vinos de postre
3.3.4.3.1. Vinos dulces naturales
3.3.4.3.2. Cosecha tardía
3.3.4.3.3. Vino de hielo
3.3.4.3.4. Vinos con botrytis
3.3.4.4. Otros tipos de vinos especiales
3.4. El añejamiento del vino
3.4.1. Tipos de crianzas y sus efectos en el vino
3.4.2. Tipos de barricas y sus efectos en el vino
3.4.3. Tipos de botellas y corchos

## UNIDAD IV. Cata y Análisis Organoléptico de los Vinos

**Competencia:**
Analizar los compuestos organolépticos de los tipos de vino por medio de un análisis metódico de las características sensoriales para identificar las cualidades y deficiencias más comunes en el vino con honestidad y respeto.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

4.1. Bases de la cata de vinos
- 4.1.1. Terminología específica de cata
- 4.1.2. Etapas de la cata: análisis visual, olfativo y gustativo
- 4.1.3. Preparación del entorno y materiales para la cata

4.2. Metodologías de la Cata Profesional
- 4.2.1. Systematic Approach of Tasting (WSET)
- 4.2.2. Estructura del análisis sistemático del vino
- 4.2.3. Identificación de defectos y virtudes del vino
- 4.2.4. Comparación entre diferentes estilos de vino

4.3. Maridaje y evaluación crítica
- 4.3.1. Principios básicos del maridaje
- 4.3.2. Relación entre los elementos del vino y los alimentos

## UNIDAD V. La Historia del Vino

**Competencia:**
Distinguir los eventos históricos principales de la enología a nivel mundial y regional, por medio de un análisis cronológico de los hechos y acontecimientos de la vitivinicultura, para reconocer los eventos más relevantes que han influenciado la producción del vino desde su origen hasta la actualidad, con respeto, honestidad y actitud crítica.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

5.1. Historia del vino y de la enología
- 5.1.1. Origen del vino en las civilizaciones antiguas
  - 5.1.1.1. Antecedentes y últimos vestigios de la vid y el vino
  - 5.1.1.2. Mesopotamia, Egipto, Grecia y Roma
- 5.1.2. Evolución del vino en la Edad Media
  - 5.1.2.1. Influencia de monasterios y la Iglesia en el vino
- 5.1.3. Expansión del cultivo de la vid y el vino en la modernidad
- 5.1.4. El arribo de la vid y el vino al Nuevo Mundo
- 5.1.5. La crisis del vino por las guerras mundiales y las plagas de la vid

5.2. Contexto histórico del vino mexicano
- 5.2.1. Introducción de la vid en México por los colonizadores españoles
- 5.2.2. Las Misiones y el vino en Baja California
- 5.2.3. La prohibición del cultivo del vino en la Nueva España
- 5.2.4. El desarrollo contemporáneo de la vitivinicultura en México

5.3. El impacto cultural y económico del vino
- 5.3.1. El vino como símbolo cultural e identitario en festivales y tradiciones
- 5.3.2. Contribución económica de la industria vitivinícola
  - 5.3.2.1. El impacto a nivel global y regional
  - 5.3.2.2. La herencia enológica en México y Baja California

## UNIDAD VI. Regiones Vitivinícolas de México

**Competencia:**
Distinguir las características de las regiones vitivinícolas de México por medio de un análisis de las regulaciones y principales productores para reconocer el aporte enológico a nivel nacional, con solidaridad y respeto.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

6.1. Organismos Reguladores del Vino en México
- 6.1.1. El Consejo Mexicano Vitivinícola
- 6.1.2. Otros Consejos Reguladores

6.2. Las regulaciones normativas del vino mexicano
6.3. Regiones vitivinícolas mexicanas
- 6.3.1. Baja California
- 6.3.2. Querétaro
- 6.3.3. Coahuila
- 6.3.4. Guanajuato
- 6.3.5. Zacatecas
- 6.3.6. Aguascalientes
- 6.3.7. Sonora

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la Práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de Apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Morfología de la vid | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Realiza la técnica de laminación de muestras de los componentes de la vid.<br>3. Realiza la observación microscópica.<br>4. Efectúa el reconocimiento de los componentes.<br>5. Elabora informe de laboratorio.<br>6. Entrega informe y recibe retroalimentación docente. | ● Torundas con alcohol<br>● Portaobjetos<br>● Microscopio<br>● Aceite de inmersión<br>● Micropipetas<br>● Puntillas | 4 horas |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 2 | Aromas de varietales blancas | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Realiza la técnica de identificación de los compuestos aromáticos de las varietales blancas.<br>3. Realiza la documentación de las percepciones detectadas.<br>4. Efectúa el reconocimiento de los componentes según las percepciones detectadas.<br>5. Elabora informe de laboratorio.<br>6. Entrega informe y recibe retroalimentación docente. | ● Kit de 54 aromas de Le Nez du Vin<br>● Granos de café<br>● Botellas de agua purificada de 500 ml<br>● Pañuelos desechables<br>● Formato de registro | 2 horas |
| 3 | Aromas de varietales tintas | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Realiza la técnica de identificación de los | ● Kit de 54 aromas de Le Nez du Vin<br>● Granos de café<br>● Botellas de agua purificada de 500 ml | 2 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | compuestos aromáticos de las varietales tintas.<br>3. Realiza la documentación de las percepciones detectadas.<br>4. Efectúa el reconocimiento de los componentes según las percepciones detectadas.<br>5. Elabora informe de laboratorio.<br>6. Entrega informe y recibe retroalimentación docente. | ● Pañuelos desechables<br>● Formato de registro | |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 4 | Análisis de Composición Química del Vino | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Realiza la técnica de identificación de los compuestos químicos del vino: azúcares, ácidos, taninos, ésteres, fenoles, y polifenoles.<br>3. Realiza la documentación de las percepciones detectadas.<br>4. Efectúa el reconocimiento de los componentes según las percepciones detectadas.<br>5. Elabora informe de laboratorio.<br>6. Entrega informe y recibe retroalimentación docente. | ● Azúcar de caña<br>● Glucosa<br>● Fructosa<br>● Ácido cítrico<br>● Ácido málico<br>● Ácido láctico<br>● Ethanol<br>● Kit de 54 aromas de Le Nez du Vin<br>● Botellas de agua purificada de 500 ml<br>● Pañuelos desechables<br>● Formato de registro | 4 horas |
| 5 | Los defectos del vino | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Realiza la técnica de identificación de los defectos principales del vino.<br>3. Realiza la documentación de las percepciones detectadas.<br>4. Efectúa el reconocimiento de los componentes según las percepciones detectadas.<br>5. Elabora informe de laboratorio. | ● Kit de aromas “Defectos del Vino” de Le Nez du Vin<br>● Botellas de agua purificada de 500 ml<br>● Pañuelos desechables<br>● Formato de registro | 2 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 6. Entrega informe y recibe retroalimentación docente. | | |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 6 | Las fases de la Cata | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Realiza la metodología de las fases de la cata para los principales tipos de vino (blanco, rosado, y tinto).<br>3. Realiza la documentación del proceso de cata y las características del vino.<br>4. Efectúa el reconocimiento de las fases según las percepciones detectadas.<br>5. Elabora informe de laboratorio.<br>6. Entrega informe y recibe retroalimentación docente. | ● Vino blanco<br>● Vino rosado<br>● Vino tinto<br>● Cubitera y hielo<br>● Copas catavinos ISO 9001<br>● Botellas de agua purificada de 500 ml<br>● Manteleta de cata<br>● Pañuelos desechables<br>● Formato de registro de cata | 2 horas |
| 7 | Metodología SAT (WSET) | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Realiza la metodología de las fases del SAT de la WSET para el análisis metódico.<br>3. Realiza la documentación del proceso de cata por medio de la metodología SAT.<br>4. Efectúa el reconocimiento de las diferencias de la cata general y la metodología SAT según las actividades detectadas.<br>5. Elabora informe de laboratorio.<br>6. Entrega informe y recibe retroalimentación docente. | ● Vino blanco<br>● Vino rosado<br>● Vino tinto<br>● Vino efervescente (espumoso o de aguja)<br>● Vino dulce (cosecha tardía, dulce natural, o botritizado)<br>● Cubitera y hielo<br>● Copas catavinos ISO 9001<br>● Botellas de agua purificada de 500 ml<br>● Manteleta de cata<br>● Pañuelos desechables<br>● Formato de registro de cata | 4 horas |
| 8 | El maridaje | 1. Atiende las orientaciones previas para el desarrollo de la práctica. | • Vino blanco<br>• Vino rosado<br>• Vino tinto | 6 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 2. Realiza la metodología del maridaje de los vinos con alimentos.<br>3. Realiza la documentación del proceso de cata y las características del vino.<br>4. Efectúa el reconocimiento de las fases según las percepciones detectadas.<br>5. Elabora informe de laboratorio.<br>6. Entrega informe y recibe retroalimentación docente. | • Vino efervescente (espumoso o de aguja)<br>• Vino dulce (cosecha tardía, dulce natural, o botritizado)<br>• Cubitera y hielo<br>• Copas catavinos ISO 9001<br>• Botellas de agua purificada de 500 ml<br>• Manteleta de cata<br>• Pañuelos desechables<br>• Formato de registro de maridaje | |
| **UNIDAD VI** | | | | |
| 9 | Cata de Vinos Mexicanos | 1. Atiende las orientaciones previas para el desarrollo de la práctica.<br>2. Realiza la metodología del análisis de los vinos de las regiones vitivinícolas mexicanas de: Baja California, Querétaro, Coahuila, Guanajuato, Zacatecas, Aguascalientes, y Sonora.<br>3. Realiza la documentación de las características de cada vino apegándose a la metodología SAT.<br>4. Efectúa el reconocimiento de las fases según las percepciones detectadas.<br>5. Elabora informe de laboratorio.<br>6. Entrega informe y recibe retroalimentación docente. | ● Vinos de las regiones vitivinícolas de México<br>● Cubitera y hielo<br>● Copas catavinos ISO 9001<br>● Botellas de agua purificada de 500 ml<br>● Manteleta de cata<br>● Pañuelos desechables<br>● Formato de registro de maridaje | 6 horas |

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE CAMPO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la Práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de Apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Cultivo de la Vid | 1. Atiende las indicaciones previas para acudir a un viñedo.<br>2. Recorre el viñedo seleccionado de manera atenta y observadora.<br>3. Documenta las diferentes observaciones y características del viñedo.<br>4. Realiza el análisis de los diferentes elementos de morfología, fisiología y ampelografía encontrados en el viñedo.<br>5. Redacta un reporte de la práctica.<br>6. Entrega el reporte de lo observado en la práctica y espera retroalimentación docente. | ● Medio de transporte para traslado al viñedo<br>● Archivo de identificación y reconocimiento de morfología ampelográfica<br>● Oficio expedido por la unidad académica para la práctica de campo | 6 horas |
| **UNIDAD IIi** | | | | |
| 2 | Añejamiento del vino | 1. Atiende las indicaciones para acudir a una vinícola o bodega de vino.<br>2. Recorre la vinícola o bodega de vino de manera atenta y observadora.<br>3. Analiza de manera objetiva los vinos dentro de la vitivinícola que se encuentren en proceso de añejamiento y crianza.<br>4. Documenta el proceso de añejamiento que se muestre en la vinícola.<br>5. Analiza las muestras de vino obtenidas de las barricas y | ● Medio de transporte para traslado a la vinícola o bodega de vino<br>● Muestras de barrica<br>● Muestras de corcho<br>● Muestras de botellas<br>● Herramienta "Clef du Vin" para vino de Peugeot<br>● Oficio expedido por la unidad académica para la práctica de campo | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | diferentes puntos del añejamiento del vino, implementando la metodología SAT.<br>6. Redacta un reporte de la práctica.<br>7. Entrega el reporte de la práctica y espera retroalimentación docente. | | |
| **UNIDAD VI** | | | | |
| 3 | Visita al Valle de Guadalupe | 1. Atiende las indicaciones para acudir a la práctica de campo al Valle de Guadalupe.<br>2. Recorre las vinícolas o bodegas de vino de manera atenta y observadora.<br>3. Analiza de manera objetiva los procesos de vitivinicultura dentro de las empresas que se visiten.<br>4. Documenta los datos obtenidos sobre la historia de la empresa, sus vinos y reconocimiento vitivinícola de la región.<br>5. Analiza las muestras de vino obtenidas durante las visitas aplicando la metodología SAT.<br>6. Redacta un reporte de la práctica con la información recopilada, comparando las similitudes y diferencias entre las empresas visitadas.<br>7. Entrega el reporte y espera la retroalimentación docente. | ● Medio de transporte para traslado a la vinícola o bodega<br>● Cuestionario de campo<br>● Oficio expedido por la unidad académica para la práctica de campo | 6 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Instrucción guiada
- Foros

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Visitas a campo
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales…..……..……...30%
- Reportes de lecturas y actividades……30%
- Participación en clase……..10%
- Proyecto final……..…….……10%
- Prácticas de laboratorio y de campo …..…….... 20%

**Total…….....100%**

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Dominé, A. (2003). *El vino tinto.* Feierabend. [clásica]<br>Goode, J. (2021). *The Science of Wine: From Vine to Glass* (3rd ed.). University of California Press. ISBN: 978-0520379503<br>Johnson, H., & Robinson, J. (2005). *Atlas Mundial del Vino*. Blume. ISBN 978-84-18075-93-3. [clásica] | Buglass, A. J. (2022). *An Introduction to Viticulture, Winemaking and Wine: From Vineyard to Wine Glass.* Cambridge Scholars Publishing.<br>Clarke, O. & Rand, M. (2015). *Grapes and Wine: A comprehensive guide to varieties and flavours.* PAVILION. [clásica]<br>Feiring, A. (2017). *The Dirty Guide to Wine.* The Countryman Press. ISBN 978-1-58157-384-8. [clásica]<br>Grainger, K. (2021). *Wine faults and flaws: A practical guide.* John Wiley & Sons.<br>Hidalgo, T. J. (2010). *Tratado de Enología. Tomo I y Tomo II*. Mundi. [clásica]<br>Inglis, D. (2022). Towards a sociology of wine: The power of processes. *Journal of Cultural Analysis and Social Change*, 6(2).<br>Jackson, R. S. (2022). *Wine tasting: a professional handbook*. Elsevier.<br>Kana, M. (2023). *The Flavour of Words: A Study of Standardized Vocabularies and How Olfactory, Gustatory and Haptic Attributes in Wine Reviews are Currently Rendered in English.* Linnaeus University.<br>Keller, M. (2020). *The science of grapevines.* Academic press.<br>Larousse. (2021). *El Gran Libro del Vino.* Larousse. ISBN: 978-607-21-1973-4.<br>McGover, P. E. (2019). *Ancient Wine:The Search for the Origins of Viniculture.* Princeton Science Library. [clásica]<br>Metivier, J. (2020). *The Sommelier's Cookbook.* Rockridge. ISBN 978-1-64739-809-5.<br>Moroz, D. (2024). What does terroir mean? A science mapping of a multidimensional concept. *Journal of Agricultural Economics*.<br>Puckette, M., & Hammack, J. (2018). *Wine Folly: The Master Guide.* Penguin Random House. ISBN 978-0525533894. [clásica]<br>Ribéreau-Gayon, P., Dubourdieu, D., Donèche,B. & Lonvaud, A. (2006). *Handbook of Enology. Volumen 1 y 2*. John Wiley & Sons. [clásica] |

Robinson, J., & Harding, J. (2015). *The Oxford Companion to Wine* (4ª ed.). Oxford University Press. ISBN 978-0-19-870538-3. [clásica]

Sgroi, F., & Sciancalepore, V. D. (2022). Climate change and risk management policies in viticulture. *Journal of Agriculture and Food Research*, 10, 100363.

Silva, J. M. (2020). *Impacto del cambio climático en la agricultura sostenible: Un estudio de caso en Portugal* (Tesis doctoral, Instituto Superior de Agronomía, Universidade de Lisboa). Repositorio de la Universidade de Lisboa.

Waterhouse, A. L., Sacks, G. L., & Jeffery, D. W. (2024). *Understanding wine chemistry.* John Wiley & Sons.

## XI. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Enología o área afín, con especialización o certificaciones de instituciones reconocidas y avaladas de manera nacional o internacional en temáticas de enología, de preferencia con maestría o especialidad en Sumillería o área afín. Debe contar con experiencia docente mínima de 2 años, y conocimiento actual sobre la producción vitivinícola regional e internacional, con cualidades de organización, responsabilidad y que propicie el aprendizaje significativo en las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

### I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Costos de Alimentos y Bebidas

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 02 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Gestión de Compras y Establecimientos de Alimentos y Bebidas

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Ramón Vega Buelna
Gloria Quintana García
Erik Ocón Cedillo
Ana Fernanda Ramírez Torres

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje brinda los conocimientos necesarios para 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, que sirva como herramienta de revisión de resultados para los negocios de la industria de la restauración. Permite a las y los estudiantes desarrollar habilidades en el área financiera y como profesionistas, establecer un sistema de control de costos aplicado a los negocios o emprendimientos. Se imparte en la etapa disciplinaria, es de carácter obligatorio y pertenece al área de conocimiento de Gestión. Tiene como requisito haber cursado y acreditado la asignatura de Gestión de Compras y Almacenamiento en Establecimientos de Alimentos y Bebidas.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Diseñar un sistema de control de costos a través del análisis de los procedimientos de producción de alimentos y bebidas estandarizados, recetas, tablas de rendimientos, tablas de costo real, teórico, de utilidad bruta y determinar el costo potencial, para controlar las operaciones de una empresa de alimentos, bebidas y coadyuvar en la toma de decisiones con un enfoque de optimización de recurso, estableciendo procedimientos de control interno que permita llegar al costo real de alimentos y bebidas, en un entorno de corresponsabilidad y honestidad.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Portafolio de evidencia que integre un sistema de control de costos que permita controlar de manera eficaz la operación de un negocio gastronómico con los siguientes elementos:

- Concepto de negocio
- Menú
- Pruebas de rendimiento
- Recetas estandarizadas
- Costeo de recetas
- Catálogo de productos
- Tablas de rendimiento
- Análisis de costos

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas administrativas y tecnológicas, 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 crítica, emprendedora y responsable.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Antecedentes del costo

**Competencia:**
Analizar la importancia de los costos a partir de su desarrollo histórico para comprender los antecedentes y determinar su aplicación en alimentos y bebidas, con actitud reflexiva y pensamiento crítico.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

1.1. Desarrollo histórico
1.2. Definición y aplicación de los costos en alimentos y bebidas

## UNIDAD II. El control en la producción

**Competencia:**
Identificar los elementos que integran los sistemas costos que se manejan dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas para establecer controles que ayuden a mejorar los gastos y costos en la empresa con actitud colaborativa y responsabilidad.

**Contenido:** **Duración:** 10 horas

2.1. Gastos
2.2. Costos
2.3. Utilidad bruta contra utilidad neta
2.4. Formatos para control en la producción
2.5. Tipos de costo
    2.5.1. Costo fijo y variable
    2.5.2. Costo directos e indirectos
    2.5.3. Costo teórico y real

## UNIDAD III. El sistema de costos y rendimientos

**Competencia:**
Diseñar un sistema de control de costos a través del análisis de los procedimientos de producción de alimentos y bebidas estandarizados, recetas, tablas de rendimientos, tablas de costo real, teórico, de utilidad bruta y determinar el costo potencial, para controlar las operaciones de una empresa de alimentos y bebidas, con responsabilidad, honestidad y actitud confiable.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

3.1. El menú
3.2. Tabla de rendimientos: mermas y rendimientos
3.3. Ventas diferenciadas

## UNIDAD IV. Análisis de costos

**Competencia:**
Analizar los indicadores de ventas que se manejan dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas a través de simulaciones para coadyuvar en la toma de decisiones con un enfoque de optimización de recurso, estableciendo procedimientos de control interno que permita llegar al costo real de alimentos y bebidas con respeto, pensamiento crítico, dedicación y responsabilidad**.**

**Contenido:** **Duración:** 10 horas

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

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 1 | Tipos de costos | 1. Atiende las indicaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Identifica tipos de costos.<br>3. Clasificar los tipos de costos.<br>4. Calcular costos mediante fórmulas.<br>5. Documenta la práctica.<br>6. Recibe retroalimentación docente. | • Proyector<br>• Plumones<br>• Calculadora<br>• Cuaderno | 1 hora |
| 2 | Identificar tipos de gastos catalogar tipo de gastos | 1. Atiende las indicaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Identifica tipos de gastos.<br>3. Clasificar los tipos de gastos.<br>4. Calcular gastos mediante fórmulas.<br>5. Documenta la práctica y realiza la entrega.<br>6. Recibe retroalimentación docente. | • Proyector<br>• Plumones<br>• Calculadora<br>• Cuaderno | 1 hora |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 3 | Determinar la merma y rendimiento de alimentos | 1. Atiende las indicaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Selecciona una receta.<br>4. Estandariza la receta. | • Proyector<br>• Plumones<br>• Calculadora<br>• Cuaderno<br>• Hojas de cálculo<br>• Báscula<br>• Insumos | 8 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5. Elabora la receta realizando pesaje y registro de los insumos.<br>6. Elabora las tablas de rendimiento de cada insumo y valor en una unidad consolidada.<br>7. Determina los porcentajes de rendimiento y merma de los insumos.<br>8. Documenta la práctica y entrega al docente para retroalimentación. | • Equipo menor y mayor de cocina | |
| 4 | Construcción de menú estandarizado | 1. Atiende las indicaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Selecciona una receta de oferta de alimentos.<br>4. Elabora recetas estandarizadas.<br>5. Utilizar las tablas de rendimiento para el cálculo de costos de los insumos.<br>6. Determina los costos de las recetas estandarizadas.<br>7. Documenta la práctica y realiza la entrega.<br>8. Recibe retroalimentación docente | • Proyector<br>• Plumones<br>• Calculadora<br>• Cuaderno<br>• Hojas de cálculo | 12 horas |
| 5 | Desarrollar un catálogo de insumos | 1. Atiende las indicaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Selecciona insumos de las recetas del menú estandarizado. | • Proyector<br>• Plumones<br>• Calculadora<br>• Cuaderno<br>• Hojas de cálculo | 5 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Elabora un catálogo con especificaciones técnicas de cada insumo.<br>5. Identifica los proveedores de cada insumo.<br>6. Determina el catálogo de insumos<br>7. Documenta la práctica y realiza la entrega.<br>8. Recibe retroalimentación docente | | |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 6 | Análisis de costos | 1. Atiende las indicaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Determina el cheque promedio.<br>4. Analiza estadísticas de ventas.<br>5. Elabora un análisis de costos para toma de decisiones.<br>6. Documenta la práctica y realiza la entrega.<br>7. Recibe retroalimentación docente | • Proyector<br>• Plumones<br>• Calculadora<br>• Cuaderno<br>• Problemario<br>• Hojas de cálculo | 5 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Discusión guiada
- Instrucción guiada

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Cuadros comparativos

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales……..……..30%
- Rendimientos……...…10%
- Recetario estandarizado……... 20%
- Catálogo de insumos.....10%
- Portafolio de evidencias……..10%
- Presentación de sistema de control de costos…….20%

**Total**…….....100%

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Blocher, E. J., Juras, P. E. y Smith, S. D. (2023). *Administración de costos: Un enfoque estratégico*. McGraw-Hill Interamericana Editores.<br>Buratto, A., & Lotti, L. (2024). *Encouraging sustainable food consumption through nudges: An experiment with menu labels. Ecological Economics, 216* https://doi.org/10.1016/j.ecolecon.2023.108024<br>Cueva, J. (2016). *Control de Costos y Gastos En los Restaurantes*. Limusa. ISBN-10 : 9681863550 [clásica]<br>Duron, C. (2020). *Ingeniería del menú*. Trillas Turismo.<br>Enes, K., Koşan, L. (2023). *Using time-driven activity-based costing in restaurant business: Levelled application of a case study. Heliyon 10,* (4) https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e25157<br>Gupta, M., Dheekonda, V., & Masum, M. (2024). *Genie: Enhancing information management in the restaurant industry through AI-powered chatbot. International Journal of Information Management Data Insights, 4*(2), *November.* https://doi.org/10.1016/j.jjimei.2024.100255<br>Riquelme Barros, R. (2023). *Cocinando rentabilidad: Cómo controlar los costos y aumentar las utilidades en restaurantes*. Culinary. I | Labisi, T., Preciado, M., Voorhees, A., Castillo, A., Lopez, K., Economos, C., Story, M. & Cohen, D. (2023). *An exploration of customers' perceptions, preferences, experiences, and feasibility of offering standardized portions in restaurants. International Journal of Gastronomy and Food Science. 34 December*. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100829<br>Mokry, V., Muñoz A. (2021). *Costear para Impactar*. Medellín: Arte SAS. ISBN: 979-837-56209-0-9<br>Murphy. I. (2024). Profit Revolution: Turn Your Restaurant from a Cash Drain to a Money. Independently published.<br>Riquelme, R. (2020). *Cómo controlar los costos en alimentos y bebidas. I*ndependently published.<br>Wu, J., Chen, J., Yang, T., & Zhao, N. (2024). *How to stay competitive: An innovative concept to assess business competitiveness using online restaurant reviews. International Journal of Hospitality Management, 122, September*. https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2024.103836 |

## XI. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Gestión Turística, Contabilidad, Finanzas o área afín, de preferencia con maestría en Administración, Gestión de Empresas Turísticas, Finanzas o área afín. Debe contar con experiencia docente mínima de 2 años y revisión de resultados en costos dentro de establecimientos de alimentos y bebidas, Además, debe poseer cualidades de organización, responsabilidad para propiciar el aprendizaje significativo en las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Mercadotecnia Aplicada al Sector Gastronómico

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 02 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Ricardo Verján Quiñones
Mariana Rodríguez Ruiz
Débora Parra Ayala

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Su finalidad es aportar a la formación en el área administrativa proporcionando las herramientas necesarias para el desarrollo de un plan de mercadotecnia para una empresa del giro gastronómico buscando el cumplimiento de sus objetivos organizacionales. Proporcionará al estudiante los conocimientos y habilidades que le permitan realizar un diagnóstico del área de mercadotecnia, análisis interno y externo, identificar tendencias de consumo y mercados potenciales para productos y servicios gastronómicos.
La unidad de aprendizaje es de carácter obligatorio, se ubica en la etapa disciplinaria y pertenece al área de conocimiento de Gestión.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Desarrollar un plan de mercadotecnia para una empresa gastronómica mediante la mezcla de mercadotecnia, para generar productos y servicios buscando satisfacer las necesidades de los consumidores con responsabilidad, creatividad y ética profesional.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Elaboración de un plan de mercadotecnia que incluya: análisis de la situación, diagnóstico, objetivo, ventaja competitiva, mercado meta, mezcla de mercadotecnia, estrategias y seguimiento.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas administrativas y tecnológicas, 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 crítica, emprendedora y responsable.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Fundamentos de la mercadotecnia

**Competencia:**
Distinguir los fundamentos de la mercadotecnia de productos mediante el aprendizaje de los conceptos teóricos para comprender su aplicación e importancia en el sector gastronómico con pensamiento crítico, actitud analítica y exactitud.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

1.1. Concepto de mercadotecnia
1.2. Conceptos básicos de mercadotecnia
1.3. Ética en la mercadotecnia
1.4. Función de la mercadotecnia en las empresas
1.5. Tipos de mercadotecnia
1.6. Mezcla de mercadotecnia
    1.6.1. Producto
    1.6.2. Precio
    1.6.3. Plaza
    1.6.4. Promoción

**UNIDAD II. Mercadotecnia de servicios**

**Competencia:**
Distinguir los fundamentos de la mercadotecnia de servicios, mediante la comparación de sus elementos con la mercadotecnia de producto, para comprender su aplicación e importancia en el sector gastronómico con pensamiento crítico, actitud analítica y exactitud.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

2.1. Mercadotecnia de servicios
    2.1.1. Diferencias entre productos y servicios
2.2. Mezcla de mercadotecnia para servicios
    2.2.1. Modelo de las 7 ps
2.3. Modelos de calidad en el servicio

## UNIDAD III. Mercadotecnia estratégica y operativa

**Competencia:**
Desarrollar propuestas e iniciativas estratégicas y operativas a través de diversas herramientas para la elaboración de un plan de mercadotecnia de una empresa del sector gastronómico con objetividad, creatividad y responsabilidad.

**Contenido:** **Duración:** 12 horas

3.1. Marketing estratégico
3.2. Análisis de situacional
3.3. Análisis de mercados
    3.3.1. Investigación de mercado
        3.3.1.1. Técnicas de investigación
            3.3.1.1.1 Sondeo
            3.3.1.1.2 Grupo focal
3.4 Identificar tendencias de consumo
3.5. Segmentación de mercados
    3.5.1. Bases para segmentación de mercados
3.6. Estrategias de segmentación
3.7. Identificación de mercado meta
3.8. Propuesta de valor
3.9. Marketing operativo

**UNIDAD IV. Plan de mercadotecnia**

**Competencia:**
Elaborar un plan de mercadotecnia mediante el desarrollo de las herramientas estratégicas y las variables de mercadotecnia y servicios para una empresa del sector gastronómico con proactividad, iniciativa y trabajo colaborativo.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

4.1. Elementos de un plan de marketing
4.2. Análisis de la situación actual
4.3. Diagnóstico
4.4.Determinación de la ventaja competitiva
4.5. Mezcla de mercadotecnia para servicios o productos
4.6. Estrategias de mercadotecnia
4.7. Seguimiento del plan de mercadotecnia
4.8. Presupuesto para la implementación del plan de mercadotecnia

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 1 | Análisis situacionales | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Identifica la herramienta de diagnóstico a utilizar (FODA cruzado, matriz bcg, análisis PES o la considerada por su docente)<br>3. Consulta de información económica y demográfica del entorno.<br>4. Análisis de la información obtenida.<br>5. Elaboración de un documento de análisis situacional que entrega a su docente para recibir retroalimentación. | • Formato FODA<br>• Información económica y demográfica del entorno | 5 horas |
| 2 | Técnicas de investigación de mercados | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Selecciona y adapta una técnica de sondeo y grupo focal, así como consulta de fuentes secundarias.<br>3. Aplica las técnicas de sondeo y grupo focal a una muestra por conveniencia para obtener información necesaria para la toma de decisiones en la creación de plan de mercadotecnia. | • Instrumentos de recolección de información<br>• Software para procesar información (atlas ti, spss, Excel entre otros). | 10 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Análisis de la información obtenida que entrega a su docente para recibir retroalimentación. | | |
| 3 | Identificación del mercado meta | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Definir los posibles mercados meta según el producto o servicio considerado.<br>3. Seleccionar el mercado meta.<br>4. Definir las variables del mercado meta seleccionado.<br>5. Describir las variables del mercado meta seleccionado en un documento que entrega a su docente para recibir retroalimentación. | • Estudio de mercado<br>• Referentes para fundamentar el estudio de mercado | 5 horas |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 4 | Integración de un análisis situacional | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Integración del análisis situacional que incluya el resultado generado previamente: herramienta de dx utilizada, información económica y demográfica del entorno.<br>3. Redacta sección correspondiente al apartado de diagnóstico. | • Resultados del análisis situacional | 4 horas |
| 5 | Integración de la determinación del mercado y objetivo del plan de mercadotecnia | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Integra el perfil del mercado meta | • Resultados de las técnicas de obtención de información (sondeo y grupo focal) | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Determina la ventaja competitiva del producto o servicio<br>4. Desarrolla el objetivo del plan de mercadotecnia.<br>5. Redacción correspondiente al apartado del objetivo del plan de mercadotecnia. | | |
| 6 | Integración de variables del mercado meta | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Desarrollo de las variables del mercado meta en un documento final que impacte en los objetivos comerciales y organizacionales de la empresa del sector gastronómico.<br>3. Entrega del documento final integrador de todas las prácticas realizadas durante el curso. | • Redacción de secciones anteriores (diagnóstico y objetivo del plan de mercadotecnia)<br>• Resultados del mercado meta | 4 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Técnica expositiva
- Discusión guiada
- Instrucción guiada
- Foros

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Visitas a campo
- Organizadores de información

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales…….... 20%
- Análisis situacional…….10%
- Aplicación de técnicas de investigación de mercados…….10%
- Determinación de mercado meta ……10%
- Plan de mercadotecnia…… 50%

**Total**……..100%

| X. REFERENCIAS | |
|---|---|
| **Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC** | **Recursos de acceso libre o complementarios externos** |
| Armstrong, G., y Kotler, P. (2021). *Fundamentos de marketing*. Pearson<br>Fisher D., L. E. y Espejo C., J. A. (2022). *Sistemas de información de mercadotecnia*. Cengage Learning<br>Lerma K., A. y Márquez C., E. (2020). *Comercio y marketing internacional*. Cengage Learning | Aaker, D. A., & Moorman, C. (2023). *Strategic market management*. John Wiley & Sons<br>Berndt, R., Altobelli, C. F., & Sander, M. (2023). *International Marketing Management*. Springer Berlin Heidelberg<br>Kotabe, M. M., & Helsen, K. (2022). *Global marketing management*. John Wiley & Sons<br>Kotler, P., y Keller, K. (2012). *Dirección de Marketing*. Pearson Educación [clásica]<br>Lovelock, C., y Wirtz, J. (2015). *Marketing de servicios*. Personal, tecnología y estrategia. Pearson Educación [clásica]<br>Mowar, A. (2022). *Marketing management*. Blue Rose Publishers.<br>Olson, E. M., Olson, K. M., Czaplewski, A. J., & Key, T. M. (2021). Business strategy and the management of digital marketing. *Business horizons*, *64*(2), 285-293 |

| XI. PERFIL DOCENTE |
| --- |
| Licenciatura en Mercadotecnia o a fin, con experiencia en marketing para empresas gastronómicas y en docencia a nivel licenciatura Experiencia profesional y docente mínima de dos años, preferentemente con posgrado en área afín. Se busca una persona proactiva, tolerante y objetiva. |

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

### I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Operación en el Front of House

**5. Clave**:

**6. HC:** 01 **HT:** 03 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 01 **CR:** 05

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Raúl Pérez Gómez
Alejandro Jiménez Hernández
Alejandro Zazueta Valenzuela
Leonardo González Ramírez
Elva Saldaña Álvarez

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Brindar los conocimientos prácticos necesarios para una correcta atención y servicio al cliente de habla española e inglesa, contribuyendo al desarrollo de habilidades blandas dentro de la atención al comensal. Brindar conocimientos y habilidades prácticas para la atención y operación de un salón comedor, en español e inglés, en los distintos formatos de establecimientos de alimentos y bebidas. Se imparte en la etapa disciplinaria con carácter obligatorio y pertenece al área de conocimiento de Servicio.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Implementar técnicas y protocolos de servicio, en los idiomas español e inglés, en función del tipo y categoría de establecimiento de alimentos y bebidas mediante procesos operativos estandarizados, para asegurar que se cumplan los estándares de calidad y seguridad alimentaria con actitud colaborativa, responsabilidad y entusiasmo.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Aplicación de los temas vistos en las unidades temáticas, realizando actividades específicas, como el uso correcto de utensilios, aplicación de protocolos de servicios, mediante una simulación y el desempeño para lograr resolver situaciones que serán asignadas durante la presentación.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Adaptar un sistema de servicio mediante la aplicación de los protocolos, conocimientos culturales, metodológicos y técnicos para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos y bebidas, con empatía, creatividad y actitud colaborativa.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Establecimientos de A y B y sus características

**Competencia:**
Implementar montajes de acuerdo con el formato de negocio gastronómico a través de la comparación de sus características operativas e identificando sus vocabularios técnicos en español e inglés, para contrastar las necesidades específicas en su área de servicio con actitud colaborativa y entusiasmo.

**Contenido:** **Duración:** 5 horas

1.1. Operación de establecimientos gastronómicos por su formato de negocio
- 1.1.1. ¿Qué es el FOH?
- 1.1.2. Características operativas
- 1.1.3. Organigrama de servicio

1.2. Montaje
- 1.2.1. Equipo de servicio
- 1.2.2. Mantelería
- 1.2.3. Tipos, preparación y usos
- 1.2.4. Montaje sencillo
- 1.2.5. Montaje doble
- 1.2.6. Montaje gala
- 1.2.7. Montajes especiales

1.3. Mise en Place
- 1.3.1. Inventarios
- 1.3.2. Estaciones de servicio
- 1.3.3. Asignación de funciones

1.4. Mantenimiento de limpieza
- 1.4.1. Limpieza de equipo de servicio
- 1.4.2. Constante en el área de trabajo

**UNIDAD II. Personal de servicio y sus responsabilidades**

**Competencia:**
Practicar el rol de puestos y funciones del personal de servicio por medio de simulaciones de situaciones en establecimientos A y B en contextos donde se empleen los idiomas español e inglés para su correcta implementación con responsabilidad, amabilidad y cordialidad.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

2.1. Procesos de servicio en un establecimiento
2.2. Anfitrión
    2.2.1. Responsabilidades
        2.2.1.1. Reservaciones
        2.2.1.2. Asignación de mesas
        2.2.1.3. Control de mesas
        2.2.1.4. Lista de espera
        2.2.1.5. Cuenta
2.3. Capitán
    2.3.1. Responsabilidades
2.4. Mesero
    2.4.1. Responsabilidades
        2.4.1.2. Levantamiento de orden
        2.4.1.3. Comanda y labor de venta
2.5. Ayudante de mesero
2.6. Steward

**UNIDAD III. Tipos y Técnicas de servicio**

**Competencia:**
Implementar los tipos y técnicas de servicio con base en las características de cada uno de ellos por medio de prácticas en los idiomas español e inglés y uso de equipo especializado de servicio para brindar una atención de calidad en establecimiento A y B, de manera colaborativa, honesta y amable.

**Contenido:** **Duración:** 5 horas

3.1. Tipos de servicio
- 3.1.2. Servicio Ruso
- 3.1.3. Servicio Francés
- 3.1.4. Servicio Inglés
- 3.1.5. Servicio Americano
- 3.1.6. Tipos de Gueridones

3.2. Servicios complementarios
3.3. Servicio de vino
3.4. Servicio de bebidas

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la Práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de Apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Identificación de montajes | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Define las necesidades del montaje.<br>3. Define el marcaje de la mesa.<br>4. Montaje de mesa con mantelería, plaqué y cristalería.<br>5. Justifica al grupo los elementos del montaje.<br>6. Desmontaje de la mesa.<br>7. Recibe retroalimentación docente. | ● Mesa<br>● Mantelería<br>● Cristalería<br>● Plaqué<br>● Elementos decorativos | 6 horas |
| 2 | Inventory identification | 1. Follows the instructor's guidelines.<br>2. Defines the needs of the service team.<br>3. Creates a checklist of equipment and utensils.<br>4. Receives instructor’s feedback. | ● Laptop or tablet | 2 hours |
| 3 | Cleaning and polishing of service equipment | 1. Follows the instructor's guidelines.<br>2. Performs the operational area and proper maintenance of utensils and equipment.<br>3. Performs a proper cleaning exercise for the cutlery, dishware, and glassware.<br>4. Receives instructor’s feedback. | ● Cutlery<br>● Dishware<br>● Glassware<br>● Wine bucket<br>● Cotton towels | 2 hours |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 4 | Diagrama de flujo del comedor | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo. | ● Software para servicio<br>● Computadora | 3 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 2. Elabora un lay out del comedor y sus vialidades.<br>3. Asigna la numeración de las mesas.<br>4. Asigna la numeración de las sillas.<br>5. Ubica las estaciones de servicio en el plano.<br>6. Recibe retroalimentación docente. | | |
| 5 | Role play | 1. Follows the instructor's guidelines.<br>2. Performs tasks according to their role in the dining room.<br>3. Receives instructor's feedback. | ● Order pad<br>● Notepad<br>● Service trays<br>● Tray stands<br>● Bar Trays | 2 hours |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 6 | Types of service | 1. Follows the instructor's guidelines.<br>2. Prepares the materials: service trays, tray stands, bar trays, glassware, cutlery, dishware.<br>3. Identifies the necessary equipment according to each type of service (French, Russian, English, etc.)<br>4. Applies the service protocol for each type, using the appropriate equipment.<br>5. Applies the specific techniques for each type of service. | ● Service trays<br>● Tray stands<br>● Bar trays<br>● Dishware<br>● Cutlery<br>● Glassware | 20 hours |
| 7 | Servicio complementario | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo.<br>2. Revisa y prepara los materiales: plaqué, charolas, gueridon y platos.<br>3. Practica el corte y porcionado de alimentos (carnes, aves, | ● Plaqué<br>● Charolas<br>● Gueridon<br>● Platos | 5 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | etc.) de manera precisa y elegante.<br>4. Desconchado:<br>5. Realiza el desconchado de mariscos (como langostas o camarones) siguiendo técnicas adecuadas.<br>6. Sirve alimentos líquidos o semilíquidos (sopas, salsas) con elegancia y precisión.<br>7. Entrega un reporte escrito sobre la práctica.<br>8. Recibe retroalimentación docente para mejorar. | | |
| 8 | Servicio de vino | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo.<br>2. Revisa y prepara los materiales: copas de vino, sacacorcho, canastilla y botellas de vino.<br>3. Abre la botella con el sacacorcho, cuidando no romper el corcho.<br>4. Limpia el borde de la botella.<br>5. Sostiene la botella correctamente.<br>6. Vierte el vino en la copa lentamente, sirviendo 1/3 de su capacidad.<br>7. Coloca la copa frente al comensal con elegancia.<br>8. Entrega reporte y recibe retroalimentación docente. | ● Cristalería<br>● Sacacorcho<br>● Canastilla para vino<br>● Botellas de vino | 4 horas |
| 9 | Beverage service | 1. Follows the instructor's guidelines.<br>2. Prepares the materials: glassware, cotton cloths, ingredients, etc. | ● Service equipment<br>● Glassware<br>● Cotton cloth<br>● Ingredients | 4 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Gets aware of the available beverage offerings.<br>4. Practices recommending and selling beverages to customers.<br>5. Prepares beverages following standardized recipes.<br>6. Ensures accurate measurement of ingredients.<br>7. Serves beverages in an orderly and elegant manner.<br>8. Uses the appropriate glassware for each type of beverage.<br>9. Cleans and sanitizes all equipment before and after use.<br>10. Handles ingredients with hygiene and care.<br>11. Submits a report and receives instructor feedback. | | |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Estudio de caso en español e inglés
- Aprendizaje basado en problemas en español e inglés
- Aprendizaje basado en casos en español e inglés
- Aprendizaje basado en preguntas en español e inglés
- Técnica expositiva en español e inglés
- Discusión guiada en español e inglés
- Instrucción guiada en español e inglés

**Estrategia de aprendizaje:**

- Exposición de resoluciones de casos prácticos en español e inglés
- Trabajo colaborativo en español e inglés
- Técnica expositiva en español e inglés
- Visitas a campo en español e inglés
- Infografías en español e inglés

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

Evaluaciones Parciales

- Examen Teórico.....20%
- Examen Práctico.....20%
- Práctica de campo.....25%
- Simulación.....35%

**Total.....100%**

| X. REFERENCIAS | |
|---|---|
| **Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC** | **Recursos de acceso libre o complementarios externos** |
| Cousins, J., Foskett, D. & Gillespie, C. (2023). *Food and beverage management* (6ª ed.). Editorial Prentice Hall.<br>De Bonis, G. (2023). *Administración de negocios gastronómicos.* Editorial Ugerman.<br>Guerrero, R. (2019). *Técnicas elementales de servicio* (2ª ed.). Editorial Paraninfo. [clásica]<br>Meyer, D. (2009). *Setting the table*. Editorial Ecco. [clásica]<br>Monserrat, G. (2012). *Técnicas de alimentos y bebidas en barra y mesa. Mise en place y servicio al cliente en establecimientos de restauración*. Ideas propias Editorial [clásica].<br>Villanueva, R. (2019). *Gestión del protocolo* (2ª ed.). Editorial IC. [clásica] | Sánchez, M. (2012). *Preparación y presentación del servicio en comedor*. Limusa. [clásica]<br>The Culinary Institute of America (2009). *Remarkable Service: A Guide to Winning and Keeping Customers for Servers, Managers and Restaurant Owners.* Wiley [clásica].<br>Hospitality and Service University (2020). *Manual para administradores de restaurantes* https://www.universidadhsu.com/wp-content/uploads/2021/01/administradores.pdf |

## XI. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Gestión Turística o área afín. Experiencia profesional y docente mínima de 2 años. Asimismo, poseer dominio del idioma inglés y contar con cualidades de organización, responsabilidad y que propicie el aprendizaje significativo en el estudiantado.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

### I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Técnicas de la Cocina Dulce

**5. Clave**:

**6. HC:** 01 **HT:** 00 **HL:** 04 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 01 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Pamela Martín del Campo Landero
Luis Francisco Quiroz Sastre
Yerelin Melissa Cajeme Acevedo
Hugo Bautista Arballo

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Brinda los fundamentos esenciales de la cocina dulce y fortalece la correcta aplicación de métodos y técnicas culinarias en la producción de alimentos. A través de esta unidad, el estudiantado desarrolla habilidades de colaboración y trabajo en equipo mientras elabora postres de calidad con altos estándares de higiene.
Se imparte en la etapa disciplinaria como asignatura obligatoria y forma parte del área de conocimiento de Producción.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Aplicar técnicas culinarias básicas en la preparación de alimentos dulces, mediante la demostración de recetas de la cocina clásica internacional, para desarrollar habilidades culinarias con precisión y creatividad.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

1. Recetario integrado por fotografías y procedimientos. Criterios de evaluación: limpieza, presentación, creatividad, conocimiento de receta (antecedentes históricos y técnicas culinarias), tiempos de entrega, aprovechamiento de los insumos
2. Presentar examen práctico que demuestre la adecuada ejecución de:
   Salsas madre dulces
   Masas quebradas
   Masas batidas
   Rellenos cremosos
   Mermeladas
   Compotas
   Caramelo

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Nociones básicas de la cocina dulce

**Competencia:**
Distinguir los diferentes ingredientes de la cocina dulce mediante la apreciación organoléptica de los productos, antecedentes históricos , equipos y utensilios necesarios para la correcta ejecución de las técnicas con proactividad, precisión y liderazgo.

**Contenido:** **Duración:** 2 horas

1.1. El huevo y su función en la cocina dulce
1.2. Materia grasa y su función en la cocina dulce
1.3. El azúcar y su función en la cocina dulce
1.4. La harina de trigo y sus funciones dentro de la cocina dulce
1.5. Aditivos
    1.5.1. Polvo para hornear
    1.5.2. Bicarbonato de sodio
    1.5.3. Sal
1.6. Equipo y utensilios de la cocina dulce

**UNIDAD II. Tipo de masas**

**Competencia:**
Distinguir las diferentes técnicas y métodos de elaboración de masas quebradas y hojaldradas con harina de trigo y productos de origen animal y vegetal, mediante el proceso de amasado, para la obtención de bases prácticas de recetas dulces y panadería, con orden y limpieza.

**Contenido:** **Duración:** 5 horas

2.1. Masas quebradas y sus derivados
- 2.1.1. Técnica de arenado
- 2.1.2. Métodos de cocción
- 2.1.3. Almacenamiento

2.2. Masas Batidas simples.
- 2.2.1. Técnica de elaboración.
- 2.2.2. Método de cocción
- 2.2.3. Almacenamiento

2.3. Masas con doble cocción
- 2.3.1. Técnicas de elaboración
- 2.3.2. Método de cocción
- 2.3.3. Almacenamiento

2.4. Masas Hojaldradas
- 2.4.1. Técnicas de elaboración
  - 2.4.1.1. Método directo
  - 2.4.1.2. Método express
  - 2.4.1.3. Método inverso
- 2.4.2. Método de cocción
- 2.4.3. Conservación

## UNIDAD III. Cremas y Salsas

**Competencia:**
Elaborar las diferentes cremas y salsas, mediante la ejecución de métodos y técnicas específicas, para conocer diferentes texturas y aplicaciones en la cocina dulce, con precisión y disciplina.

**Contenido:** **Duración:** 3 horas

3.1. Crema pastelera y sus clasificaciones
- 3.1.1. Crema Pastelera
- 3.1.2. Crema Frangipane
- 3.1.3. Crema Diplomat
- 3.1.4. Crema Mousseline

3.2. Salsas con base de crema
- 3.2.1. Salsa de caramelo *toffee*
- 3.2.2. Ganache de chocolate oscuro
- 3.2.3. Ganache de chocolate blanco

3.3. Salsas con base frutal
- 3.3.1. Técnica de preparación

3.4. Compotas y mermeladas
- 3.4.1. Técnicas de cocción
- 3.4.2. Almacenamiento

**UNIDAD IV. Merengues y sus clasificaciones**

**Competencia:**
Aplicar los diferentes métodos y técnicas para la elaboración de distintos tipos de merengues, mediante la ejecución de diversos procesos, para lograr variadas texturas y cocciones con eficacia y asertividad.

**Contenido:** **Duración:** 2 horas

4.1. Merengues y sus clasificaciones
- 4.2.1. Merengue Francés
- 4.2.2. Merengue Italiano
- 4.2.3. Merengue Suizo
- 4.2.4. Merengue Japonés

4.2. Técnica de cocción
4.3. Almacenamiento

## UNIDAD V. Bizcochos ligeros y pesados

**Competencia:**
Aplicar diversas técnicas y métodos para la elaboración de bizcochos con harina de trigo y productos de origen animal, mediante el proceso de batido, para obtener bases prácticas de recetas dulces, con orden y limpieza.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

5.1. Técnicas de cocción
- 5.1.1. Entendiendo el proceso de horneado
- 5.1.2. Temperatura de cocción

5.2. Bizcochos simples
- 5.2.1. Bizcocho método directo
- 5.2.2. Bizcochos método indirecto
- 5.2.3. Bizcocho con materia grasa
- 5.2.4. Bizcocho saborizado

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 1 | Masas quebradas y sus derivados | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza las recetas y los productos base para la elaboración de masas quebradas y sus derivados.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Sigue instrucciones paso a paso para realizar la receta.<br>7. Aplica técnicas para la elaboración de masas quebradas y sus derivados.<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final.<br>10. Con base en lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final. | • Uniforme completo institucional<br>• Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte de su docente | 6 horas |
| 2 | Masas batidas simples | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza las recetas y los productos base para la elaboración de masas batidas | • Uniforme completo institucional<br>• Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta | 6 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | simples.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Sigue instrucciones paso a paso para realizar la receta.<br>7. Aplica técnicas para la elaboración de masas batidas simples.<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final.<br>10. Con base en lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final. | • Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte de su docente | |
| 3 | Masas con doble cocción | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza las recetas y los productos base para la elaboración de masas con doble cocción.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Sigue instrucciones paso a paso para realizar la receta.<br>7. Aplica técnicas para la elaboración de masas con doble cocción. | • Uniforme completo institucional<br>• Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte de su docente | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final.<br>10. Con base en lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final. | | |
| 4 | Masas hojaldradas | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza las recetas y los productos base para la elaboración de masas hojaldradas.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Sigue instrucciones paso a paso para realizar la receta.<br>7. Aplica técnicas para la elaboración de masas hojaldradas.<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final.<br>10. Con base en lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final. | • Uniforme completo institucional<br>• Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte de su docente | 6 horas |

| UNIDAD III | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 5 | Crema pastelera y sus clasificaciones:<br>• Crema pastelera<br>• Crema *frangipane*<br>• Crema *diplomat*<br>• Crema *mousseline* | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza las recetas y los productos base para la elaboración de crema pastelera, crema *frangipane*, crema *diplomat* y crema *mousseline*.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Sigue instrucciones paso a paso para realizar la receta.<br>7. Aplica técnicas para la elaboración de crema pastelera, crema *frangipane*, crema *diplomat* y crema *mousseline*.<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final.<br>10. Con base en lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final. | • Uniforme completo institucional<br>• Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte de su docente | 6 horas |
| 6 | Salsas con base de crema:<br>• Salsa de caramelo *toffee* | 1. Atiende las indicaciones docentes. | • Uniforme completo institucional | 6 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | • Ganache de chocolate oscuro<br>• Ganache de chocolate blanco | 2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza las recetas y los productos base para la elaboración de salsa de caramelo *toffee*, ganache de chocolate oscuro y ganache de chocolate blanco.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Sigue instrucciones paso a paso para realizar la receta.<br>7. Aplica técnicas para la elaboración de salsa de caramelo *toffee*, ganache de chocolate oscuro y ganache de chocolate blanco.<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final.<br>10. Con base en lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final. | • Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte de su docente | |
| 7 | Salsas con base frutal | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza las recetas y los productos base para la elaboración de salsas con base frutal.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para | • Uniforme completo institucional<br>• Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por | 6 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Sigue instrucciones paso a paso para realizar la receta.<br>7. Aplica técnicas para la elaboración de Salsas con base frutal<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final.<br>10. Con base en lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final. | parte de su docente | |
| 8 | Compotas y mermeladas | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza las recetas y los productos base para la elaboración de compotas y mermeladas.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Sigue instrucciones paso a paso para realizar la receta.<br>7. Aplica técnicas para la elaboración de compotas y mermeladas.<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos. | • Uniforme completo institucional<br>• Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte de su docente | 6 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 9. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final.<br>10. Con base en lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final. | | |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 9 | Tipos de merengues:<br>• Francés<br>• Suizo<br>• Japonés<br>• Italiano | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza las recetas y los productos base para la elaboración de merengue francés, suizo, japonés e italiano.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Sigue instrucciones paso a paso para realizar la receta.<br>7. Aplica técnicas para la elaboración de merengue francés, suizo, japonés e italiano.<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final.<br>10. Con base en lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final. | • Uniforme completo institucional<br>• Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte de su docente | 6 horas |

| UNIDAD V | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 10 | Bizcochos simples mediante método directo e indirecto | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza las recetas y los productos base para la elaboración de bizcocho mediante el método directo e indirecto.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Sigue instrucciones paso a paso para realizar la receta.<br>7. Aplica técnicas para la elaboración de bizcochos con características propias del método directo e indirecto.<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final.<br>10. Con base en lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final. | • Uniforme completo institucional<br>• Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte de su docente | 6 horas |
| 11 | Bizcocho con materia grasa y saborizado | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza las recetas y los productos base para la elaboración de bizcocho base de materia grasa el bizcocho | • Uniforme completo institucional<br>• Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para | 6 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | saborizado.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas para elaborar bizcochos saborizados, utilizando materias grasas, saborizantes naturales y artificiales.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Sigue instrucciones paso a paso para realizar la receta.<br>7. Aplica técnicas para la elaboración de .<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final.<br>10. Con base en lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final. | realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte de su docente | |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Discusión guiada
- Instrucción guiada

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales……..15%
- Tareas……..10%
- Prácticas de laboratorio..…….45%
- Recetario……..5%
- Examen práctico…….25%

  Total……100%

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Becerril, A. V. (2014). *UF0069 Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.* Ideaspropias Editorial. ISBN: 9788498394689 [clásica]<br>Beranbaum, R. L. (2014). *The Baking Bible*. Houghton Mifflin Harcourt. ISBN: 9781118338612 [clásica]<br>Friberg, B. (2003). *The advanced professional pastry chef*. Wiley. ISBN: 0471359262 [clásica]<br>Sanz, J. L. A. (2008). *Procesos básicos de pastelería y repostería.* Ediciones Paraninfo, S.A. ISBN: 9788497326803 [clásica]<br>Teubner, C., & Wolter, A. (1991). *El gran libro de la repostería*. ISBN: 9788424108229 [clásica] | Farrimon, F. (2019). *Cocinología: La Ciencia de Cocinar.* DK Publishing. ISBN-10 : 1465486844 [clásica]<br>Ferrandi (2017) *: French Patisserie, Master Recipes and Techniques from the Ferrandi School of Culinary Art*s. Flammarion; Edición. ISBN-10 : 978-2-08-020318-2 [clásica]<br>Larousse. (2020). *Gastronomique* en español. Larousse Editorial [clásica]<br>Makarova, O., Sokolova, N., Fateeva, A. & Avetisian, K. (2021). Pastry based on flour with specific characteristics. *Grain Products and Mixed Fodder's. 21*(3). 21-28. https://doi.org/10.15673/gpmf.v21i3.2230<br>Martínez, G. (2002). *Iniciación a las Técnicas Culinarias*. Limusa [clásica]<br>Mcgee, H. (2020). *La Cocina y los Alimentos.* Penguin Random House. ISBN-10 : 8483067447 [clásica]<br>Renzyaeva, T., Tuboltseva, A. & Renzyaev, A. (2022). Various flours in pastry production technology. *Food Processing: Techniques and Technology. 52*(2). 407-416. https://doi.org/10.21603/2074-9414-2022-2-2373<br>Segnit. N. (2023). T*he Flavor Thesaurus: More Flavors: Plant-Led Pairings, Recipes, and Ideas for Cooks*. Bloomsbury Publishing. ISBN-10 : 163973113X<br>Suardani, A., Semariyani, A., Candra, I., Sudiarta, I., Rudianta, I. & Saridewi, N. (2023). Quality control of puff pastry sheet production process at CV. PRS Bali. *Formosa Journal of Applied Sciences. 2*(3). 471-482. https://doi.org/10.55927/fjas.v2i3.3594 |

| XI. PERFIL DOCENTE |
| --- |
| Licenciatura en Gastronomía, Artes Culinarias o área afín, de preferencia con especialidad en área dulce, experiencia profesional y docente mínima de 2 años y en producción de área dulce. Así mismo, contar con cualidades de organización, responsabilidad y que propicie el aprendizaje significativo en las y los estudiantes. |

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Cocinas de México

**5. Clave**:

**6. HC:** 01 **HT:** 00 **HL:** 04 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 01 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Claudia Gabriela Trasviña Durazo
Marlene Martínez Arenas
Gina García Walther
Carolina Mata Miranda

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje brinda las bases para conocer ingredientes, técnicas y utensilios que conforman la cocina mexicana, diferenciar su estructura, composición y saber su uso adecuado en las recetas tradicionales a través de la evolución de la cocina en México, es un complemento para el conocimiento de distintos tipos de cocina, sus ingredientes y técnicas para contar con una cultura gastronómica más amplia. Se imparte en la etapa disciplinaria, es de carácter obligatoria y pertenece al área de conocimiento de Producción.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Realizar platillos representativos de las cocinas regionales de México por medio de las técnicas culinarias tradicionales y contemporáneas para promover la identidad cultural, la sostenibilidad y el respeto de la diversidad gastronómica en el país, con compromiso, pertinencia y responsabilidad.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Portafolio de evidencias que integre los siguiente:

- Muestra gastronómica con diversas preparaciones y técnicas de las cocinas de México.
- Rubricas de evaluación de prácticas de laboratorio.
- Evidencias fotográficas de los productos elaborados.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Origen de la cocina mexicana

**Competencia:**
Distinguir las técnicas de preparación y métodos de cocción representativos de la gastronomía mexicana desde un contexto teórico y práctico, mediante el desarrollo de recetas basadas en cocina prehispánica para su debida interpretación y aplicación en la práctica, con respeto y pertinencia.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

1.1. Los alimentos originarios
    1.1.1. Triada Mesoamericana y alimentos complementarios
1.2. Técnicas de preparación representativas
1.3. Nixtamalización
1.4. Molienda
1.5. Fermentación
1.6. Envolturas
1.7. Métodos de cocción representativos
    1.7.1. Asados
    1.7.2. Rescoldo
    1.7.3. Tostados y reventados
    1.7.4. Vapor
    1.7.5. Tatemado
    1.7.6. Barbacoa o pib
1.4. Instrumentos y utensilios tradicionales
    1.7.1. Molcajete y tejolote
    1.7.2. Tecontamalli
    1.7.3. Pichanchas
    1.7.4. Metate y metlapil
    1.7.5. Instrumentos de barro
    1.7.6. Instrumentos a base de fibras vegetales

## UNIDAD II. Virreinato y gesta de la cocina mexicana

**Competencia:**
Emplear los ingredientes y técnicas culinarias introducidas después de la Conquista a partir de la demostración práctica de recetas para entender los procesos de mestizaje culinario en las cocinas de México, con compromiso y responsabilidad.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

2.1. La conquista y el virreinato
- 2.1.1. Cocina mestiza: alimentos y técnicas adoptados
- 2.1.2. Cocina conventual o de misión
- 2.1.3. Conservas y salmueras
- 2.1.4. Dulcería y chocolate

2.2. Cocina barroca
- 2.2.1. Instrumentos y utensilios adoptados
- 2.2.2. Uso de especias
- 2.2.3. Frituras
- 2.2.4. Horneados y braseados

2.2. Gesta de la cocina mexicana
- 2.2. Antojitos a base de maíz
- 2.3. Platillos icónicos de la cocina mexicana

**UNIDAD III. Cocinas regionales de México**

**Competencia:**
Ejecutar las diversas técnicas de preparación aplicadas en la variedad de ingredientes regionales a través de la elaboración y práctica de recetas de la cocina tradicional y popular de cada región gastronómica de México atendiendo a su diversidad, con respeto y empatía.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

3.1. Noroeste
- 3.1.1. Entorno natural
- 3.1.2. Clima
- 3.1.3. Flora y fauna
- 3.1.4. Población
- 3.1.5. Ingredientes y productos locales
- 3.1.6. Cocina indígena

3.2. Noreste
- 3.2.1. Entorno natural
- 3.2.2. Clima
- 3.2.3. Flora y fauna
- 3.2.4. Población
- 3.2.5. Ingredientes y productos locales
- 3.2.6. Cocina indígena

3.3. Pacífico
- 3.3.1. Entorno natural
- 3.3.2. Clima
- 3.3.3. Flora y fauna
- 3.3.4. Población
- 3.3.5. Ingredientes y productos locales
- 3.3.6. Cocina indígena

3.4. Centro
- 3.4.1. Entorno natural
- 3.4.2. Clima
- 3.4.3. Flora y fauna
- 3.4.4. Población
- 3.4.5. Ingredientes y productos locales
- 3.4.6. Cocina indígena

3.5. Sur

- 3.5.1. Entorno natural
- 3.5.2. Clima
- 3.5.3. Flora y fauna
- 3.5.4. Población
- 3.5.5. Ingredientes y productos locales
- 3.5.6. Cocina indígena

3.6. Sureste

- 3.6.1. Entorno natural
- 3.6.2. Clima
- 3.6.3. Flora y fauna
- 3.6.4. Población
- 3.6.5. Ingredientes y productos locales
- 3.6.6. Cocina indígena

## UNIDAD IV. La nueva gastronomía mexicana

**Competencia:**
Integrar las técnicas y productos de las cocinas regionales mediante la adaptación de recetas tradicionales a contextos de cocina contemporánea para fomentar la sostenibilidad a través del consumo local, la autenticidad y la innovación, con respeto y honestidad.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

4.1. Recuperación y valorización de las cocinas tradicionales
4.2. Cocina mexicana nacional
4.3. Cocina mexicana y la alineación con los objetivos del desarrollo sostenible
4.4. La cocina mexicana en el extranjero y su impacto global

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Nixtamalización y molienda | 1. Atiende orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Revisa el recetario.<br>4. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>5. Desarrolla la técnica de nixtamalización y molienda<br>6. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>7. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>8. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>9. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza<br>● Proyector<br>● Computadora<br>● Plumones | 4 horas |
| 2 | Asados y rescoldo | 1. Atiende orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos<br>3. Revisa el recetario.<br>4. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>5. Desarrolla la técnica de asado y escoldo.<br>6. Toma fotografías para evidencia del platillo. | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza<br>● Proyector<br>● Computadora | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 7. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>8. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>9. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | ● Plumones | |
| 3 | Tostado y vapor | 1. Atiende orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Revisa el recetario.<br>4. Reparte las materias primas y equipo de cocina.<br>5. Desarrolla la técnica de tostado y vapor.<br>6. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>7. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>8. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>9. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza<br>● Proyector<br>● Computadora<br>● Plumones | 4 horas |
| 4 | Tatemado y barbacoas | 1. Atiende orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos<br>3. Revisa el recetario.<br>4. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>5. Desarrolla la técnica de tatemado y barbacoas | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 6. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>7. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>8. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>9. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | • Proyector<br>• Computadora<br>• Plumones | |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 5 | Cocina conventual | 1. Atiende orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos<br>3. Revisa el recetario.<br>4. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>5. Desarrolla la técnica de cocina eventual.<br>6. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>7. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>8. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>9. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | • Laboratorios de producción y servicios<br>• Utensilios mayores y menores de cocina.<br>• Requisición de insumos<br>• Insumos comestibles<br>• Recetario general<br>• Bitácora de limpieza<br>• Proyector<br>• Computadora<br>• Plumones | 4 horas |
| 6 | Cocina barroca | 1. Atiende orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos<br>3. Revisa el recetario. | • Laboratorios de producción y servicios<br>• Utensilios mayores y menores de cocina. | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>5. Desarrolla la técnica de cocina barroca<br>6. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>7. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>8. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>9. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica.<br>10. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica docente. | ● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza<br>● Proyector<br>● Computadora<br>● Plumones | |
| 7 | Frituras y capeados | 1. Atiende orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos<br>3. Revisa el recetario.<br>4. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>5. Desarrolla la técnica de frituras y capeados<br>6. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>7. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>8. Realiza la limpieza del laboratorio. | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza<br>● Proyector<br>● Computadora<br>● Plumones | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 9. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | | |
| 8 | Antojitos mexicanos a base de maíz | 1. Atiende orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos<br>3. Revisa el recetario.<br>4. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>5. Desarrolla la técnica de antojitos mexicanos a base de maíz<br>6. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>7. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>8. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>9. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza<br>● Proyector<br>● Computadora<br>● Plumones | 4 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 9 | Cocina Regional Noreste | 1. Atiende orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos<br>3. Revisa el recetario.<br>4. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>5. Desarrolla la técnica de cocina regional Noroeste<br>6. Toma fotografías para evidencia del platillo. | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza<br>● Proyector<br>● Computadora | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 7. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>8. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>9. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | ● Plumones | |
| 10 | Cocina regional pacifico | 1. Atiende orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos<br>3. Revisa el recetario.<br>4. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>5. Desarrolla la técnica de cocina regional Pacífico<br>6. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>7. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>8. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>9. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza<br>● Proyector<br>● Computadora<br>● Plumones | 4 horas |
| 11 | Cocina Regional Centro | 1. Atiende orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos<br>3. Revisa el recetario.<br>4. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>5. Desarrolla la técnica de cocina regional Centro | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 6. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>7. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>8. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>9. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | ● Proyector<br>● Computadora<br>● Plumones | |
| 12 | Cocina regional sur | 1. Atiende orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos<br>3. Revisa el recetario.<br>4. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>5. Desarrolla la técnica de cocina regional Sur<br>6. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>7. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>8. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>9. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza<br>● Proyector<br>● Computadora<br>● Plumones | 4 horas |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 13 | Identificación de productos culinarios locales en mercado regional | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos | ● Transporte<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Visita un mercado regional<br>4. Delimita el mercado por tipo de ingredientes y/o productos.<br>5. Realiza entrevistas y obtiene al menos 5 usos diferentes por tipo de ingrediente y/o producto.<br>6. Realiza propuesta de producto culinario adaptado al contexto de las cocinas contemporáneas alineada a los parámetros propuestos por el docente.<br>7. Elabora requisición de insumos para taller de innovación.<br>8. Elabora reporte con sustento teórico acerca del producto y su adaptación según los criterios establecidos por el docente.<br>9. Entrega investigación y recibe retroalimentación. | ● Bitácora de limpieza<br>● Proyector<br>● Computadora<br>● Plumones | |
| 14 | Taller de innovación de productos de la cocina mexicana | 1. Atiende orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo para realizar la investigación documental para realizar un producto innovador basado en tecnologías o ingredientes tradicionales de las cocinas de México.<br>3. Atiende taller de pruebas gastronómicas para la preparación de producto innovador.<br>4. Realiza análisis organoléptico del producto y recibe retroalimentación docente.<br>5. Elabora reporte de práctica estableciendo los elementos | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza<br>● Proyector<br>● Computadora<br>● Plumones | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | | |
| 15 | Seminario de cocina mexicana | 1. Atiende orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Basado en la investigación de producto y pruebas de taller de innovación realiza una presentación ejecutiva basada en los criterios dispuestos por el docente.<br>3. Recibe retroalimentación por parte de panel de expertos y público en general.<br>4. Participa en foro de discusión<br>5. Realiza mejoras a la investigación original.<br>6. Entrega reporte de investigación actualizado. | ● Sala de usos múltiples<br>● Mesas y sillas<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza<br>● Proyector<br>● Computadora<br>● Plumones | 4 horas |
| 16 | Muestra gastronómica | 1. Atiende orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Realiza infografía para divulgación del producto a partir de la investigación previa.<br>3. Elabora requisición de insumos para muestra gastronómica.<br>4. Produce muestras del producto.<br>5. Realiza montaje de un *stand* de exposición de las muestras del producto e infografía de este.<br>6. Retroalimenta al público acerca de los aspectos generales del producto. | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Sala de usos múltiples o explanada<br>● Mesas y sillas<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza<br>● Proyector<br>● Computadora<br>● Plumones | 4 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Discusión guiada
- Instrucción guiada
- Foros

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Práctica diaria……..... 40%
- Recetario……..... 20%
- Exámenes teóricos..... 20%
- Muestra gastronómica…… 20%

**Total**……...100%

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Chapa, M. (2006). Bebidas Mexicanas, La ruta del espíritu. Everest. Ensenada [clásica]<br>García, H. (2020). *Cocina Prehispánica mexicana: la comida de los antiguos mexicanos*. Producciones sin sentido común.<br>Gironella, A. y De Angeli, G. (2006). *Larousse de la cocina mexicana.* Larousse [clásica]<br>Olvera, E. (2008). *La nueva cocina mexicana*. Larousse.<br>Puig, S. y Stoopen, M. (2010). *Cocina Mexicana, especialidades regionales.*, EVEREST [clásica]<br>Sánchez, I. (2020). *Diana Kennedy and the Imagination of 'Authentic' Mexican Food.* Bulletin of Spanish Studies. *97* (4).<br>Tausend, M. (2012). *La Cocina Mexicana: Many cultures one cuisine.* Berkeley: University of California Press [clásica]<br>Urquiza, I. (2012). *Larousse cocina mexicana: patrimonio de la humanidad*. Larousse [clásica] | Cabrera, O. (2023). *El mundo de los atoles*. Larousse<br>Carrillo, M. (2015). *México gastronomía.* Phaidon [clásica]<br>Castillo, M. y Ortiz, P. (2023). *Día de Muertos, recetas y tradiciones.* Larousse.<br>Escalante, P., García, B., Jáuregui, L., Vázquez, J. Z., Speckman, E., García, J. y Aboites, L. (2008). *Nueva historia mínima de México ilustrada*. Secretaría de Educación del Gobierno del Distrito Federal. https://acortar.link/9xIttZ [clásica]<br>Escamilla, E. y Gortari, Y. (2000). *Sabores de Europa: las cocinas del mundo en México.* Clío.<br>Fernández, A. y Gonzalez, A. (2021). *La tradicional cocina mexicana*. Panorama.<br>Gaviria, J. (2022). *On Masa: Techniques, Recipes, and Reflections on a Timeless Staple*. Chronicle Books.<br>Kennedy, D. (2020). *My Mexico: A Culinary Odyssey with Recipes,* University of Texas Press.<br>Muñoz, R. (2017). *Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. Larousse [clásica] |

## XI. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía o área afín, de preferencia con especialidad en el área de cocinas de México. Contar con experiencia docente mínima de 2 años y en producción de alimentos. Debe poseer cualidades de organización, responsabilidad y fomentar el aprendizaje significativo en las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Patrimonio Gastronómico de México

**5. Clave**:

**6. HC:** 01 **HT:** 03 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 01 **CR:** 05

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Gina García Walther
Carolina Mata Miranda
Marlene Martínez Arenas
Claudia Gabriela Trasviña Durazo

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje Patrimonio Gastronómico de México tiene como objetivo valorar la riqueza y relevancia del patrimonio gastronómico de México, permitiendo a las y los estudiantes identificar los elementos esenciales de la diversidad biocultural del país. Proporciona un fundamento teórico para la asignatura Cocinas de México, integrando perspectivas de diversas disciplinas sociales con el propósito de promover la empatía y el respeto hacia la cultura y gastronomía mexicana, tanto a nivel local como internacional. Se imparte en la etapa disciplinaria, es de carácter obligatoria y pertenece al área de conocimiento de Producción.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Valorar la riqueza y relevancia del patrimonio alimentario y gastronómico mexicano mediante un enfoque interdisciplinario que permita identificar los elementos esenciales de la diversidad biocultural del país, promoviendo la empatía, el respeto por la cultura y la gastronomía mexicana, y su reconocimiento a nivel local e internacional.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Portafolio de evidencias que integre materiales audiovisuales como:

- Infografías
- Mapas conceptuales
- Mapas mentales
- Videos
- Líneas del tiempo
- Glosarios

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES

### UNIDAD I. Conceptos básicos y análisis del patrimonio alimentario y gastronómico

**Competencia:**
Distinguir las nociones sobre patrimonio cultural, material e inmaterial por medio de los marcos reguladores internacionales y nacionales para promover el análisis crítico y valorar la diversidad biocultural, alimentaria y gastronómica de México con honestidad.

**Contenido:** **Duración:** 3 horas

1.1. Patrimonio
- 1.1.1. Tipos de patrimonio e importancia de su salvaguardia
- 1.1.2. Elementos que integran el patrimonio
- 1.1.3. Marco regulador internacional y nacional
- 1.1.4. Identificación e inventarios de bienes

1.2. Patrimonio alimentario
- 1.2.1. Marco regulador
- 1.2.2. Objetivos desarrollo sostenible

1.3. La cocina tradicional mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.
- 1.3.1. UNESCO. Marco regulatorio y organismos internacionales
- 1.3.2. Definición de la cocina tradicional mexicana
- 1.3.3. Día nacional de la gastronomía
- 1.3.4. Debates y análisis crítico de la política de fomento a la gastronomía

**UNIDAD II. Territorios prehispánicos y sus cocinas**

**Competencia:**
Distinguir las diversas regiones culturales de la época prehispánica por medio de la investigación de sus sistemas alimentarios para comprender las bases culturales e históricas de los pueblos originarios de México con una actitud colaborativa y empatía por la diversidad cultural.

**Contenido:** **Duración:** 3 horas

2.1. Mesoamérica
- 2.1.1. Domesticación de los principales alimentos: maíz, chile, frijol, tomate y calabaza
- 2.1.2. Sistemas agrícolas, cosmovisión y religión
- 2.1.3. Ingredientes complementarios
- 2.1.4. Tecnologías en las cocinas mesoamericanas

2.2. Oasisamérica y Aridoamérica
- 2.2.1. Nomadismo y formas de organización social
- 2.2.2. Recolección, ingredientes y fuentes de consulta
- 2.3.3. Cosmovisión en torno a la alimentación

2.3. Rutas de comercio entre Mesoamérica, Aridoamérica y Oasisamérica

**UNIDAD III. Territorios novohispanos y sus cocinas**

**Competencia:**
Analizar las interacciones entre los territorios novohispanos y sus cocinas a partir del estudio de las rutas comerciales, los sistemas de intercambio y los asentamientos coloniales, para comprender el mestizaje culinario como expresión de diversidad cultural, fomentando la disciplina y la tolerancia.

**Contenido:** **Duración:** 3 horas

3.1. Rutas comerciales e ingredientes del nuevo y viejo mundo
3.2. Ciudades y cocinas barrocas: técnicas, utensilios y estética
3.3. Mercados y comercio en la Nueva España
3.4. Sistema misional y productivo en el Noroeste novohispano

**UNIDAD IV. México contemporáneo: territorios y cocinas regionales**

**Competencia:**
Analizar las regiones bioculturales y alimentarias de México por medio de la organización de factores socioculturales e históricos que permitan la comprensión y reflexión de las cocinas regionales, locales e indígenas de México con actitud proactiva y solidaridad.

**Contenido:** **Duración:** 3 horas

4.1. Regiones bioculturales y alimentarias en México
- 4.1.1. Noroeste
- 4.1.2. Noreste
- 4.1.3. Occidente
- 4.1.4. Altiplano central
- 4.1.5. Sureste
- 4.1.6. Suroeste

**UNIDAD V. Análisis del patrimonio gastronómico y su aplicación**

**Competencia:**
Evaluar las estructuras y estrategias que promueven la conservación del patrimonio gastronómico en México a través del análisis crítico y la interacción con actores locales para generar conciencia sobre la necesidad de desarrollar cocinas sostenibles en México con liderazgo, respeto y honestidad.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

5.1. Políticas públicas, programas y promoción del patrimonio gastronómico
5.2. Esfuerzos de la industria gastronómica y su relación con los ODS
5.3. Organizaciones civiles y activistas en pro del patrimonio alimentario y gastronómico

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 1 | Ejercicio culinario prehispánico | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos<br>3. Revisa literatura y recetarios prehispánicos.<br>4. Elabora un platillo prehispánico.<br>5. Realiza análisis sensorial en una presentación colectiva.<br>6. Genera una paleta sensorial de forma colaborativa.<br>7. Recibe retroalimentación docente. | ● Literatura histórica<br>● Recetarios<br>● Videos<br>● Solicitud de espacios (cocina y sala de análisis sensorial)<br>● Rúbrica de evaluación sensorial | 9 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 2 | Ejercicio culinario novohispano | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Revisa literatura y recetarios novohispanos.<br>4. Elige una receta novohispana.<br>5. Investiga la receta.<br>6. Estandariza la receta a gramaje y estilo de recetario contemporáneo.<br>7. Elabora el platillo.<br>8. Realiza análisis sensorial en una presentación colectiva.<br>9. Genera una paleta sensorial de forma colaborativa. | ● Literatura histórica<br>● Recetarios<br>● Videos<br>● Solicitud de espacios (cocina y sala de análisis sensorial)<br>● Rúbrica de evaluación sensorial | 9 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 10. Recibe retroalimentación docente | | |
| 3 | Visita a mercado regional | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Selecciona un mercado regional.<br>4. Delimita cuadrantes en el mercado.<br>5. Registra ingredientes, utensilios por cuadrante.<br>6. Realiza entrevistas y obtiene al menos una receta por un ingrediente regional.<br>7. Elabora un reporte de práctica de campo con la información obtenida.<br>8. Recibe retroalimentación docente. | ● Revisión de literatura<br>● Formato de registro de información<br>● Fichas para recabar información por receta o ingrediente<br>● Formato de reporte<br>● Rúbrica de evaluación<br>● Solicitud de transporte | 10 horas |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 4 | Feria o una exposición (acorde al calendario, por ejemplo, día de muertos o día de la gastronomía mexicano) | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica<br>2. Establece un objetivo general<br>3. Se reúne en equipos de trabajo de acuerdo con diversas regiones culinarias y gastronómicas<br>4. Establece dinámica de trabajo, stands, logística.<br>5. Realiza la difusión del evento y sus mecanismos de auto - financiamiento y gestión.<br>6. Desarrolla el proyecto por stand. | ● Revisión de literatura sobre las regiones gastronómicas<br>● Guías o manuales de logística para ferias<br>● Rúbrica de evaluación<br>● Ruta crítica<br>● Formatos para solicitud de espacios y mobiliario.<br>● Infografías, lonas y demás aditamentos para stands. | 10 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 7. Realiza la presentación de la feria.<br>8. Recibe evaluación a partir de un grupo de evaluadores. | | |
| **UNIDAD V** | | | | |
| 5 | Propuesta de investigación de un producto local, práctica culinaria o ingrediente de la región noroeste | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Establece un objetivo general<br>3. Se reúne en equipos.<br>4. Elige un tema, ingrediente, platillo o práctica culinaria local o regional.<br>5. Elabora un plan de promoción y difusión como patrimonio gastronómico.<br>6. Recibe evaluación docente. | ● Revisión de literatura<br>● Fichas de registro<br>● Formato de documento<br>● Rúbrica | 10 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Debates
- Discusión guiada
- Foros

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Trabajo colaborativo
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales……..... 20%
- Reportes de lectura ……20%
- Ejercicios culinarios ……...15%
- Reportes de práctica de taller……... 20%
- Portafolio de evidencias…….25%

**Total**……...100%

## X. REFERENCIAS

| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| González, G. y Campos, E. (2023). La identidad simbólica afromexicana desde su gastronomía: un acercamiento a su patrimonio cultural. *Turismo y patrimonio*. 21, 133-150. doi.org/10.24265/turpatrim.2023.n21.08<br>Martínez-Espinosa, A. y Lozano-Keymolen, D. (2023). Dieta tradicional saludable para México en el contexto de los Objetivos del Desarrollo Sostenible. *Estudios Sociales. Revista De Alimentación Contemporánea Y Desarrollo Regional*, *33*(61). https://doi.org/10.24836/es.v33i61.1293<br>Novo, S. (2007) *Cocina mexicana; o, Historia gastronómica de la ciudad de México.* Porrua. [clásica]<br>Ramos, E. y Geller, S. (2024). *Cocinas regionales y patrimonio natural:interrogantes, iniciativas y desafíos*. Naturaleza y sociedad. Desafíos medioambientales. 8. https://doi.org/10.53010/KVHO4584 | Cabo, E. (2016). *Reconocimiento del Patrimonio Inmaterial: La Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial*.: https://acortar.link/SkJtom [clásica]<br>Contreras, D. y Medina, J. (2023). *La valorización del patrimonio alimentario y sus vínculos con el turismo. Estudios de la Humanidad*. http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/kiosko/2023/Las%20valorizaciones%20del%20patrimonio%20alimentario%20y%20sus%20vinculos%20con%20el%20turismo.pdf<br>Coordinación Nacional de Patrimonio Cultural y Turismo. (s.f.). *Patrimonio cultural inmaterial y turismo: Salvaguardia y oportunidades*. CONACULTA. https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/pdf/pat_inmaterial<br>Escalante, P., García, B., Jáuregui, L., Vázquez, J.Z., Speckman, E., García, J. y Aboites, L. (2008). *Nueva historia mínima de México ilustrada.* México: Secretaría de Educación del Gobierno del Distrito Federal. https://acortar.link/9xIttZ [clásica]<br>Hryciuk, R. E. (2019) La Alquimista de los Sabores: Gastronomic heritage, gender, and the tourist imaginary in Mexico *Revista del CESLA.* (24). https://doi.org/10.30892/gtg.44418-950<br>Organización de las Naciones Unidas para la Cultura, las Ciencias y la Educación. (s.f.). La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán. UNESCO. https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacn-00400<br>Organización de las Naciones Unidas para la educación, la ciencia y la cultura. (s.f.). *Lista de patrimonio cultural inmaterial y* |

| | |
|---|---|
| | *el Registro de Buenas Prácticas de Salvaguardia.* whc.unesco.org/en/criteria/<br>Rivza, B., Foris, D., Foris, T., Privitera, D., Uljanova, E., & Rivza, P.(2022). Gastronomic Heritage: A contributor to sustainable local tourism development. *GeoJournal of Tourism and Geosites 44* (4), 1326 –1334. |

## XI. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía, Gestión Turística, Antropología o área afín. Preferentemente con maestría o especialidad en área afín. Debe contar con experiencia docente e investigación mínima de 2 años. Asimismo, contar con cualidades de organización, responsabilidad con la finalidad de propiciar el aprendizaje significativo en las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

### I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Bebidas en el Mundo

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 02 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Enología

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Ana Fernanda Ramírez Torres
Benjamín Medina Treviño
Salvador Romero García
Rosalía Nayeli Cruz Hernández

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje brinda las bases de la teoría de bebidas y su clasificación, permite proporcionar al estudiantado los conocimientos teóricos en los idiomas español e inglés, para la elaboración de bebidas innovadoras para el sector restaurantero. Se imparte en la etapa disciplinaria con carácter obligatorio y pertenece al área de conocimiento de Servicio, se requiere haber aprobado la unidad de aprendizaje Enología.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Analizar de los diferentes tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas en los idiomas español e inglés, por medio de la interpretación de sus distintas clasificaciones, contextos sociales e históricos para distinguir cómo afectan en los sabores, de manera responsable, crítica y honesta.

## IV. EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

- Portafolio de evidencias que contenga investigaciones de bebidas alcohólicas y no alcohólicas
- Presentación innovadora del proceso de certificación de bebidas internacionales que cuenten con una denominación de origen.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Adaptar un sistema de servicio mediante la aplicación de los protocolos, conocimientos culturales, metodológicos y técnicos para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos y bebidas, con empatía, creatividad y actitud colaborativa.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES

## UNIDAD I. Origen de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

**Competencia:**

Analizar la evolución en el consumo de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas a través del estudio teórico de sus aspectos culturales y sociales para valorar el impacto de las bebidas en la gastronomía de manera crítica, con respeto y entusiasmo.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

1.1. Origen cultural de las bebidas
    1.1.1. Aspectos culturales
    1.1.2. Aspectos sociales
1.2. Evolución del consumo de las bebidas alcohólicas
1.3. Evolución del consumo de bebidas no alcohólicas
1.4. Las bebidas como identidad histórica y patrimonio cultural

## UNIDAD II. Denominación de origen y *Terroir*

**Competencia:**
Analizar la influencia del *terroir* y las denominaciones de origen que determinan las características de las bebidas, mediante su revisión bibliográfica y normativa, para identificar la calidad de las bebidas certificadas en el mundo con actitud crítica, honesta y respetuosa.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

2.1. Concepto de *terroir*
- 2.1.1. Impacto en el sabor
- 2.1.2. Bebidas con *terroir*

2.2. Denominación de origen e indicaciones geográficas
- 2.2.1. Antecedentes de la Denominación de origen
- 2.2.2. Tipos de Denominación de origen y su impacto
- 2.2.3. Bebidas con denominación de origen
  - 2.2.3.1. Europeos
  - 2.2.3.2. Norteamericanos
    - 2.2.3.2.1. Mexicanos
  - 2.2.3.3. Latinoamericanos

## UNIDAD III. Métodos de elaboración

**Competencia:**
Contrastar los tipos de fermentación, preparación y añejamiento por medio de la esquematización teórica de los métodos de elaboración de las bebidas en los idiomas español e inglés, para asociar las características que influyen en las mismas con actitud crítica, reflexiva y responsable.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

3.1. Tipos de fermentaciones
- 3.1.1. Alcohólica
- 3.1.2. Láctica
- 3.1.3. Acética
- 3.1.4. Otras fermentaciones en bebidas

3.2. Tipos de preparación
- 3.2.1. Infusiones
- 3.2.2. Percolados
- 3.2.3. Cocción
- 3.2.4. Maceración
- 3.2.5. Destilación
- 3.2.6. Otras preparaciones

3.3. Tipos de añejamiento
- 3.3.1. En barrica
- 3.3.2. En botella
- 3.3.3. En otros materiales

## UNIDAD IV. Clasificación de bebidas

**Competencia:**
Examinar las distintas bebidas alcohólicas y no alcohólicas por medio del estudio teórico de su clasificación en los idiomas español e inglés, para distinguir la afectación en las características organolépticas con trabajo en equipo, cordialidad y colaboración.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

4.1. Clasificación de las bebidas alcohólicas
- 4.1.1. Bebidas alcohólicas fermentadas
  - 4.1.1.1. Vino
  - 4.1.1.2. Sidra
  - 4.1.1.3. Cerveza
- 4.1.2. Bebidas alcohólicas destiladas
  - 4.1.2.1. Coñac / Brandy
  - 4.1.2.2. Ginebra
  - 4.1.2.3. Whisky
  - 4.1.2.4. Ron
  - 4.1.2.5. Vodka
  - 4.1.2.6. Tequila
  - 4.1.2.7. Mezcal
  - 4.1.2.8. Otros destilados
- 4.1.3. Licores, cremas y fortificados

4.2. Clasificación de las bebidas no alcohólicas
- 4.2.1. Aguas
  - 4.2.1.1. Minerales
  - 4.2.4.2. Purificadas
  - 4.2.4.3. Alcalinas
  - 4.2.4.4. Saborizadas
- 4.2.2. Tés
- 4.2.3. Tisanas
- 4.2.4. Cafés
- 4.2.5. Kombucha
- 4.2.6. Bebidas carbonatadas
- 4.2.7. Otras bebidas no alcohólicas

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la Práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de Apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Evolución de las bebidas | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Realiza una línea del tiempo sobre la evolución de las bebidas.<br>4. Socializa con el grupo la información encontrada.<br>5. Entrega al docente para su evaluación y recibe retroalimentación. | ● Hojas / cartulina / hojas de rotafolio<br>● Plumones / colores | 3 horas |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 2 | Terroir | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Realiza una investigación sobre las bebidas que se ven afectadas por *Terroir*.<br>4. Socializa con el grupo la información encontrada.<br>5. Entrega al docente para su evaluación y recibe retroalimentación. | ● Computadora | 3 horas |
| 3 | Bebidas con denominación de origen | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Realiza una investigación sobre las bebidas con denominación de origen e indicaciones geográficas.<br>4. Realiza un video informativo sobre el tema que el docente le indica conforme a la investigación previa. | ● Proyector / televisión<br>● Computadora<br>● Bocinas | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5. Socializa con el grupo la información encontrada.<br>6. Entrega al docente para su evaluación y recibe retroalimentación. | | |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 4 | Fermentaciones | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Realiza un reporte sobre los tipos de fermentaciones.<br>3. Socializa con el grupo la información encontrada.<br>4. Entrega al docente para su evaluación y recibe retroalimentación | ● Computadora | 3 horas |
| 5 | Methods of preparation | 1. Follows the instructor's guidelines<br>2. Becomes a part of a team.<br>3. Designs an infographic about methods of preparation.<br>4. Shares the researched information with the rest of the group.<br>5. Submits the work and receives instructor's feedback. | ● Projector / television<br>● Computer | 2 hours |
| 6 | Types of aging in beverages | 1. Follows the instructor's guidelines<br>2. Becomes a part of a team.<br>3. Creates a comparative chart of the types of beverage aging.<br>4. Shares the researched information with the rest of the group.<br>5. Submits the work and receives instructor's feedback. | ● Projector / television<br>● Computer | 2 hours |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 7 | Classification of alcoholic and non-alcoholic beverages | 1. Follows the instructor's guidelines<br>2. Becomes a part of a team. | ● Projector / television<br>● Computer | 7 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Researches alcoholic and non-alcoholic beverages.<br>4. Gives a presentation on the topic assigned by the instructor, based on the research conducted.<br>5. Submits the work and receives instructor's feedback. | | |
| 8 | International beverages with designation of origin | 1. Follows the instructor's guidelines<br>2. Becomes a part of a team.<br>3. Conducts research on the certification process of international beverages with a designation of origin.<br>4. Creates a video based on the previous research.<br>5. Presents to the group for evaluation and receives feedback from the instructor. | ● Projector / television<br>● Computer<br>● Video | 8 hours |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Método de proyectos en español e inglés
- Aprendizaje basado en preguntas en español e inglés
- Técnica expositiva en español e inglés
- Discusión guiada en español e inglés
- Instrucción guiada en español e inglés

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental en español e inglés
- Trabajo colaborativo en español e inglés
- Técnica expositiva en español e inglés
- Cuadros comparativos en español e inglés
- Infografías en español e inglés

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales……..... .20%
- Prácticas de taller…….. ...10%
- Exposición……. 10%
- Participación……10%
- Portafolio de investigaciones……..... 20%
- Video……..……..…. ..30%

**Total**…….100%

## X. REFERENCIAS


### Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC

Contreras, J., & Arnáiz, M. G. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas* (Vol. 392). Ariel. [clásica].

Segnit, N. (2010). *La enciclopedia de los sabores: combinaciones, recetas e ideas para el cocinero creativo*. Barcelona: Editorial Debate. [clásica].

Serra Puche, M. C., & Lazcano Arce, J. C. (2016). *El mezcal, una bebida prehispánica: estudios etnoarqueológicos*. Universidad Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas. [clásica].

Pan, S., et al. (2022). *Tea and tea drinking: China's outstanding contributions to the mankind*. *Chinese Medicine* (27) 17. https://doi.org/10.1186/s13020-022-00571-1

Wittwer, G. & Anderson, K. (2020). *A Model of Global Beverage Markets*. Journal of Wine Economics. *15*(3), 330–354. https://www.cambridge.org/core/services/aop-cambridge-core/content/view/315D6FB33DD052CF5FF842913E1F8783/S1931436120000176a.pdf/a-model-of-global-beverage-markets.pdf

### Recursos de acceso libre o complementarios externos

Martínez, M., Baraja, E., & Herrero, D. (2023). *El territorio más allá del "terroir" en las indicaciones geográficas: la identidad territorial en la estrategia productiva de la DOP "Cebreros" (Ávila)*. Geografía: cambios, retos y adaptación: libro de actas. (1315-1321) XVIII Congreso de la Asociación Española de Geografía, Logroño. https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/68074/Dialnet-ElTerritorioMasAllaDelTerroirEnLasIndicacionesGeog-9075396-1.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Barrigón, I. (2023). *Envejecimiento con sistemas alternativos a la barrica en bebidas alcohólicas de alta graduación: Una revisión*. Universidad de Valladolid. Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias

Cavanagh, J., & Clairmonte, F. (2023). *Alcoholic beverages*. Taylor & Francis.

Díaz-García, M., Castellar, M. R., & Obón, J. M. (2013). *Juices and non-alcoholic beverages*. In *Comprehensive Analytical Chemistry* 60, 439-459. Elsevier. https://doi.org/10.1016/B978-0-444-59562-1.00017-7

Galanakis, C. (2019). *Trends in non-alcoholic beverages*. Academic Press.

Gallego-Nicasio, V. M. M. B., & Lería, C. P. (2023). *Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones. HOTR0209*. ic editorial.

Gutiérrez Portillo, Á. A. (2019). *Alcohol: De elixir de los dioses al consumo consuetudinario*. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.

Hoffmann, J. (2014). *The World Atlas of Coffee: from beans to brewing-coffees explored, explained and enjoyed.* Mitchell Beazley. [clásica].

Jurado-Jurado, J. C. (2023). *Alcohol y trabajo en América Latina*. Siglos XVII-XX. Experiencias económicas, políticas y socioculturales. *Historia y Sociedad*, (45), 335-339.

Lampert, T. R. (2023). *The Essential Tequila & Mezcal Companion: How to Select, Collect & Savor Agave Spirits*. Union Square & Co.

Muñoz, J. (2010). Las bebidas alcohólicas Las bebidas alcohólicas. *Obtenido de Medigraphic. org. mx:* [clásica]. *Recuperado de: https://www.medigraphic.com/pdfs/aapaunam/pa-2010/pae101i.pdf.*

Pastor, F. P. (2007). Aspectos antropológicos del consumo de bebidas alcohólicas en las culturas mediterráneas. *Salud y drogas*, *7*(2), 249-262. [clásica].

Pilcher, J. M. (Ed.). (2012). *The Oxford handbook of food history.* Oxford University Press. [clásica].

Rodríguez, L. (2022). *La cerveza, una bebida con historia*. Revista Española de Nutrición Comunitaria: *Monográfico especial 25 aniversario*, (*28)* 47-49. España. Recuperado de: https://www.renc.es/imagenes/noticias/REV.%20ESP.%20NUTR.%20COM.%20(SUPL.%202)%202022_BAJA.pdf

Tamang, J. P. (2025). History of ancient alcoholic beverages of the world. In Microbiology and Health Benefits of Traditional Alcoholic Beverages (1-25). Academic Press. Recuperado de: https://doi.org/10.1016/B978-0-443-13322-0.00001-0

Tinoco, C. E., García, R. R., & Rös, M. (2024). Las denominaciones de origen e indicaciones geográficas como estrategia comercial de productos provenientes de comunidades rurales. *Universidad & Ciencia*, *13*(3), 40-53.

| | |
|---|---|
| | Wolf, A., Bray, G. A., & Popkin, B. M. (2008). A short history of beverages and how our body treats them. *Obesity reviews*, *9*(2), 151-164. Recuperado de: https://doi.org/10.1111/j.1467-789X.2007.00389.x |

## X. PERFIL DOCENTE

Con estudios de Licenciatura en Gastronomía o área afín, de preferencia con maestría o especialidad en Sumillería. Se recomienda contar con experiencia docente mínima de 2 años, y conocimiento en bebidas alcohólicas y no alcohólicas internacionales, además, deberá dominar el idioma inglés, y contar con cualidades de organización, responsabilidad y que propicie el aprendizaje significativo en las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

### I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Finanzas Aplicadas a Negocios de Alimentos y Bebidas

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 02 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Costos de Alimentos y Bebidas

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Ramón Vega Buelna
Ana Fernanda Ramírez Torres
Oscar Martínez Ríos
Edith Martín Galindo

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje de Finanzas Aplicadas a Negocios de Alimentos y Bebidas brinda los conocimientos necesarios para analizar la situación financiera de un negocio de alimentos y bebidas, lo que permite proporcionar las herramientas y técnicas financieras para optimizar la rentabilidad en los negocios en la industria en un mercado global. Asimismo, integra el uso estratégico de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) para facilitar el análisis, procesamiento y visualización de información financiera mediante plataformas digitales. Se imparte en la etapa disciplinaria con carácter obligatorio, pertenece al área de conocimiento de Gestión y se requiere haber cursado y aprobado previamente la unidad de aprendizaje de Costos de Alimentos y Bebidas.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Analizar la situación financiera de negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas financieras avanzadas, para evaluar y tomar decisiones en el diseño de planes financieros viables que coadyuven en la optimización de su rentabilidad, con una actitud objetiva, responsabilidad y honestidad

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Plan financiero integral para negocios de alimentos y bebidas que incluirá análisis de indicadores financieros, estrategias de fijación de precios, proyecciones financieras y evaluación de un proyecto de inversión utilizando VPN, TIR y ROI.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas administrativas y tecnológicas, 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 crítica, emprendedora y responsable.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES

## UNIDAD I. Fundamentos de las finanzas y la administración financiera

**Competencia:**
Examinar los conceptos fundamentales de finanzas y administración financiera en el sector gastronómico, considerando factores económicos, fiscales e inflacionarios que influyen en la gestión eficiente de recursos, para identificar los estados financieros y la toma de decisiones estratégica, con pensamiento crítico y compromiso.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

1.1. Conceptos básicos de finanzas y administración financiera
- 1.1.1. Finanzas
- 1.1.2. Finanzas administrativas y servicios financieros
- 1.1.3. Decisiones del área de finanzas
  - 1.1.3.1. Decisión de inversión, financiamiento y administración de bienes

1.2. Finanzas corporativas y su rol dentro de la estructura organizacional
- 1.2.1. Gobernanza corporativa
- 1.2.2. Finanzas en la estructura organizacional
- 1.2.3. Importancia de las finanzas para la toma de decisiones en negocios gastronómicos

1.3. Estados financieros
- 1.3.1. Usuarios de los estados financieros

1.4. Factores económicos, fiscales e inflacionarios y su impacto en el sector gastronómico
- 1.4.1. PIB
- 1.4.2. Inflación y tasa de cambio
- 1.4.3. Política monetaria y fiscal

## UNIDAD II. Elementos del análisis financiero

**Competencia:**
Distinguir los elementos del análisis financiero, a través de métodos de cálculo de costos, estrategias de fijación de precios y análisis del punto de equilibrio, para evaluar el desempeño financiero y optimización de recursos en empresas de alimentos y bebidas, con honestidad y compromiso.

**Contenido:** **Duración:** 10 horas

2.1. Herramientas de análisis financiero: indicadores clave
- 2.1.1 Índices de rentabilidad
- 2.1.2. Índices de liquidez
- 2.1.3. Índices de eficiencia y eficacia
- 2.1.4. Índices de endeudamiento

2.2. Costos basados en actividad
- 2.2.1. Cálculo de costos basados en actividad
- 2.2.2. Aplicación y análisis de costos basados en actividad

2.3. Métodos de fijación de precios
- 2.3.1. Costo plus
- 2.3.2. Análisis marginal
- 2.3.3. Benchmarking

2.4. Punto de equilibrio en la industria de alimentos y bebidas
- 2.4.1. Cálculo de punto de equilibrio
- 2.4.2 Análisis del punto de equilibrio

## UNIDAD III. Fuentes de financiamiento

**Competencia:**
Distinguir opciones de financiamiento a corto y largo plazo, considerando el impacto del apalancamiento financiero y optimización del flujo de efectivo, para garantizar la sostenibilidad y el crecimiento del negocio gastronómico, con responsabilidad y honestidad.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

3.1. Opciones de financiamiento a corto y largo plazo para negocios gastronómicos
- 3.1.1. Financiamientos a corto plazo
  - 3.1.1.1. Fuentes internas y externas
- 3.1.2. Financiamiento a largo plazo

3.2. Apalancamiento financiero
- 3.2.1. Cálculo de apalancamiento
- 3.2.2. Análisis de apalancamiento financiero

3.3. Manejo y optimización del flujo de efectivo

## UNIDAD IV. Planeación financiera estratégica

**Competencia:**
Determinar la demanda potencial y la proyección de ventas en empresas gastronómicas, mediante aplicación de métodos de pronóstico, para optimizar la gestión de recursos y apoyar la toma de decisiones estratégicas, con pensamiento crítico y propositivo.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

4.1. Pronósticos de demanda y proyección de ventas en la industria gastronómica
    4.1.1. Demanda potencial
    4.1.2. Métodos de proyección de ventas
4.2. Elaboración de planes financieros integrales

## UNIDAD V. Evaluación y viabilidad financiera de proyectos

**Competencia:**
Calcular la rentabilidad de empresas de alimentos y bebidas mediante el análisis de indicadores financieros como el Valor Presente Neto (VPN) y la Tasa Interna de Retorno (TIR), para desarrollar planes financieros y tomar decisiones fundamentadas sobre la viabilidad económica y financiera de proyectos en el sector gastronómico, con una actitud colaborativa y compromiso.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

5.1. Evaluación financiera
- 5.1.1. Índice de rentabilidad para empresa
- 5.1.2. Índice de rentabilidad en el menú
- 5.1.3. Valor Presente Neto (VPN)
- 5.1.4. Tasa Interna de Retorno (TIR)

5.2. Toma de decisiones de inversión: viabilidad económica y financiera de proyectos

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la Práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de Apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Indicadores macroeconómicos | 1. Atiende las indicaciones del docente para la identificación de los indicadores macro.<br>2. Aplica el método de análisis del entorno económico.<br>3. Analiza los resultados de la aplicación del método.<br>4. Elabora un informe del análisis.<br>5. Entrega a docente para revisión y retroalimentación. | ● Casos prácticos proporcionados por el docente<br>● Apuntes de clase<br>● Calculadora<br>● Computadora<br>● Sistemas de información (Excel)<br>● Recursos adicionales de impacto | 2 horas |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 2 | Razones financieras | 1. Atiende las indicaciones del docente para realizar el análisis de razones financieras.<br>2. Aplica el método de razones financieras mediante hojas de cálculo para calcular indicadores financieros.<br>3. Analiza los resultados de la aplicación del método.<br>4. Elabora un informe del análisis.<br>5. Entrega a docente para revisión y retroalimentación los resultados con una presentación interactiva.<br>6. Realiza ajustes pertinentes a su ejercicio digital. | ● Casos prácticos<br>● Apuntes de clase<br>● Calculadora<br>● Computadora<br>● Sistemas de información (Excel)<br>● Recursos adicionales de impacto | 2 horas |
| 3 | Costeo basado en actividad | 1. Atiende las indicaciones del docente para realizar el análisis de costeo basado en actividad. | ● Casos prácticos<br>● Apuntes de clase<br>● Calculadora | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 2. Aplica el método de análisis de costeo con el apoyo del uso de software.<br>3. Analiza los resultados de la aplicación del método.<br>4. Elabora un informe del análisis.<br>5. Entrega a docente para revisión y retroalimentación.<br>6. Realiza correcciones. | ● Computadora<br>● Sistemas de información<br>● Recursos adicionales de impacto | |
| 4 | Métodos de fijación de precios | 1. Atiende las indicaciones del docente para realizar el método de fijación de precios<br>2. Aplica el método de fijación de precio con el apoyo del uso de software o hojas de cálculo colaborativas.<br>3. Analiza los resultados de la aplicación del método.<br>4. Elabora un informe del análisis.<br>5. Entrega a docente para revisión y retroalimentación con elementos visuales claros y justificados.<br>6. Realiza correcciones. | ● Casos prácticos<br>● Apuntes de clase<br>● Calculadora<br>● Computadora<br>● Sistemas de información<br>● Recursos adicionales de impacto<br>● Hojas de cálculo<br>● Herramientas de diseño de presentaciones (Canva, Genially). | 4 horas |
| 5 | Punto de equilibrio | 1. Atiende las indicaciones del docente para realizar el método de fijación de precios<br>2. Aplica el método de fijación de precio con el apoyo del uso de software.<br>3. Analiza los resultados de la aplicación del método.<br>4. Elabora un informe del análisis.<br>5. Entrega a docente para revisión y retroalimentación.<br>6. Realiza correcciones. | ● Casos prácticos<br>● Apuntes de clase<br>● Calculadora<br>● Computadora<br>● Sistemas de información<br>● Recursos adicionales de impacto | 4 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 6 | Estrategias de financiamiento | 1. Atiende las indicaciones del docente para realizar las estrategias de financiamiento.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Retoma los estados financieros proporcionados por el docente.<br>4. Elabora las estrategias de financiamiento.<br>5. Elabora un informe del análisis.<br>6. Entrega a docente para revisión y retroalimentación.<br>7. Realiza correcciones | ● Casos prácticos<br>● Apuntes de clase<br>● Calculadora<br>● Computadora<br>● Sistemas de información (Excel)<br>● Recursos adicionales de impacto | 2 horas |
| 7 | Estado de flujo de efectivo y apalancamiento | 1. Atiende las indicaciones del docente para realizar el análisis del estado de flujo de efectivo.<br>2. Aplica herramientas de análisis de flujo de efectivo y apalancamiento.<br>3. Analiza los resultados de la aplicación de las herramientas financieras.<br>4. Elabora un informe del análisis visual de los resultados mediante gráficos atractivos.<br>5. Entrega a docente para revisión y retroalimentación.<br>6. Realiza correcciones. | ● Casos prácticos<br>● Apuntes de clase<br>● Computadora<br>● Sistemas de información (Excel)<br>● Recursos adicionales de impacto | 4 horas |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 8 | Demanda potencial y proyección de ventas | 1. Se reúne en equipo.<br>2. Investiga información en las diferentes fuentes de para cálculo de la demanda potencial<br>3. Calcula la demanda potencial<br>4. En base a la demanda potencial se calcula la proyección de venta eligiendo uno de los métodos de pronóstico. | ● Calculadora<br>● Computadora<br>● Sistemas de información (Excel) | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5. Entrega a docente para revisión y retroalimentación.<br>6. Realiza correcciones. | | |
| **UNIDAD V** | | | | |
| 9 | Evaluación de un proyecto de inversión (plan financiero) | 1. Atiende las indicaciones del docente para elaborar la evaluación de un proyecto de inversión<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Calcular la tasa interna de retorno, el valor presente neto e índice de rentabilidad.<br>4. Analiza la viabilidad de un proyecto basado en la información financiera.<br>5. Elabora el informe con la conclusión de los resultados.<br>6. Entrega a docente para revisión y retroalimentación.<br>7. Realiza correcciones<br>8. Expone ante el grupo. | ● Apuntes de clase<br>● Computadora<br>● Sistemas de información (Excel) | 6 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Estudio de caso
- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Discusión guiada
- Instrucción guiada

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Cuadros comparativos
- Elaboración de informes

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales……..……..... 20%
- Prácticas de taller…….……..... 30%
- Plan financiero ……..… 25%
- Presentación del plan financiero……..25%

**Total**…….100%

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Baillo, E., Pérez, M. & Escribano, G, (2023). *Gestión Financiera*. Paraninfo.<br>Besley, S. y Brigman, E. (2016) *Fundamentos de Administración Financiera*. 14th Ed. Cengage Learning. [clásica]<br>Brigham, E. y Houston, J. (2020). *Fundamentos de Administración Financiera*. 15th Ed. Cengage Learning.<br>Burguete, A. (2018). *Análisis Financiero*. Digital UNID. [clásica]<br>Gitman, L. y Zutter, C. (2016) *Principios de Administración Financiera*. 14th Ed. Pearson Educación. [clásica] | Aire, C., Aringanello, C., Barrera, L., Dennin S., Farroni, J., Marcos, D., Porto, J., Tapia, G. & Vélez, I. (2012). *Gestión Financiera de las Organizaciones*. Eudeba. [clásica]<br>Aristizábal, M. (2023). *La cocina de los números: Guía esencial para dominar las finanzas de tu negocio gastronómico*. Independently Published<br>Hayes, D., & Ninemeier, J. (2023). *Accounting and Financial Management in Foodservice Operations*.<br>Jung, H. (2021). *Restaurant Financial Management: A Practical Approach*. Apple Academic Press.<br>Ross, S. A., Westerfield, R. W. & Jaffe, J. F. (2006). *Finanzas Corporativas*. 9th Ed. McGraw Hill. Recuperado de: https://www.economicas.unsa.edu.ar/afinan/informacion_general/book/libro-finanzasross.pdf [clásica]<br>Van Horn, J. C. y Wachowicz, J. M. Jr. (2010) *Fundamentos de Administración Financiera*. 13th Ed. Pearson Educación. [clásica] |

## XI. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Finanzas, Contabilidad, Administración de Empresas o área afín, preferentemente con una especialización en gestión de alimentos y bebidas. Se sugiere tener un mínimo de 3 años de experiencia profesional en análisis financiero y evaluación de proyectos en la industria de alimentos y bebidas, y experiencia mínima de 2 años como docente y dominio de herramientas de análisis financiero. Ser una persona proactiva, analítica y que fomente el trabajo colaborativo.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 02 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Diana Leticia Fong Mata
Erik Ocón Cedillo
Alejandro Jiménez Hernández

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Brindar las bases para generar la habilidad de analizar la distribución óptima del espacio de la planta a los elementos que componen el sistema de producción en los negocios gastronómicos integrando el uso de tecnologías de la información y comunicación (TIC) como herramientas de modelado, así como la visualización y la evaluación de propuestas de diseño 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. Se imparte en la etapa disciplinaria, es de carácter obligatoria y pertenece al área de conocimiento de Producción.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Diseñar y optimizar las necesidades de espacios y distribución en los establecimientos gastronómicos por medio de las normas de prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y reglamento de edificación con apoyo de TIC que permitan representar digitalmente propuestas de diseño, analizar la funcionalidad de los espacios y facilitar la toma de decisiones. para crear dimensiones funcionales que satisfagan los estándares establecidos y minimizar costos en la inversión inicial con adaptabilidad y atención al detalle.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Proyecto para el sector gastronómico que integre los siguientes elementos:
- Distribución óptima de los espacios
- Cumplimiento con las normas nacionales y los estándares de calidad que permitan un flujo adecuado
- Representación e interpretación de la memoria descriptiva
- Diseño de layout digital utilizando software especializado

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Conceptualización de diseño

**Competencia:**
Examinar los requerimientos necesarios para el desarrollo de un diseño al sector gastronómico aplicando las normatividades nacionales e internacionales incluyendo el análisis de reglamentos disponibles en línea, uso de plataformas para visualizar planos normativos e interacción con recursos multimedia para asegurar la funcionalidad y seguridad en las áreas de trabajo con un sentido de respeto por el medio ambiente y ética profesional.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

1.1. Conceptualización de diseño en general
1.1.1. Fundamentos de diseño: nociones sobre composición espacial, distribución de ambientes y funcionalidad para cocinas industriales
1.1.2. Características de la estructura e infraestructura de espacios gastronómicos
1.2. Análisis de normatividad
1.2.1. Normas mexicanas
1.2.2. Normas internacionales
1.2.3. Reglamento de edificación: reglas locales de construcción que afectan el diseño de espacios gastronómico
1.3. Análisis de espacios
1.3.1. Aplicación de la higiene en el diseño
1.3.2. Diagrama de flujo operativo: diseño de espacios basado en la eficiencia operativa
1.4. Factores que intervienen en el diseño de espacios gastronómicos
1.5. Elementos y principios que influyen en la planificación del espacio
1.5.1. Disposición adecuada de las áreas de trabajo como preventores de la contaminación cruzada y correcta manipulación de alimentos.
1.6. Optimización del flujo de trabajo y ergonomía en el diseño
1.7. Comprensión de las necesidades técnicas de las instalaciones: electricidad, gas, agua, ventilación, etc.

**UNIDAD II. Materiales**

**Competencia:**
Distinguir y proponer recubrimientos en las áreas de producción y servicio que cumplan con las normatividades mexicanas, el uso de bases de datos y repositorios digitales para investigar materiales que cumplan con la NOM-251, así como hojas técnicas digitales., para asegurar la inocuidad y la conservación del medio ambiente con un sentido de responsabilidad.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

2.1. Características de los materiales NOM- 251-SSA1-2009
2.2. Procedimientos de instalaciones de recubrimientos en muros, pisos y techos

## UNIDAD III. Selección de equipamiento

**Competencia:**
Inspeccionar los requerimientos de equipamiento de los espacios culinarios por medio de las normatividades nacionales e internacionales para asegurar la inocuidad y funcionalidad de los procesos de acuerdo con el giro de la empresa con un sentido de responsabilidad y orientación a la calidad.

**Contenido:** **Duración:** 12 horas

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, entre otros.
  - 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
3.5. Lectura de layout: comprensión de planos y representaciones gráficas, incluyendo simbología arquitectónica y escalas

**UNIDAD IV. Aplicación de software**

**Competencia:**
Diseñar el layout de espacios gastronómicos utilizando software de diseño para cumplir con los requerimientos de las normativas nacionales e internacionales con flexibilidad para adaptarse a diferentes estilos, respeto y empatía.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

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

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Factores que intervienen en el diseño de establecimientos de alimentos y bebidas | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica<br>2. Selecciona tres establecimientos de alimentos y bebidas<br>3. Realiza un recorrido virtual de tres establecimientos de alimentos y bebidas<br>4. Registra los elementos que intervienen en el diseño<br>5. Socializa y dialoga de manera grupal los hallazgos<br>6. Recibe retroalimentación docente | ● Proyector<br>● Computadora<br>● Uso de aplicaciones de diseño como Floor Planner, Kitchen Planner o Sweet Home 3D.<br>● Investigación documental con bases de datos digitales.<br>● Presentación de resultados mediante infografías o mapas conceptuales digitales.<br>● | 4 horas |
| 2 | Características normativas de los establecimientos de alimentos y bebidas. | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Realiza la investigación de la normatividad aplicada al diseño<br>4. Compara reglamentación y normatividad<br>5. Socializa y dialoga de manera grupal los hallazgos<br>6. Recibe retroalimentación docente | ● Proyector<br>● Computadora<br>● Uso de aplicaciones de diseño como Floor Planner, Kitchen Planner o Sweet Home 3D.<br>● Investigación documental con bases de datos digitales.<br>● Presentación de resultados mediante infografías o mapas conceptuales digitales. | 4 horas |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 3 | Catálogo y especificaciones técnicas solicitadas en NOM-251 SSA1 | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica. | ● Proyector<br>● Computadora | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 2. Realiza una Investigación de los acabados en paredes, pisos y techos que aplique la normatividad NOM-251 SSA1<br>3. Debate de manera grupal los hallazgos obtenidos.<br>4. Realiza de manera individual un informe de los resultados.<br>5. Envía el informe y recibe retroalimentación docente. | ● Uso de aplicaciones de diseño como Floor Planner, Kitchen Planner o Sweet Home 3D.<br>● Investigación documental con bases de datos digitales.<br>● Presentación de resultados mediante infografías o mapas conceptuales digitales. | |
| 4 | Selección de acabados | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Selecciona los acabados de pisos, paredes y techos para cada una de las áreas de un establecimiento de alimentos y bebidas que va a ser acreditado por NOM-251 SSA1-<br>3. Debate de manera grupal los hallazgos obtenidos.<br>4. Realiza de manera individual un informe de los resultados.<br>5. Envía el informe y recibe retroalimentación docente. | ● Proyector<br>● Computadora<br>● Uso de aplicaciones de diseño como Floor Planner, Kitchen Planner o Sweet Home 3D.<br>● Investigación documental con bases de datos digitales.<br>● Presentación de resultados mediante infografías o mapas conceptuales digitales. | 4 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 5 | Selección de Equipamiento que requiere instalación de gas LP en establecimientos de alimentos y bebidas | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Identifica el equipamiento de un establecimiento de alimentos y bebidas que utiliza gas LP y evalúa sus necesidades de instalación para garantizar eficiencia y seguridad en la cocina. | ● Proyector<br>● Computadora<br>● Uso de aplicaciones de diseño como Floor Planner, Kitchen Planner o Sweet Home 3D.<br>● Investigación documental con bases de datos digitales.<br>● Presentación de resultados mediante infografías o mapas conceptuales digitales. | 8 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Debate de manera grupal los hallazgos obtenidos.<br>4. Realiza de manera individual un informe de los resultados.<br>5. Envía el informe y recibe retroalimentación docente. | | |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 6 | Diseño layout | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Realiza el diseño layout digital de cada una de las áreas de un establecimiento de alimentos y bebidas que va a ser acreditado por NOM-251 SSA1-vigente<br>3. Debate de manera grupal los hallazgos obtenidos.<br>4. Realiza de manera individual un informe de los resultados.<br>5. Envía el informe y recibe retroalimentación docente. | ● Proyector<br>● Computadora<br>● Uso de aplicaciones de diseño como Floor Planner, Kitchen Planner o Sweet Home 3D.<br>● Investigación documental con bases de datos digitales.<br>● Presentación de resultados mediante infografías o mapas conceptuales digitales. | 8 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Estudio de caso
- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Instrucción guiada

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales…….25%
- Tareas..……..……10%
- Participación……..……10%
- Prácticas del taller…….……..15%
- Proyecto para sector gastronómico.....40%

**Total**……100%

## X. REFERENCIAS

| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Enríquez Harper, G. (2006). *El ABC de las instalaciones de gas, hidráulicas y sanitarias.* Limusa. [clásica]<br>Innes, M. (2012). *Iluminación en interiorismo* (R. Cano Camarasa, Trad.). Blume. [clásica]<br>Krauel, J. (2010). *Bares y restaurantes: [innovación y diseño].* Links. https://catalogocimarron.uabc.mx/cgi-bin/koha/opacdetail.pl?biblionumber=170164&query_desc=kw%2Cwrdl%3A%20dise%C3%B1o%20de%20restaurante [clásica]<br>Minguet, J. (2010). *Minibares = Small bars.* Monsa. https://catalogocimarron.uabc.mx/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=167603&query_desc=kw%2Cwrdl%3A%20dise%C3%B1o%20de%20restaurante [clásica]<br>Thomas, C. (2013). *Design and Equipment for Restaurants and Foodservice: A Management View (3rd ed). Wiley* https://catalogocimarron.uabc.mx/cgibin/koha/opacdetail.pl?biblionumber=216042&query_desc=kw%2Cwrdl%3A%20dise%C3%B1o%20de%20restaurante [clásica] | Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios. (2008). *Norma oficial mexicana Nom-251-SSA-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*. Diario Oficial de la Federación. https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm [clásica]<br>Diseña tu casa. (2023). *Tutorial FloorPlanner en Español 2023.* YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=6f7E5iseLbQ<br>Jhons, T. (2020). *Professional Kitchen Design*: The untold reality (The untold realities of how to create and maintain a profitable, professional kitchen Book 3). Independently published.<br>Kingston, L. (2023). *Designing Coffee: New Coffee Places and Branding*. Gestalten. ISBN-10: 3967040976<br>Melo. E. & Faria, D. (2023). 14 *Design Tools For Foodservice Innovation: Case Studies by StudioIno in the Application of Design Thinking in Kitchen, Architecture, and Equipment Design Projects*. Independent. ISBN-13: 979-8861191296<br>Montes, E. (2013). *Diseño y Gestión de Cocinas (Manual de Higiene Alimentaria aplicada al Sector de la Restauración).* Díaz de Santos [clásica].<br>Secretaría de Obras y Servicios. (2011). *Norma técnica complementaria para el proyecto arquitectónico*. Gaceta oficial del Distrito Federal el 8 de febrero de 2011. https://www.ipn.mx/assets/files/cecyt4/docs/estudiantes/aulas/mescrito/cuarto/vespertino/construccion/dibarquitectonico/6.pdf [clásica]<br>Shaoqiang, W. (2023). *Dining Out: The New Restaurant Interior Design.Hoaki.* ISBN-10 : 8419220221 |

| XI. PERFIL DOCENTE |
| --- |
| Licenciatura en Gastronomía, Ingeniería Civil o área afín., de preferencia con especialidad o maestría, Administración, Ciencias, o área a fin. Debe contar con experiencia docente mínima de 2 años y certificaciones en diseño, que cuente con cualidades de organización, responsabilidad. Además, debe propiciar el aprendizaje significativo en las y los estudiantes. |

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## LEARNING MODULE

### I. GENERAL INFORMATION

**1. School:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Major:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Study Program:** 2025-2

**4. Learning Module Name:** Service Management

**5. Number**:

**6. CH:** 02 **WH:** 02 **LH:** 00 **FPH:** 00 **CLH:** 00 **EH:** 02 **CR:** 06

**7. Stage**: Disciplinaria

**8. Module Type**: Obligatoria

**9. Course Enrollment Requirements:** Operación en el Front of House

**10. Mode of delivery:** In-person

**Learning Module Design Team**
Elva Saldaña Álvarez
Alejandro Zazueta Valenzuela
Salvador Israel Zarate Preciado

**Approval of Assistant Dean (s)**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Date:** May 22, 2025

## II. PURPOSE OF LEARNING MODULE

This management and service unit, incorporates Information and Communication Technologies (ICT) as fundamental tools for the development of professional competencies. Provides the knowledge needed to manage resources, procedures, and customer service techniques in the dining area, with the goal of enhancing the guest experience. Utilizing online platforms, specialized restaurant management software, and data analysis tools, students will cultivate leadership skills and explore effective business strategies. This course is part of the disciplinary stage, is mandatory, and it's part of the service area. A prerequisite for enrollment is the successful completion of the "Operación en el Front of House" course.

## III. COMPETENCE OF THE LEARNING MODULE

Evaluate customer service management in a food and beverage business thought the application of the Restaurant Revenue Management system, in order to design strategies that increase revenue and implement more efficient processes with an objective attitude, responsibility and discipline.

## IV. EVIDENCES OF LEARNING/ACHIEVEMENT

Operational procedures manual for the customer service area with a proposal of commercial strategies of a food and beverage business.

## V. PROFESSIONAL COMPETENCY OF THE GRADUATE PROFILE TO WHICH THE LEARNING UNIT CONTRIBUTES

Adapt a customer service system though the application of protocols, methods, techniques and cultural knowledge, to ensure consumer satisfaction and contribute to improve quality in the food and beverage businesses, with empathy, creativity and collaborative attitude.

## VI. UNIT DESCRIPTION
## UNIT I. Management systems in the gastronomy business

**Competence:**
Apply leadership knowledge in the customer service of the food and service businesses through managerial functions and controls to maintain an efficient, effective and consistent operation within the system, with responsibility, initiative and collaborative work.

**Content:** **Time Allotted:** 6 hours

1.1. Leadership in service
1.2. Management functions
1.3. Managerial development
1.4. Rol of the manager in customer service
1.5. FOH operational controls

## UNIT II. Restaurant Revenue Management

**Competence:**
Distinguish the concepts the main concepts of the restaurant management though the Restaurant Revenue Management system in order to link the customer service experience with the key Front of House elements, using analytical thinking and creativity.

**Content:** **Time Allotted:** 8 hours

2.1. Concept of Restaurant Revenue Management (RRM)
2.2. Concept of Revenue Per Available Seat Hour (RevPASH)
2.3. Conditions for implementing RRM
2.4. RRM process
2.5. Strategies for peak/ off-peak/flat hours using RRM
2.6. Developing the customer service experience
    2.6.1. Development of service procedures
    2.6.2. Design of intangible service elements

## Unit III. Service cycle

**Competence:**
Analyze the concepts and principles of the service cycle by applying techniques, procedures and time frames to optimize the efficiency of the dining facilities layout, through critical thinking and tolerance.

**Content:** **Time Allotted:** 8 hours

3.1. Service cycle diagrams
    3.1.1. According to type of business
    3.1.2. Time frames in the service cycle
3.2. RevPASH calculation
3.3. Managerial applications of RevPASH
3.4. Fishbone diagram for decision making
3.5. Bottleneck analysis

## UNIT IV. Dining room configuration

**Competencie:**
Evaluate the consumption behavior of food and beverage business customers through the analysis of projections and historical data of customer flow, to implement commercial strategies focused on their satisfaction and the optimal use of the dining room configuration with a results oriented and proactive approach.

**Content:** **Time Allotted:** 10 hours

4.1. Demand patterns
    4.1.1. Unlimited demand
4.2. Arrival patterns
    4.2.1. Group mix
4.3. Occupancy analysis
4.4. Calculation for dining room configuration
4.5. Restaurant lifecycle
4.6. Commercial strategies for attracting clients and maximize occupancy

| VII. STRUCTURE OF WORKSHOP PRACTICES | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Practice name** | **Procedure** | **Support resources** | **Time** |
| **UNIT I** | | | | |
| 1 | Service leadership | 1. Follows instructor's guidelines.<br>2. Forms teams, with each student assigned a role.<br>3. Receives a case study.<br>4. Each team discusses and plans a solution to the problem using leadership skills, outlining the solution in writing through the creation of a multimedia presentation.<br>5. Using an online collaborative tool, the team presents and shares their solution with the group.<br>6. Receives instructor's feedback. | ● White sheets<br>● Markers<br>● Customer service in food and beverage business case study.<br>● Role tags (manager, chef, waiter, host, customer). | 2 hours |
| 2 | Operational controls design | 1. Follows instructor's guidelines.<br>2. Forms teams, and each team receives a specific problem related to FOH management.<br>3. Through team discussions and with the support of a template provided by the SoftRestaurant software, operational controls are developed for the designated area.<br>4. Shares the developed controls with the rest of the class, explaining how they address the initial problem.<br>5. Receives instructor's feedback. | ● Operational control form.<br>● Common problems in the FOH management.<br>● Worksheets.<br>● Markers<br>● Laptop or Tablet<br>● Software SoftRestaurant | 4 hours |
| **UNIT II** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 3 | Use of software to design a dining room layout | 1. Follows instructor's guidelines.<br>2. Learns how to use the software in FOH operations.<br>3. Designs a dining room layout, justifying the chosen elements and customer/service flow.<br>4. Presents their proposal to the group.<br>5. Receives instructor's feedback. | • Laptop or tablet<br>• Software<br>• Software SoftRestaurant | 6 hours |
| **UNIT III** | | | | |
| 4 | Development of service cycles and time frames | 1. Follows instructor's guidelines.<br>2. Observes the workflow in the FOH of a restaurant.<br>3. Illustrates each step of the service cycle using a flowchart.<br>4. Times each stage of the service cycle for different customer groups during the visit.<br>5. Notes down the data using the provided form and calculates the average service cycle time and its approximate deviation through the use of data analysis tools aimed at the continuous improvement of service processes.<br>6. Presents the results to the rest of the group.<br>7. Receives instructor's feedback. | • Flowchart form for the service cycle<br>• Form to register time frames<br>• Sheet, pen or pencil<br>• Stopwatch<br>• Computer o tablet | 8 hours |
| 5 | RevPASH calculation | 1. Follows instructor's guidelines.<br>2. Calculates the RevPASH for each exercise and case presented in the provided material by using the correct formulas.<br>3. Verifies the answers.<br>4. Receives instructor's feedback. | • Exercises for RevPASH.<br>• Pencil<br>• Calculator | 4 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 6 | Fishbone diagram | 1. Follows instructor's guidelines<br>2. Forms teams and identifies a common problem in the FOH.<br>3. Details the five variables of the diagram and their probable causes.<br>4. Determines the main cause and proposes a solution.<br>5. Presents the results to the resto f the group.<br>6. Receives instructor's feedback. | ● Poster boards<br>● Markers<br>● Computer or tablet | 4 hours |
| **UNIT IV** | | | | |
| 7 | Calculation of dining room mix | 1. Follows instructor's guidelines.<br>2. Determines the dining room mix in each exercise and case presented in the provided material, using the correct formulas.<br>3. Verifies the answers.<br>4. Receives instructor's feedback. | ● Exercises for dining room mix calculation.<br>● Pencil<br>● Calculator | 4 hours |

## VIII. METHODOLOGY AND STRATEGIES

**Overview:** On the first day of class, each instructor must establish the working methods, evaluation criteria, quality of academic work and the rights and obligations of both students and instructors.

**Teaching strategy:**

- Case study
- Project-based method
- Presentations
- Debates
- Guided discussion
- Guided instruction

**Learning strategy:**

- Documentary research
- Empirical research
- Presentation of solutions to practical cases
- Collaborative work
- Presentation
- Mind maps
- Concept maps
- Comparison charts
- Infographics
- Use of educational digital technologies

## IX. EVALUATION CRITERIA

Evaluation will be conducted continuously throughout the learning unit as follows:

**Accreditation criteria**

- To be eligible for the ordinary and extraordinary exams, each student must meet the attendance percentages established by the current School Statute.
- Grading will be on a scale of 0 to 100, with a minimum passing grade of 60.

**Evaluation criteria**

- Partial exams……..……..20%
- Activities and/or assignments……..……..10 %
- Presentations……..……..10%
- Workshop practices……25%
- Procedure manual……..……..35%

**Total……..……..…..**100%

| X. BIBLIOGRAPHY | |
|---|---|
| **Resources of the UABC physical and digital library** | **Freely Accessible or External Complementary Resources** |
| Becerra Enrique. (2010). *La gran aventura de montar un restaurante: Manual práctico y de consejos* (3ª ed). Almuzara [clásica]<br>Denia, V., Guerrero, M., Jiménez, J., y Ballesteros, G. (2008). *Manual de servicio de restaurante-bar*. Limusa [clásica]<br>Durón García, C. (2012). *Ingeniería del menú*. Trillas [clásica]<br>Guerra, Y. (2014). *Administración de restaurantes: De los cimientos al éxito*. CreateSpace [clásica]<br>Morfin, M. (2012). *Administración de comedor y bar*. Trillas [clásica]<br>Ojugo, C. (2011). *Practical food & beverage cost control*. México: Ediciones Parninfo S.A [clásica]<br>Talon, P., & Gonegovia, M. (2012). *Yield management en el sector hotelero: Estrategias e implantación*. Delta Publicaciones [clásica]<br>Walker, J. R. (2014). *The restaurant: From concept to operation* (6th ed.). John Wiley & Sons Inc. Hoboken [clásica] | Hayes, D. (2011). *Revenue management for the hospitality industry*. Wiley [clásica]<br>Hummel, E. (2011). *Using service blueprinting to analyze restaurant service efficiency*. http://cgx.sagepub.com/content/52/3/265.full.pdf+html [clásica] |

## XI. TEACHER PROFILE

Bachelor's degree in gastronomy, tourism management or a related field. Preferably with a master's degree and/or PhD in a related field. A minimum of 2 years of professional experience in customer service management within food and beverage businesses. Additionally, candidates should speak and write fluent English and Spanish, possess organizational skills, sense of responsibility and promote a meaningful learning for students.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Repostería

**5. Clave**:

**6. HC:** 01 **HT:** 00 **HL:** 04 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 01 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Panadería

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Pamela Martín del Campo Landeros
Hugo Bautista Arballo
Yerelin Melissa Cajeme Acevedo

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Proporcionar las bases de la cocina dulce y contribuir con la ejecución correcta de los métodos y técnicas culinarias para la producción de la cocina dulce. Permite al estudiantado preparar postres de calidad higiénicamente elaborados desarrollando habilidades de colaboración y de trabajo en equipo, lo cual beneficia al alumnado en el cumplimiento de su perfil profesional. Se imparte en la etapa disciplinaria con carácter obligatorio y para cursar esta unidad de aprendizaje se requieren conocimientos previos de la unidad de aprendizaje Panadería y pertenece al área de conocimiento de Producción.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Elaborar alimentos dulces mediante la aplicación de técnicas, métodos de cocción en frío y caliente y recetas dentro de la repostería para lograr una base práctica que permita el desarrollo de habilidades culinarias con sentido de compromiso y responsabilidad.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Portafolio de evidencias que integre las nuevas tendencias gastronómicas y técnicas culinarias de vanguardia.
Presentación práctica de técnicas de repostería.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Postres en frío

**Competencia:**
Analizar los aditivos y estabilizantes mediante la aplicación de técnicas de cocción para la preparación de postres cuajados en frío con capacidad para el seguimiento del proceso y congruencia.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

1.1. Agentes gelificantes y espesantes
1.2. Gelatinas
1.3. Mousses
1.4. Cheesecake
1.5. Heladería
    1.5.1. Base blanca
    1.5.2. Base de agua

**UNIDAD II. Postres en caliente**

**Competencia:**
Categorizar las diferentes técnicas de cocción, mediante el estudio de los procesos de elaboración de postres cuajados en calor para crear texturas y sus usos en la cocina dulce, con precisión y disciplina.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

2.1. Técnica de cocción
- 2.1.1. En seco
- 2.1.2. Húmedo
- 2.1.3. Mixto
- 2.1.4. Almacenamiento

**UNIDAD III. Bases de pastelería**

**Competencia:**
Analizar las bases de la pastelería por medio del estudio teórico y técnicas básicas para desarrollar bases en el armado de pasteles con creatividad, responsabilidad y profesionalismo.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

3.1. Clasificación de bizcochos
3.2. Técnicas básicas de decoración
3.3. Coberturas y glaseados
3.4. Jarabes y salsas dulces
3.5. Rellenos básicos

**UNIDAD IV. Repostería alternativa y sustitutos**

**Competencia:**
Crear una propuesta gastronómica conceptual y sustentable por medio de las técnicas de vanguardia y estilismo culinario para generar productos innovadores con pensamiento crítico, eficiencia y congruencia.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

4.1. Sustitutos de alimentos y grasas de origen animal.
- 4.1.1. Huevo
- 4.1.2. Leche
- 4.1.3. Mantequilla

4.4. Harinas gluten free
4.5. Edulcorantes

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Postres en frío | 1. Realiza todas las indicaciones que brinda su docente durante la cátedra.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Analiza las recetas y los productos bases para la elaboración de técnicas de cocción en seco para postres en frío.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Sigue recetas paso a paso.<br>7. Desarrolla técnicas de cocción en seco para postres en frío.<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada una de las técnicas de cocción secas, húmedas y mixtas.<br>9. Con base a lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final para su evaluación.<br>10. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final.<br>11. Recibe retroalimentación docente de la práctica. | ● Uniforme completo institucional<br>● Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>● Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>● Información audiovisual docente | 12 horas |
| **UNIDAD II** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2 | Técnicas de cocción en seco | 1. Realiza todas las indicaciones que brinda su docente durante la cátedra.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Analiza las recetas y los productos bases para la elaboración de técnicas de cocción en seco para postres calientes.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Sigue recetas paso a paso.<br>7. Desarrolla técnicas de cocción en seco para postres calientes.<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada una de las técnicas de cocción secas, húmedas y mixtas.<br>9. Con base a lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final para su evaluación.<br>10. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final.<br>11. Da a conocer la forma correcta de almacenamiento para su correcto almacenamiento.<br>12. Recibe retroalimentación docente de la práctica. | • Uniforme completo institucional<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual docente | 8 horas |
| 3 | Técnicas de cocción húmedas | 1. Realiza todas las indicaciones que brinda su docente durante la cátedra.<br>2. Se reúne en equipo. | • Uniforme completo institucional<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Analiza las recetas y los productos bases para la elaboración de técnicas de cocción húmedas para postres calientes.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Sigue recetas paso a paso.<br>7. Desarrolla técnicas de cocción húmedas para postres calientes.<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Con base a lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final para su evaluación.<br>10. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final.<br>11. Se da a conocer la forma correcta de almacenamiento para su correcto almacenamiento.<br>12. Recibe retroalimentación docente de la práctica | • Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual docente | |
| 4 | Técnicas de cocción mixtas | 1. Realiza todas las indicaciones que brinda su docente durante la cátedra.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Analiza las recetas y los productos bases para la elaboración de técnicas de cocción húmedas para postres calientes. | • Uniforme completo institucional<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual docente | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Sigue recetas paso a paso.<br>7. Desarrolla técnicas de cocción húmedas para postres calientes.<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Con base a lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final para su evaluación.<br>10. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final.<br>11. Se da a conocer la forma correcta de almacenamiento para su correcto almacenamiento.<br>12. Recibe retroalimentación docente de la práctica | | |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 5 | Clasificación de bizcochos, coberturas, glaseados y rellenos básicos | 1. Realiza todas las indicaciones que brinda su docente durante la cátedra.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Analiza las recetas y los productos bases para la elaboración de bizcochos, coberturas, glaseados y rellenos básicos.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas. | • Uniforme completo institucional<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual docente | 10 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Sigue recetas paso a paso.<br>7. Obtiene capacidades que le permiten elaborar bizcochos, coberturas, glaseado y rellenos básicos.<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre bizcochos, coberturas, glaseados y rellenos.<br>9. Con base a lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final para su evaluación.<br>10. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final.<br>11. Se da a conocer la forma correcta de almacenamiento para su correcto almacenamiento.<br>12. Recibe retroalimentación docente de la práctica. | | |
| 6 | Técnicas básicas en decoración | 1. Realiza todas las indicaciones que brinda su docente durante la cátedra.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Analiza las recetas y los productos bases para la elaboración de técnicas básicas de decoración de pasteles.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Sigue recetas paso a paso. | • Uniforme completo institucional<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual docente | 10 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 7. Obtiene capacidades que le permiten elaborar técnicas básicas de decoración en pasteles.<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre las distintas técnicas de decoración de pasteles.<br>9. Con base a lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final para su evaluación.<br>10. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final.<br>11. Se da a conocer la forma correcta de almacenamiento para su correcto almacenamiento.<br>12. Recibe retroalimentación docente de la práctica. | | |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 7 | Sustitutos de alimentos | 1. Realiza todas las indicaciones que brinda su docente durante la cátedra.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Analiza las recetas y los productos bases para la identificación de sustitutos de alimentos.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Sigue recetas paso a paso. | • Uniforme completo institucional<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual docente | 8 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 7. Obtiene capacidades que le permiten identificar los sustitutos de alimentos.<br>8. Con base a lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final para su evaluación.<br>9. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final.<br>10. Se da a conocer la forma correcta de almacenamiento.<br>11. Recibe retroalimentación docente de la práctica. | | |
| 8 | Presentación de técnicas de repostería | 1. Atiende las indicaciones por parte su docente para la presentación de técnicas.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Elabora recetas que permiten desarrollar una presentación final de las técnicas.<br>4. Reconoce los alimentos que necesita para la presentación final de las técnicas.<br>5. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para la presentación final de las técnicas.<br>6. Obtiene evidencias (fotografías).<br>7. Recibe evaluación y retroalimentación docente. | • Uniforme completo institucional<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual docente | 8 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Instrucción guiada
- Retroalimentación
- Estimulación de la creatividad
- Integración de principios de seguridad e higiene

**Estrategia de aprendizaje:**

- Aprendizaje basado en la práctica
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales…….....20%
- Prácticas en laboratorio ……30%
- Recetario ……10%
- Tarea ……..10%
- Evaluación de técnicas …….....30%

**Total…….100%**

## X. REFERENCIAS

| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Becerril, A. V. (2014). *Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales: UF0069*. Ideaspropias Editorial. [clásica]<br>Beranbaum, R. L. (2014). *The Baking Bible.* Houghton Mifflin Harcourt. [clásica]<br>Friberg, B. (2003). *The advanced professional pastry chef.* Wiley. [clásica]<br>Sanz, J. L. A. (2008). *Procesos básicos de pastelería y repostería.* Ediciones Paraninfo, S.A. [clásica]<br>Teubner, C., & Wolter, A. (1991). *El gran libro de la repostería.* [clásica] | Farrimon, F. (2019). *Cocinología: La Ciencia de Cocinar*. DK Publishing. [clásica]<br>Ferrandi (2017). *French Patisserie, Master Recipes and Techniques from the Ferrandi School of Culinary Arts*. Flammarion Edición. [clásica]<br>Larousse. (2020). *Gastronomique en español*. Larousse Editorial.<br>Makarova, O., Sokolova, N., Fateeva, A. & Avetisian, K. (2021). Pastry based on flour with specific characteristics. *Grain Products and Mixed Fodder's.* 21(3). 21-28. https://doi.org/10.15673/gpmf.v21i3.2230<br>Martínez, G. (2002). *Iniciación a las Técnicas Culinarias.* Limusa. [clásica].<br>Mcgee, H. (2020). *La Cocina y los Alimentos*. Penguin Random House.<br>Renzyaeva, T., Tuboltseva, A. & Renzyaev, A. (2022). Various flours in pastry production technology. *Food Processing: Techniques and Technology.* 52(2). 407-416. https://doi.org/10.21603/2074-9414-2022-2-2373<br>Segnit. N. (2023). *The Flavor Thesaurus: More Flavors: Plant-Led Pairings, Recipes, and Ideas for Cooks.* Bloomsbury Publishing.<br>Suardani, A., Semariyani, A., Candra, I., Sudiarta, I., Rudianta, I. & Saridewi, N. (2023). Quality control of puff pastry sheet production process at CV. PRS Bali. *Formosa Journal of Applied Sciences.* 2(3). 471-482. https://doi.org/10.55927/fjas.v2i3.3594 |

| XI. PERFIL DOCENTE |
| --- |
| Licenciatura en Gastronomía o afín, preferentemente con especialidad en repostería. Contar con experiencia profesional y docente mínima de 2 años y contar con actualizaciones constantes en técnicas innovadoras. Así mismo, contar con cualidades de organización, responsabilidad y que propicie el aprendizaje significativo en el estudiantado, así como el liderazgo y el trabajo en equipo. |

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Cocina Regional

**5. Clave**:

**6. HC:** 01 **HT:** 00 **HL:** 04 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 01 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Gina García Walther
Alejandro Covarrubias García
Claudia Gabriela Trasviña Durazo

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Proporcionar un conocimiento sobre las tradiciones y técnicas culinarias de la región Noroeste mediante el uso de ingredientes autóctonos y la influencia de diversas culturas nacionales e internacionales. Se desarrollan habilidades prácticas a través de la preparación de platillos representativos, así mismo se fomenta la autocrítica y creatividad al momento de interpretar la gastronomía regional en un contexto contemporáneo. Se promueve la sostenibilidad y el uso consciente de los productos locales y contribuye a la preservación de las tradiciones culinarias y el desarrollo económico de la región.

La unidad de aprendizaje se cursa en la etapa disciplinaria, con carácter obligatorio y forma parte del área de conocimiento de Producción.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Elaborar platillos y preparaciones culinarias innovadoras a través del uso y conservación de ingredientes y técnicas de la cocina regional del Noroeste para fortalecer la identidad gastronómica, promover la riqueza culinaria y el desarrollo sostenible regional con creatividad y pertinencia.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Portafolio de evidencias que integre:

- Propuesta de platillos o productos gastronómicos que promuevan la sostenibilidad y reflejen la riqueza biocultural de la región noroeste del país.
- Rubricas de evaluación de prácticas de laboratorio.
- Evidencias fotográficas de los productos elaborados.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Península de Baja California

**Competencia:**
Ejecutar técnicas de preparación aplicadas en la variedad de ingredientes de la cocina de la península de Baja California a través de la elaboración y práctica de recetas de la cocina tradicional y popular para promover el consumo local, con creatividad y perseverancia.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

1.1. Fisiografía peninsular
- 1.1.1. Entorno natural
- 1.1.2. Clima
- 1.1.3. Flora y Fauna
- 1.1.4. Población
- 1.1.5. Ingredientes y productos locales

1.2. Cocina indígena de Baja California (Cucapá, Kiliwas, Kumiai, Pa-ipai y Cochimies)
- 1.2.1. Territorio indígena
- 1.2.2. Ingredientes y técnicas representativos

1.3. Influencias extranjeras y su impacto en la gastronomía
- 1.3.1. Periodo misional
- 1.3.2. Influencia china, japonesa, italiana, rusa, estadounidense

1.4. Cocina popular
- 1.4.1. Ingredientes y técnicas
- 1.4.2. Platillos y preparaciones representativos

1.5. Innovación y tendencias en productos gastronómicos sostenibles: cocina de autor

**UNIDAD II. Sonora**

**Competencia:**
Aplicar técnicas de preparación en el manejo de ingredientes característicos de la cocina sonorense a través del desarrollo de recetas tradicionales y populares para promover la preservación de la identidad culinaria regional, con respeto y honestidad.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

2.1. Fisiografía del estado
- 2.1.1. Entorno natural
- 2.1.2. Clima
- 2.1.3. Flora y Fauna
- 2.1.4. Población
- 2.1.5. Ingredientes y productos locales

2.2. Cocina indígena de Sonora (Cucapá, Guarijío, Mayo, Pápago, Pima, Seri y Yaqui)
- 2.2.1. Territorio indígena
- 2.2.2. Ingredientes y técnicas representativos

2.3. Influencias extranjeras y su impacto en la gastronomía
- 2.3.1. Periodo misional
- 2.3.2. Influencia española y estadounidense

2.4. Cocina popular
- 2.4.1. Ingredientes y técnicas
- 2.4.2. Platillos y preparaciones representativos

2.5. Innovación y tendencias en productos gastronómicos sostenibles: cocina de autor

**UNIDAD III. Sinaloa**

**Competencia:**
Implementar técnicas de preparación de la cocina sinaloense por medio del uso de los ingredientes regionales aplicados a recetas tradicionales y populares destacando las cocinas que la influenciaron para impulsar la innovación de productos culinarios, con respeto y empatía.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

3.1. Fisiografía del estado
- 3.1.1. Entorno natural
- 3.1.2. Clima
- 3.1.3. Flora y Fauna
- 3.1.4. Población
- 3.1.5. Ingredientes y productos locales.

3.2. Cocina indígena de Sinaloa (Mayo y Tepehuano del Sur)
- 3.2.1 Territorio indígena
- 3.2.2 Ingredientes y técnicas representativos

3.3 Influencias extranjeras y su impacto en la gastronomía
- 3.3.1. Periodo Misional
- 3.3.2. Influencia china, española y japonesa

3.4. Cocina popular
- 3.4.1. Ingredientes y técnicas
- 3.4.2. Platillos y preparaciones representativos

3.5. Innovación y tendencias en productos gastronómicos sostenibles: cocina de autor

**UNIDAD IV. Chihuahua**

**Competencia:**
Utilizar métodos culinarios e ingredientes regionales por medio de la elaboración de platillos emblemáticos de la gastronomía chihuahuense para fomentar el desarrollo de las cocinas regionales, con honestidad y perseverancia.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

4.1. Fisiografía del estado
- 4.1.1. Entorno natural
- 4.1.2. Clima
- 4.1.3. Flora y Fauna
- 4.1.4. Población
- 4.1.5. Ingredientes y productos locales.

4.1. Cocina indígena de Chihuahua (Guarijío, Pima, Tepehuano del Norte y Tarahumara)
- 4.2.1. Territorio indígena
- 4.2.2. Ingredientes y técnicas representativos

4.3. Influencias extranjeras y su impacto en la gastronomía
- 4.3.1. Periodo misional
- 4.3.2. Influencia menonita, española y estadounidense.

4.4. Cocina popular
- 4.4.1. Ingredientes y técnicas
- 4.4.2. Platillos y preparaciones representativos

4.5. Innovación y tendencias en productos gastronómicos sostenibles: cocina de autor

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Cocina indígena de la península de Baja California | 1. Se reúne en equipo.<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina.<br>4. Desarrolla la técnica de cocina indígena de la península de Baja California.<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante su docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza<br>● Proyector<br>● Computadora | 4 horas |
| 2 | Cocina popular de la península de Baja California con influencias extranjeras | 1. Se reúne en equipo.<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina.<br>4. Desarrolla la técnica de cocina popular de la península de Baja California con influencias extranjeras.<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante su docente y recibe | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza<br>● Proyector<br>● Computadora | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | | |
| 3 | Cocina popular de la península de Baja California con influencias nacionales | 1. Se reúne en equipo.<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina.<br>4. Desarrolla la técnica de Cocina popular de la península de Baja California con influencias nacionales.<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante su docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza<br>● Proyector<br>● Computadora | 4 horas |
| 4 | Cocina regional de autor en la península de Baja California | 1. Se reúne en equipo.<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina.<br>4. Desarrolla la técnica de Cocina regional de autor en la península de Baja California.<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo. | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza<br>● Proyector<br>● Computadora | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 6. Presenta el platillo ante su docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | | |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 5 | Cocina indígena del estado de Sonora | 1. Se reúne en equipo.<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina.<br>4. Desarrolla la técnica de Cocina indígena del estado de Sonora<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante su docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza<br>● Proyector<br>● Computadora | 4 horas |
| 6 | Cocina popular del estado de Sonora con influencias extranjeras | 1. Se reúne en equipo.<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina.<br>4. Desarrolla la técnica de Cocina popular del estado de Sonora con influencias extranjeras**.**<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo. | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza<br>● Proyector | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 6. Presenta el platillo ante su docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | ● Computadora | |
| 7 | Cocina popular del estado de Sonora con influencias nacionales | 1. Se reúne en equipo.<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina.<br>4. Desarrolla la técnica de Cocina popular del estado de Sonora con influencias nacionales.<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante su docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza<br>● Proyector<br>● Computadora | 4 horas |
| 8 | Cocina regional de autor del estado de Sonora | 1. Se reúne en equipo.<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina.<br>4. Desarrolla la técnica de Cocina regional de autor del estado de Sonora.<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo. | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza<br>● Proyector | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 6. Presenta el platillo ante su docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | ● Computadora | |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 9 | Cocina indígena del estado de Sinaloa | 1. Se reúne en equipo.<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina.<br>4. Desarrolla la técnica de cocina indígena del estado de Sinaloa.<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante su docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. evaluación del platillo. | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza<br>● Proyector<br>● Computadora | 4 horas |
| 10 | Cocina popular del estado de Sinaloa con influencias extranjeras | 1. Se reúne en equipo.<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina.<br>4. Desarrolla la técnica de cocina popular del estado de Sinaloa.<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo. | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 6. Presenta el platillo ante su docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | ● Proyector<br>● Computadora | |
| 11 | Cocina popular del estado de Sinaloa con influencias nacionales. | 1. Se reúne en equipo.<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina.<br>4. Desarrolla la técnica de cocina popular del estado de Sinaloa con influencias nacionales.<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante su docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza<br>● Proyector<br>● Computadora | 4 horas |
| 12 | Cocina regional de autor del estado de Sinaloa. | 1. Se reúne en equipo.<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina.<br>4. Desarrolla la técnica de cocina regional del autor del estado de Sinaloa.<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo. | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza<br>● Proyector | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 6. Presenta el platillo ante su docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | ● Computadora | |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 13 | Cocina indígena del estado de Chihuahua | 1. Se reúne en equipo.<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina.<br>4. Desarrolla la técnica de cocina indígena del estado de Chihuahua.<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante su docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza<br>● Proyector<br>● Computadora | 4 horas |
| 14 | Cocina popular del estado de Chihuahua con influencias extranjeras | 1. Se reúne en equipo.<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina.<br>4. Desarrolla la técnica de cocina popular del estado de Chihuahua con influencias extranjeras. | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante su docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | ● Proyector<br>● Computadora | |
| 15 | Cocina popular del estado de Chihuahua con influencias nacionales | 1. Se reúne en equipo.<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina.<br>4. Desarrolla la técnica de cocina popular de Chihuahua con influencias nacionales.<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante su docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general<br>● Bitácora de limpieza<br>● Proyector<br>● Computadora | 4 horas |
| 16 | Cocina regional de autor del estado de Chihuahua. | 1. Se reúne en equipo.<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina.<br>4. Desarrolla la técnica de cocina regional de autor del estado de Chihuahua. | ● Laboratorios de producción y servicios<br>● Utensilios mayores y menores de cocina.<br>● Requisición de insumos<br>● Insumos comestibles<br>● Recetario general | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante su docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | ● Bitácora de limpieza<br>● Proyector<br>● Computadora | |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en estudios de caso
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Discusión guiada
- Instrucción guiada
- Foros

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Visitas a campo
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Práctica diaria……..... 40%
- Recetario...…… 20%
- Evaluaciones parciales.....20%
- Propuesta de platillo gastronómico……. 20%

**Total……100%**

## X. REFERENCIAS

| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Bonilla, R. (2008). *La alta cocina de la Baja California, ¿un nuevo mestizaje culinario?* ESDAI. [clásica]<br>Consejo Nacional para la Cultura y las Artes [CONACULTA]. (2001). L*a cocina familiar del Estado de Baja California.* Autor. [clásica]<br>Consejo Nacional para la Cultura y las Artes [CONACULTA]. (2001). *La cocina familiar del Estado de Baja California Sur.* Autor [clásica]<br>Franco, L. (2013). *El mercado como símbolo de identidad regional: alimentación, cocina y cultura, Hermosillo Sonora* [Tesis de Licenciatura]. Universidad Autónoma de Baja California.<br>Gutiérrez-Sánchez, C., Moreno Santoyo, R., Reyes Orta, M. y Leyva Aguilera, J. C. (2024). La cocina de restaurantes rurales y su adaptación al paisaje en el Valle de Guadalupe, Baja California, México. *Naturaleza y Sociedad. Desafíos Medioambientales*, *8*, 26-54. https://doi.org/10.53010/PAUR5443<br>Millan, O. (2017). *El marciano y la langosta, la increíble aventura por carreteras, desiertos, mares y ciudades para descubrir la nueva cocina de Baja California*. UABC [clásica] | Aldana, J. (2000). *Recetario exótico de Sinaloa. 32*. CONACULTA [clásica]<br>Campbell, P. (2000) *Survival skills of native California.*Gibbs Smith [clásica]<br>Camou, E. e Hinojosa, A. (2007). C*ocina Sonorense.* Instituto Sonorense de Cultura. https://sic.cultura.gob.mx/documentos/1128.pdf [clásica]<br>Castro, D. y Porter, J. (2020). *The Baja California Cookbook*. Ten Speed Press.<br>Cervantes, A. (2012). *El saber del sabor sinaloense: historia, tradiciones y recetas.* Gobierno del Estado de Sinaloa. [clásica]<br>Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas [CONANP]. (2023). *Dirección Regional Península de Baja California y Pacifico Norte. Gobierno del Estado.* https://www.gob.mx/conanp/documentos/region-peninsula-de-baja-california-y-pacifico-norte?state=published<br>Connolly Miskwish, M. (2007). *Kumeyaay, A History Textbook* (Vol. I). Sycuan Press [clásica]<br>Connolly Shipek, F. (1991). *Autobiografía de Delfina Cuero, un recuento de sus últimos años y sus contribuciones etnobotánicas*. Ballena Press [clásica]<br>Connolly, M. (2007). *Kumeyaay, A history textbook* (Vol. I). Sycuan Press [clásica]<br>Conservatorio de la Cultura Gastronómica [CCGM]. (s.f.). *La cocina de Baja California.* Google Arts and Culture. https://artsandculture.google.com/story/YQXBhd-DZRJcOw?hl=es-MX<br>Chiapa, M. y Uriarte, M. (1989). *Sabor a Sinaloa: cocina sin límites.* Gobierno del Estado de Sinaloa [clásica]<br>Macías, B. (2015). *Gastronomía de los zafiros.* Instituto Sudcalifornia no de Cultura [clásica] |

Mejía, N. (2016). L*as algas comestibles de Baja California.* Culinary Art School. .https://issuu.com/culinarytijuana/docs/algas_comestibles_baja_california_p [clásica]

Osuna, C., Bonilla, L, y Avilés, M. (2016). *Recetario tradicional sudcaliforniano.* 74. CONACULTA [clásica]

Ramírez, R., & Small, D. (2015). *Ethnobotany Project, Contemporary Uses of Native Plants.* Southern California and Northern Baja Indians. [clásica]

Renpenning, K. (2000). *Recetario menonita de Chihuahua*. 27. CONACULTA. [clásica]

Rigoberto, V., Pérez, J. E., Aguilar, R. G., Cruz, A. A., Rayas, M., Hernández, Y., Camacho, J. y Herrera, J. (2024). *Mexican native maize: Origin, races and impact on food and gastronomy*, International Journal of Gastronomy and Food Science, 37. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100978. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X24001112

## XI. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía o área afín, de preferencia con especialidad en cocinas del Noroeste y es deseable estudios de maestría. Debe contar con experiencia docente mínima de 2 años y en producción de alimentos. Asimismo, debe poseer cualidades de organización, responsabilidad y propiciar el aprendizaje significativo en las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Tecnología de los Alimentos

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 00 **HL:** 02 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Benjamín Medina Treviño
Liliana del Rocío Castro López
Gloria Andrea Pérez Álvarez

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Proporciona los conocimientos y desarrolla las habilidades necesarias para la transformación de alimentos y bebidas, con énfasis en el manejo de tecnologías aplicadas a la industria alimentaria y el cumplimiento de normativas nacionales e internacionales en materia de seguridad alimentaria. Se imparte en la etapa disciplinaria como asignatura obligatoria y forma parte del área de conocimiento de Producción.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Diseñar un producto alimenticio acorde a los principios científicos y tecnológicos de los alimentos y bebidas por medio de un análisis de control, seguridad y sostenibilidad de acuerdo con la normatividad correspondiente, para ofrecer productos de calidad dentro de la industria alimentaria con pensamiento crítico, trabajo colaborativo y responsabilidad social.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Presentar un producto alimenticio innovador que se apegue a las buenas prácticas de la industria alimentaria por medio de un análisis crítico enfocado al cumplimiento de los ODS.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Introducción a la tecnología de los alimentos

**Competencia:**
Analizar los principios de la tecnología alimentaria por medio de una revisión documental y de normatividades de alimentos y bebidas para identificar las características de bromatología, seguridad alimentaria y políticas nacionales e internacionales con actitud investigadora, respeto y pensamiento crítico.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

1.1. Conceptos tecnológicos de los alimentos
- 1.1.1. Definición y objetivos de la tecnología de los alimentos
- 1.1.2. Principios básicos de conservación y transformación
- 1.1.3. Principios básicos de la bromatología

1.2. Seguridad alimentaria
- 1.2.1. Principios de la seguridad alimentaria
- 1.2.2. Normativas y estándares internacionales
- 1.2.3 Impacto de la seguridad alimentaria a nivel mundial

1.3. Políticas alimentarias nacionales e internacionales
- 1.3.1. Regulaciones en México y el mundo
- 1.3.2. Organismos internacionales y su impacto en la industria alimentaria

1.4. Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) relacionados con la tecnología de los alimentos

## UNIDAD II. Métodos físicos de conservación de alimentos

**Competencia:**
Aplicar las técnicas y métodos físicos de conservación, mediante procesos y pruebas científicas de control, con el propósito de evaluar la efectividad, inocuidad y vida útil de los productos alimenticios, demostrando objetividad, integridad y responsabilidad social.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

2.1. Control por medio reducción de temperatura
- 2.1.1. Refrigeración
- 2.1.2. Congelación
- 2.1.3. Ultracongelación

2.2. Control por medio de aplicación de temperatura
- 2.2.1. Tipos de pasteurización
- 2.2.2. Esterilización
- 2.2.3. Appertización
- 2.2.4. Choque térmico

2.3. Control por reducción de agua
- 2.3.1. Métodos tradicionales de secado
  - 2.3.1.1. Al sol
  - 2.3.1.2. Salazón
  - 2.3.1.3. Concentración de líquidos
- 2.3.2. Métodos industriales
  - 2.3.2.1. Deshidratadores automáticos
  - 2.3.2.2. Liofilización

2.4. Control por modificación de ambientes
- 2.4.1. Gases nobles para conservación
- 2.4.2. Altas presiones
- 2.4.3. Envasado al vacío

## UNIDAD III. Métodos químicos de conservación de alimentos

**Competencia:**
Aplicar las técnicas y métodos químicos de conservación, mediante procesos y pruebas científicas de control, con el propósito de evaluar la efectividad, inocuidad y vida útil de los productos alimenticios, demostrando responsabilidad, compromiso ético y respeto hacia la salud pública y el medio ambiente.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

3.1. Control por modificación de solutos
- 3.1.1. Sustitución de agua por solutos
  - 3.1.1.1. Salmueras
  - 3.1.1.2. Azucarado y almíbares

3.2. Control por modificación del pH
- 3.2.1. Acidificación y conservación en vinagre
- 3.2.2. Alcalinización
- 3.2.3. Adobado y marinado

3.3. Control por ahumado y fermentación: aplicaciones
- 3.3.1. Microorganismos de interés en la conservación de alimentos

**UNIDAD IV. Seguridad y sostenibilidad en la industria alimentaria**

**Competencia:**
Evaluar la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y políticas de sostenibilidad en la industria alimentaria mediante el análisis crítico y fundamentado en la normatividad vigente y el impacto ambiental de los métodos de conservación y producción con el objetivo de proponer mejoras sostenibles alineadas con los ODS actuando con responsabilidad, compromiso ético y conciencia ambiental.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

4.1. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- 4.1.1. Producción segura de alimentos y bebidas
- 4.1.2. Verificación de las BPM
  - 4.1.2.1. Limpieza y desinfección en procesos de conservación
  - 4.1.2.2. Control de contaminantes y monitoreo de procesos
  - 4.1.2.3. Prevención del deterioro microbiológico

4.2. Políticas alimentarias y sostenibilidad
- 4.2.1. Estrategias para reducir el desperdicio de alimentos
- 4.2.2. Relación entre políticas alimentarias y los ODS

4.4. Innovación y sostenibilidad en la tecnología de alimentos
- 4.4.1. Métodos sostenibles de conservación y producción
- 4.4.2. Impacto ambiental de los procesos alimentarios y su mitigación
- 4.4.3. La relación de la tecnología de los alimentos y la sustentabilidad en la gastronomía

**UNIDAD V. Diseño de propuestas innovadoras en alimentos y bebidas**

**Competencia:**
Diseñar una propuesta innovadora y sostenible en alimentos y bebidas, conforme a las tendencias del mercado, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y prácticas responsables, para la promoción de soluciones creativas con ética y compromiso ambiental.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

5.1. Tendencias en el mercado de alimentos y bebidas
    5.1.2. Identificación de oportunidades para la innovación
5.2. Elaboración de propuestas sostenibles
    5.2.1. Diseño de productos alimentarios innovadores que cumplan con las BPM.
    5.2.2. Incorporación de prácticas responsables en la producción y comercialización de alimentos y bebidas

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 1 | Métodos tradicionales de control de agua (Secado al sol, salazón, concentración de líquidos) y su determinación de actividad de agua y porcentaje de humedad | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Se le asigna un método tradicional de control de agua.<br>4. Selecciona las muestras a tratar.<br>5. Somete la muestra al método asignado por medio de la metodología correspondiente.<br>6. Determina el porcentaje de humedad.<br>7. Pesa charolas donde se colocarán las muestras (peso A)<br>8. Poner la muestra en la charola y pesar (peso B).<br>9. Colocar las charolas a una temperatura de 75° C por 2 horas.<br>10. Enfriar en desecador.<br>11. Pesar charola (Peso C).<br>12. Determinar el porcentaje de humedad mediante la fórmula correspondiente.<br>13. Determina la actividad del agua por medio del equipo adecuado<br>14. Elabora informe de laboratorio con sus conclusiones.<br>15. Entrega informe y recibe retroalimentación docente. | • Muestras de alimentos a secar<br>• Desecador<br>• Equipo mayor y menor de cocina<br>• Sal de grano<br>• Azúcar<br>• Luz solar<br>• Balanza análitica o granataria<br>• Pinzas<br>• Desecador<br>• Charolas de aluminio<br>• Charolas de plástico con rejillas<br>• Termómetro<br>• Medidor de actividad de agua | 4 horas |
| 2 | Métodos industriales de reducción de agua y su determinación de actividad de agua y porcentaje de | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos. | • Muestras de alimentos<br>• Deshidratador<br>• Balanza análitica o granataria | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | humedad | 3. Selecciona las muestras a secar.<br>4. Pesa la muestra.<br>5. Escalda las verduras y frutas de ser necesario.<br>6. Deshidrata el tiempo necesario por el método seleccionado.<br>7. Coloca en una bolsa o recipiente seco y sellar.<br>8. Determina el porcentaje de humedad.<br>9. Pesa charolas donde se colocarán las muestras (peso A).<br>10. Poner la muestra en la charola y pesar (peso B).<br>11. Colocar las charolas a una temperatura de 75° C por 2 horas.<br>12. Enfriar en desecador.<br>13. Pesar charola (Peso C).<br>14. Determinar el porcentaje de humedad mediante la fórmula correspondiente.<br>15. Determina la actividad del agua por medio del equipo adecuado.<br>16. Elabora informe de laboratorio con sus conclusiones.<br>17. Entrega informe y recibe retroalimentación docente. | • Pinzas<br>• Tabla y cuchillo para cortar<br>• Desecador<br>• Charolas de aluminio<br>• Termómetro<br>• Medidor de actividad de agua | |
| 3 | Métodos de control por medio cambios de temperatura y envasado al vacío | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Selecciona las muestras a tratar.<br>4. Se le asigna un método a aplicar.<br>5. Realiza la metodología correspondiente. | • Muestras de alimentos<br>• Refrigerador<br>• Congelador<br>• Nitrógeno líquido<br>• Termómetro<br>• Equipo mayor y menor de cocina<br>• Selladora al vacío | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 6. Modifica y controla la temperatura de las muestras.<br>7. Aplica el sellado al vacío la muestra.<br>8. Registra los resultados observados.<br>9. Elabora informe de laboratorio con sus conclusiones.<br>10. Entrega informe y recibe retroalimentación docente. | | |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 4 | Métodos de conservación por modificación de solutos y su análisis físico-químico correspondiente | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Selecciona las muestras a tratar.<br>4. Se le asigna un método a aplicar (Salmueras, azucarado y almíbares).<br>5. Realiza el método de conservación con la metodología correspondiente.<br>6. Modifica y controla la actividad de agua de las muestras.<br>7. Aplica los análisis químicos según sea el caso, (°Brix, densidad, pH y actividad de agua) por medio de los procedimientos correspondientes.<br>8. Registra los resultados observados.<br>9. Elabora informe de laboratorio con sus conclusiones.<br>10. Entrega informe y recibe retroalimentación docente. | • Muestras de alimentos a tratar<br>• Equipo mayor y menor de cocina<br>• Sal común<br>• Azúcar<br>• Agua<br>• Recipientes para almacenar el producto final<br>• Potenciómetro con buffers de calibración<br>• Refractómetro (y sus complementos necesarios)<br>• Papel secante<br>• Medidor de actividad de agua<br>• Balanza<br>• Densímetro | 4 horas |
| 5 | Métodos de conservación por | 1. Atiende las orientaciones para | • Muestras de alimentos a tratar | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | modificación del pH y su análisis físico-químico correspondientes | el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Selecciona las muestras a tratar.<br>4. Se le asigna un método a aplicar (Acidificación y conservación en vinagre, alcalinización, adobado y marinado).<br>5. Realiza el método de conservación con la metodología correspondiente.<br>6. Modifica y controla el pH de las muestras.<br>7. Aplica los análisis químicos según sea el caso, (acidez titulable y pH) por medio de los procedimientos. correspondientes<br>8. Registra los resultados observados.<br>9. Elabora informe de laboratorio con sus conclusiones.<br>10. Entrega informe y recibe retroalimentación docente. | • Equipo mayor y menor de cocina<br>• Vinagre<br>• Especias y chiles variados<br>• Agua<br>• Bicarbonato de sodio<br>• Potenciómetro con buffers de calibración<br>• Balanza analítica<br>• Matraz Erlenmeyer de 250mL<br>• Vasos de precipitados de 250 mL<br>• Buretas de 25mL<br>• Soporte universal con pinza para bureta<br>• Hidróxido de sodio al 0.1N<br>• Fenolftaleína<br>• Agua destilada<br>• Gotero<br>• Embudo de vástago fino y corto<br>• Tiras reactivas de pH | |
| 6 | Métodos de ahumado y fermentación y sus análisis correspondientes | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Selecciona las muestras a tratar.<br>4. Se le asigna un método a aplicar (ahumado y fermentación).<br>5. Realiza el método de conservación con la metodología correspondiente.<br>6. Modifica y controla el pH y actividad microbiológica de las | • Muestras de alimentos a tratar<br>• Ahumador<br>• Equipo mayor y menor de cocina<br>• Potenciómetro con buffers de calibración<br>• Incubadora<br>• Cajas petri<br>• Medios de cultivo para hongos y levaduras<br>• Medios de cultivo para bacterias<br>• Asas microbiológicas | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | muestras.<br>7. Aplica los análisis químicos o microbiológicos según sea el caso, (acidez titulable, pH, cultivo de hongos y bacterias en placas petri) por medio de los procedimientos correspondientes.<br>8. Registra los resultados observados.<br>9. Elabora informe de laboratorio con sus conclusiones.<br>10. Entrega informe y recibe retroalimentación docente. | • Mecheros de bunsen<br>• Matraz erlenmeyer de 500mL<br>• Autoclave<br>• Agua destilada<br>• Fermentadora | |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 7 | Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Revisa las normativas internacionales aplicables para la exportación de productos, como las establecidas por la FDA, la Unión Europea o el Codex Alimentarius.<br>3. Se reúnen los estudiantes en equipos de trabajo para analizar las BPM requeridas en mercados internacionales.<br>4. Identifica los puntos críticos de control relacionados con los procesos de producción destinados a exportación.<br>5. Realiza la implementación de protocolos internacionales de BPM en un escenario de producción.<br>6. Realiza un análisis comparativo entre las BPM nacionales e | • Documentos de Normativas internacionales sobre BPM (FDA, Codex Alimentarius, ISO 22000, etc.)<br>• Materiales y equipos de limpieza y desinfección aprobados para exportación<br>• Manuales técnicos sobre requisitos para exportación de alimentos<br>• Herramientas de HACCP<br>• Simuladores o estudios de caso sobre procesos de exportación<br>• Productos alimentarios para análisis | 2 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | internacionales.<br>7. Registra los hallazgos y elabora un informe que detalle las diferencias clave, los desafíos de implementación y las recomendaciones para el cumplimiento de estándares internacionales.<br>8. Presenta los resultados en una exposición grupal para discusión y recibe retroalimentación docente. | | |
| 8 | Estrategias para Reducir el Desperdicio de Alimentos | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se integra en equipos para identificar fuentes principales de desperdicio en la preparación de alimentos.<br>3. Aplica métodos sostenibles como compostaje, reutilización de subproductos y optimización de ingredientes.<br>4. Analiza datos sobre el impacto ambiental del desperdicio de alimentos y proponer estrategias de mitigación.<br>5. Diseña un modelo de producción eficiente que minimice residuos.<br>6. Elabora un informe que resuma las estrategias implementadas, resultados obtenidos y posibles mejoras.<br>7. Recibe retroalimentación docente. | • Tablas de evaluación de desperdicios<br>• Materiales para compostaje y reciclaje<br>• Software de simulación para optimización de procesos<br>• Lecturas y estudios de caso sobre sostenibilidad alimentaria | 4 horas |
| **UNIDAD V** | | | | |
| 9 | Diseño de productos alimentarios | 1. Atiende las orientaciones para | • Ingredientes y equipo | 6 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | innovadores | el desarrollo de la práctica.<br>2. Se integra en equipos para identificar fuentes principales de desperdicio en la preparación de alimentos.<br>3. Diseña un producto alimentario innovador cumpliendo con las BPM nacionales o internacionales.<br>4. Desarrolla un plan de producción sostenible que contemple el uso de recursos responsables y un impacto ambiental mínimo.<br>5. Implementa y documenta cada etapa del proceso de elaboración, desde la selección de ingredientes hasta el empaquetado.<br>6. Evalúa la calidad del producto a través de pruebas sensoriales.<br>7. Elabora un informe detallado del proyecto con un análisis crítico de la sostenibilidad y calidad del producto.<br>8. Entrega informe y recibe retroalimentación docente. | necesario para la elaboración del producto de cada equipo<br>• Manuales de BPM y guías de diseño sostenible<br>• Equipos de laboratorio para análisis sensorial<br>• Herramientas digitales de diseño para etiquetas y empaques<br>• Normativas sobre etiquetado y seguridad alimentaria | |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Estudio de caso
- Método de proyectos
- Técnica expositiva
- Discusión guiada
- Instrucción guiada
- Prácticas de laboratorio

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Trabajo colaborativo
- Prácticas de laboratorio
- Técnica expositiva
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales…..……. 20%
- Reportes de lecturas…….. 10%
- Participación en clase……..…….…… 10%
- Reportes de prácticas de laboratorio…….…….…... 20%
- Exposición en equipo y reporte escrito de producto final…. 10%
- Elaboración y presentación de producto final……..…30%

**Total**…….....100%

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Aguilar, J. (2012). *Métodos de conservación de alimentos.* Red Tercer Milenio [clásica]<br>Caballero-Figueroa, E., Terrés, E., Hernández-Hernández, H. M., y Escamilla-García, M. (2022). Revisión sobre las tecnologías emergentes no térmicas para el procesamiento de alimentos. TIP. *Revista especializada en ciencias químico-biológicas,* 25. https://libcon.rec.uabc.mx:4440/10.22201/fesz.23958723e.2022.459<br>Carrión Calderón, M. & Rojas, C. (2023). *Introducción a la tecnología de conservas vegetales* (1ª ed.). Universidad del Azuay. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/233860<br>Dash, K. K., & Chakraborty, S. (Eds.). (2021). *Food Processing: Advances in Thermal and Non-Thermal Technologies, 2*. CRC Press.<br>De Corato, U. (2020). Improving the shelf-life and quality of fresh and minimally-processed fruits and vegetables for a modern food industry: A comprehensive critical review from the traditional technologies into the most promising advancements. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, *60*(6), 940-975.<br>De Michelis, A. (s.f.). D*eshidratación y desecado de frutas, hortalizas y hongos.* INTA Ediciones<br>Fito Maupoey, P. Andrés Grau, A. M. & Barat Baviera, J. M. (2020). *Introducción al secado de alimentos por aire caliente*. Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/129677<br>Fung, F., (2018). Food safety in the 21st century. *Biomedical journal, 41*(2), 88-95 [clásica]<br>Garcerant, I. P. (2015). La función del envase en la conservación de los alimentos (1ª ed). Siglo del Hombre Editores [clásica] | Agriopoulou, S., Stamatelopoulou, E., Sachadyn-Król, M., & Varzakas, T. (2020). Lactic acid bacteria as antibacterial agents to extend the shelf life of fresh and minimally processed fruits and vegetables: Quality and safety aspects. *Microorganisms*, *8*(6), 952.<br>Aisala, H., Kärkkäinen, E., Jokinen, I., Seppänen-Laakso, T., & Rischer, H. (2023). Proof of Concept for Cell Culture-Based Coffee. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, *71*(47), 18478-18488.<br>Babio, N. (2020). *Alimentos ultraprocesados. Revisión crítica, limitaciones del concepto y posible uso en salud pública.* Universitat Rovira i Virgili.<br>Chávez, A. O. M. y Rebolledo, J. L. S. (2024). Impacto de la vigilancia tecnológica en las pymes de la industria alimentaria. *360: Revista de Ciencias de la Gestión*.<br>Galanakis, C. M. (2020). The food systems in the era of the coronavirus (COVID-19) pandemic crisis. *Foods*, *9*(4), 523.<br>Gliessman, S. R. (2021). *Package price agroecology: The ecology of sustainable food systems*. CRC press.<br>James, S. J., & James, C. (2023). Chilling and freezing. In *Food Safety Management* (pp. 453-474). Academic Press.<br>Lajoie-O'Malley, A., Bronson, K., van der Burg, S., & Klerkx, L. (2020). The future (s) of digital agriculture and sustainable food systems: An analysis of high-level policy documents. *Ecosystem Services*, *45*, 101183.<br>Park, S., Lee, M., Jung, S., Lee, H., Choi, B., Choi, M., & Hong, J. (2024). Rice grains integrated with animal cells: A shortcut to a sustainable food system. *Matter*, *7*(3), 1292-1313.<br>Pawlak, K., & Kołodziejczak, M. (2020). The role of agriculture in ensuring food security in developing countries: Considerations in the context of the problem of sustainable food production. *Sustainability*, *12*(13), 5488.<br>Perera, C. O. (2020). Minimal processing of fruit and vegetables. In *Handbook of food preservation* (pp. 191-206). CRC |

Madhumala, Y., & Soraganvi, V. S. (2024). Microbiology of Food Spoilage. In *Frontiers in Food Biotechnology*, pp. 67-80. Singapore: Springer Nature Singapore.

Martínez Gabarrón, A. (2013). *Análisis y desarrollo de proyectos en la ingeniería alimentaria*. ECU. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/62353 [clásica]

Mendoza, I. C., Luna, E. O., Pozo, M. D., Vásquez, M. V., Montoya, D. C., Moran, G. C., ... & León, J. C. (2022). Conventional and non-conventional disinfection methods to prevent microbial contamination in minimally processed fruits and vegetables. *LWT*, *165*, 113714.

Miguel Aguilera, J. (2012). *Ingeniería gastronómica*. Editorial ebooks Patagonia - Ediciones Universidad Católica de Chile. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/67731 [clásica]

Miguel Castro, M. y Sandoval Huertas, M. (2023). *La ciencia y la cocina:* (1ª ed.). Editorial CSIC Consejo Superior de Investigaciones Científicas. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/250215

Ortega Jorge, Á. (2020). *Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios MF0255*. Cano Pina. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/167794

Varios, A. (2015). *Ciencia y Tecnología de Alimentos 25* (1). D - Instituto de Investigaciones para la Industria Alimentaria. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/82445 [clásica]

Varios, A. (2017). *Ciencia y Tecnología de Alimentos 27* (1). D - Instituto de Investigaciones para la Industria Alimentaria. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/84884 [clásica]

Ward, K. R., & Matejtschuk, P. (2021). The principles of freeze-drying and application of analytical technologies. *Cryopreservation and freeze-drying protocols*, 99-127.

Press.

Santagata, R., Ripa, M., Genovese, A., & Ulgiati, S. (2021). Food waste recovery pathways: Challenges and opportunities for an emerging bio-based circular economy. A systematic review and an assessment. *Journal of Cleaner Production*, *286*, 125490.

Secretaría de Salud, SSA. (2012). *Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.* Diario Oficial [clásica]

U.S. Food and Drug Administration. (s.f.) *Página web.* https://www.fda.gov/

Von Braun, J., Afsana, K., Fresco, L., Hassan, M., & Torero, M. (2021). Food systems-definition, concept and application for the UN food systems summit. *Sci. Innov*, *27*.

World Health Organization (2023). *General Principles of Food Hygiene.*

World Health Organization. (2021). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2021: Transforming food systems for food security, improved nutrition and affordable healthy diets for all* (Vol. 2021). Food & Agriculture Org.

Zhu, Z., Li, T., & Sun, D. W. (2021). Pressure-related cooling and freezing techniques for the food industry: fundamentals and applications. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, *61*(17), 2793-2808.

Zuñiga, J. A. A. (2024). La seguridad alimentaria en México. *Latam: revista latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades*, *5*(3), 17.

## XI. PERFIL DOCENTE

Ingeniería en Química de los alimentos, Licenciatura en Gastronomía, o área afín, de preferencia con maestría o especialidad en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Experiencia docente mínima de 2 años, y experiencia profesional comprobable en análisis bromatológico y conservación de los alimentos. Asimismo, contar con cualidades de organización, responsabilidad y que propicie el aprendizaje significativo en las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

### I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Diseño e Ingeniería de Menú

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 02 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Benjamín Medina Treviño
Erik Ocón Cedillo
Ana Fernanda Ramírez Torres
Elva Saldaña Álvarez

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Brindar los conocimientos necesarios para adaptar las herramientas y métodos para diseño y reingeniería de los menús y crear conceptos gastronómicos, siendo atractivos a los diferentes segmentos de mercado y que sirva como herramienta de venta y revisión de resultados para los negocios de la industria de la restauración, utilizando la tecnología y software especializado. Pertenece a la etapa disciplinaria, es de carácter obligatoria y pertenece al área de conocimiento de Gestión.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Diseñar el menú de alimentos y bebidas de un establecimiento de la industria gastronómica, a partir del concepto de formato de negocio e interpretación de datos y componiendo los puntos clave para la toma de decisiones con el fin de satisfacer las expectativas del consumidor y promover la venta de los productos en beneficio de la empresa de manera analítica, con integridad, honestidad y pensamiento crítico.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Propuesta de menú incluyendo recetas estandarizadas costeadas, tipo de formato y concepto de negocio donde se promueva la venta justificada de los productos propuestos, así como denominación de platillos, precios, arte, información, material, tamaño y forma.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas administrativas y tecnológicas, 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 crítica, emprendedora y responsable.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Principios y antecedentes del menú

**Competencia:**
Analizar la importancia del menú en el ámbito gastronómico a través de la investigación bibliográfica y documental de sus orígenes para adaptar el diseño de estos en relación a sus funciones y tipos de menús, con actitud crítica, objetividad e integridad.

**Contenido:** **Duración:** 10 horas

1.1. Origen del menú
- 1.1.1. Evolución histórica y cultural del menú
- 1.1.2. El menú como herramienta clave en la experiencia gastronómica

1.2. Importancia del menú
- 1.2.1. Rol estratégico en la operación del negocio
- 1.2.2. Impacto en la percepción del cliente

1.3. Tipos de menú
- 1.3.1. Clasificación según su forma (a la carta, degustación, buffet, fijo)
- 1.3.2. Menús inclusivos: accesibilidad para dietas especiales y para diferentes personas (braille)

1.4. Funciones de un menú
- 1.4.1. Instrumento de comunicación
- 1.4.2. Herramienta de control operacional
- 1.4.3. Influencia en las decisiones del cliente

1.5. Sustentabilidad como diferenciación de los proyectos gastronómicos
- 1.5.1. Principios de sostenibilidad aplicados al diseño de menús
- 1.5.2. Prácticas sostenibles como diferenciador competitivo

## UNIDAD II. Planeación de menú

**Competencia:**
Adaptar las características del diseño de una carta de platillos y bebidas de una empresa del giro gastronómico, mediante la revisión de investigación empírica de campo y documental, para diferenciar los tipos de concepto de negocio, mercado meta e imagen, con actitud analítica, honestidad y responsabilidad.

**Contenido:** **Duración:** 12 horas

2.1. Congruencia de los menús con el concepto de negocio
- 2.1.1. El menú como reflejo de la identidad del restaurante
- 2.1.2. Adaptación del menú al mercado objetivo

2.2. Consideraciones de las necesidades del comensal
- 2.2.1. Preferencias culturales, nutricionales y estacionales
- 2.2.2. Inclusión de dietas especiales y preferencias alimentarias

2.3. Merchandising & Marketing
- 2.3.1. Arte y diseño gráfico aplicado al menú
- 2.3.2. Layout: estructura y organización del contenido
- 2.3.3. Elección de tipo, copia y materiales
- 2.3.4. Información básica obligatoria (ingredientes, precios, alérgenos, redes sociales, contacto, etc.)

2.4. Neuromarketing en los negocios de alimentos y bebidas
- 2.4.1. Impacto de nombres descriptivos en las ventas
- 2.4.2. Psicología del menú: colocación estratégica de platillos

2.5. Tecnologías e IA para el diseño y planeación del menú
- 2.5.1. Software especializado en diseño de menús
- 2.5.2. Herramientas de análisis predictivo para planeación

## UNIDAD III. Ingeniería de menú

**Competencia:**
Elaborar una propuesta de menús que considere la aplicación de distintos métodos de fijación de precios, por medio de la evaluación de los beneficios asociados a cada uno a través de simulaciones con matrices, para seleccionar las estrategias que mejor contribuyan a una rentabilidad óptima para la empresa, adoptando una actitud analítica, reflexiva y responsable.

**Contenido:** **Duración:** 10 horas

3.1. Receta estandarizada y su importancia
- 3.1.1. Estructura y uso en la planeación de costos
- 3.1.2. Ventajas operativas y de control financiero

3.2. Métodos de fijación de precios
- 3.2.1. Método de costo de producción
- 3.2.2. Método basado en gastos totales
- 3.2.3. Métodos para determinar valores de venta según el mercado

3.4. Matrices y análisis del menú
- 3.4.1. Matrices ADL, IRP, Pavesic, Miller, Uman, Merrick Jones, Le Bruto, entre otras
- 3.4.2. Uso de índices de popularidad

3.5. Principios de Omnes y análisis de resultados
- 3.5.1. Organización eficiente del menú según los principios de Omnes
- 3.5.2. Interpretación de datos para optimizar ventas y satisfacción del cliente

3.6. Tecnologías e inteligencia artificial en la ingeniería de menús

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Origen del menú | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Realiza la investigación de los orígenes del menú de forma bibliográfica o documental.<br>4. Analiza la importancia del menú por medio de textos históricos en plataformas como Google, Books o Europeana.<br>5. Socializa y dialoga de manera grupal los hallazgos.<br>6. Recibe retroalimentación docente. | ● Proyector<br>● Problemario | 4 horas |
| 2 | Tipos, funciones y sustentabilidad del menú | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Realiza la Investigación de los tipos, las funciones y la sustentabilidad del menú en proyectos gastronómicos.<br>4. Analiza los resultados de la investigación y produce reseñas, ensayos o análisis críticos mediante procesadores de texto colaborativos.<br>5. Dialoga de manera grupal los hallazgos obtenidos.<br>6. Recibe retroalimentación docente. | ● Proyector<br>● Problemario | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **UNIDAD II** | | | | |
| 3 | Características, necesidades y demanda alimentarias de mercado meta | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Realiza una Investigación del mercado al cual se quiere enfocar el proyecto.<br>4. Establece las características, necesidades y demandas alimentarias del mercado meta.<br>5. Debate de manera grupal los hallazgos obtenidos.<br>6. Realiza de manera individual un informe de los resultados.<br>7. Envía el informe y recibe retroalimentación docente. | • Proyector<br>• Problemario | 4 horas |
| 4 | IA y Neuromarketing | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Realiza la Investigación sobre el neuromarketing aplicado a los negocios de alimentos y bebidas. (carta de menú).<br>4. Aplica el uso de la IA para la planeación del menú.<br>5. Socializa de manera grupal los hallazgos.<br>6. Realiza de manera individual un informe de los resultados.<br>7. Envía el informe y recibe retroalimentación docente. | • Proyector<br>• Problemario<br>• Computadora | 4 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 5 | Desarrollo de propuesta de menú a partir del mercado meta | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Desarrolla la propuesta de menú tomando en cuenta: características, necesidades y demanda alimentaria del mercado meta.<br>4. Realiza un menú con los resultados.<br>5. Socializa dentro del equipo los hallazgos identificados.<br>6. Recibe retroalimentación docente. | • Proyector<br>• Problemario<br>• Computadora | 8 horas |
| 6 | Desarrollo de propuesta de menú a partir de la IA y neuromarketing | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Diseña el menú a partir de la propuesta desarrollada tomando en cuenta la IA y el neuromarketing aplicado a los negocios de alimentos y bebidas.<br>4. Dialoga por equipo los avances.<br>5. Presenta el diseño del menú en equipo, y recibe retroalimentación docente. | • Proyector<br>• Problemario<br>• Computadora | 8 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Estudio de caso
- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Instrucción guiada

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales…….25%
- Tareas..……..….10%
- Participación……..….10%
- Prácticas del taller.……15%
- Propuesta del menú… ……..40%

**Total……..……100%**

## X. REFERENCIAS

| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Blocher, E., Juras, P., Smith, S. (2023). Administración de costos: un enfoque estratégico. Trillas Turismo. McGraw-Hill Interamericana. https://catalogocimarron.uabc.mx/cgi-bin/koha/opacdetail.pl?biblionumber=258274&query_desc=kw%2Cwrdl%3A%20Contabilidad%20de%20costos<br>Duron, C. (2011). *Ingeniería del menú.* Trillas Turismo. https://catalogocimarron.uabc.mx/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=214410&query_desc=kw%2Cwrdl%3A%20dise%C3%B1o%20de%20restaurante [clásica]<br>Guerra, Y. (2015). Administración de restaurantes: de los cimientos al éxito. CreateSpace. https://catalogocimarron.uabc.mx/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=255615&query_desc=kw%2Cwrdl%3A%20equipo%20de%20restaurante [clásica]<br>Minguet, J. (2010). *Minibares = Small bars.* Monsa. https://catalogocimarron.uabc.mx/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=167603&query_desc=kw%2Cwrdl%3A%20dise%C3%B1o%20de%20restaurante [clásica]<br>Rodrigo Riquelme Barros. (2023). *Cocinando rentabilidad: Cómo controlar los costos y aumentar las utilidades en restaurantes.* Culinary. https://catalogocimarron.uabc.mx/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=267476 | Asher, A. (2023). *Mise en place marketing: A realistic approach to marketing for your restaurant or bar business*. Independently published. ISBN 13: 979-8391915836<br>Bschaden, A., Bopp, C., Rüdiger, A., Strobel, L., & Stroebele-Benschop, N. (2024). *Carbon footprints on the menu: Exploring consumer choices and perceptions across real-world gastronomic settings.* Journal of Cleaner Production, 463(15)https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2024.142773<br>Buratto, A., & Lotti, L. (2024). *Encouraging sustainable food consumption through nudges: An experiment with menu labels.* Ecological Economics, 216, February. https://doi.org/10.1016/j.ecolecon.2023.108024<br>Charro, M. P. C. (2023). Sostenibilidad en la gastronomía Prácticas y desafíos. *Revista Científica Kosmos,* 2(2), 52-62.<br>Garzón-Mosquera, F. F., Cedeño-Castro, T., Sánchez-Trávez, D. E., & González-Amagua, J. (2024). Utilización de las mermas para la optimización de los recursos en la creación de nuevas preparaciones culinarias. *Revista de Gastronomía y Cocina,* 3(2).<br>Gupta, M., Dheekonda, V., & Masum, M. (2024). Genie: Enhancing information management in the restaurant industry through AI-powered chatbot. *International Journal of Information Management Data Insights,* 4(2), https://doi.org/10.1016/j.jjimei.2024.100255<br>Lévesque, J., Godin, L., Perreault, V., & Mikhaylin, S. (2024). Identifying the factors affecting the implementation of food waste reduction strategies in independent restaurants: Moving towards eco-efficiency. *Journal of Cleaner Production,* 440, 10. https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2024.140765<br>Lu, L., Hua, M., Sun, X., Zou, R., & Lin, B. (2024). AI robots over sommeliers? Exploring the service provider effect on diners' wine ordering decisions at restaurants. *International Journal of Hospitality Management,* 122, https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2024.103879 |

Oleas, G. A. E., Galarza, I., & Guevara-Aroca, F. X. (2024). Ingeniería de menús basada en costos de producción, una herramienta para la rentabilidad de los restaurantes. *Revista de Gastronomía y Cocina,* 3(1), 314-314.

Riquelme, R. (2020). *Cómo controlar los costos en alimentos y bebidas.* Independently published. ISBN: 9798868382369

Weijers, R., Claessens, I. W., Gillebaart, M., & de Ridder, D. T. (2024). Nudging towards sustainable dining: Exploring menu nudges to promote vegetarian meal choices in restaurants. *Appetite,* 198, (1). https://doi.org/10.1016/j.appet.2024.107376

Wu, J., Chen, J., Yang, T., & Zhao, N. (2024). How to stay competitive: An innovative concept to assess the business competitiveness using online restaurant reviews. *International Journal of Hospitality Management,* 122. https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2024.103836

| XI. PERFIL DOCENTE |
| --- |
| Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Mercadotecnia o área afín, preferentemente con Maestría o Especialidad en Administración de Negocios de Alimentos y Bebidas, Gestión de empresas Turísticas o área a fin. Debe contar con experiencia docente mínima de 2 años y conocimiento amplio en desarrollo de menús para establecimientos de alimentos y bebidas; cualidades de organización, responsabilidad y propiciar el aprendizaje significativo en las y los estudiantes. |

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Diseño de Instalaciones y Mantenimiento

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 02 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Alejandro Jiménez Hernández
Diana Leticia Fong Mata

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Brindar los conocimientos y habilidades para diseñar, planificar y gestionar el mantenimiento de instalaciones en establecimientos de alimentos y bebidas; integra la elaboración de planes de contingencia y la implementación de un Sistema de Gestión de Calidad (SGC). Mediante el uso de herramientas digitales como software de diseño, simuladores, plataformas colaborativas y herramientas de inteligencia artificial aplicadas a la gestión operativa y de mantenimiento. Se imparte en la etapa disciplinaria con carácter obligatorio y pertenece al área de conocimiento de Gestión.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Diseñar las instalaciones de espacios gastronómicos, por medio de la incorporación de planes de contingencia y un sistema de gestión de calidad, empleando plataformas digitales, aplicaciones de diseño asistido por computadora y sistemas de gestión de mantenimiento computarizado para garantizar la eficiencia operativa, seguridad alimentaria, sostenibilidad y cumplimiento de normativas regionales, nacionales e internacionales vigentes orientada a la seguridad, colaboración y respeto por el medio ambiente.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Proyecto de diseño integral para un establecimiento de alimentos y bebidas, utilizando herramientas TIC como 3DSweethome, floorplanner, smartdraw, Canva, Excel, simuladores técnicos, herramientas de IA para el análisis de datos, y plataformas de diseño interactivo aplicando la normatividad vigente y cumpliendo con los siguientes criterios:

- Iluminación: Diseño de sistemas de iluminación natural y artificial, acorde a las necesidades del espacio y las actividades realizadas.
- Ventilación: Incorporación de sistemas de ventilación general y localizada para garantizar la calidad del aire y el confort térmico.
- Instalaciones: Diseño y especificaciones técnicas para las instalaciones hidráulicas, sanitarias, de gas, eléctricas y de refrigeración, detallando los materiales, equipos y sistemas empleados, con justificación técnica y normativa.

Plan de contingencia: Desarrollo de un análisis de riesgos e impactos, acompañado de protocolos de acción ante emergencias, como fugas de gas, incendios, fallas eléctricas, sismos e inundaciones, para salvaguardar la seguridad de las instalaciones, el personal y los clientes.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas administrativas y tecnológicas, 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 crítica, emprendedora y responsable.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Diseño de Sistemas

**Competencia:**
Diseñar el layout digital de instalaciones considerando la normatividad de iluminación, ventilación natural y artificial con apoyo de aplicaciones como 3D Sweethome, simuladores de gas o herramientas BIM, para cumplir con los criterios de la reglamentación local con compromiso con la calidad y orientada a la seguridad.

**Contenido:** **Duración:** 9 horas

1.1. Normatividad Iluminación
- 1.1.1. Importancia de la iluminación en el sector gastronómico
- 1.1.2. Sistemas de iluminación en el sector gastronómico
- 1.1.3. Tipos de luminarias utilizadas en el sector gastronómico
- 1.1.4. Tendencias en la iluminación gastronómica
- 1.1.5. Consideraciones técnicas para elegir un sistema de iluminación en el sector gastronómico

1.2. Impacto ambiental de las luminarias y ahorro energético en los espacios gastronómicos
- 1.2.1. Ventajas económicas del ahorro energético en iluminación
- 1.2.2. Tendencias y tecnologías emergentes en iluminación eficiente

1.3 Normatividad de ventilación y sus aplicaciones
- 1.3.1. Normativas nacionales e internacionales sobre ventilación
- 1.3.2. Requisitos generales de ventilación para espacios gastronómicos
- 1.3.3. Tipos de sistemas de ventilación en restaurantes y espacios gastronómicos

1.4. Sistemas de Ventilación natural y artificial
- 1.4.1. Introducción a la ventilación natural y artificial
- 1.4.2. Ventilación natural normatividad
- 1.4.3. Ventilación artificial (Ventilación general)
- 1.4.4. Ventilación híbrida: combinación de natural y artificial
- 1.4.5. Consideraciones técnicas para la elección del sistema de ventilación

1.5. Extracción de Humos grasos (Ventilación localizada)
- 1.5.1. Introducción a la extracción de humos grasos
- 1.5.2. Características de los humos grasos en las cocinas
- 1.5.3. Sistemas de extracción de humos grasos
- 1.5.4. Diseño y dimensionamiento de los sistemas de extracción
- 1.5.5. Mantenimiento de los sistemas de extracción de humos grasos
- 1.5.6. Consideraciones de seguridad y normativas

1.6. Criterios para el diseño de ductos y campanas
- 1.6.1. Selección de Materiales
- 1.6.2. Capacidad de Extracción
- 1.6.3. Diseño de la Campana
- 1.6.4. Condiciones de Instalación
- 1.6.5. Eficiencia Energética y control de ruido en cumplimiento con normatividad vigente

## UNIDAD II. Diseño de Instalaciones

**Competencia:**
Analizar la normatividad de las instalaciones, mediante el diseño de un layout digital de instalaciones con apoyo de aplicaciones como 3D Sweethome, simuladores de gas o herramientas BIM. para enfrentar los desafíos del mundo real en el ámbito de las instalaciones en diferentes sectores con actitud crítica y reflexiva, y respeto por el medio ambiente.

**Contenido:** **Duración:** 9 horas

2.1. Normatividad en las instalaciones hidráulicas
- 2.1.1. Clasificación del agua y sus usos
- 2.1.2. Clasificación del Agua según su Calidad y Potabilidad
- 2.1.3. Clasificación del Agua Según su Origen
- 2.1.4. Gestión Eficiente del Agua en Establecimientos de Alimentos y Bebidas
- 2.1.2 Materiales utilizados para Instalaciones Hidráulicas y propiedades
  - 2.1.2.1. Materiales aprobados por normatividad para Instalaciones Hidráulicas
  - 2.1.2.2. Propiedades Importantes para Materiales Hidráulicos
  - 2.2.1.3. Tipos de Uniones y Conexiones en Instalaciones Hidráulicas
  - 2.1.2.4. Consideraciones en el Diseño e Instalación de Sistemas Hidráulicos

2.2. Normatividad Instalaciones Sanitarias.
- 2.2.1. Requerimientos generales
- 2.2.2. Diseño y disposición de áreas que requieren instalaciones sanitarias
- 2.2.3. Materiales y acabados permitidos por normatividad
- 2.2.4. Sistema de ventilación
- 2.2.5. Gestión de aguas residuales y pluviales
- 2.2.6. Diseño de trampa de grasa
- 2.2.7. Mantenimiento y limpieza de instalaciones sanitarias
- 2.2.8. Requisitos específicos según el giro del establecimiento

2.3. Instalaciones de gas
- 2.3.1. Normatividad y seguridad en instalaciones de gas
- 2.3.2. Tipos de gas utilizados: GLP y natural
- 2.3.3. Cálculo de consumo y capacidad requerida
- 2.3.4. Diseño y materiales de las redes de distribución
- 2.3.5. Clasificación, ubicación y ventilación de tanques y cilindros
- 2.3.6. Componentes de la instalación (válvulas, medidores, reguladores)
- 2.3.7. Pruebas de hermeticidad y detección de fugas

2.3.8. Mantenimiento preventivo y correctivo
2.3.9. Procedimientos de emergencia
2.3.10. Dictamen de instalaciones de gas
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 frigoríficas
2.5. Instalaciones Eléctricas
2.5.1. Clasificación de instalaciones eléctricas, acometidas y suministro eléctrico
2.5.2. Revisión de formatos para la contratación del servicio eléctrico
2.5.3. Equipos eléctricos en cocina y áreas de servicio
2.5.4. Protección contra sobrecargas y cortocircuitos
2.5.5. Mantenimiento y diagnóstico de fallas eléctricas

## UNIDAD III. Sistemas de protección contra incendios

**Competencia:**
Crear un plan interno de protección civil, PIPC, por medio del uso de la Ley de Protección Civil y Gestión Integral de Riesgos del Estado de Baja California, el empleo de generadores PIPC interactivos y plataformas de simulación de emergencias, para evaluar los riesgos en los establecimientos de alimentos y bebidas, resguardando la integridad de la clientela, personal e instalaciones, con actitud crítica y reflexiva.

**Contenido:** **Duración:** 9 horas

3.1. Introducción a la protección contra incendios
3.2. Importancia y normatividad aplicable
3.3. Identificación de riesgos de incendio en establecimientos
3.4. Fuentes de ignición y materiales combustibles
3.5. Detectores de humo, calor y gases
3.6. Sistemas de extinción de incendios
    3.6.1. Extintores portátiles: tipos y uso
    3.6.2. Sistemas fijos: rociadores, espuma, púrpura K y $CO_2$
3.7. Instalación de alarmas y señalización
3.8. Señales de evacuación y emergencia
3.9. Diseño de rutas, puertas seguras y salidas de emergencia
3.10. Inspecciones periódicas y pruebas de equipos
3.11. Capacitación y protocolos de respuesta
3.12. PIPC y simulacros
3.13. Mantenimiento de sistemas contra incendios

## UNIDAD IV. Programas de mantenimiento

**Competencia:**
Aplicar un plan integral de mantenimiento preventivo y correctivo por medio de criterios que aseguren el correcto funcionamiento de las instalaciones, equipos y sistemas en un establecimiento, teniendo en cuenta la normatividad vigente y la gestión eficiente de recursos utilizando de hojas de cálculo, software de mantenimiento preventivo y bitácoras digitales, para implementar los requerimientos de los equipos e instalaciones con ética profesional y compromiso con la calidad.

**Contenido:** **Duración:** 5 horas

4.1. Introducción al mantenimiento preventivo y correctivo
4.2. Normatividad aplicable al mantenimiento en establecimientos
4.3. Mantenimiento de instalaciones eléctricas
4.4. Mantenimiento de instalaciones hidráulicas y sanitarias
4.5. Mantenimiento de sistemas de gas
4.6. Mantenimiento de equipos de cocina industrial
4.7. Mantenimiento a Sistemas de climatización y ventilación
4.8. Revisión de sistemas de protección contra incendios
4.9. Gestión de residuos y limpieza de áreas críticas (Trampa de grasa
4.10. Elaboración de un plan integral de mantenimiento
4.11. Registro y evaluación del desempeño del mantenimiento
4.12. Bitácoras de control
4.13. Presupuestos

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Proyecto de luminarias | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Revisa normatividad del reglamento de edificación<br>3. Selecciona la fuente de iluminación para cada área.<br>4. Determina la cantidad de luminarias.<br>5. Registra en el layout del establecimiento<br>6. Socializa y dialoga de manera grupal los hallazgos.<br>7. Realiza la presentación<br>8. Recibe retroalimentación docente. | ● Computadora<br>● Cañón<br>● Modelado digital de instalaciones en software especializado 3DSweethome.<br>● Presentaciones con herramientas interactivas (Genially, Canva).<br>● Elaboración de bitácoras digitales o mapas mentales en plataformas colaborativas | 6 horas |
| 2 | Cálculo y diseño de campanas extractoras | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Revisa normatividad del reglamento de edificación<br>3. Calcula flujo de aire<br>4. Diseña equipo a instalar<br>5. Registra en el layout del establecimiento<br>6. Socializa y dialoga de manera grupal los hallazgos<br>7. Realiza la presentación<br>8. Recibe retroalimentación docente | ● Computadora<br>● Cañón<br>● Modelado digital de instalaciones en software especializado 3DSweethome.<br>● Presentaciones con herramientas interactivas (Genially, Canva).<br>● Elaboración de bitácoras digitales o mapas mentales en plataformas colaborativas | 4 horas |
| **UNIDAD II** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 3 | Diseño layout de instalaciones hidráulicas | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica<br>2. Revisa normatividad del reglamento de edificación<br>3. Define los materiales<br>4. Diseña la trayectoria de la instalación<br>5. Registra en el layout del establecimiento<br>6. Socializa y dialoga de manera grupal los hallazgos<br>7. Realiza la presentación<br>8. Recibe retroalimentación docente | ● Computadora<br>● Cañón<br>● Modelado digital de instalaciones en software especializado 3DSweethome.<br>● Presentaciones con herramientas interactivas (Genially, Canva).<br>• Elaboración de bitácoras digitales o mapas mentales en plataformas colaborativas | 2 horas |
| 4 | Diseño layout de instalaciones sanitarias | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica<br>2. Revisa normatividad del reglamento de edificación<br>3. Define los materiales<br>4. Diseña la trayectoria de la instalación y capacidad de trampas de grasa.<br>5. Registra en el layout del establecimiento<br>6. Socializa y dialoga de manera grupal los hallazgos<br>7. Realiza la presentación<br>8. Recibe retroalimentación docente | ● Computadora<br>● Cañón<br>● Modelado digital de instalaciones en software especializado 3DSweethome.<br>● Presentaciones con herramientas interactivas (Genially, Canva).<br>• Elaboración de bitácoras digitales o mapas mentales en plataformas colaborativas | 4 horas |
| 5 | Diseño layout de instalaciones de gas | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica<br>2. Revisa normatividad del reglamento de edificación<br>3. Define los materiales | ● Computadora<br>● Cañón<br>● Modelado digital de instalaciones en software especializado 3DSweethome. | 2 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Diseña la trayectoria de la instalación y capacidad de tanque de almacenamiento<br>5. Registra en el layout del establecimiento<br>6. Socializa y dialoga de manera grupal los hallazgos<br>7. Realiza la presentación<br>8. Recibe retroalimentación docente | • Presentaciones con herramientas interactivas (Genially, Canva).<br>• Elaboración de bitácoras digitales o mapas mentales en plataformas colaborativas | |
| 6 | Diseño layout de instalaciones eléctricas | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica<br>2. Revisa normatividad del reglamento de edificación<br>3. Define los materiales<br>4. Diseña centro de carga e interruptores termomagnéticos para equipo mayor<br>5. Registra en el layout del establecimiento<br>6. Socializa y dialoga de manera grupal los hallazgos<br>7. Realiza la presentación<br>8. Recibe retroalimentación docente | • Computadora<br>• Cañón<br>• Modelado digital de instalaciones en software especializado 3DSweethome.<br>• Presentaciones con herramientas interactivas (Genially, Canva).<br>• Elaboración de bitácoras digitales o mapas mentales en plataformas colaborativas | 2 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 7 | Creación del PIPC | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica<br>2. Revisa normatividad de la Ley de Protección Civil y Gestión Integral de Riesgos del Estado de Baja California<br>3. Define los sensores de humo, lámparas de emergencia, | • Computadora<br>• Cañón<br>• Modelado digital de instalaciones en software especializado 3DSweethome.<br>• Presentaciones con herramientas interactivas (Genially, Canva). | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | extintores y señalética e integra las brigadas<br>4. Elabora su PIPC<br>5. Socializa y dialoga de manera grupal los hallazgos<br>6. Realiza la presentación<br>7. Recibe retroalimentación docente | • Elaboración de bitácoras digitales o mapas mentales en plataformas colaborativas | |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 8 | Diseño del sistema SGC | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica<br>2. Revisa normatividad y manuales del equipamiento<br>3. Diseña su sistema SGC<br>4. Socializa y dialoga de manera grupal los hallazgos<br>5. Realiza la presentación<br>6. Recibe retroalimentación docente | ● Computadora<br>● Cañón<br>● Modelado digital de instalaciones en software especializado 3DSweethome.<br>● Presentaciones con herramientas interactivas (Genially, Canva).<br>• Elaboración de bitácoras digitales o mapas mentales en plataformas colaborativas | 8 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Estudio de caso
- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Debates
- Instrucción guiada

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales…….....30%
- Tareas……30%
- Participación en clase ……10%
- Proyecto de diseño integral para un establecimiento de alimentos y bebidas.….30%

**Total…….100%**

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| American Society of Heating, Refrigerating and Air-Conditioning Engineers. (2012). *ASHRAE handbook: Heating, ventilating, and air-conditioning: Systems and equipment*. [clásica]<br>Enríquez Harper, G. (2006). *El ABC de las instalaciones de gas, hidráulicas y sanitarias.* Limusa. [clásica]<br>Enríquez Palomino, A., Sánchez Rivero, J. M., & Martín Blanco, V. (2015). *Seguridad industrial: Puesta en servicio, mantenimiento e inspección de equipos e instalaciones*. Fundación Confemetal. [clásica]<br>Innes, M. (2012). *Iluminación en interiorismo (*R. Cano Camarasa, Trad.). Blume. [clásica] | Ayuntamiento de Ensenada. (2008). Reglamento de Edificación de Ensenada, No. 51.<br>Ayuntamiento de Tijuana. (2015). Reglamento de la Ley de Edificaciones para el Municipio de Tijuana, Baja California, No. 21.<br>International Organization for Standardization. (2015). ISO 9000: Sistemas de gestión de la calidad.<br>International Organization for Standardization. (s.f.). ISO 9000: Traducción oficial.<br>National Fire Protection Association. (Edición vigente). NFPA 96: Norma para ventilación, control y protección contra incendios de operaciones de cocción comercial.<br>Secretaría de Salud. (2009). Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Diario Oficial de la Federación.<br>Secretaría del Trabajo y Previsión Social. (2008). 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.<br>Secretaría del Trabajo y Previsión Social. (2008). Norma Oficial Mexicana NOM-025-STPS-2008, Condiciones de iluminación en los centros de trabajo. Diario Oficial de la Federación. |

| XI. PERFIL DOCENTE |
| --- |
| Ingeniería civil, arquitectura o área afín, preferentemente con experiencia en diseño y normatividad de establecimientos de alimentos y bebidas. Debe contar con trayectoria docente y profesional mínima de 3 años y que cuente con cualidades de organización, responsabilidad. Además, debe propiciar el aprendizaje significativo en las y los estudiantes |

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Calidad en el Servicio

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 02 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Alejandro Zazueta Valenzuela
Elva Saldaña Álvarez
Oscar Martínez Ríos
José Guadalupe Figueroa Baltazar

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Desarrollar las habilidades necesarias para implementar sistemas de calidad y mejora continua en el ámbito gastronómico. A través del diseño de procesos eficientes, la aplicación de modelos de gestión y el establecimiento de acciones correctivas, el estudiantado estará capacitado para optimizar la operación de restaurantes y contribuir al logro de certificaciones, premios y reconocimientos nacionales e internacionales.

Con un enfoque práctico y aplicado, esta asignatura proporciona herramientas clave para mejorar la operatividad de los establecimientos gastronómicos, fortaleciendo la formación profesional y la capacidad de liderar procesos de calidad en el sector. Además, prepara a las y los estudiantes para desempeñarse como asesores o consultores en empresas gastronómicas, promoviendo el uso eficiente y responsable de los recursos empresariales.

Se imparte en la etapa disciplinaria del plan de estudios, tiene carácter obligatorio y pertenece al área de conocimiento de Servicio.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Diagnosticar la experiencia del cliente con un enfoque de satisfacción total en cada proceso de una empresa gastronómica, utilizando la aplicación de un sistema de calidad centrado en el proceso de auditoría, para detectar las oportunidades y proponer soluciones creando una cultura de mejora continua.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Plan de mejora basado en un proceso de auditoría donde se presente: diagnóstico, sistema de gestión, justificación, instrumento de medición, áreas de no conformidad y hallazgos así como recomendaciones para el proceso de mejora continua de la empresa.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Adaptar un sistema de servicio mediante la aplicación de los protocolos, conocimientos culturales, metodológicos y técnicos para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos y bebidas, con empatía, creatividad y actitud colaborativa.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES

### UNIDAD I. Antecedentes y distintivos de calidad turística mexicanos aplicables a la industria gastronómica y hotelería

**Competencia:**
Distinguir la importancia de la calidad en las empresas en la industria de la hospitalidad, mediante el análisis de listas de verificación de los distintivos y certificaciones más relevantes, para generar una cultura de mejora continua en las empresas, con sentido crítico y una visión integral.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

1.1. Antecedentes y definición de calidad
1.2. Distintivo M
1.3. Distintivo H
1.4. Distintivo S
1.5. Distintivos, certificaciones y programas de calidad turística en México
1.6. Distintivos, certificaciones y programas de calidad turística regionales

**UNIDAD II. Sistema de calidad enfocado a empresas gastronómicas**

**Competencia:**
Analizar los procesos de operación en una empresa gastronómica, mediante la aplicación de un modelo de calidad, para detectar fortalezas y áreas de oportunidad, con responsabilidad, objetividad y diligencia.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

2.1. Definición sistema de calidad
2.2. Principales autores
2.3. Calcular el costo de la no calidad
2.4. Áreas de no conformidad y acciones correctivas
    2.4.1. Modelo de brechas
    2.4.2. Modelos ServQual, ServPerf, DinerServ, EMCASER
    2.4.3. Balance Score Card
2.5. ISO 9001
    2.5.1. Elaboración de procesos
    2.5.2. Elaboración de procedimiento
    2.5.3. Mapeo de procesos de servicio en la industria gastronómica

## UNIDAD III. Diagnóstico general de la empresa

**Competencia:**
Evaluar los procesos de una empresa gastronómica, mediante el análisis de los factores e indicadores con mayor impacto en la operatividad, con el propósito de identificar las fortalezas y áreas de no conformidad, con sentido analítico, creatividad y honestidad.

**Contenido:** **Duración:** 12 horas

3.1. Diagnóstico para detectar áreas de oportunidad
- 3.1.1. Entrevista con el cliente para obtener información de la empresa
- 3.1.2. Visita de campo para recabar información visual
- 3.1.3. Herramientas para obtener información
  - 3.1.3.1. Encuestas, entrevistas y check list
  - 3.1.3.2. Al cliente interno
  - 3.1.3.3. Al cliente externo
  - 3.1.3.4. Aplicación de herramientas: Administrativas, calidad total y desempeño
  - 3.1.3.5. Selección de KPIs aplicable al tipo de empresa gastronómica
- 3.1.4. Conclusión y selección de alternativas de solución
- 3.1.5. Formulación de la agenda de trabajo y cronograma de actividad
  - 3.1.5.1. Diagrama de Gantt
  - 3.1.5.2. Otros

3.2. Presentación del diagnóstico

## UNIDAD IV. Ejecución del plan de mejora

**Competencia:**
Proponer un plan de mejora, a partir del diagnóstico de fortalezas y áreas de no conformidad, para brindar soluciones y acciones correctivas y/o preventivas que apoyen a la eficiencia de los recursos de la empresa gastronómica, con innovación y proactividad.

**Contenido:** **Duración:** 10 horas

4.1. Metodología para la ejecución del plan de mejora
- 4.1.1. Planificación de acciones para el proceso de implementación
  - 4.1.1.1. Presupuestos
  - 4.1.1.2. Gestión de recursos
  - 4.1.1.3. Ejecución del cronograma de actividades
  - 4.1.1.4. Monitoreo y control
  - 4.1.1.5. Correcciones

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 1 | Mapeo de procesos de servicio en la industria gastronómica | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Seleccionar un establecimiento donde pueda realizar la práctica.<br>3. Diseñar un borrador de un proceso estándar de servicio en la industria gastronómica.<br>4. Observar la dinámica de servicio del establecimiento.<br>5. Identificar los puestos que intervienen en el servicio.<br>6. Identificar los procedimientos que intervienen en el proceso.<br>7. Diseñar el mapa del proceso del establecimiento.<br>8. Generar un reporte técnico con los hallazgos. | • Computadora<br>• Dispositivo tecnológico<br>• Libreta para notas | 2 horas |
| 2 | Identificación de un modelo de calidad en el servicio aplicable | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Realizar una visita al establecimiento y solicitar el proceso de servicio al cliente establecido por la empresa.<br>3. Analizar el reporte encontrado en la práctica 1 “Mapeo de procesos de servicio en la industria gastronómica”.<br>4. Realizar una comparación entre lo oficial y lo encontrado. | • Computadora<br>• Dispositivo tecnológico<br>• Libreta para notas | 2 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5. Identificar las áreas de no conformidad y seleccionar el modelo de calidad en el servicio que tenga un mejor impacto en la empresa.<br>6. Establecer las generalidades del modelo de servicio sugerido. | | |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 3 | Inmersión inicial | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Realizar una 2da visita al establecimiento y solicitar el proceso de servicio al cliente establecido por la empresa.<br>3. Explicar al responsable de servicio al cliente del establecimiento. | • Computadora<br>• Dispositivo tecnológico<br>• Libreta para notas | 2 horas |
| 4 | Diseño de técnicas de recolección de información | 1. Atiende las orientaciones docentes para elaborar los instrumentos a aplicar durante la entrevista.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Elaboran los instrumentos vistos en clase para.<br>4. recolección de datos.<br>5. Establecen procedimiento de recolección y análisis de datos 5. Preparan reporte.<br>6. Entregan al docente para su evaluación y reciben<br>7. retroalimentación. | • Computadora<br>• Dispositivo tecnológico<br>• Libreta para notas | 5 horas |
| 5 | Elaboración de cronograma | 1. Atiende las orientaciones de profesor para elaborar el diagnostico administrativo.<br>2. Elabora un checklist con las | • Computadora<br>• Dispositivo tecnológico<br>• Libreta para notas | 2 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | actividades a realizar en la entrevista.<br>3. Se presenta con el funcionario principal de la compañía o del área asignada.<br>4. Inicia el diagnostico considerando su checklist.<br>5. Prepara un reporte ejecutivo y construye material de apoyo para presentación al grupo.<br>6. Entrega al docente para su evaluación y recibe retroalimentación. | | |
| 6 | Aplicación de técnicas de recolección de información | 1. Atiende las orientaciones del profesor para la aplicación de los instrumentos para la recolección de información.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Solicitan la visita a la empresa siguiendo los protocolos de la Facultad.<br>4. Aplican los instrumentos.<br>5. Preparan reporte.<br>6. Entregan al docente para su evaluación y reciben retroalimentación. | • Computadora<br>• Dispositivo tecnológico<br>• Libreta para notas | 3 horas |
| 7 | Elaboración de diagnóstico | 1. Atiende las orientaciones del profesor para elaborar reportes por áreas de la empresa.<br>2. Continúa el trabajo en equipo.<br>3. Documenta la información recabada de las prácticas anteriores.<br>4. Analiza la información.<br>5. Elabora reportes por áreas.<br>6. Entrega al docente para su evaluación y recibe retroalimentación. | • Computadora<br>• Dispositivo tecnológico<br>• Libreta para notas | 8 horas |

| UNIDAD IV | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 8 | Elaboración de plan de mejora | 1. Atiende las orientaciones del profesor para elaborar plan de mejora según metodología.<br>2. Continúa el trabajo en equipo.<br>3. Analiza actividades.<br>4. Ejecuta plan de mejora basado en cronograma de actividades.<br>5. Entrega al docente para su evaluación y recibe retroalimentación. | • Computadora<br>• Dispositivo tecnológico<br>• Libreta para notas | 8 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Técnica expositiva
- Debates
- Instrucción guiada
- Foros

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Visitas a campo
- Mapas de procesos
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Creación de contenido multimedia

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales…….…….... 20%
- Prácticas de taller…….. 30%
- Actividades y tareas…….. 10%
- Exposiciones…….. 10%
- Plan de mejora en una gastronómica……..30%

Total……100%

## X. REFERENCIAS

| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| American Society of Quality. (2002). *HACCP : manual del auditor de calidad / ASQ Food, Drug and Cosmetic Division.* Estados Unidos: Acribia [clásica]<br>Camisón, C., Cruz, S. y González, T. (2007). *Gestión de la calidad: conceptos, enfoques, modelos y sistemas.* México: Pearson [clásica]<br>Dueñas Nogueras, J. (2024). *Calidad y servicios de proximidad en el pequeño comercio*. (1ª ed.). IC Editorial. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/272003<br>Martí Fabregó, N. (2022). *El director de calidad en empresas de alojamiento y restauración: diseño, planificación, implantación, supervisión y control práctico del servicio*. (1ª ed.). Ediciones Díaz de Santos. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/269950<br>Martin, W.B. (1991). *Guía de servicios en restaurantes : calidad en los servicios de alimentos.* Trillas. [clásica]<br>Normex. (2018). *Norma mexicana NMX-F-605-NORMAMEX-2018: alimentos - manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H".* México.<br>Pozo Aguilar, J. F. D. (2023). Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo. HOTA0308: (1ª ed.). IC Editorial. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/228210 | Aceña Navarro, M. (2017). Gestión de costes y calidad del servicio de transporte por carretera: *España: Cep SL Educativa* [clásica]<br>Aranda, M. M., & Herrera, D. R. (2014). *Administración de la calidad: nuevas perspectivas*. Grupo Editorial Patria [clásica]<br>Arjona, C. L. (2009). *Marketing y gestión de calidad turística*. España: Liber Factory [clásica]<br>Armendáriz, J. L. (2019). *Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias* (2ª ed.). Paraninfo.<br>Del Pozo, J. F. (2015). *Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo. España:* IC editorial [clásica].<br>Evans, J. R., Lindsay, W. M., Fragoso, F. S., & Díaz, G. H. (2000). *Administración y control de la calidad*. Thomson [clásica]<br>Jennigs, G & Polovitz, N. N (2006). Quality tourism experiences. United States: Elsevier [clásica]<br>Mantilla, M. B., & Mantilla, S. (2013). *Auditoría del control interno* (3ª ed.). Colombia: Ecoe Ediciones [clásica]<br>Mok, C., Sparks, B., Kadampully, J. (2013). Service Quality Management in Hospitality, Tourism, and Leisure. Reino Unido: Taylor & Francis [clásica]<br>Molina, P. G. (2017). *Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo.* España:Tutor Formación [clásica]<br>Quiñones, M. E. V., & de Vega, L. A. (2014). *Calidad y servicio: conceptos y herramientas*. Colombia: Ecoe Ediciones [clásica]<br>Secretaria de Turismo (2021). Programa de calidad empresarial. http://www.calidad.sectur.gob.mx/<br>Torres, V. C. P. (2010). *Calidad total en la atención al cliente*. España: Ideaspropias [clásica]<br>Tourism Destination Quality: attributes and dimensions.Kingdom United: Emeral publishing.<br>Vargas, M. E., Aldana, L. Á. (2014). *Calidad y servicio: conceptos y herramientas*. Colombia: Universidad de La Sabana [clásica]<br>Wirtz, J., Lovelock, C. (2016). Services Marketing: People, Technology, Strategy (8ª ed). Singapur: World Scientific Publishing Company [clásica] |

| XI. PERFIL DOCENTE |
| --- |
| Licenciatura en Administración de Empresas, Administración Turística, Gastronomía, Ingeniería Industrial o en un área afín, preferentemente con estudios de posgrado. Se requiere conocimiento en sistemas de gestión de calidad, mapeo de procesos o auditoría de procedimientos en la industria alimentaria. Es deseable contar con certificación en el área y al menos cuatro años de experiencia laboral. Se busca una persona proactiva, tolerante y objetiva. |

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Cocina Internacional

**5. Clave**:

**6. HC:** 01 **HT:** 00 **HL:** 04 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 01 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Gina García Walther
Alexia Argelia López Verdugo
Janette Sánchez Montoy

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje brinda los conocimientos necesarios para aplicar el uso de ingredientes y técnicas culinarias más representativas de las diversas gastronomías del mundo para hacer propuestas culinarias innovadoras y de visión global. Guarda relación con las unidades Productos del campo, Productos de Origen Animal, Pescados y Mariscos, Introducción a las Artes Culinarias, Manejo Higiénico de los Alimentos, Bases Culinarias. Se imparte en la etapa disciplinaria con carácter obligatorio y pertenece al área de conocimiento de Producción.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Elaborar platillos de cocina internacional, a través del uso de ingredientes y técnicas de las distintas cocinas del mundo que influencian la gastronomía actual, para crear propuestas gastronómicas innovadoras con respeto y responsabilidad social.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Portafolio de evidencias que integre los siguientes elementos:

- Muestra gastronómica con propuestas culinarias innovadoras de diversas preparaciones y técnicas de cocinas del mundo
- Rubricas de evaluación de prácticas de laboratorio
- Evidencias fotográficas de los productos elaborados.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Gastronomía Europea

**Competencia:**
Ejecutar técnicas de preparación de la variedad de ingredientes propios de las cocinas europeas a través del seguimiento de recetas de la cocina tradicional para reconocer las influencias globales en la gastronomía local, con creatividad y perseverancia.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

1.1. Contexto histórico y bases gastronómicas en Europa
1.2. Cocina mediterránea
    1.2.1. Ingredientes principales
    1.2.3. Técnicas de cocina emblemáticas
    1.2.4. Utensilios básicos
1.3. Cocina de los Países Bajos
    1.3.1. Ingredientes principales
    1.3.2. Técnicas de cocina emblemáticas
    1.3.3. Utensilios básicos

## UNIDAD II. Gastronomía de Asia

**Competencia:**
Utilizar técnicas culinarias propias de las cocinas asiáticas mediante el uso de ingredientes locales y recetas emblemáticas para apreciar la riqueza cultural de las cocinas en Asia y su influencia en las tendencias globales, con fomento a la innovación y respeto por la autenticidad gastronómica.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

2.1. China
- 2.1.1. Regiones gastronómicas
- 2.1.2. Ingredientes y técnicas emblemáticas
- 2.1.3. Preparaciones esenciales

2.2. Japón
- 2.2.1. Regiones gastronómicas
- 2.2.2. Ingredientes y técnicas emblemáticas
- 2.2.3. Preparaciones esenciales

2.3. Tailandia
- 2.3.1. Regiones gastronómicas
- 2.3.2. Ingredientes y técnicas emblemáticas
- 2.3.3. Preparaciones esenciales

2.4. India
- 2.4.1. Regiones gastronómicas
- 2.4.2. Ingredientes y técnicas emblemáticas
- 2.4.3. Preparaciones esenciales

## UNIDAD III. Gastronomía de Medio Oriente

**Competencia:**
Adaptar técnicas culinarias propias de las cocinas del Medio Oriente mediante el empleo de ingredientes y especias tradicionales para recrear recetas representativas y comprender su impacto en las cocinas globales, con respeto y empatía a su legado cultural.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

3.1. Marruecos
- 3.1.1. Aplicación y uso de hierbas y especias
- 3.1.2. Ingredientes y técnicas emblemáticas
- 3.1.3. Preparaciones esenciales

3.2. Turquía
- 3.2.1. Aplicación y uso de hierbas y especias
- 3.2.2. Ingredientes y técnicas emblemáticas
- 3.2.3. Preparaciones esenciales

## UNIDAD IV. Gastronomía de Latinoamérica

**Competencia:**
Aplicar técnicas de cocina contemporánea en diversas regiones latinoamericanas a través del uso e integración de ingredientes típicos para transformar recetas tradicionales con innovación y respeto hacia las tradiciones culturales.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

4.1. Influencias extranjeras en las cocinas de Latinoamérica
4.2. Perú
- 4.2.1. Ingredientes y técnicas emblemáticas
- 4.2.2. Preparaciones esenciales

4.3. Colombia
- 4.3.1. Ingredientes y técnicas emblemáticas
- 4.3.2. Preparaciones esenciales

4.4. Brasil
- 4.4.1. Ingredientes y técnicas emblemáticas
- 4.4.2. Preparaciones esenciales

4.5. Argentina
- 4.5.1. Ingredientes y técnicas emblemáticas
- 4.5.2. Preparaciones esenciales

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Cocina Mediterránea: Italia | 1. Se reúne en equipos<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>4. Desarrolla las técnicas de la cocina mediterránea italiana<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | • Laboratorios de producción y servicios<br>• Utensilios mayores y menores de cocina.<br>• Requisición de insumos<br>• Insumos comestibles<br>• Recetario general<br>• Bitácora de limpieza<br>• Proyector<br>• Computadora<br>• Pintarrón<br>• Plumones | 4 horas |
| 2 | Cocina Mediterránea: España | 1. Se reúne en equipos<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>4. Desarrolla las técnicas de la cocina mediterránea española<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio. | • Laboratorios de producción y servicios<br>• Utensilios mayores y menores de cocina.<br>• Requisición de insumos<br>• Insumos comestibles<br>• Recetario general<br>• Bitácora de limpieza<br>• Proyector<br>• Computadora<br>• Pintarrón<br>• Plumones | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | | |
| 3 | Cocina Mediterránea: Grecia | 1. Se reúne en equipos<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>4. Desarrolla las técnicas de la cocina mediterránea griega<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | • Laboratorios de producción y servicios<br>• Utensilios mayores y menores de cocina.<br>• Requisición de insumos<br>• Insumos comestibles<br>• Recetario general<br>• Bitácora de limpieza<br>• Proyector<br>• Computadora<br>• Pintarrón<br>• Plumones | 4 horas |
| 4 | Cocina Paises Bajos | 1. Se reúne en equipos<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>4. Desarrolla las técnicas de la cocina países bajos<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos | • Laboratorios de producción y servicios<br>• Utensilios mayores y menores de cocina.<br>• Requisición de insumos<br>• Insumos comestibles<br>• Recetario general<br>• Bitácora de limpieza<br>• Proyector<br>• Computadora<br>• Pintarrón<br>• Plumones | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | | |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 5 | Cocina de China: Norte y Oeste | 1. Se reúne en equipos<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>4. Desarrolla las técnicas de la cocina de China Norte y Oeste<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | • Laboratorios de producción y servicios<br>• Utensilios mayores y menores de cocina.<br>• Requisición de insumos<br>• Insumos comestibles<br>• Recetario general<br>• Bitácora de limpieza<br>• Proyector<br>• Computadora<br>• Pintarrón<br>• Plumones | 4 horas |
| 6 | Cocina de China: Este y Sur | 1. Se reúne en equipos<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>4. Desarrolla las técnicas de la cocina de China Este y Sur<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos | • Laboratorios de producción y servicios<br>• Utensilios mayores y menores de cocina.<br>• Requisición de insumos<br>• Insumos comestibles<br>• Recetario general<br>• Bitácora de limpieza<br>• Proyector<br>• Computadora<br>• Pintarrón<br>• Plumones | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | | |
| 7 | Cocina de Japón | 1. Se reúne en equipos<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>4. Desarrolla las técnicas de la cocina de Japón<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | • Laboratorios de producción y servicios<br>• Utensilios mayores y menores de cocina.<br>• Requisición de insumos<br>• Insumos comestibles<br>• Recetario general<br>• Bitácora de limpieza<br>• Proyector<br>• Computadora<br>• Pintarrón<br>• Plumones | 4 horas |
| 8 | Cocina de Tailandia | 1. Se reúne en equipos<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>4. Desarrolla las técnicas de la cocina de Tailandia<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | • Laboratorios de producción y servicios<br>• Utensilios mayores y menores de cocina.<br>• Requisición de insumos<br>• Insumos comestibles<br>• Recetario general<br>• Bitácora de limpieza<br>• Proyector<br>• Computadora<br>• Pintarrón<br>• Plumones | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 9 | Cocina de India | 1. Se reúne en equipos<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>4. Desarrolla técnicas de la cocina de India.<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | • Laboratorios de producción y servicios<br>• Utensilios mayores y menores de cocina.<br>• Requisición de insumos<br>• Insumos comestibles<br>• Recetario general<br>• Bitácora de limpieza<br>• Proyector<br>• Computadora<br>• Pintarrón<br>• Plumones | 4 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 10 | Cocina de Marruecos | 1. Se reúne en equipos<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>4. Desarrolla las técnicas de la cocina de Marruecos<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | • Laboratorios de producción y servicios<br>• Utensilios mayores y menores de cocina.<br>• Requisición de insumos<br>• Insumos comestibles<br>• Recetario general<br>• Bitácora de limpieza<br>• Proyector<br>• Computadora<br>• Pintarrón<br>• Plumones | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 11 | Cocina de Turquía | 1. Se reúne en equipos<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>4. Desarrolla las técnicas de la cocina de Turquía<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | • Laboratorios de producción y servicios<br>• Utensilios mayores y menores de cocina.<br>• Requisición de insumos<br>• Insumos comestibles<br>• Recetario general<br>• Bitácora de limpieza<br>• Proyector<br>• Computadora<br>• Pintarrón<br>• Plumones | 4 horas |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 12 | Cocina de Perú | 1. Se reúne en equipos<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>4. Desarrolla las técnicas de la cocina de Perú<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | • Laboratorios de producción y servicios<br>• Utensilios mayores y menores de cocina.<br>• Requisición de insumos<br>• Insumos comestibles<br>• Recetario general<br>• Bitácora de limpieza<br>• Proyector<br>• Computadora<br>• Pintarrón<br>• Plumones | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 13 | Cocina de Colombia | 1. Se reúne en equipos<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>4. Desarrolla las técnicas de la cocina de Colombia<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | • Laboratorios de producción y servicios<br>• Utensilios mayores y menores de cocina.<br>• Requisición de insumos<br>• Insumos comestibles<br>• Recetario general<br>• Bitácora de limpieza<br>• Proyector<br>• Computadora<br>• Pintarrón<br>• Plumones | 4 horas |
| 14 | Cocina de Brasil | 1. Se reúne en equipos<br>2. Revisa el recetario.<br>3. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>4. Desarrolla las técnicas de la cocina de Brasil<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | • Laboratorios de producción y servicios<br>• Utensilios mayores y menores de cocina.<br>• Requisición de insumos<br>• Insumos comestibles<br>• Recetario general<br>• Bitácora de limpieza<br>• Proyector<br>• Computadora<br>• Pintarrón<br>• Plumones | 4 horas |
| 15 | Cocina de Argentina | 1. Se reúne en equipos<br>2. Revisa el recetario. | • Laboratorios de producción y servicios | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Reparte las materias primas y equipo de cocina<br>4. Desarrolla las técnicas de la cocina de Argentina<br>5. Toma fotografías para evidencia del platillo.<br>6. Presenta el platillo ante el docente y recibe retroalimentación y evaluación del platillo.<br>7. Realiza la limpieza del laboratorio.<br>8. Elabora el reporte estableciendo los elementos que se identificaron en el desarrollo de la práctica. | • Utensilios mayores y menores de cocina.<br>• Requisición de insumos<br>• Insumos comestibles<br>• Recetario general<br>• Bitácora de limpieza<br>• Proyector<br>• Computadora<br>• Pintarrón<br>• Plumones | |
| 16 | Muestra gastronómica | 1. Atiende instrucciones previas para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Previo al laboratorio realiza investigación documental de la cocina asignada y elabora la propuesta escrita del platillo.<br>4. Elabora requisición de insumos para muestra gastronómica.<br>5. Produce muestras del platillo.<br>6. Realiza montaje de un stand de exposición de las muestras del producto e infografía de este.<br>7. Retroalimenta al público acerca de los aspectos generales del producto. | • Laboratorios de producción y servicios<br>• Sala de usos múltiples o explanada<br>• Mesas y sillas<br>• Utensilios mayores y menores de cocina.<br>• Requisición de insumos<br>• Insumos comestibles<br>• Recetario general<br>• Bitácora de limpieza<br>• Proyector<br>• Computadora<br>• Pintarrón<br>• Plumones | 4 horas |

*Añadir filas de acuerdo con el número de prácticas necesarias

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en estudios de caso
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Discusión guiada
- Instrucción guiada
- Foros

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Visitas a campo
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Laboratorio de producción..……. 40%
- Portafolio de evidencias.. …… …….. 20%
- Evaluaciones parciales ..... 20%
- Muestra gastronómica…….. 20%

**Total**…….100%

## X. REFERENCIAS

| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Larousse. (2011). *Gastronomique* en español. Larousse Editorial. [clásica].<br><br>Martínez, G., González-Garza, M. y Torre, C. (2007). *Iniciación a las Técnicas Culinarias*. Limusa. [clásica].<br><br>The Culinary Institute of America. (2015). Introduction to culinary arts. (2nd ed.). Pearson. [clásica]<br><br>Werle, L. (2014). *Ingredientes*. Konemann. [clásica]. | Chauhan. Y. (2023). *Culinary Creativity Unleashed: A Review of Innovative Techniques in Food Gastronomy. International Journal for Multidimensional Research Perspectives.* https://chandigarhphilosophers.com/index.php/ijmrp/article/view/78<br>Domènech, C. y Lema-Hincapié, A. (2020). *Saberes con sabor: Culturas hispánicas a través de la cocina*. Taylor & Francis. https://doi.org/10.4324/9780429782466<br>Rodríguez, S. (2023). *Sabores de Asia: Un viaje culinario inspirador*. Sofia Rodriguez.<br><br>Segnit. N. (2023). T*he Flavor Thesaurus: More Flavors: Plant-Led Pairings, Recipes, and Ideas for Cooks*. Bloomsbury Publishing.<br><br>Touring, A y Touring, E. (2023). *Países Bajos*. Anaya Touring.<br><br>Vera, V. (2023). Viajes culinarios alrededor del mundo: La magia de la comida y la cultura. Estados Unidos.<br><br>Vorwerk Thermomix. (2022). *Cocina Latinoamericana*. Vorwerk España Management S.L. |

## XI. PERFIL DOCENTE

Con estudios de Licenciatura en Gastronomía o área afín, de preferencia con especialidad en cocina internacional y es deseable estudios de maestría. Debe contar con experiencia docente mínima de 2 años y en producción de alimentos. Asimismo, debe poseer cualidades de organización, responsabilidad y propiciar el aprendizaje significativo en las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Administración Estratégica para la Industria Gastronómica

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 02 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Edith Martin Galindo
Ana Fernanda Ramírez Torres
Erick Ocón Cedillo
Oscar Martínez Ríos

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La finalidad de esta unidad de aprendizaje es facilitar a las y los estudiantes modelos y herramientas avanzadas de administración que les permitan gestionar de manera estratégica establecimientos gastronómicos, a partir del análisis de tendencias en la industria, prácticas de liderazgo y toma de decisiones, así como el uso de tecnologías y metodologías específicas para el desarrollo de estrategias eficaces en un entorno competitivo.

Esta unidad de aprendizaje se imparte en la etapa disciplinaria es de carácter obligatoria, pertenece al área de conocimiento de Gestión. Se requiere contar con conocimientos de mercadotecnia aplicada al sector gastronómico y de planeación y control financiero.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Diseñar planes estratégicos en empresas del sector gastronómico, considerando el análisis del entorno y la gestión de recursos para asegurar la sostenibilidad y competitividad del negocio, con una actitud proactiva, honestidad y responsabilidad social.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Elaborar un plan estratégico para un establecimiento gastronómico con enfoque sustentable, a partir del análisis del entorno, el diseño estrategias y tácticas efectivas que faciliten la optimización de recursos y una gestión para el logro de objetivos organizacionales.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas administrativas y tecnológicas, 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 crítica, emprendedora y responsable.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Fundamentos de administración estratégica

**Competencia:**
Examinar los fundamentos de la administración estratégica en la industria gastronómica, mediante el análisis de las tendencias, misión, visión, valores organizacionales para desarrollar los objetivos estratégicos que promuevan el éxito de los establecimientos de alimentos y bebidas, con actitud colaborativa y honestidad.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

1.1. Introducción a la administración estratégica en la industria de alimentos y bebidas
  1.1.1. Concepto de administración estratégica y su evolución en el tiempo
  1.1.2. Proceso de la administración estratégica
  1.1.3. Diferencia entre administración y planeación estratégica
  1.1.4. La administración estratégica en la industria gastronómica
1.2. Análisis de tendencias y factores de éxito en establecimientos de alimentos y bebidas
1.3. Modelos de administración estratégica
1.4. Definición de misión, visión y valores para negocios gastronómicos
1.5. Desarrollo de objetivos organizacionales

**UNIDAD II. Análisis del entorno**

**Competencia:**
Analizar el entorno externo e interno de una empresa gastronómica con una visión integral, mediante la utilización de herramientas de diagnóstico administrativo, con el fin de generar información estratégica para la toma de decisiones orientadas al éxito y sostenibilidad del negocio con actitud propositiva y responsabilidad social.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

2.1. Análisis del ambiente externo de una empresa gastronómica
2.2. Análisis del ambiente interno de una empresa gastronómica
2.3. Herramientas de diagnóstico administrativo para la toma de decisiones

## UNIDAD III. Formulación de estrategias

**Competencia:**
Diseñar estrategias empresariales en el ámbito gastronómico mediante la integración de conceptos de diferenciación, liderazgo en costos, innovación y propuestas de valor para fomentar la competitividad y la fidelización de clientes, con ética profesional, responsabilidad social y sustentabilidad ambiental

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

3.1. Concepto y clasificación de estrategias
3.2. Estrategias de diferenciación y liderazgo en costos
3.3. Innovación en servicios y experiencias culinarias
3.4. Desarrollo de propuestas de valor y fidelización de clientes
3.5. Ética, responsabilidad social corporativa, sustentabilidad ambiental y estrategia

**UNIDAD IV. Implementación y control estratégico**

**Competencia:**
Diseñar un plan estratégico en el ámbito gastronómico mediante el análisis financiero, la elaboración de planes de acción, el uso de indicadores de desempeño y la aplicación de liderazgo efectivo para promover la mejora continua y la consecución de los objetivos organizacionales, con actitud proactiva y honestidad.

**Contenido:** **Duración:** 10 horas

4.1. Planeación financiera y manejo de presupuestos
4.2. Creación de planes de acción y cronogramas de implementación
4.3. Indicadores de desempeño y evaluación de resultados
4.4. Ajustes y mejora continua en la estrategia
4.5. Liderazgo efectivo para la implementación de las estrategias

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la Práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de Apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Análisis de caso de Administración estratégica | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Analiza el caso práctico sugerido.<br>4. Identifica los elementos de la administración estratégica apoyándose en la biblioteca digital y bases de datos.<br>5. Socializa los resultados y recibe retroalimentación.<br>6. Entrega reporte y recibe retroalimentación docente | • Computadora<br>• Proyector<br>• Casos prácticos<br>• Biblioteca digital y bases de datos | 2 horas |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 2 | Análisis del ambiente interno | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Analiza el caso práctico sugerido.<br>4. Identifica los elementos del ambiente interno apoyándose en la biblioteca digital y bases de datos.<br>5. Socializa los resultados y recibe retroalimentación.<br>6. Entrega reporte y recibe retroalimentación docente | • Computadora<br>• Proyector<br>• Casos prácticos<br>• Biblioteca digital y bases de datos<br>• Recursos digitales de apoyo | 2 horas |
| 3 | Elaboración de diagnóstico interno en un negocio gastronómico | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Se integra en equipo. | • Computadora<br>• Biblioteca digital y bases de datos<br>• Recursos digitales de apoyo | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Selecciona un negocio gastronómico para realizar un diagnóstico interno apoyándose en la biblioteca digital, bases de datos y recursos digitales de apoyo.<br>4. Socializa los resultados y recibe retroalimentación.<br>5. Entrega reporte y recibe retroalimentación docente | • Instrumento para la recolección de datos | |
| 4 | Análisis del ambiente externo en un negocio gastronómico | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Analiza el caso práctico sugerido.<br>4. Identifica los elementos del diagnóstico del ambiente externo apoyándose en la biblioteca digital, bases de datos y recursos digitales de apoyo.<br>5. Socializa los resultados y recibe retroalimentación.<br>6. Entrega reporte y recibe retroalimentación docente | • Computadora<br>• Proyector<br>• Casos prácticos<br>• Biblioteca digital y bases de datos<br>• Recursos digitales de apoyo | 2 horas |
| 5 | Elaboración de diagnóstico externo | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Se trabaja sobre el negocio gastronómico seleccionado en la práctica 3.<br>4. Realiza un diagnóstico externo apoyándose en la biblioteca digital, bases de datos y recursos digitales de apoyo.<br>5. Socializa los resultados y recibe retroalimentación. | • Computadora<br>• Biblioteca digital y bases de datos<br>• Recursos digitales de apoyo<br>• Instrumento para la recolección de datos | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 6. Entrega reporte y recibe retroalimentación. | | |
| 6 | Identificación de herramientas para el diagnóstico administrativo | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Analiza el caso práctico sugerido.<br>6. Identifica el uso de herramientas para el diagnóstico administrativo apoyándose en la biblioteca digital, bases de datos y recursos digitales de apoyo.<br>4. Socializa los resultados y recibe retroalimentación.<br>5. Entrega reporte y recibe retroalimentación docente | • Computadora<br>• Proyector<br>• Casos prácticos<br>• Biblioteca digital y bases de datos<br>• Recursos digitales de apoyo | 2 horas |
| 7 | Implementación de herramientas para el diagnóstico administrativo en un negocio gastronómico | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Se trabaja sobre el negocio gastronómico seleccionado en la práctica 3.<br>4. Implementa el uso de herramientas para el diagnóstico administrativo apoyándose en la biblioteca digital, bases de datos y recursos digitales de apoyo.<br>5. Socializa los resultados y recibe retroalimentación.<br>6. Entrega reporte y recibe retroalimentación. | • Computadora<br>• Biblioteca digital y bases de datos<br>• Recursos digitales de apoyo<br>• Instrumento para la recolección de datos | 4 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 8 | Análisis de estrategias aplicadas en negocios gastronómicos | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Se integra en equipo. | • Computadora<br>• Proyector<br>• Casos prácticos | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Analiza el caso práctico sugerido.<br>4. Identifica la implementación de estrategias en negocios gastronómicos apoyándose en la biblioteca digital, bases de datos y recursos digitales de apoyo.<br>5. Socializa los resultados y recibe retroalimentación.<br>6. Entrega reporte y recibe retroalimentación docente | • Biblioteca digital y bases de datos<br>• Recursos digitales de apoyo | |
| 9 | Desarrollo de estrategias para un negocio gastronómico | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Selecciona un negocio gastronómico.<br>4. Identifica el uso de herramientas para el diagnóstico administrativo apoyándose en la biblioteca digital, bases de datos y recursos digitales de apoyo.<br>5. Socializa los resultados y recibe retroalimentación.<br>6. Entrega reporte y recibe retroalimentación docente | • Computadora<br>• Biblioteca digital y bases de datos<br>• Recursos digitales de apoyo<br>• Instrumento para la recolección de datos | 4 horas |
| **UNIDAD IV** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 10 | Plan estratégico para un establecimiento gastronómico con enfoque sustentable | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Continúa trabajando en la empresa gastronómica seleccionada.<br>4. Desarrolla el plan estratégico apoyándose en los resultados obtenidos con las herramientas de diagnóstico, la biblioteca digital, bases de datos y recursos digitales de apoyo.<br>5. Socializa los resultados y recibe retroalimentación.<br>6. Entrega reporte y recibe retroalimentación docente | • Computadora<br>• Internet<br>• Biblioteca digital y bases de datos<br>• Recursos digitales de apoyo<br>• Instrumento para la recolección de datos | 4 horas |

*****Añadir filas de acuerdo con el número de prácticas necesarias

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Estudio de caso
- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Instrucción guiada
- Foros

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales……..... 20%
- Participación……..... 10%
- Reportes de prácticas……. 30%
- Plan estratégico de negocio gastronómico……. 40%

**Total**…….100%

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Connaughton, S.A. (2023). *Strategic Management in a Sustainable Society*. Salem Press Encyclopedia.<br><br>David, F. (2017). *Conceptos de Administración Estratégica. Pearson*. [clásica].<br><br>Mullins, J. W., Walker, O. C. y Boyd, H. W. (2007). *Administración del marketing: un enfoque en la toma estratégica de decisiones* (5a ed.). McGraw-Hill Interamericana. [clásica].<br><br>Wheelen, T.L. (2013). *Administración Estratégica*. (13ª ed.). Pearson [clásica]. | David, F., David, F., David, M. (2023). *Conceptos de Administración Estratégica*. Pearson.<br><br>Grant, R. M. (2024). *Contemporary strategy analysis*. John Wiley & Sons.<br><br>Gutiérrez, G., Barrera, L. (2021). Análisis estratégico de una empresa porcícola mexicana. Un estudio de caso. *CIEG. 52*, 51-62. https://revista.grupocieg.org/wp-content/uploads/2021/10/Ed.5251-62-Gutierrez-y-Barrera.pdf<br><br>Islam, J., Thomas, G., Albishri, N. (2023). From status to sustainability: How social influence and sustainability consciousness drive green purchase intentions in luxury restaurants. *Acta Psychologica* (251), 1-10. https://doi.org/10.1016/j.actpsy.2024.104595<br>Paniego, A. (2023). *Administración estratégica del turismo: Planificación y gestión de la empresa turística*. Ugerman Editor<br>Schuh, G., Schmitz, S., Schlosser, T., Schollemann, A., Pfau, F. (2023). Holistic differentiation factors for the strategic design of sustainable production networks. *Procedia CIRP* (120), 875-880. https://doi.org/10.1016/j.procir.2023.09.091<br>Servitje, R. (2024). *Bimbo. Estrategia de éxito empresarial*. Océano.<br>Thompson, A., Gamble, J., Peteraf, M., Strickland, A. (2023). *Administración estratégica*. Editorial Mc Graw Hill.<br><br>Zhou, C. Yu, J. (2023). Does it pay to withdraw marketing metrics disclosure? An empirical study of retailers' cessation of monthly comparable-store sales. *Journal of Business Research.* (156), 1-14. https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2022.113512 |

## XI. PERFIL DOCENTE

Con estudios de Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Gestión Turística, Licenciatura en Administración de empresas o área afín., de preferencia con maestría, Administración, Gestión de empresas Turísticas o área a fin. Debe contar con experiencia profesional mínima de 2 años y experiencia como docente deseable; cualidades de organización, responsabilidad, proactivo, analítico y propiciar el aprendizaje significativo en las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

### I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Investigación en Ciencias Gastronómicas

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 02 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Gina García Walther
Carolina Mata Miranda
Cynthia De Lira García
Carolina Gutiérrez Sánchez
Margarita Ramírez Torres
Ricardo Verján Quiñones

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje en Investigación en Ciencias Gastronómicas pretende dotar a las y los estudiantes de los conocimientos, habilidades, herramientas metodológicas y digitales necesarias para llevar a cabo investigaciones interdisciplinarias en el ámbito gastronómico. A través de esta unidad, se busca fomentar el pensamiento crítico, la capacidad analítica y la aplicación de métodos científicos específicos para abordar problemáticas relacionadas con la Gastronomía. Se imparte en la etapa disciplinaria con carácter obligatorio y pertenece al área de conocimiento de Gestión.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Desarrollar un anteproyecto de investigación con temática gastronómica mediante la aplicación del método científico con un enfoque cualitativo-cuantitativo que permita fortalecer el pensamiento crítico y el trabajo interdisciplinario para construir propuestas sólidas y pertinentes en este ámbito, con responsabilidad social, creatividad, disciplina y liderazgo.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Diseño de anteproyecto de investigación y presentación de este:

Anteproyecto integrador con temática gastronómica sugerida como: casos reales de un producto culinario, ingrediente local, método o técnica de preparación de productos innovadores, análisis sensorial, estudios de mercado gastronómico, experimentación culinaria, entre otras. Elementos que debe contener son:

- Introducción o Antecedentes
- Planteamiento del problema
- Objetivos
- Preguntas de investigación
- Justificación
- Propuesta metodológica
- Alcances y viabilidad
- Fuentes consultadas

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Bases de la investigación culinaria y gastronómica

**Competencia:**
Analizar las bases de la investigación culinaria y gastronómica mediante el estudio de las aportaciones conceptuales y teóricas en fuentes especializadas para clasificar la producción científica y obtener un estado del arte en torno a las Ciencias Gastronómicas, con actitud proactiva, trabajo en equipo y respeto.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

1.1. Introducción a las ciencias gastronómicas y método científico
- 1.1.1. Importancia de realizar investigación en la gastronomía
- 1.1.2. Aportes conceptuales y teóricos a la gastronomía desde distintas disciplinas

1.2. Gastronomía para el siglo XXI (enfoques de estudios)
- 1.2.1. Interdisciplinariedad para la construcción de la investigación gastronómica
- 1.2.2. Gastronomía y pensamiento complejo sistémico

**UNIDAD II. Desarrollo de la idea de anteproyecto gastronómico**

**Competencia:**
Determinar el tema de investigación a través de la identificación de problemáticas actuales relacionadas al campo gastronómico para construir el objeto de estudio, con actitud investigadora, trabajo en equipo y solidaridad.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

2.1. Plantear la idea: Proyecto o tesis
- 2.1.1. Antecedentes
- 2.1.2. Taller búsqueda en bases de datos

2.2. Planteamiento del problema: Identificar la diferencia entre probar una teoría y solucionar un problema
- 2.2.1. Preguntas de investigación
- 2.2.2. Objetivos de investigación proyecto

2.3. Justificación
- 2.3.1. Diagnóstico: Sociocultural, ambiental, económico y político

2.4. Búsqueda de acompañamiento: Perfiles docentes y/o investigadores

**UNIDAD III. Técnicas, metodologías de investigación y análisis de datos**

**Competencia:**
Diseñar un marco teórico y metodología acordes al planteamiento del problema, por medio del análisis y selección de métodos y técnicas viables, para coadyuvar en la resolución de problemas en el ámbito gastronómico, con actitud proactiva y respeto.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

3.1. Diagrama conceptual/teórico con enfoque interdisciplinario
3.2. Propuesta de metodología
    3.2.1. Enfoque cuantitativo en gastronomía
    3.2.2. Enfoque cualitativo en gastronomía
3.3. Ejemplos de análisis de datos en las ciencias gastronómicas

**UNIDAD IV. Diseño de Anteproyecto de Investigación**

**Competencia:**
Construir un protocolo de investigación mediante la revisión de literatura, diseño y planeación metodológica, objetivos y pregunta de investigación, para coadyuvar en la resolución de problemas en el ámbito gastronómico con actitud analítica, pensamiento crítico, proactividad, respeto y solidaridad.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

4.1. Introducción o Antecedentes
4.2. Planteamiento del problema
4.3. Objetivos
4.4. Preguntas de investigación
4.5. Justificación
4.6. Propuesta metodológica

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Foro de discusión | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Recurre a la biblioteca digital UABC.<br>3. Identifica los diferentes motores de búsqueda.<br>4. Realiza una prueba de búsqueda de casos de la gastronomía en los motores de búsqueda.<br>5. Realiza las fichas de referencia de tres documentos.<br>6. Elabora un reporte donde identifiques motores de búsqueda, revistas y publicaciones periódicas referentes al campo gastronómico.<br>7. Participa en el foro de discusión en una plataforma de gestión del aprendizaje.<br>8. Recibe retroalimentación docente.<br>9. Entrega reporte de síntesis de los temas revisados durante el foro para su evaluación. | ● Internet<br>● Biblioteca digital UABC<br>● Proyector<br>● Computadora | 4 horas |
| 2 | Revisión de casos | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Recurre a la biblioteca digital UABC. | ● Internet<br>● Biblioteca digital UABC<br>● Proyector<br>● Computadora | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Realiza una búsqueda de casos relacionados con la investigación en gastronomía en los diferentes motores de búsqueda.<br>4. Selecciona los documentos más relevantes para identificar la Interdisciplinariedad para la construcción de la investigación gastronómica y la gastronomía y pensamiento complejo sistémico<br>5. Realiza las fichas de referencia de tres documentos.<br>6. Recibe retroalimentación docente. | | |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 3 | Taller en motores de búsqueda | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Recurre a la biblioteca digital UABC.<br>3. Identifica los diferentes motores de búsqueda.<br>4. Realiza una prueba de búsqueda de casos relacionados con la gastronomía en los motores de búsqueda, recursos en línea y redes académicas digitales.<br>5. Realiza las fichas de referencia de tres documentos que puedan generar ideas para el anteproyecto gastronómico.<br>6. Recibe retroalimentación del docente. | ● Internet<br>● Biblioteca digital UABC<br>● Proyector<br>● Computadora | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 4 | Taller de redacción I | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Prepara previamente fichas y tablas con la revisión de literatura.<br>3. Prepara previamente una matriz para organizar: tema, ejes de análisis y preguntas de investigación.<br>4. Elabora un guión de escritura para el planteamiento del problema.<br>5. Redacta el planteamiento del problema.<br>6. Prepara previamente taxonomía de Bloom.<br>7. Redacta objetivos de la investigación en infinito, acorde al planteamiento del problema, tanto objetivo general como objetivos particulares.<br>8. Presenta documento para retroalimentación por medio del docente.<br>9. Realiza correcciones en el documento presentado. | ● Internet<br>● Biblioteca digital UABC<br>● Proyector<br>● Computadora | 4 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 5 | Taller de elaboración de instrumento de investigación cuantitativa | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Selecciona y adapta una técnica cuantitativa.<br>3. El docente valora la pertinencia del instrumento. | ● Hojas<br>● Bolígrafo<br>● Computadora | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. El estudiante aplica el instrumento a una muestra por conveniencia.<br>5. Elabora el análisis descriptivo de los resultados.<br>6. Recibe retroalimentación del docente. | | |
| 6 | Taller de elaboración de guión para estudio cualitativo | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Selecciona y adapta una técnica cualitativa.<br>3. El docente valora la pertinencia del guión de trabajo.<br>4. El estudiante realiza la técnica seleccionada a un grupo focal.<br>5. Elabora el análisis de los resultados.<br>6. Recibe retroalimentación del docente. | ● Hojas<br>● Bolígrafo<br>● Computadora | 4 horas |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 7 | Taller de redacción II | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Recopila los elementos previamente elaborados del protocolo de investigación.<br>3. Elabora introducción o resumen del protocolo de investigación.<br>4. Revisión de los elementos que componen el protocolo de investigación: introducción, estado del arte, planteamiento del problema, pregunta de investigación o hipótesis, metodología, referencias. | ● Internet<br>● Biblioteca digital UABC<br>● Proyector<br>● Computadora | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5. Recibe aportes y observaciones por parte del docente.<br>6. Realiza correcciones<br>7. Presenta una versión final del protocolo de investigación con visto bueno del docente. | | |
| 8 | Presentación de Anteproyecto | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Presenta el anteproyecto ante el grupo de expertos.<br>3. Responde preguntas del panel de expertos y público general.<br>4. Recibe retroalimentación por parte del panel de expertos. | ● Sala de usos múltiples<br>● Computadora<br>● Internet<br>● Proyector<br>● Mesas y sillas<br>● Rúbrica de evaluación | 4 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Discusión guiada
- Instrucción guiada

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Actividades y tareas……...50%
- Evaluaciones parciales: Avances de anteproyecto de investigación….30%
- Entrega anteproyecto final por escrito……10%
- Presentación del anteproyecto final……10%

**Total**……100%

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Bertrán, M. y Pasquier, (2020). *Alimentación, salud y sustentabilidad: Hacia una agenda de investigación*. UNAM. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/181387<br>Harris, M. (2011). Bueno para comer. Alianza.Trad.Joaquín Basarán y Gonzálo Gil Catalina. [clásica].<br>Hernández-Sampieri, R., y Mendoza, C. (2018). *Metodología de la investigación: las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. Editorial Mc Graw Hill Education. [clásica].<br>Hernández-Sampieri, R. (2021). Metodología de la investigación plus. (2ª ed.). Mc Graw Hill. https://uabc.vitalsource.com/reader/books/9786071520593<br>Lerma G., D. H. (2009). *Metodología de la investigación: propuesta, anteproyecto y proyecto.* Ecoe Ediciones. [clásica].<br>Mejía-Rivas, M., y Guiomar, L. (2020). La gastronomía como medio para el desarrollo de innovaciones sociales. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*, 11(1), 23-33. https://libcon.rec.uabc.mx:2938/linkprocessor/plink?id=76890204-76a5-3e86-9343-ec45f56441cc<br>Muñoz Rocha Carlos I. (2021). *Metodología de la investigación.* https://libcon.rec.uabc.mx:2567/reader/metodologia-de-la-investigacion-1625468036?location=eyJjaGFwdGVySHJlZiI6IngxMV9NRExJXzAwMWEwMjRfSU5JX1BGLTEiLCJjZmkiOiIvNFt4MTFfTURMSV8wMDFhMDI0X0lOSV9QRi0xXS8yW19pZENvbnRhaW5lcjAwMl0vMi8yLzIifQ==<br>Gutiérrez-Sánchez, C., Moreno-Santoyo, R., Reyes-Orta, M., & Claudia Leyva-Aguilera, J. (2024). La cocina de restaurantes rurales y su adaptación al paisaje en el Valle de Guadalupe, Baja California, México. *Naturaleza y Sociedad. Desafíos Medioambientales*, *8*, 26–54. https://libcon.rec.uabc.mx:2281/10.53010/PAUR5443 | Aguirre, P. (2004). *Ricos flacos y gordos pobres: la alimentación en crisis.* Capital intelectual. [clásica].<br>Bahls, Á., Krause, R. W., & da Silva Añaña, E. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía. Una revisión y propuesta conceptual. Estudios y perspectivas en turismo, 28(2), 312-330. https://www.redalyc.org/jatsRepo/1807/180760431004/180760431004.pdf<br>Bartrina, J. A. (2022). G*astronomía científica en el siglo XXI.* In Anales de la Real Academia de Doctores (Vol. 7, No. 1, pp. 9-31). Real Academia de Doctores de España.<br>Cruz, I., Miranda A. (2020). *Redes Sociales Digitales en la comunicación con los consumidores de restaurantes de la zona gastronómica de Tijuana. Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional,* 30(55), e20936. Epub 06 de diciembre de 2021. https://doi.org/10.24836/es.v30i55.936<br>Fusté-Forné, F. (2016). *Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario*. *Dixit*, *24*(1), 4-16. https://doi.org/10.1177/1757913911415150<br>Ordóñez, E.F. y Robalino, J.A. (2018): *"La evolución de la gastronomía en la academia a través del tiempo"*, Revista Turydes: Turismo y Desarrollo, n. 24 (junio / junho 2018). En línea: https://www.eumed.net/rev/turydes/24/evolucion-gastronomia.html<br>Pita, A., Pibaque, M., Santos, V., y Toala, G. (2021). *Recursos culturales y naturales potencial de una ruta turística gastronómica.* Alfa Revista de Investigación en Ciencias Agronómicas y Veterinaria, *5*(15), 232-251. |

## XI. PERFIL DOCENTE

Con estudios de Licenciatura en Gastronomía y áreas afines, con formación nivel posgrado con enfoque interdisciplinario; preferentemente con experiencia en el área de metodología de la investigación, desarrollo de proyectos de investigación y al menos un año de experiencia docente. Ser proactivo, analítico, creativo y que fomente el trabajo en comunidad.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Emprendimiento de Proyectos Gastronómicos

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 02 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Terminal

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Gloria Quintana García
Edith Martín Galindo

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje brinda las herramientas conceptuales, legales, financieras, metodológicas y prácticas necesarias para desarrollar, gestionar y evaluar proyectos en el ámbito gastronómico, de manera que las y los estudiantes puedan identificar oportunidades de negocio en el sector, diseñar propuestas innovadoras que respondan a las tendencias del mercado y elaborar planes de negocio viables. Dicho conocimiento contribuye en la formación de las y los estudiantes permitiéndoles dirigir y organizar empresas de servicios de alimentos y bebidas con sentido de responsabilidad y compromiso. Es una asignatura integradora ya que permite aplicar los conocimientos adquiridos en el área de conocimiento de Gestión, se imparte en la etapa terminal y es de carácter obligatoria.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Diseñar proyectos gastronómicos innovadores mediante las herramientas de planificación estratégica, análisis de mercado y gestión financiera para generar ideas creativas y viables que garanticen su permanencia en el mercado, con un enfoque sostenible y responsabilidad social.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Un proyecto integral que incluya la identificación de una oportunidad de negocio y los siguientes elementos:

- Análisis del mercado
- Diseño de la propuesta innovadora
- Definición de objetivos
- Desarrollo del modelo de negocio
- Desarrollo de las estrategias de mercadotecnia
- Estructura operativa
- Análisis financiero
- Marco legal y trámites para su operación
- Presentación del proyecto con prototipo o defensa ante un panel evaluador
- Formato de pitch

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas administrativas y tecnológicas, 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 crítica, emprendedora y responsable.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES

### UNIDAD I. Emprendimiento en el sector gastronómico

**Competencia:**
Analizar las características del emprendedor, el estudio del entorno y la identificación de casos de éxito por medio del análisis de los fundamentos teóricos del emprendimiento, para proponer soluciones innovadoras y sostenibles en el mercado gastronómico con actitud proactiva y responsabilidad social.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

1.1. Fundamentos de emprendimiento
    1.1.1. Concepto de emprendimiento
    1.1.2. Características y habilidades del emprendedor gastronómico
1.2. Análisis del entorno y tendencias en la industria gastronómica
1.3. Casos de éxito de emprendimientos gastronómicos

### UNIDAD II. Generación y validación de ideas de negocio

**Competencia:**
Examinar las necesidades del mercado por medio de métodos creativos y herramientas de validación para generar ideas de negocio innovadoras y desarrollar propuestas viables que respondan a las necesidades del entorno en el sector gastronómico con responsabilidad social y proactividad.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

2.1. Métodos creativos para generar ideas innovadoras
    2.1.2. Herramientas de validación de ideas: lean startup, design thinking, entre otras
2.3. Identificación de necesidades del mercado
2.4. Principios de sostenibilidad en la gastronomía
    2.4.1. Uso de ingredientes locales y prácticas responsables
2.5. Innovación en productos, servicios y procesos gastronómicos
2.6. Evaluación del potencial de éxito de una idea gastronómica

**UNIDAD III. Diseño del modelo de negocio**

**Competencia:**
Crear un modelo de negocio a partir de la segmentación de clientes, los canales de distribución y definición de recursos clave para desarrollar una propuesta gastronómica innovadora, con conciencia, inclusión y responsabilidad.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

3.1. Introducción al modelo canvas adaptado a proyectos gastronómicos
3.2. Propuesta de valor: diseño de experiencias gastronómicas únicas
3.3. Segmentación de clientes y canales de distribución
3.4. Definición de recursos clave y socios estratégicos

**UNIDAD IV. Planeación financiera y operativa**

**Competencia:**
Planear la viabilidad financiera y operativa de proyectos gastronómicos mediante presupuestos, estimación de costos, fuentes de financiamiento, el plan operativo y los indicadores clave de desempeño, para garantizar la eficiencia y sostenibilidad del negocio, con responsabilidad, liderazgo y trabajo colaborativo.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

4.1. Elaboración de presupuestos y estimación de costos
4.2. Proyección de ventas
4.3. Fuentes de financiamiento para proyectos gastronómicos
4.4. Estructuración del plan operativo: gestión de insumos, personal y logística
4.5. Indicadores clave de desempeño para proyectos gastronómicos

**UNIDAD V. Estrategias de mercadotecnia y branding gastronómico**

**Competencia:**
Diseñar estrategias de mercadotecnia y comunicación para proyectos gastronómicos, a través de medios digitales y tradicionales, para desarrollar una marca sólida, generar experiencias gastronómicas y gestionar de manera efectiva el uso de redes sociales y plataformas digitales, con creatividad, liderazgo y responsabilidad social.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

5.1. Construcción de una marca gastronómica sólida
5.2. Estrategias de marketing digital y tradicional en la gastronomía
5.3. Comunicación de la experiencia gastronómica
5.4. Uso de redes sociales y plataformas digitales

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Análisis de caso de emprendimiento gastronómico | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Analiza el caso práctico sugerido.<br>4. Propone alternativas de solución.<br>5. Socializa los resultados con sus pares<br>6. Recibe retroalimentación docente.<br>7. Entrega reporte. | • Computadora<br>• Internet<br>• Proyector<br>• Casos prácticos<br>• Biblioteca digital y bases de datos | 2 horas |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 2 | Utilizar una herramienta de validación para la idea de negocio | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Selecciona una herramienta para validar la idea de negocio.<br>4. Analiza el resultado.<br>5. Socializa los resultados con sus pares<br>6. Recibe retroalimentación docente.<br>7. Entrega reporte. | • Computadora<br>• Internet<br>• Proyector<br>• Casos prácticos<br>• Biblioteca digital y bases de datos | 2 horas |
| 3 | Evaluar el impacto sostenible de la idea de negocio | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Selecciona una herramienta para medir el impacto | • Computadora<br>• Internet<br>• Proyector<br>• Herramienta para medir el nivel de innovación | 2 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | sostenible de la idea de negocio.<br>4. Analiza el resultado.<br>5. Socializa los resultados con sus pares<br>6. Recibe retroalimentación docente.<br>7. Entrega reporte y recibe retroalimentación docente. | | |
| 4 | Evaluar el nivel de innovación de la idea de negocio | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Selecciona una herramienta para medir el nivel de innovación de la idea de negocio.<br>4. Analiza el resultado.<br>5. Socializa los resultados con sus pares<br>6. Recibe retroalimentación docente.<br>7. Entrega reporte. | • Computadora<br>• Internet<br>• Proyector<br>• Herramienta para medir el nivel de innovación<br>• Biblioteca digital y bases de datos | 2 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 5 | Elaborar el modelo de negocio con el formato de Canva | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Desarrolla el modelo de negocio con el formato Canva.<br>4. Analiza el resultado.<br>5. Socializa los resultados con sus pares<br>6. Recibe retroalimentación docente.<br>7. Entrega reporte. | • Computadora<br>• Internet<br>• Proyector<br>• Canva<br>• Biblioteca digital y bases de datos | 2 horas |
| **UNIDAD IV** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 6 | Elaborar presupuesto y costos | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Elabora el presupuesto y se estiman los costos.<br>4. Analiza el resultado.<br>5. Socializa los resultados con sus pares<br>6. Recibe retroalimentación docente.<br>7. Entrega reporte. | • Computadora<br>• Internet<br>• Proyector<br>• Formatos financieros<br>• Biblioteca digital y bases de datos | 4 horas |
| 7 | Elaborar proyecciones de ventas | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Elabora proyecciones de ventas.<br>4. Analiza el resultado.<br>5. Socializa los resultados con sus pares<br>6. Recibe retroalimentación docente.<br>7. Entrega reporte. | • Computadora<br>• Internet<br>• Proyector<br>• Formatos financieros<br>• Biblioteca digital y bases de datos | 4 horas |
| 8 | Selección de fuentes de financiamiento | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Analiza y elige las fuentes de financiamiento.<br>4. Analiza el resultado.<br>5. Socializa los resultados con sus pares<br>6. Recibe retroalimentación docente.<br>7. Entrega reporte. | • Computadora<br>• Internet<br>• Proyector<br>• Formatos financieros<br>• Biblioteca digital y bases de datos | 2 horas |
| 9 | Estructura de plan operativo | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se integra en equipo. | • Computadora<br>• Internet<br>• Proyector<br>• Formatos financieros | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Se estructura el plan operativo completo.<br>4. Analiza el resultado.<br>5. Socializa los resultados con sus pares<br>6. Recibe retroalimentación docente.<br>7. Entrega reporte. | • Biblioteca digital y bases de datos | |
| **UNIDAD V** | | | | |
| 10 | Diseño de la imagen del negocio (producto o servicio) | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Desarrolla la imagen del negocio, producto o servicio.<br>4. Analiza el resultado.<br>5. Socializa los resultados con sus pares<br>6. Recibe retroalimentación docente.<br>7. Entrega reporte. | • Computadora<br>• Internet<br>• Proyector<br>• Biblioteca digital y bases de datos<br>• Software de apoyo | 2 horas |
| 11 | Desarrollo de las estrategias de mercadotecnia | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Desarrolla las estrategias de mercadotecnia.<br>4. Socializa los resultados con sus pares<br>5. Recibe retroalimentación docente.<br>6. Entrega reporte. | • Computadora<br>• Internet<br>• Proyector<br>• Biblioteca digital y bases de datos<br>• Software de apoyo | 2 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 12 | Diseño del plan de negocios | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se integra en equipo.<br>3. Desarrolla el plan de negocios con todos sus apartados.<br>4. Analiza el resultado.<br>5. Socializa los resultados con sus pares<br>6. Recibe retroalimentación docente.<br>7. Entrega reporte. | • Computadora<br>• Internet<br>• Proyector<br>• Biblioteca digital y bases de datos<br>• Software de apoyo para diseñar un plan de negocios. | 4 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Estudio de caso
- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Instrucción guiada
- Foros

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales…….... 10%
- Actividades y/o tareas…….. 15%
- Participación…….. 10%
- Exposiciones……. 10%
- Prácticas de taller……15%
- Proyecto integral…….. 40%

**Total**……100%

## X. REFERENCIAS

| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Bangs, D. H. (2012). *Plan de negocios: Una guía práctica para los emprendedores*. Alfaomega Grupo Editor. [clásica]<br><br>Davis, B., Lockwood, A., & Alcott, P. (2018). *Food and beverage management* (6.ª ed.). Routledge. [clásica]<br><br>Powers, T. y Reynolds, D. (2019). *Administración de restaurantes* (8.ª ed.). McGraw-Hill.<br><br>Peña, T. (2016). *Cocina para emprendedores: Cómo montar y gestionar un negocio de hostelería*. Profit Editorial. [clásica]<br><br>Ries, E. (2011). *El método Lean Startup: Cómo crear empresas de éxito utilizando la innovación continua*. Editorial Deusto.<br><br>Rovira, R. (2020). *Finanzas para emprendedores: Cómo planificar y controlar tu negocio con éxito*. Libros de Cabecera.<br><br>Kawasaki, G. (2015). *El arte de empezar 2.0: La guía definitiva para cualquier emprendedor en cualquier etapa*. Empresa Activa. [clásica] https://libcon.rec.uabc.mx:2938/linkprocessor/plink?id=1eeff2c7-d10f-378a-bdff-eeb3c90839a6 | Aizega, J. M., y Fernández Guadaño, M. (2020). *Culinary Action!: Casos reales de emprendedores gastronómicos*. Planeta Gastro.<br><br>Gómez- Benítez, Y. (2021). *Manual de gestión empresarial y legal para negocios de Hostelería y Turismo*. Editorial Profit.<br><br>Meyer, D. (2020). *Setting the Table: The Transforming Power of Hospitality in Business*. Harper Business. https://libcon.rec.uabc.mx:2938/c/vfl6sr/viewer/html/sfxrog7ehv<br><br>Ramírez, M. (2023). *El silencio de los hosteleros: ¿Dónde está el beneficio de mi restaurante?* Autoedición. |

## X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía, Gestión Turística, Administración de empresas o área afín, de preferencia con maestría, Administración, Gestión de empresas Turísticas o área a fin. Debe contar con experiencia profesional y experiencia docente mínima de 2 años, con conocimiento sobre tendencias en el sector gastronómico y en el ámbito de emprendimiento, además, debe poseer cualidades de organización, responsabilidad y proactividad.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

### I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Tendencias Gastronómicas de Vanguardia

**5. Clave**:

**6. HC:** 01 **HT:** 00 **HL:** 04 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 01 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Terminal

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Salvador Israel Zarate Preciado
Erik Ocón Cedillo
Erika Susana Naranjo Mora
Hugo Bautista Arballo

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje brinda los conocimientos necesarios para entender los distintos tipos de tendencias en la gastronomía internacional que darán pie al desarrollo de su creatividad culinaria, 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 innovadoras, saludables y sustentables. Es una unidad de aprendizaje integradora de las asignaturas del área de producción de la licenciatura. Se imparte en la etapa terminal, es una asignatura de carácter obligatoria y pertenece al área de conocimiento de Producción. Se recomienda haber cursado la asignatura Cocina Internacional. Asimismo, aporta elementos para cursar la asignatura de Gestión de Eventos Gastronómicos, en la etapa terminal, lo cual lo beneficiará en el cumplimiento de su perfil profesional.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Desarrollar una propuesta gastronómica innovadora y sustentable por medio de las técnicas contemporáneas y el método de análisis organoléptico y sensorial para comparar las distintas tendencias gastronómicas que influyen en la gastronomía actual siguiendo los principios profesionales de la cocina con creatividad, liderazgo e higiene.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Portafolio de evidencias que integre los siguientes elementos:

- Nuevas tendencias gastronómicas
- Técnicas culinarias de vanguardia
- Productos elaborados en clase
- Propuesta de productos alimenticios, menús saludables en el campo gastronómico.
- Rubricas de evaluación de prácticas de laboratorio
- Evidencias fotográficas de los productos elaborados

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Los Principios de las tendencias gastronómicas

**Competencia:**
Examinar las tendencias gastronómicas a través del tiempo, mediante la investigación y exposición de temas para interpretarlas según sus influencias comparándolas con las técnicas actuales con pensamiento crítico, disposición y liderazgo.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

1.1. Concepto Nouvelle Cuisine
    1.1.1. Desarrollo histórico
1.2. Introducción a las tendencias gastronómicas
1.3. El Buff
1.4. Cocina fusión
    1.4.1. Concepto de gastronomía fusión
    1.4.2. Condiciones para la combinación de sabores y técnicas de cocina
1.5. Teoría y técnica de descarboxilación
1.6. Gastronomía molecular
    1.6.1. Ingredientes químicos
    1.6.2. Equipo especializado
    1.6.3. Técnicas de alto vacío
    1.6.4. Sous vide: alto vacío
    1.6.5. Infusiones
    1.6.6. Desarrollo de almidón en vegetales
    1.6.7. Termo moldeado
    1.6.8. Emulsificación con grenetina
    1.6.9. Caramelización flexible
    1.6.10. Gelificación tibia
    1.6.11. Nitrógeno líquido en la cocina
    1.6.12. Alimentos fotoluminiscentes
1.7. Texturas
    1.7.1. Espumas y aires
    1.7.2. Esferificación con alginatos sódicos
    1.7.3. Gelificación con agar
    1.7.4. Cristalización
    1.7.5. Moldeado bajo presión

## UNIDAD II. Gastronomía saludable y sustentabilidad culinaria

**Competencia:**
Adaptar los conceptos de la gastronomía saludable y experimentar con las diferentes técnicas, por medio de demostraciones y prácticas culinarias, para desarrollar propuestas culinarias sustentables con actitud propositiva, disposición y crítica.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

2.1. Impacto de la sustentabilidad culinaria
2.2. Gastronomía de tiempo y mercado local
2.3. Gastronomía raw
- 2.3.1. Gastronomía vegetariana
- 2.3.2. Gastronomía vegana
- 2.3.3. Gastronomía macrobiótica
- 2.4.4. Gastronomía ayurveda

2.4. Gastronomía orgánica
2.5. Gastrobotánica
2.6. Movimiento slow food
2.7. Cocina street food
- 2.8. Gastronomía sostenible y alternativa

**UNIDAD III. Gastronomía contemporánea**

**Competencia:**
Experimentar los métodos y técnicas de la gastronomía contemporánea, por medio de demostraciones y prácticas culinarias, para generar propuestas culinarias y alimentarias novedosas con eficiencia, liderazgo e higiene.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

3.1. Exponentes de tendencia
3.2. Métodos y técnicas culinarias actuales
3.3. Diseño y montaje de platillos contemporáneos
3.4. Cocina de autor
3.5. El Food pairing
3.6. Innovación culinaria
3.7. Manejo de equipos, utensilios y sistemas inteligentes

## UNIDAD IV. Gastronomía Conceptual

**Competencia:**
Crear una propuesta gastronómica conceptual y sustentable por medio de las técnicas deconstructivas, tecnoemocionales y estilismo culinario para generar productos innovadores con pensamiento crítico, eficiencia y liderazgo.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

4.1. Concepto de gastronomía deconstructiva
4.2. El arte en la gastronomía
4.3. Diseño de platillos
4.4. Montaje al momento
4.5. Deconstrucción e interpretación
4.6. Cocina creativa y montaje monocromático
4.7. Concepto de cocina tecnoemocional y nostálgica
4.8. Estilismo culinario

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Método de cocción sous vide | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipo para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Prepara proteínas y vegetales para la utilización de la selladora de alto vacío.<br>6. Compara temperaturas y tiempos de cocción.<br>7. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>8. Realiza una exposición por parte de los equipos donde se comparan las diferentes texturas realizadas.<br>9. Degusta los platillos elaborados.<br>10. Evalúa sabor y textura.<br>11. Recibe retroalimentación docente por medio de rúbricas interactivas.<br>12. Ejecuta las acciones de limpieza. | ● Uniforme completo de cocina<br>● Equipos y utensilios<br>● Ingredientes de práctica<br>● Exposiciones digitales<br>● Demostrativas en laboratorio<br>● Termo circulador<br>● Selladora para alto vacío<br>● Bolsa para alto vació | 4 horas |
| 2 | Combinación de sabores | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Análisis de textos gastronómicos en plataformas como Google Books o Europeana. | ● Uniforme completo de cocina<br>● Equipos y utensilios<br>● Ingredientes de práctica<br>● Exposiciones digitales | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>4. Se reúne en equipo para el trabajo en brigadas de cocina.<br>5. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>6. Utilizan los ingredientes expuestos por el docente y se designa a los equipos a la elaboración de un platillo<br>7. Explican las razones de porqué se eligieron los ingredientes.<br>8. Degustan el resultado final.<br>9. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>10. Recibe retroalimentación docente por medio de rúbricas interactivas.<br>11. Ejecuta las acciones de limpieza. | ● Demostrativas en laboratorio | |
| 3 | Técnicas de descarboxilación y sus usos en cocina | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipo para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Realiza la descarboxilación de 3 hierbas diferentes.<br>6. Se realiza una tintura, un aceite y una mantequilla compuesta con las hierbas descarboziladas.<br>7. Utilizan el producto resultante para la elaboración de platillos.<br>8. Comparte con sus pares el ejercicio realizado. | ● Uniforme completo de cocina<br>● Equipos y utensilios<br>● Ingredientes de práctica<br>● Exposiciones digitales<br>● Demostrativas en laboratorio | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 9. Recibe retroalimentación docente por medio de rúbricas interactivas.<br>10. Ejecuta las acciones de limpieza. | | |
| 4 | Cocina molecular I (Esferificaciones y espesantes) | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipo para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Aplica el conocimiento teórico de los diferentes tipos de esferificaciones.<br>6. Realiza esferificaciones por gelificación, directas e indirectas.<br>7. Utiliza químicos: alginato de sodio, cloruro de calcio, gluconolactato, agar agar y grenetina.<br>8. Utiliza espesantes para la elaboración de diferentes densidades en líquidos.<br>9. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>10. Recibe retroalimentación docente por medio de rúbricas interactivas.<br>11. Ejecuta las acciones de limpieza. | ● Uniforme completo de cocina<br>● Equipos y utensilios<br>● Ingredientes de práctica<br>● Exposiciones digitales<br>● Demostrativas en laboratorio | 4 horas |
| 5 | Cocina molecular II (Texturas, aires, espumas y burbujas) | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Aplica el protocolo de seguridad e higiene. | ● Uniforme completo de cocina<br>● Equipos y utensilios<br>● Ingredientes de práctica<br>● Exposiciones digitales | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Se reúne en equipo para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Utiliza químicos: óxido nitroso, goma xantana, albúmina y lecitina de soya para la elaboración de distintos aires, espumas y burbujas.<br>6. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>7. Recibe retroalimentación docente por medio de rúbricas interactivas.<br>8. Ejecuta las acciones de limpieza. | ● Demostrativas en laboratorio<br>● Equipo especializado<br>● Sifones | |
| 6 | Nitrógeno líquido, los usos en cocina y mixología | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipo para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Elabora palomitas nitro, helado al momento y ultracongelación de frutas y alcohol mediante el uso del nitrógeno líquido.<br>6. Genera mixología molecular, bebidas que brillan en la oscuridad mediante el uso de agua tónica y efectos visuales mediante el uso de hielo seco.<br>7. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>8. Recibe retroalimentación docente por medio de rúbricas interactivas. | ● Uniforme completo de cocina<br>● Equipos y utensilios<br>● Ingredientes de práctica<br>● Exposiciones digitales<br>● Demostrativas en laboratorio<br>● Tanque de Nitrógeno líquido.<br>● Equipo de seguridad | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 9. Ejecuta las acciones de limpieza. | | |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 7 | Gastronomía Saludable (Vegetariana, Vegana, Raw y Keto) | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipo para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Expone las características de los tipos de gastronomía saludable y ejecutan diferentes preparaciones vegetarianas, veganas raw y keto.<br>6. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>7. Recibe retroalimentación docente por medio de rúbricas interactivas.<br>8. Ejecuta las acciones de limpieza. | • Uniforme completo de cocina.<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 4 horas |
| 8 | Gastronomía sostenible y alternativa (Slow food, Ayurveda y Macrobiótica) | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipo para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Expone las características de la gastronomía sostenible y alternativa, ejecutan diferentes preparaciones como el slow food, ayurveda y macrobiótica. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 6. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>7. Recibe retroalimentación docente por medio de rúbricas interactivas.<br>8. Ejecuta las acciones de limpieza. | | |
| 9 | Street food alrededor del mundo | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Comparación de un artículo con un documental culinario en formato multimedia (video + texto).<br>3. Aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>4. Se reúne en equipo para el trabajo en brigadas de cocina.<br>5. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>6. Prepara 8 diferentes tipos de cocina callejera y se realiza una exposición gastronómica para la degustación de esta.<br>7. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>8. Recibe retroalimentación docente por medio de rúbricas interactivas.<br>9. Ejecuta las acciones de limpieza. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 4 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 10 | Foodpairing (Combinación de sabores) y técnicas de emplatado. | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Lectura comentada en Hypothes.is o Kami sobre artículos de cocina<br>3. tradicional. | • Uniforme completo de cocina.<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>5. Se reúne en equipo para el trabajo en brigadas de cocina.<br>6. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>7. Realiza el ejercicio indicado de la práctica de las técnicas de la gastronomía contemporánea.<br>8. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>9. Recibe retroalimentación docente por medio de rúbricas interactivas.<br>10. Ejecuta las acciones de limpieza. | • Demostrativas en laboratorio | |
| 11 | Cocina de autor de Autor | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipo para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Elabora un platillo con base en la experiencia adquirida en la licenciatura y experiencia laboral.<br>6. Utiliza los ingredientes proporcionados por el docente para la elaboración de salsa, decoración, guarnición y proteína.<br>7. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>8. Recibe retroalimentación docente por medio de rúbricas interactivas | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 9. Ejecuta las acciones de limpieza. | | |
| 12 | Diseño de platillos y tipos de montaje | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipo para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Realiza 9 técnicas (9 elementos como salsas, frituras, cocciones etc.) para utilizar posteriormente en un emplatado al momento utilizando música clásica al momento.<br>6. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>7. Recibe retroalimentación docente por medio de rúbricas interactivas<br>8. Ejecuta las acciones de limpieza. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio<br>• Aplicación Spotify https://open.spotify.com/playlist/46UB7eIkL6Pxmw7ultAupk?si=7 b5e1 672 fd db4b94&nd =1&dlsi= 0d3bd2100063474f | 4 horas |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 13 | Cocina Tecnoemocional y nostálgica | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Lectura comentada en Hypothes.is o Kami sobre artículos de cocina tradicional<br>3. Aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>4. Se reúne en equipo para el trabajo en brigadas de cocina.<br>5. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>6. Toma como referencia una preparación culinaria familiar y | • Uniforme completo de cocina.<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | crea una reinterpretación gastronómica, teniendo como trasfondo un recuerdo nostálgico y personal.<br>7. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>8. Recibe retroalimentación docente por medio de rúbricas interactivas.<br>9. Ejecuta las acciones de limpieza. | | |
| 14 | Deconstrucción y reinterpretación | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipo para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada.<br>5. Prepara 3 deconstrucciones de platillos mexicanos conocidos comúnmente como, tamales, café de olla y tacos al pastor.<br>6. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>7. Recibe retroalimentación docente por medio de rúbricas interactivas<br>8. Ejecuta las acciones de limpieza. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 4 horas |
| 15 | Evaluación Final I 4 sentidos y Estilismo Culinario | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipo para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio<br>• Cámaras fotográficas | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5. Se divide el grupo en 2 (Grupo A y Grupo B).<br>6. Prepara una cena a ciegas de 3 tiempos con su respectivo maridaje para 15 personas donde los comensales mantienen sus ojos vendados todo el tiempo.<br>7. Logra que los comensales hagan usos de sus 4 sentidos (gusto, tacto, olfato y oído) para vivir una experiencia sin el sentido de la vista, dando lugar a experimentar sensaciones únicas, diferentes y atractivas.<br>8. Crea una atmósfera diferente mediante música, inciensos, sonidos, y el uso de las manos como recomendación del consumo de alimentos.<br>9. Toma fotografías de los platillos realizados.<br>10. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>11. Recibe retroalimentación docente por medio de rúbricas interactivas<br>12. Ejecuta las acciones de limpieza. | • Bocinas<br>• Mesas y sillas<br>• Manteles<br>• Cubiertos | |
| 16 | Evaluación Final II 4 sentidos y Estilismo Culinario | 1. Atiende las indicaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Aplica el protocolo de seguridad e higiene.<br>3. Se reúne en equipo para el trabajo en brigadas de cocina.<br>4. Manipula los diferentes equipos y utensilios de forma adecuada. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio<br>• Cámaras fotográficas<br>• Bocinas | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5. Se divide el grupo en 2 (Grupo A y Grupo B).<br>6. Preparan una cena a ciegas de 3 tiempos con su respectivo maridaje para 15 personas donde los comensales mantienen sus ojos vendados todo el tiempo.<br>7. Logra que los comensales hagan usos de sus 4 sentidos (gusto, tacto, olfato y oído) para vivir una experiencia sin el sentido de la vista, dando lugar a experimentar sensaciones únicas, diferentes y atractivas.<br>8. Crea una atmósfera diferente mediante música, inciensos, sonidos, y el uso de las manos como recomendación del consumo de alimentos.<br>9. Toma fotografías de los platillos realizados.<br>10. Comparte con sus pares el ejercicio realizado.<br>11. Recibe retroalimentación docente por medio de rúbricas interactivas<br>12. Ejecuta las acciones de limpieza. | • Mesas y sillas<br>• Manteles<br>• Cubiertos | |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Instrucción guiada

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas mentales

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluación teórica……...15%
- Tareas……..……..10%
- Prácticas de laboratorio…..…….40%
- Evaluación práctica…….……15%
- Portafolio……20%

**Total……100%**

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Larousse. (2011). *Gastronomique en español.* Larousse Editorial https://catalogocimarron.uabc.mx/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=178820&query_desc=kw%2Cwrdl%3A%20Gastronomique%20en%20espa%C3%B1ol [clásica].<br>Martínez, G., González-Garza, M., Torre, C. (2007). *Iniciación a las Técnicas Culinarias.* Limusa. https://catalogocimarron.uabc.mx/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=136255 [clásica].<br>The Culinary Institute of America. (2015). *Introduction to culinary arts* (2nd ed). Pearson. https://catalogocimarron.uabc.mx/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=220796 [clásica]<br>The Culinary Institute of America. (2011). *The professional chef. Culinary Institute of America.* John Wiley & Sons. https://catalogocimarron.uabc.mx/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=233250&query_desc=kw%2Cwrdl%3A%20culinary%20skills [clásica] | Abdell, M. (2023). *Sous Vide Cooking Techniques: a guide for professional chefs.* Independently published. ISBN-13: 979-8870167787<br>Cesarino, C. (2024). *Pastelería Molecular: Técnicas Avanzadas y Recetas Creativas para Transformar tu Cocina en un Laboratorio de Postres.* Independently published. ISBN-13: 979-8329526011<br>Chauhan. Y. (2023). Culinary Creativity Unleashed: A Review of Innovative Techniques in Food Gastronomy. *International Journal for Multidimensional Research Perspectives* (IJMRP). ISSN: 2584-0229 Online. https://chandigarhphilosophers.com/index.php/ijmrp/article/view/78<br>Coucquyt, P. (2022). *El arte y la ciencia del foodpairing: 10000 combinaciones de sabores que transformarán tu manera de comer*. published. ISBN: 9788415887539 Clasificación LoC:TP372.5 \| C6818<br>Davila, M., Du, X. (2023). Primary exploration of mushroom protein hydrolysis and cooking impact on the protein amino acid profiles of Agaricus bisporus and Lentinula edodes mushrooms. *International Journal of Gastronomy and Food Science.* 32https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100710<br>FAO. (2021). *Looking at edible insects from a food safety perspective.* Challenges and opportunities for the sector. https://doi.org/10.4060/cb4094en<br>FAO. (2022). Guidelines for ready-to-use therapeutic foods. *Codex Alimentarius Guideline.* No. CXG 95-2022. Codex Alimentarius Commission. Rome. https://doi.org/10.4060/cc4593e<br>Farrimon, F. (2017). *The Science of Cooking: Every Question Answered to Perfect Your Cooking.* DK Publishing. ISBN-10: 1465463690 [clásica].<br>Farrimon, F. (2019). *Cocinología: La Ciencia de Cocinar*. DK Publishing. ISBN-10 : 1465486844. [clásica]. |

| | |
|---|---|
| | Kathuria, D., Dhiman, A., & Attri, S. (2022). Sous vide, a culinary technique for improving the quality of food products: A review. *Trends in Food Science & Technology,119*. https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.11.031<br>Mcgee, H. (2020). *La Cocina y los Alimentos.* Penguin Random House. ISBN-10: 8483067447 [clásica].<br>Secretaría General Iberoamericana (SEGIB) y Basque Culinary Center (BCC). (2022). *La contribución de la gastronomía a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible*. https://www.segib.org/wp-content/uploads/informe-gastronomia-y-ods-esp.pdf<br>Redzepiz, R., Zilber, D. (2018). *The Noma Guide to Fermentation: Including Koji, Kombuchas, Shoyus, Misos, Vinegars, Garums, Lacto-Ferments, and Black Fruits and vegetables.* Artisan Publishers. ISBN-10: 1579657184 [clásica].<br>Segnit, N. (2023). *La enciclopedia de los sabores.* published. ISBN: 9788499920139 (1); 9788419642189 (v.2) Clasificación LoC: TX643 \| S4318 2023<br>The culinary institute of America (2024). *The professional chef*. (10th ed). Wiley; Edición. ISBN-10: 1119490952 |

| XI. PERFIL DOCENTE |
| --- |
| Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Gestión Turística o área afín, preferentemente con especialidad o maestría, Administración, Gestión de empresas Turísticas o área afín. Debe contar con experiencia docente mínima de 2 años y en producción de alimentos. Cualidades de organización, responsabilidad y debe propiciar el aprendizaje significativo en el estudiantado. |

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Gestión de Eventos Gastronómicos

**5. Clave**:

**6. HC:** 01 **HT:** 03 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 01 **CR:** 05

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Terminal

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Liliana Haydeé Escalante López
Ericka Giselle Verjan Silva
Raúl Pérez Gómez
Alejandro Covarrubias García
Elva Saldaña Álvarez
Alejandro Jiménez Hernández

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Proporcionar al estudiante las herramientas necesarias para planificar, organizar, presupuestar, ejecutar y evaluar eventos de diversa índole, orientándose al logro de los objetivos planteados. La industria de eventos, en constante crecimiento, requiere una adecuada planificación y coordinación entre áreas, elementos clave para el éxito organizacional. Por ello, el programa enfatiza la aplicación práctica en la gestión de eventos.

La asignatura es de carácter obligatorio, se ubica en la etapa terminal y pertenece al área de Servicio, se concibe como una unidad de aprendizaje integradora, toda vez que permite agrupar y reforzar conocimientos básicos y especializados adquiridos en las áreas de gestión, servicio y producción.

Para cursar esta unidad, se sugiere que el estudiante cuente con conocimientos previos en administración, operación del front of house, bases en el servicio, gestión en el servicio, gestión de compras y almacenamiento de establecimientos de alimentos y bebidas, diseño e ingeniería de menú, pues el contenido se fundamenta en principios y conceptos básicos abordados en las asignaturas mencionadas, las cuales deben haberse concluido satisfactoriamente.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Desarrollar un evento gastronómico, mediante la propuesta de alternativas en función del formato y conceptualización, para brindar un servicio de calidad con un enfoque responsable, proactivo y colaborativo.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

1. Desarrollar un evento gastronómico
2. Documento con evidencias donde se desarrolle la planeación del evento

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Adaptar un sistema de servicio mediante la aplicación de los protocolos, conocimientos culturales, metodológicos y técnicos para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos y bebidas, con empatía, creatividad y actitud colaborativa.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Clasificación de eventos gastronómicos

**Competencia:**
Distinguir los antecedentes, clasificaciones de eventos y tendencias gastronómicas, mediante el análisis de la evolución, para proyectar una propuesta pertinente, con creatividad y compromiso.

**Contenido:** **Duración:** 2 horas

1.1. Contexto histórico
1.2. Definición de evento gastronómico
1.3. Clasificación de eventos gastronómicos
1.4. Tendencias en eventos

## UNIDAD II. Planeación del evento

**Competencia:**
Desarrollar la propuesta de un evento gastronómico, mediante la planeación del formato y conceptualización para establecer la estructura central según sus características, con innovación y eficiencia.

**Contenido:** **Duración:** 3 horas

2.1. Conceptualización y formato de evento
2.2. Selección de sede
    2.2.1. Ubicación
    2.2.2. Temporada
    2.2.3. Condiciones ambientales
2.3. Proveedores y patrocinios
2.4. Presupuesto
2.5. Cotizaciones
2.6. Prueba de menú
2.7. Contrato y sus características (cláusulas de cancelación, pagos, etc)

## UNIDAD III. Organización del evento

**Competencia:**
Organizar el diseño del evento, con base en la identificación de las necesidades para garantizar la satisfacción del cliente, con eficacia, responsabilidad y apertura a la diversidad.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

3.1. Organigrama del evento
3.2. Identificación de necesidades especiales
    3.2.1. Restricciones alimentarias
    3.2.2. Protocolos culturales
3.3. Estructura por comités
3.4. Elaboración de formatos
    3.4.1. Ruta crítica
    3.4.2. Check list
3.5. Distribución de espacios
3.6. Requisiciones y órdenes de compra
3.7. Orden de servicio

## UNIDAD IV. Áreas operativas

**Competencia:**
Implementar los procesos esquematizados del evento mediante la aplicación de controles por áreas operativas con el propósito de asegurar el flujo eficiente de actividades con actitud metódica, disciplina y compromiso.

**Contenido:** **Duración:** 5 horas

4.1. Servicio
- 4.1.1. Planeación del montaje
- 4.1.2. Flujo de servicio
- 4.1.3. Numeración/ identificación de mesas
- 4.1.4. Personal de servicio
  - 4.1.4.1. Por tipo de evento
  - 4.1.4.2. Por actividades
  - 4.1.4.3. Por necesidades específicas
- 4.1.5. Briefing
  - 4.1.5.1. General
  - 4.1.5.2. Específico
- 4.1.6. Mobiliario, equipo, utensilios y mantelería
  - 4.1.6.1. Recepción
  - 4.1.6.2. Inventario
  - 4.1.6.3. Devolución

4.2. Producción
- 4.2.1. Planeación de la producción
- 4.2.2. Personal de producción
- 4.2.3. Cronograma de producción con base en el equipamiento disponible y al tiempo de vida del producto
- 4.2.4. Planeación de recetas por volumen (porciones y conversiones)
- 4.2.5. Rendimiento de ingredientes en preparaciones finales
- 4.2.6. Pre-producción y conservación
- 4.2.7. Logística (transportación, conservación in situ, mise en place, emplatado y escamoche)
- 4.2.8. Ruta de salida

**UNIDAD V. Dirección y Control**

**Competencia:**
Evaluar los resultados obtenidos del evento, mediante la identificación de fortalezas y áreas de oportunidad, para plantear nuevas estrategias y ajustar estructuras organizacionales con un enfoque de mejora continua y orientación a la calidad.

**Contenido:** **Duración:** 2 horas

5.1. Supervisión efectiva del evento
- 5.1.1. Liderazgo
- 5.1.2. Comunicación
- 5.1.3. Trabajo en equipo
- 5.1.4. Previsión y resolución de problemas

5.2. Satisfacción del cliente
5.3. Retroalimentación
5.4. Mejora continua

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la Práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de Apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Propuesta y análisis de las propuestas | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. En equipos, se presentan propuestas para el evento en formato resumen ejecutivo, atendiendo el Concepto de evento de Goldblatt (5 W's):<br>Qué<br>Cuando<br>Dónde<br>Por qué<br>Quiénes<br>3. Las propuestas se presentan ante el grupo.<br>4. En plenaria, se realiza un análisis PNI de cada propuesta.<br>5. 5. De manera consensuada, se elige la propuesta que se pondrá en práctica. | • Formato resumen ejecutivo, atendiendo el Concepto de evento de Goldblatt (5 W's)<br>• Formato PNI | 4 horas |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 2 | Estructuración de las brigadas de trabajo | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se presentan las propuestas para ocupar los cargos de coordinador general del evento, coordinador de la brigada de producción y coordinador de la brigada de servicio.<br>3. Se hace la elección por medio de votación grupal.<br>4. Se conforman las brigadas de | • Formato con roles requeridos para la práctica<br>• Formato de estructura de brigadas | 2 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | producción y servicio. | | |
| 3 | Elaboración de un plan de trabajo | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Cada brigada elabora una lista de verificación de las actividades a realizar en orden cronológico.<br>3. Se establece un plan de trabajo con actividades, responsables y fechas límite de las tareas programadas. | • Formato lista de verificación<br>• Formato plan de trabajo que integre actividades, cronograma y roles | 4 horas |
| 4 | Prueba de menú | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se generan las compras con base en el menú establecido.<br>3. Se almacenan los insumos.<br>4. Elaboración de preparaciones previas.<br>5. Almacenamiento de las preparaciones terminadas.<br>6. Se llevan a cabo las preparaciones finales.<br>7. Se realiza el montaje de servicio y producción.<br>8. Se lleva a cabo la degustación.<br>9. Se recibe retroalimentación de parte de los maestros invitados a la prueba de menú.<br>10. Se realiza un análisis de costos, porciones y consejos para la toma de decisiones.<br>11. Se lleva a cabo la limpieza de las áreas, equipos y utensilios utilizados. | • Mobiliario<br>• Equipo mayor<br>• Equipo menor<br>• Utensilios<br>• Plaqué<br>• Loza<br>• Mantelería<br>• Cristalería | 10 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 5 | Elaboración de una orden de servicio | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Con base en la información de un evento, diseñar un formato de orden de servicio que contenga los datos necesarios para la operación de este, así como las observaciones a cada una de las áreas involucradas, dependiendo del tipo de establecimiento. | • Formato de orden de servicio | 4 horas |
| 6 | Cotizaciones | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Cada brigada realiza la búsqueda de proveedores para cubrir las necesidades del evento.<br>3. Solicitar tres cotizaciones por cada rubro:<br>Mobiliario<br>Mantelería<br>Loza, cristalería y plaqué<br>Equipo de servicio<br>Decoración<br>Música | • Formato requerimiento para proveedores<br>• Formato de cotizaciones | 4 horas |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 7 | Evento final | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. El coordinador junto con los responsables de cada brigada elabora el programa de actividades del evento considerando el antes, durante y después. | • Mobiliario<br>• Equipo mayor<br>• Equipo menor<br>• Utensilios<br>• Plaque<br>• Loza<br>• Mantelería<br>• Cristalería | 15 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Se recibe a los proveedores.<br>4. La brigada de servicio realiza el montaje del área de comedor.<br>5. La brigada de producción se encarga de la elaboración de los alimentos.<br>6. Se realiza un briefing dirigido por el coordinador del evento.<br>7. Se recibe y atiende a los invitados.<br>8. Se lleva a cabo la ejecución del evento.<br>9. Se despide a los invitados.<br>10. Se realiza el desmontaje y limpieza. | | |
| **UNIDAD V** | | | | |
| 8 | Evaluación del evento | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Cada brigada realiza una reunión para la evaluación de los resultados.<br>3. En plenaria, cada brigada presenta un análisis de la evaluación por medio de una presentación ejecutiva. | ● Formato de evaluación y autoevaluación | 4 horas |
| 9 | Documento final | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. El coordinador general del evento organiza los esfuerzos de los integrantes del grupo para la elaboración de un documento que contenga:<br>Conceptualización y justificación<br>Propuesta gastronómica | ● Formato de documento final | 5 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Costeo<br>Compras y almacenaje<br>Logística implementada<br>Tipo de montaje<br>Ambientación<br>Formatos de control<br>Instrumentos de evaluación<br>Conclusión | | |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Discusión guiada
- Instrucción guiada

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Visitas a campo
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales…….…….... 20%
- Reporte de prácticas…….. 20%
-Desarrollo de un evento gastronómico…….40%
-Documento con evidencias de planeación de un evento gastronómico…..20%
**Total**…….100%

Nota:
La participación en el evento gastronómico es un requisito obligatorio para acreditar la asignatura, ya que este integra de manera práctica las competencias necesarias para cumplir con el perfil de egreso. Por esta razón, no se aplicará examen ordinario ni extraordinario, ya que la evaluación se basará únicamente en el desempeño acumulado a lo largo del semestre, conforme a los criterios previamente establecidos**.**

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Allen, J., Harris, R. & Jago, L. (2022). *Festival & special event management* (1ª ed.). John Wiley & Sons.<br>Arrogante, A. B. (2022). *Organización de eventos empresariales 2* (2ª ed.). Ediciones Paraninfo, S.A.<br>Bladen, C., Kennel, J., Abson, E. & Wilde, N. (2022). *Events management: An introduction* (3ª ed.). Routledge.<br>Córdoba, M. (2021). *Relaciones públicas y organización de eventos de marketing* (1ª ed.). Ediciones Paraninfo, S.A.<br>Cuadrado, C. y Rodríguez, R. (2020). El ABC en la organización de eventos. (2ª ed.) Madrid: FC Editorial: https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/ereader/uabc/128999?page=4<br>Jijena, Rosario (2019). *Organización de eventos. Problemas e imprevistos. Soluciones y sugerencias* (3ª ed.). Ugerman. | Campillo, C., Herrero, L., & Ramos, I. (2023). *Sector gastronómico y estrategias de comunicación: eventos 2.0 y realidad inmersiva*.<br>Cravioto, T. (2007). *Organización de congresos y convenciones.* Editorial Trillas [clásica]<br>Paredes, V. (2022). *Organización de eventos, etiqueta y protocolo*. https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/18281<br>Strianese, A. y Strianese, P. (2007) *Dining Room and Banquet Management* Cengage Learning [clásica] |

| XI. PERFIL DOCENTE |
| --- |
| Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Gestión Turística o área afín, de preferencia con maestría o especialidad en Eventos. Con experiencia docente mínima de 2 años, cualidades de organización, responsabilidad y propiciar el aprendizaje significativo en las y los estudiantes. |

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Técnicas de Pastelería

**5. Clave**:

**6. HC:** 01 **HT:** 00 **HL:** 04 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 01 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Básica

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Optativa

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Pamela Martín Del Campo Landeros
Yerelin Melissa Cajeme Acevedo
Freddy Sánchez Dávila
Hugo Bautista Arballo

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Brindar los fundamentos de la pastelería para contribuir de forma correcta con la ejecución de métodos y técnicas culinarias para la producción de alimentos. Permite al estudiantado preparar pasteles de calidad higiénicamente elaborados desarrollando habilidades de colaboración y de trabajo en equipo. Se imparte en la etapa básica con carácter optativo y pertenece al área de conocimiento de Producción. Para cursar esta unidad de aprendizaje se requieren conocimientos previos de técnicas de la cocina dulce.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Establecer las técnicas básicas de pastelería en las diversas áreas de cocina dulce de un establecimiento de alimentos y bebidas por medio de métodos de cocción y recetas estándar para elaborar rellenos, coberturas y diversos tipos de bizcocho dando como resultado pasteles clásicos y de vanguardia con ética profesional, seguridad e higiene.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Portafolio gastronómico que integre los siguientes elementos:

- Tendencias clásicas y contemporáneas de pastelería
- Productos elaborados en clase
- Rúbricas de evaluación de prácticas de laboratorio
- Evidencias fotográficas de los productos elaborados
- Recetario con procedimientos y fotografías

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES

### UNIDAD I. Antecedentes y precursores en la pastelería

**Competencia:**
Distinguir el avance y desarrollo histórico en la pastelería por medio de los conceptos y fundamentos teóricos para identificar su evolución en las técnicas, equipo y utensilios con pensamiento reflexivo, crítico y con responsabilidad.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

1.1 Antecedentes históricos de la pastelería
    1.1.1. Precursores de la pastelería clásica
1.2. Ingredientes bases para la elaboración de pasteles y sus funciones
1.3. Aditivos en la pastelería
1.4. Equipo mayor y menor
1.5. Unidades de medida y conversiones
1.6. Operaciones y técnicas básicas de pastelería

### UNIDAD II. Elementos básicos en pastelería

**Competencia:**
Aplicar los conocimientos básicos en la pastelería por medio del análisis y elaboración de los diferentes tipos de bizcochos, coberturas y/o rellenos para desarrollar bases en el armado de pasteles con creatividad, responsabilidad y profesionalismo.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

2.1. Temperaturas y sus riesgos
2.2. Tipos de bizcochos y sus funciones
2.3. Coberturas
2.4. Rellenos
2.5. Cremas

| UNIDAD III. Pastelería clásica |
|---|
| **Competencia:**<br>Distinguir la evolución de la pastelería clásica por medio del análisis de antecedentes históricos para seleccionar de forma correcta el uso de las técnicas y aplicarlas en la elaboración de pasteles con respeto, trabajo colaborativo, higiene y disciplina. |
| **Contenido:** **Duración:** 4 horas<br><br>3.1. Decoraciones básicas<br>3.2. Tipos de cobertura<br>3.3. Técnicas de alisado<br>3.4. Usos de manga y duya |

| UNIDAD IV. Pastelería contemporánea |
|---|
| **Competencia:**<br>Categorizar los diferentes elementos de la pastelería contemporánea por medio de la demostración para ejecutar las principales técnicas clásicas y de vanguardia con respeto, orden y trabajo colaborativo. |
| **Contenido:** **Duración:** 4 horas<br><br>4.1. Pastelería de vanguardia<br>4.1.1 Papel comestible<br>4.1.2 Isomalt para pastelería<br>4.1.3 Fondant cobertura y decoración<br>4.1.4. Glaseado espejo<br>4.1.5. Entremets |

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 1, 2 y 3 | Elementos básicos en la pastelería | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Desarrolla los procedimientos de seguridad e higiene establecidos en el reglamento del laboratorio.<br>3. Se reúne en equipos para realizar la práctica.<br>4. Elabora el mise place.<br>5. Realiza la preparación y sigue la receta estándar aplicando los elementos básicos en pastelería.<br>6. Ensambla y decora el pastel.<br>7. Toma fotografía a la preparación realizada.<br>8. Recibe evaluación y retroalimentación docente.<br>9. Limpia el área de trabajo. | • Utensilios de pastelería<br>• Horno eléctrico o gas<br>• Equipo mayor de cocina<br>• Insumos<br>• Botiquín de primeros auxilios<br>• Equipo de higiene<br>• Uniforme de cocina<br>• Recetario | 12 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 4, 5, 6 y 7 | Pastelería clásica | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Desarrolla los procedimientos de seguridad e higiene establecidos en el reglamento del laboratorio.<br>3. Se reúne en equipos para realizar la práctica.<br>4. Elabora el mise place.<br>5. Realiza la preparación y sigue la receta estándar aplicando las | • Utensilios de pastelería<br>• Horno eléctrico o gas<br>• Equipo mayor de cocina<br>• Insumos<br>• Botiquín de primeros auxilios<br>• Equipo de higiene<br>• Uniforme de cocina<br>• Recetario impreso. | 16 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | técnicas y decoraciones dentro de la pastelería.<br>6. Toma fotografía a la preparación realizada.<br>7. Recibe evaluación y retroalimentación docente.<br>8. Limpia el área de trabajo. | | |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| ,9,10,11 12 y 13 | Pastelería contemporánea | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Desarrolla los procedimientos de seguridad e higiene establecidos en el reglamento del laboratorio.<br>3. Elabora el mise place.<br>4. Realiza la preparación y sigue la receta estándar aplicando los conocimientos de la pastelería clásica y de vanguardia.<br>5. Toma fotografía a la preparación realizada.<br>6. Recibe evaluación y retroalimentación docente.<br>7. Limpia el área de trabajo. | • Utensilios de pastelería<br>• Horno eléctrico o gas<br>• Equipo mayor de cocina<br>• Insumos<br>• Botiquín de primeros auxilios<br>• Equipo de higiene<br>• Uniforme de cocina<br>• Recetario<br>• Herramientas vanguardistas de pastelería | 20 horas |
| 14 | Presentación de técnicas | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza los ingredientes y los productos bases para la elaboración de postres en frío.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene. | • Utensilios de pastelería.<br>• Horno eléctrico o gas.<br>• Equipo mayor de cocina.<br>• Insumos.<br>• Botiquín de primeros auxilios.<br>• Equipo de higiene.<br>• Uniforme de cocina.<br>• Recetario.<br>• Herramientas vanguardistas de pastelería. | 16 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 6. Desarrolla habilidades que le permiten crear recetas paso a paso.<br>7. Obtiene capacidades que le permiten crear técnicas para elaborar mousses fríos<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Toma evidencia fotográfica para el portafolio.<br>10. Recibe retroalimentación docente.<br>11. Realiza limpieza. | | |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Instrucción guiada

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Tareas y exposiciones ……..…….....10%
- Prácticas de laboratorio……..……...30%
- Examen parcial teórico…….....15%
- Examen final práctico…….……30%
- Portafolio gastronómico……..….....15%

**Total**……100%

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Aparicio, A. (2023). *Mezclas de harina sin gluten para repostería*. Independently Published. ISBN 13: 9798863122694<br><br>Blanco Soto, D. (2022). *Procesos Básicos de Pastelería Y Repostería. Formulación*. Lulu.com. published ISBN13 781678015138<br><br>Instituto de Estudios del Huevo. (2009). *El gran libro del huevo.* Editorial Everest. [clásica]<br><br>Le Cordon Bleu International. (2020). *Escuela de pastelería*. Editorial Larousse.<br><br>Renzyaeva, T., Tuboltseva, A. & Renzyaev, A. (2022). Various flours in pastry production technology. *Food Processing: Techniques and Technology. 52*(2). 407-416. https://doi.org/10.21603/2074-9414-2022-2-2373<br><br>Rey, L. (2023). *Preelaboración de productos básicos de pastelería*. *HOTR0109*. IC Editorial. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/231346<br><br>Turner, M. (2012). *El arte de la pastelería*. Editorial Larousse [clásica] | Dupuis, M., Cazor, A. (2016). *El gran manual del pastelero.* RBA Editorial [clásica]<br><br>Figoni P. (2008). *How baking Works: Exploring the fundamentals of Baking Science* (2ª ed.).<br><br>Hoboken, New Jersey y Canada. Editorial John Wiley & Sons, Inc [clásica]<br><br>Kathuria, D., Dhiman, A., & Attri, S. (2022).Sous vide, a culinary technique for improving the quality of food products: A review. Trends in *Food Science & Technology* ,*119*, January. https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.11.031<br><br>M. de Flores, G., González, M. y Covadonga, M. (2016). *Iniciación en las técnicas culinarias.* Limusa. [clásica]<br><br>Paris, F. (2021). *Chocolate: Recetas y Técnicas de una escuela de Excelencia.* Editorial Blume.<br><br>Weekes, S., & Cousins, J, (2019). *Food and Beverage Service.* Hooder education. [clásica] |

## X. PERFIL DOCENTE

Con estudios de Licenciatura en Gastronomía, Arte Culinario o área afín, de preferencia contar con 2 años de experiencia profesional en el área gastronómica de pastelería, repostería. Ser una persona proactiva, responsable y comprometida con el aprendizaje significativo en el estudiantado.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

### I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Estrategias de Aprendizaje con Tecnologías Emergentes

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 02 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Básica

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje:** Optativa

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguna.

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Mojhamed Jacobo Pérez Solorzano
Benjamín Medina Treviño
Lo Ammi Martínez Castillo
Salvador Israel Zarate Preciado

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje tiene como finalidad que el estudiantado desarrolle habilidades para identificar, seleccionar y aplicar herramientas tecnológicas emergentes que promuevan su aprendizaje autónomo y colaborativo para implementarlas de manera ética durante los procesos de enseñanza-aprendizaje, fomentando la innovación, la creatividad y el uso estratégico de tecnologías. Se imparte en la etapa básica con carácter de optativa y pertenece al área de conocimiento de Gestión.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Analizar distintas estrategias de aprendizaje a través de la integración de tecnologías emergentes para fomentar su uso ético durante los procesos de enseñanza-aprendizaje y su aplicabilidad en el sector gastronómico con actitud crítica y ética profesional de manera innovadora y responsable.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

- Portafolio digital de prácticas y uso de herramientas digitales
- Prototipo de menú digital con base a un concepto gastronómico

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas administrativas y tecnológicas, 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 crítica, emprendedora y responsable.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES

## UNIDAD I. Tecnologías emergentes y su aplicación en el aprendizaje

**Competencia:**

Analizar los tipos de tecnologías emergentes aplicadas al proceso de aprendizaje mediante el estudio de sus características y herramientas para fomentar que el estudiante tenga una noción de la diversas de tecnologías que puede utilizar durante su proceso formativo con una actitud ética, crítica y reflexiva.

**Contenido:** **Duración:** 12 horas

1.1. Concepto y características de las tecnologías emergentes
- 1.1.1. Definición de tecnologías emergentes
- 1.1.2. Diferencias entre tecnologías emergentes y tradicionales
- 1.1.3. Importancia en la educación y gestión empresarial

1.3. Tendencias tecnológicas para estudiantes de gastronomía
- 1.3.1. Realidad aumentada y realidad virtual en formación culinaria
- 1.3.2. Inteligencia artificial
- 1.3.3. Internet de las cosas (IoT)

1.4. Herramientas digitales para el aprendizaje autónomo y colaborativo en gastronomía
- 1.4.1. Plataformas de e-learning específicas para gastronomía
- 1.4.2. Software de simulación y práctica virtual
- 1.4.3. Herramientas de colaboración digital (Trello, Slack, Google Workspace, etc.)

1.5. Ética y sostenibilidad en el uso de tecnologías emergentes
- 1.5.1. Principios éticos en la implementación tecnológica
- 1.5.2. Impacto ambiental de las tecnologías emergentes
- 1.5.3. Estrategias sostenibles para el sector gastronómico

## UNIDAD II. Estrategias de aprendizaje en contextos empresariales

**Competencia:**
Experimentar estrategias de aprendizaje basadas en tecnologías emergentes mediante el empleo de metodologías activas y casos prácticos del sector gastronómico para promover la innovación en los procesos de aprendizaje con actitud emprendedora, responsable y destreza.

**Contenido:** **Duración:** 12 horas

2.1. Diseño de estrategias de aprendizaje adaptadas al ámbito gastronómico
- 2.1.1. Identificación de necesidades de aprendizaje en gastronomía
- 2.1.2. Necesidades del área operativa
- 2.1.3. Necesidades del área administrativa y de gestión

2.2. Innovación educativa en el sector gastronómico mediante el uso de herramientas tecnológicas
- 2.2.1. Aplicación de apps educativas específicas para gastronomía
- 2.2.2. Recursos multimedia y tutoriales interactivos

2.3. Uso de tecnologías emergentes en la educación gastronómica

2.4. Inclusión y accesibilidad en estrategias de aprendizaje tecnológico.
- 2.4.1. Contenidos para personas con discapacidad
- 2.4.2. Diseño universal para el aprendizaje (DUA) en gastronomía
- 2.4.3. Impacto social de la tecnología en la educación gastronómica

## UNIDAD III. Implementación de estrategias con tecnologías emergentes

**Competencia:**
Categorizar las estrategias de aprendizaje que emplean tecnologías emergentes mediante la resolución de estudios de caso empresariales del área para aplicar herramientas tecnológicas en la gestión operativa de negocios gastronómicos, con eficiencia, actitud crítica y colaborativa.

**Contenido:** **Duración:** 12 horas

3.1. Selección y evaluación de herramientas tecnológicas para el ámbito gastronómico
- 3.1.1. Selección de herramientas para facilitar el estudio
- 3.1.2. Imágenes con IA
- 3.1.3. Presentaciones con IA
- 3.1.4. Diagramas con IA
- 3.1.5. Uso de la IA para evaluaciones

3.2. Desarrollo de prototipos de estrategias de aprendizaje con tecnologías emergentes
3.3. Planificación de la implementación en un entorno real de negocios gastronómicos
3.4. Uso de tecnologías emergentes en áreas clave
- 3.4.1. Inventarios
- 3.4.2. Ventas
- 3.4.3. Mercadotecnia y atención al cliente

3.6. Retos éticos y sociales en la implementación tecnológica
- 3.6.1. Confidencialidad y manejo de datos en gastronomía
- 3.6.2. Implicaciones sociales del reemplazo de tareas humanas por tecnología
- 3.6.3. Responsabilidad social empresarial en el uso de tecnología

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la Práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de Apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Uso de herramientas emergentes para estudiantes de gastronomía. | 1. Atiende las indicaciones para el correcto manejo de las herramientas emergentes.<br>2. Se reúne en equipos de trabajo.<br>3. Planea el producto a entregar durante la práctica.<br>4. Entrega el producto terminado y recibe retroalimentación docente. | ● Tecnologías emergentes<br>● Internet<br>● Computadora<br>● Proyector<br>● Recursos bibliográficos<br>● Laboratorio de cómputo | 6 horas |
| 2 | Herramientas digitales para el aprendizaje autónomo y colaborativo en gastronomía. | 1. Atiende las indicaciones para el correcto manejo de las herramientas emergentes.<br>2. Se reúne en equipos de trabajo.<br>3. Hace uso de las herramientas digitales para el aprendizaje autónomo y colaborativo.<br>4. Desarrolla el producto a entregar durante la práctica.<br>5. Entrega el producto terminado y recibe retroalimentación docente. | ● Tecnologías emergentes<br>● Internet<br>● Computadora<br>● Proyector<br>● Laboratorio de cómputo | 8 horas |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 4 | Apps educativas para el estudiante de gastronomía. | 1. Atiende las indicaciones para el correcto manejo de las herramientas emergentes.<br>2. Se reúne en equipos de trabajo.<br>3. Hace uso de las apps educativas para el estudiante de gastronomía.<br>4. Desarrolla el producto a entregar durante la práctica. | ● Internet<br>● Computadora<br>● Proyector<br>● Herramientas digitales<br>● Hojas de cálculo<br>● Bases de datos<br>● Laboratorio de cómputo | 6 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5. Entrega el producto terminado y recibe retroalimentación docente. | | |
| 5 | Herramientas de aprendizaje y fomento a la inclusión y accesibilidad. | 1. Atiende las indicaciones para el correcto manejo de las herramientas emergentes.<br>2. Se reúne en equipos de trabajo.<br>3. Analiza las herramientas de aprendizaje que fomentan la inclusión y accesibilidad.<br>4. Desarrolla el producto a entregar durante la práctica.<br>5. Entrega el producto terminado y recibe retroalimentación docente. | ● Internet<br>● Computadora<br>● Proyector<br>● Plataforma de análisis de datos y visualización de informes<br>● Soft Restaurant<br>● Recursos bibliográficos<br>● Laboratorio de cómputo | 6 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 6 | Solución de casos de estudio del ámbito empresarial en negocios de A&B por medio de tecnologías emergentes. | 1. Atiende las indicaciones para el correcto manejo de las herramientas emergentes.<br>2. Se reúne en equipos de trabajo.<br>3. Analiza los estudios de caso a trabajar.<br>4. Propone posibles soluciones haciendo uso de tecnologías emergentes.<br>5. Desarrolla el producto a entregar durante la práctica.<br>6. Entrega el producto terminado y recibe retroalimentación docente. | ● Internet<br>● Computadora<br>● Proyector<br>● Plataforma de IA<br>● Recursos bibliográficos<br>● Laboratorio de cómputo | 6 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Estudio de caso
- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Ejercicios prácticos
- Instrucción guiada
- Foros

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Exposición
- Resolución de casos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales…..…... 20%
- Prácticas de taller……..... 20%
- Portafolio de evidencias…..… 30%
- Prototipo de menú…… 30%

**Total**…….....100%

## X. REFERENCIAS

| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Dergal, S. B. (2015). *La ciencia de los alimentos en la práctica* (2nd ed.). Pearson HispanoAmérica Contenido. https://uabc.vitalsource.com/books/9786073232814<br>Karen, D. C. (2014). *Tecnologías de la información* (6th ed.). McGraw-Hill Interamericana. https://uabc.vitalsource.com/books/9781456225445<br>Kenneth, L. (2017). *Tecnologías de la información en las organizaciones*. Pearson HispanoAmérica Contenido. https://uabc.vitalsource.com/books/9786073241342<br>Levyta, F., Sarim, Kusdiana, R. (2023). *The culinary student perspective in using augmented reality for practical class activity. International Conference of Digital Applications, Transformation & Economy*. 1-5. https://libcon.rec.uabc.mx:2281/10.1109/ICDATE58146.2023.10248864<br>Raventós Santamaria, M. (2015). *Industria alimentaria: tecnologías emergentes*. Universitat Politècnica de Catalunya. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/61412<br>Rodríguez, S.H. Y. (2020). *Administración. Pensamiento, procesos estratégicos y administrativos para la era de la inteligencia artificial*. McGraw-Hill Interamericana. https://uabc.vitalsource.com/books/9781456279516<br>Russell, S. (2018). *Inteligencia Artificial.* (2nd ed.). Pearson Hispanoamérica. https://uabc.vitalsource.com/books/9788483227565 | Cha, S. (2023). A study of AI impact on the food industry. *Korean Journal of Food & Health Convergence, 9*(4). 19-23. http://dx.doi.org/10.13106/kjfhc.2023.vol9.no4.19<br>ChatGPT (2023). Chatgpt.com. https://chat.openai.com/<br>Hu, M., Lin, H., Lin, Y. & Yuan, Y. (2023). The impact of culinary virtual reality curriculum on students' learning outcomes and acceptance. *Innovations in Education and Teaching International.* 1-15. https://doi.org/10.1080/14703297.2023.2287583<br>Jimenez, A. & Suarez, J. (2022). A computational approach for creativity assessment of culinary products: the case of elBulli. *AI & Soc. 37*. 331-353. https://doi.org/10.1007/s00146-021-01183-3<br>Mineduc (2023). Ciudadanía Digital. https://ciudadaniadigital.mineduc.cl/<br>Ríos, K. C. (2011). *Tecnología de alimentos*. Ediciones de la U. https://www.perlego.com/book/1621645/tecnologa-de-alimentos-pdf<br>Unesco (2023). ChatGPT e inteligencia artificial en la educación superior: guía de inicio rápido. https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000385146_spa |

| XI. PERFIL DOCENTE |
| --- |
| Con estudios de Licenciatura en Informática, Ingeniería en Sistemas, Licenciatura en Ingeniería e Inteligencia en negocios, Licenciatura en Gastronomía o área afín, con conocimientos avanzados en análisis de datos enfocado en negocios, preferentemente con estudios de posgrado o maestría en Administración de Negocios, con mínimo 2 años de experiencia docente y profesional en el área. Ser una persona proactiva, analítica y que fomente el trabajo colaborativo. |

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

### I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. **Unidades académicas**: Facultad de Derecho, Mexicali; Facultad de Derecho, Tijuana; Facultad de Ciencias de la Ingeniería, Administrativas y Sociales, Tecate; y Facultad de Ciencias Administrativas y Sociales, Ensenada.

2. **Programa educativo:** Licenciatura en Derecho

3. **Plan de Estudios:** 2025-1

4. **Nombre de la unidad de aprendizaje:** Cultura de Paz

5. **Clave**: 48834

6. **HC:** 02 **HT:** 02 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

7. **Etapa de formación a la que pertenece**: Básica

8. **Carácter de la unidad de aprendizaje**: Obligatoria

9. **Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**Equipo de diseño de PUA**
Francisco Felipe de Jesús Pérez Alejandre
Filiberto Eduardo R. Manrique Molina
Valeria Mizotiz Rocha Cruz
Ana Bertha Cecilia Salgado Platt
Celia Yadira Kuyoc Urias
Fernando Manuel Castro Figueroa

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Roberto Villa González
Elizabeth Nataly Rosas Rábago
Rigoberto Martínez Clark
Nina Alejandra Martínez Arrellano

**Fecha:** 04 de diciembre de 2024

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Proporcionar a las y los estudiantes las herramientas necesarias para identificar las estrategias, valores y comportamientos de cultura de paz para fomentar el uso de estrategias de resolución pacífica de conflictos. Pertenece a la etapa básica, con carácter obligatorio y forma parte del área de conocimiento de Fundamentos Básicos en el plan de estudios de Licenciatura en Derecho. Para el programa educativo de Licenciatura en Gastronomía se imparte en la etapa básica con carácter optativo y pertenece al área de conocimiento de Gestión.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Examinar estrategias de la cultura de paz desde la identificación del marco referencial, normas jurídicas, prevención de la violencia y tratamiento de los conflictos con la finalidad de solucionar conflictos desde el diálogo y argumentación serena entre las personas, con actitud pacífica, tolerante y de respeto.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Informe de estudio de casos históricos de distintos conflictos de impacto social donde se expresen las soluciones que se han determinado y como se pudieran resolver mediante las estrategias de resolución de conflictos.

## V. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Marco referencial de cultura de paz

**Competencia:**
Distinguir el marco referencial de cultura de paz a través del análisis del conflicto, los tipos de violencias y paces con la finalidad de conocer la importancia de este en la convivencia en distintos contextos, con respeto y actitud reflexiva.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

1.1. Conceptualización de la cultura de paz
- 1.1.1. Concepto de paz y paces
- 1.1.2. Los conflictos
- 1.1.3. Tipos de violencia

## UNIDAD II. Origen y evolución de la cultura de paz

**Competencia:**
Analizar el origen y evolución de la cultura de paz por medio de diferentes instrumentos internacionales para centrar en su aplicación crítica en la historia, con actitud reflexiva y mente abierta.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

2.1. Antecedentes de la cultura de paz (Tratado de Kadesh, Paz de Westfalia)
2.2. Paz en la Carta de las Naciones Unidas
2.3. Paz en Declaración Universal de los Derechos Humanos
2.4. Convención de Viena de 1954 sobre relaciones diplomáticas
2.5. Declaración sobre la preparación de las sociedades para vivir en paz
2.6. Declaración sobre el derecho de los pueblos a la paz
2.7. Declaración de Sevilla sobre la Violencia
2.8. Declaración de Yamusukro
2.9. Declaración y Programa de Acción sobre una Cultura de Paz como mandato universal para la comunidad internacional

**UNIDAD III. Construcción de una cultura de paz**

**Competencia:**
Comparar las distintas estrategias para el fomento de una cultura de paz en distintos contextos, a través de principios, valores y herramientas jurídicas para su construcción de manera respetuosa, reflexiva y empática.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

3.1. Cultura y educación de paz
3.2. Herramientas para la construcción de paz
3.3. Principios y valores de paz

## UNIDAD IV. Prevención de la violencia y la resolución pacífica de los conflictos

**Competencia:**
Examinar las causas de la violencia y el conflicto, a través del estudio histórico para establecer mecanismos de prevención y de resolución que permitan abordar disputas y controversias de manera pacífica, respetuosa y analítica.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

4.1. Análisis de las causas de la violencia y el conflicto
4.2. Participación democrática en la construcción de la paz
4.3. Convivencias para la paz y la reconciliación
4.4. No uso de la fuerza para la resolución de conflictos

## UNIDAD V. Normas jurídicas nacionales sobre la paz

**Competencia:**
Analizar las leyes nacionales sobre la paz, a través de sus fundamentos jurídicos, con la finalidad de aplicarlos en diversos contextos, con actitud de apertura y disposición a la solución pacífica de los conflictos.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

5.1. La paz en la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos
5.2. La fundamentación jurídica de la paz en la legislación nacional y estatal
5.3. Políticas públicas para el fomento de la paz
5.4. Programa Institucional para la Cultura de Paz
5.5. Protocolos de atención y seguimiento a casos de violencia

| VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la Práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de Apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Cultura de paz | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica analizando el marco conceptual de la cultura de paz.<br>2. Se reúne en equipos de trabajo.<br>3. Elabora material didáctico (cuadros, video, carteles, infografías, entre otros), que señale causas de violencia y de cultura de paz.<br>4. Comparte sus resultados.<br>5. Recibe retroalimentación y evaluación | • Proyector<br>• Computadora<br>• Internet<br>• Sala de juicios orales | 6 horas |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 2 | Instrumentos internacionales de cultura de paz | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica analizando los instrumentos internacionales de cultura de paz.<br>2. Se reúne en equipos de trabajo.<br>3. Elabora material audiovisual (videos o podcast), que resalte el desarrollo de la cultura de paz en los instrumentos internacionales.<br>4. Comparte sus resultados.<br>5. Recibe retroalimentación y evaluación | • Proyector<br>• Computadora<br>• Internet<br>• Sala de juicios orales | 6 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 3 | Valores y principios de la cultura de paz | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica analizando los valores y principios de la cultura de paz. | • Proyector<br>• Computadora<br>• Internet<br>• Sala de juicios orales | 6 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 2. Se reúne en equipos de trabajo.<br>3. Elabora y presenta material didáctico (infografía), que explique cada uno de los principios y valores de paz.<br>4. Recibe retroalimentación y evaluación | | |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 4 | Causas de la violencia y el conflicto | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica desarrollando una mesa redonda en donde se analice las causas de la violencia y el conflicto.<br>2. Se reúne en equipos de trabajo.<br>3. Recibe retroalimentación y evaluación | • Proyector<br>• Computadora<br>• Internet<br>• Sala de juicios orales | 6 horas |
| **UNIDAD V** | | | | |
| 5 | Caso nacional sobre violencia y su tratamiento | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica analizando un caso nacional sobre violencia y su tratamiento;<br>2. Presenta el caso al grupo.<br>3. Recibe retroalimentación y evaluación. | • Proyector<br>• Computadora<br>• Internet<br>• Sala de juicios orales | 8 horas |

## VII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Técnica expositiva
- Estudio de casos
- Moderar mesas redondas
- Moderar debates

**Estrategia de aprendizaje:**

- Técnica expositiva
- Estudio de casos
- Participar en mesas redondas
- Participar en debates
- Trabajo colaborativo
- Creación de recursos didácticos, digitales y audiovisuales
- Organizadores gráficos

## VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario, cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales……..... 30%
- Prácticas de taller…….. 30%
- Informe de estudios de casos…….. 30%
- Participación de manera congruente y respetuosa…….. 10%

**Total**…….……...…..….. 100%

## IX. REFERENCIAS


### Básicas

Cingranelli, D., Mark. S., Gibney, M. Hascke, P., Wood, R., & Arnon D (2019). Human rights violations and violent internal conflict. *Social Sciences,*8 (2), https://doi.org/10.3390/socsci8020041.

Cornelio, E. (2020). *Bases fundamentales de la cultura de paz.* Eirene Estudios de Paz y Conflictos.

Cubillos, J., Tapia, V. y Letelier, F. (2022). *Juntas nos cuidamos: entramados comunitarios feministas durante la pandemia por Covid-19.* Convergencia.

Dal Santo, M. (2022). *El proceso de mediación y su importancia para la cultura de paz.* Perspectivas de las Ciencias Económicas y Jurídicas.

Gorjón-Gómez, F. (2020). *La mediación como política de bienestar.* Revista Política, Globalidad y Ciudadanía.

Ochoa, J. (2021). *La transversalidad de la cultura de paz en la educación superior como eje principal para la formación integral de profesionistas.* Eirene Estudios de Paz y Conflictos.

### Complementarias

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión. (2022). *Ley General para la Igualdad entre Mujeres y Hombres.* https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LGIMH.pdf

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión. (2023). *Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.* https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/CPEUM.pdf

Cámara de Diputados. (2024). *Ley Federal para Prevenir y Eliminar la Discriminación.* https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPED.pdf

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión. (2024). *Ley General de Educación.* https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LGE.pdf

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión. (2024). *Ley General de acceso a las mujeres a una vida libre de violencia.* https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LGAMVLV.pdf

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión. (2021). *Ley General de Educación Superior.* https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LGES_200421.pdf

Desai, H. (2020), Conflict prevention in fragile contexts, OECD Publishing, Paris, https://doi.org/10.1787/041cbaf0-en. [46]

Desai, H. (2020), “Conflict prevention in fragile contexts”, No. No 78, OECD Development Cooperation, Paris.

H. Congreso del Estado de Baja California. (2023). *Código Civil para el Estado de Baja California.* https://transparencia.pjbc.gob.mx/documentos/pdfs/Codigos/CodigoCivil.pdf

Universidad Autónoma de Baja California (UABC). (2019). *Acuerdo que establece la Integración y funcionamiento de los Comités de Prevención y Atención de la Violencia de Género en la Universidad Autónoma de Baja California.*

| | |
|---|---|
| | http://sriagral.uabc.mx/Externos/AbogadoGeneral/Acuerdos/Rector/50_AcuerdoViolenciaGenero.pdf<br>Universidad Autónoma de Baja California (UABC). (2019). *Estatuto General de la Universidad Autónoma de Baja California.* http://sriagral.uabc.mx/Externos/AbogadoGeneral/Reglamentos/Estatutos/02_EstatutoGeneralUABC_19-11-2019.pdf<br>Universidad Autónoma de Baja California (UABC). (2020). *Acuerdo por el que se establece el Protocolo de Atención y Seguimiento a Casos de Violencia de Género de la Universidad Autónoma de Baja California.* http://sriagral.uabc.mx/Externos/AbogadoGeneral/Acuerdos/Rector/58.pdf |

## X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Derecho, preferentemente con posgrado. Debe contar con al menos dos años de experiencia profesional, con conocimientos en materia de paz y manejo del conflicto, además, debe ser una persona activa del aprendizaje, inspirar a las y los estudiantes a convertirse en agentes de cambio positivo en sus comunidades a través del fomento de una cultura de paz y la no violencia.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Innovación Digital en la Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 02 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Básica

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Optativa

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguna

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Ricardo Luna Andrade
Felipe de Jesús Peregrina Roque

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La asignatura pertenece a la etapa básica y es una materia optativa, su propósito es desarrollar en los estudiantes la capacidad de aplicar de forma ética, responsable e innovadora las tecnologías de la información y la comunicación (TIC), incluyendo herramientas digitales y tecnologías emergentes como la inteligencia artificial, el análisis de datos y la realidad aumentada, con el fin de mejorar los procesos administrativos, operativos y de atención al cliente en establecimientos de alimentos y bebidas, promoviendo la eficiencia, la toma de decisiones estratégicas y una experiencia satisfactoria para el cliente.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Aplicar herramientas tecnológicas de la información y la comunicación (TIC) mediante la integración de tecnologías emergentes para optimizar los procesos administrativos, operativos y de servicio al cliente en establecimientos de negocios y bebidas, con actitud innovadora y responsabilidad.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Proyecto de mejora tecnológica en un establecimiento de negocio de A y B real o simulado, en el cual deberá desarrollar una propuesta donde aplique los conocimientos vistos y justificar cómo la tecnología mejora la eficiencia operativa y la experiencia del cliente.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas administrativas y tecnológicas, 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 crítica, emprendedora y responsable.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Introducción a las TIC en negocios de A y B

**Competencia:**
Determinar las necesidades tecnológicas en negocios de A y B mediante el estudio de su tipología e impacto para conocer el rol de las tecnologías de la información en el sector alimentario con pensamiento crítico y responsabilidad

**Contenido:** **Duración:** 7 horas

1.1. Concepto y tipos de TIC
1.2. Impacto de las TIC en el sector de alimentos y bebidas
1.3. Identificación de necesidades tecnológicas en un establecimiento
1.4. Transformación digital: El efecto de las TIC en la Industria de alimentos y bebidas

**UNIDAD II. Herramientas digitales para la gestión de negocios de A y B**

**Competencia:**
Demostrar el uso de las tics en la gestión de negocios de alimentos y bebidas mediante el uso de herramientas digitales para automatizar y organizar procesos internos del negocio, asegurando eficiencia operativa y mejora en la atención al cliente, con actitud propositiva y entusiasmo.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

2.1. Software de punto de venta (POS)
2.2. Sistemas de reservas y pedidos en línea
2.3. Control de inventarios digitales
2.4. Excel Inteligente: Automatización y Análisis con IA

**UNIDAD III. Tecnologías emergentes aplicadas a negocios de A y B**

**Competencia:**
Seleccionar las tecnologías emergentes para la operación de un negocio de alimentos y bebidas mediante herramientas de realidad aumentada para enriquecer la experiencia del cliente, aportando innovación y diferenciación al servicio con actitud innovadora y compromiso.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

3.1. Introducción a la Realidad Aumentada (RA)
3.2. Realidad aumentada (AR) en cartas, menús o experiencias del cliente.
3.3. Aplicaciones móviles con funciones AR
3.4. Casos de éxito en la utilización de la AR en restaurantes y cafeterías

| UNIDAD IV. Tendencias tecnológicas en el sector de A y B |
| --- |
| **Competencia:**<br>Incorporar tecnologías emergentes a través del uso de la IA, pagos digitales y análisis de datos para modernizar procesos y ofrecer experiencias innovadoras. |
| **Contenido:** **Duración:** 9 horas<br><br>4.1. Pagos digitales y tecnología contactless<br>4.2. Autoatención y servicios sin contacto<br>4.3. Inteligencia artificial y analítica de datos<br>4.4. Predicciones de comportamiento del cliente y ventas |

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la Práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de Apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Mapa TIC del Futuro Gastronómico | 1. Investiga los principales tipos de TIC (por ejemplo: software, hardware, redes, internet de las cosas, inteligencia artificial, realidad aumentada, etc.).<br>2. Elige un tipo de establecimiento gastronómico (restaurante, bar, cafetería, food truck, dark kitchen, etc.).<br>a) Crea un mapa visual o infografía que incluya: Al menos cinco tipos de TIC aplicadas en el negocio elegido.<br>b) Una breve explicación de cómo funciona cada TIC en ese contexto.<br>c) Un análisis de su impacto en áreas clave: atención al cliente, eficiencia operativa, control de calidad, marketing, sostenibilidad, etc.<br>d) Un apartado final con tu reflexión sobre el futuro: ¿Qué TIC crees que transformarán aún más este tipo de negocio en los próximos 5 años?<br>3. Puedes usar Canva, Genially, PowerPoint, o hacerlo a mano | ● Computadora.<br>● Internet.<br>● Software de citación y editor de texto.<br>● Material didáctico (Cartulinas, pulmones, etc.) | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | si lo prefieres (si es claro y organizado). | | |
| 2 | Diagnóstico y Ruta Digital de un Negocio Gastronómico | 1. Se reúne en equipos de 2 a 4 personas (o de manera individual). Del establecimiento de alimentos y bebidas seleccionado en la actividad anterior.<br>2. Realicen un diagnóstico básico del negocio:<br>a) ¿Qué procesos se realizan actualmente de forma manual o poco eficiente?<br>b) ¿Qué áreas presentan problemas tecnológicos (ventas, inventario, atención al cliente, redes sociales, reservas, etc.)?<br>3. Con base en ese análisis, diseñen una propuesta de transformación digital, que incluya:<br>a) Mínimo 3 herramientas TIC específicas que podrían implementar (ej. software POS, app de pedidos, control digital de inventario, CRM, marketing automatizado, etc.).<br>b) Beneficios esperados al aplicarlas.<br>c) Un esquema simple de implementación por etapas.<br>4. Entreguen un informe o presentación breve (máx. 2 | ● Computadora.<br>● Internet.<br>● Software de citación y editor de texto.<br>● Material didáctico (Cartulinas, pulmones, etc.) | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | cuartillas o 6 diapositivas) donde incluyan:<br>a) Diagnóstico de necesidades.<br>Soluciones TIC propuestas.<br>Impacto esperado en el funcionamiento del negocio.<br>b) Conclusión: ¿Cómo estas tecnologías transforman al negocio y lo hacen más competitivo? | | |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 3 | Diseña el flujo ideal para un restaurante digital | 1. Se reúne en equipos de 3 a 5 personas. (o Individual)<br>2. Elijan uno de los siguientes tipos de restaurante (o propongan uno propio):<br>a) Restaurante casual<br>b) Food truck<br>c) Cafetería gourmet<br>d) Restaurante con servicio a domicilio<br>e) Buffet<br>3. Diseñen un diagrama de flujo que incluya cómo se integraría el sistema POS con un sistema de reservas/pedidos en línea. El flujo debe mostrar:<br>a) Entrada de pedidos desde el cliente (en sitio o en línea)<br>b) Registro de ventas en el POS<br>c) Confirmación de reservas (si aplica)<br>d) Notificación a cocina y entrega | ● Computadora.<br>● Internet.<br>● Software de citación y editor de texto.<br>material didáctico (Cartulinas, pulmones, etc.) | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | e) Pago y facturación<br>4. En un documento o presentación breve, respondan:<br>a) ¿Qué funciones básicas debe tener el POS para su negocio?<br>b) ¿Qué características debe tener el sistema en línea (web/app)?<br>c) ¿Qué ventajas y retos tiene integrar ambos sistemas?<br>5. Presenten su propuesta en clase (máximo 5 minutos por equipo). | | |
| 4 | Inventario Inteligente con Excel + IA | 1. Imagina que eres el encargado del almacén de un restaurante. Necesitas llevar un control eficiente del inventario de insumos (alimentos, bebidas y utensilios).<br>2. Crea una hoja de Excel que incluya:<br>a) Registro de productos (nombre, categoría, proveedor, cantidad, unidad de medida, precio unitario, fecha de entrada, fecha de caducidad).<br>b) Columnas con cálculos automáticos (stock total, valor por producto, alertas de bajo inventario).<br>c) Filtros por categoría y proveedor.<br>3. Usa herramientas inteligentes de Excel (como Power Query, tablas dinámicas, funciones | ● Computadora.<br>● Internet.<br>● Software de citación y editor de texto.<br>material didáctico (Cartulinas, pulmones, etc.) | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | LAMBDA o IA con Copilot/Ideas) para:<br><br>a) Generar alertas automáticas de reabastecimiento.<br>b) Sugerir compras según el historial de consumo (puedes inventar un histórico de datos si es necesario).<br>c) Crear un pequeño dashboard o gráfico para visualizar el inventario.<br>4. Entrega el archivo con una hoja final explicando:<br>a) ¿Qué funciones automáticas usaron?<br>b) ¿Qué parte de la hoja fue asistida por IA (si usaron Copilot, Ideas, ChatGPT, etc.)?<br>c) ¿Cómo este sistema ayudaría en un negocio real? | | |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 5 | Crea tu menú con AR | 1. Se reúne en grupos (o de manera individual), diseña un menú interactivo con funciones de RA.<br>2. Utiliza herramientas como Canva, PowerPoint con enlaces simulados o aplicaciones de RA básica como Zappar, WallaMe o Artivive.<br>3. Incluye: | ● Computadora.<br>● Internet.<br>● Software de citación y editor de texto.<br>● Material didáctico (Cartulinas, pulmones, etc.) | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | a) Platillos o bebidas con animaciones o visualizaciones en 3D<br>b) Elementos visuales que cuenten la historia del plato, ingredientes o recomendaciones<br>c) Un código QR (real o simulado) para activar la experiencia.<br>4. Producto final: Prototipo de un menú aumentado, con una presentación explicando cómo mejora la experiencia del cliente y ejemplos de restaurantes que ya lo han implementado. | | |
| 6 | Exploradores de AR: Investigación + Pitch | 1. Se reúne en grupo (o de manera individual) elige una app móvil que utilice realidad aumentada (por ejemplo: IKEA Place, ARLOOPA, Google Lens, etc.)<br>2. Investiga cómo esta app móvil con realidad aumentada podría adaptarse al sector gastronómico.<br>3. Tareas del grupo:<br>a) Explicar cómo funciona la app.<br>b) Investigar un caso real (de un restaurante/cafetería) donde se haya usado RA,<br>c) Crear un pitch de 3 minutos donde simulen vender esa app adaptada a un restaurante local. | ● Computadora.<br>● Internet.<br>● Software de citación y editor de texto.<br>● material didáctico (Cartulinas, pulmones, etc.) | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Producto final: Mini exposición tipo pitch, con imágenes o videos breves de la app y su posible implementación | | |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 7 | Diseña tu tienda del futuro | 1. Se reúne en grupos (o de manera individual) diseñan una tienda ficticia del futuro que incorpore:<br>a) Tecnología contactless (como QR, NFC, pagos móviles),<br>Sistemas de autoatención (kioscos, apps, escaneo automático)<br>b) Uso de inteligencia artificial (chatbots, recomendaciones personalizadas)<br>c) Análisis de datos para predecir el comportamiento del cliente (usos de big data, patrones de compra, etc.).<br>2. Producto final: Una presentación visual (puede ser digital o en cartulina) donde expongan el recorrido del cliente y expliquen qué tecnologías usan y por qué. | ● Computadora.<br>● Internet.<br>● Software de citación y editor de texto.<br>● material didáctico (Cartulinas, pulmones, etc.) | 4 horas |
| 8 | Caso empresarial con datos | 1. Analiza el caso ficticio (o real, simplificado) de una empresa de retail con un conjunto básico de datos de clientes (como edad, frecuencia de compras, preferencias, horarios de mayor venta, etc.). | ● Computadora.<br>● Internet.<br>● Software de citación y editor de texto.<br>● material didáctico (Cartulinas, pulmones, etc.) | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 2. Identifica patrones en los datos<br>3. Propone mejoras tecnológicas (como introducir pagos sin contacto o herramientas de autoatención)<br>4. Crea un perfil de cliente ideal y predecir qué productos podrían tener más éxito en base al análisis.<br>5. Presenta el producto final como un informe corto o exposición con sus conclusiones y propuestas tecnológicas. | | |

*Añadir filas de acuerdo con el número de prácticas necesarias

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Estudio de caso
- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Debates
- Instrucción guiada

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales…..…….…… 40%
- Reportes de lectura y tareas…… 30%
- Prácticas……..…… 10%
- Caso Práctico (Proyecto)..... 20%

**Total**…….....100%

| X. REFERENCIAS | |
|---|---|
| **Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC** | **Recursos de acceso libre o complementarios externos** |
| Caballero Sierra, M. (2025). *Análisis de datos con inteligencia artificial: Potencia tu análisis con IA: Power BI, Python, R y M para escenarios de alto nive*l.<br><br>Laudon, K. C., & Laudon, J. P. (2016). *Sistemas de información gerencial* (14ª ed.). Pearson Educación.<br><br>Noro, B. (2025). *Business Intelligence con Excel y Copilot: De los datos en bruto al análisis estratégico* (3ª ed.). Ediciones ENI.<br><br>Rosales Becerril, R. (2018). *Expandiendo tu punto de venta: Los siete secretos para potenciar tu negocio y llevarlo al éxito mediante la automatización* [Versión Kindle]. Amazon Digital Services LLC.<br><br>Turban, E., & Volonino, L. (2013). I*nformation Technology for Management: Advancing Sustainable, Profitable Business Growth*. Wiley [Clásico] | Hernández Díaz, A. (2018). *Me urge un sistema de punto de venta: Cómo elegir la mejor solución para mis tiendas* [Versión Kindle]. Amazon Digital Services LLC.<br><br>Stair, R., & Reynolds, G. (2015). F*undamentals of Information Systems* (6ª ed.). Cengage Learning.<br><br>Russell, S., & Norvig, P. (2010). *Artificial Intelligence: A Modern Approach* (3ª ed.). Prentice Hall.<br><br>Sachan, V. K. (2023). *Realidad aumentada y virtual: Teoría, diseño y desarrollo*. Smt. Casa de Publicaciones en Memoria de Jay Devi Sachan. |

## X. PERFIL DOCENTE

Con estudios en Informática, Sistemas Computacionales, Ingeniería en Computación, o área afín, con conocimientos avanzados en Tecnologías de Información y Comunicación. Preferentemente con estudios de posgrado y mínimo 2 años de experiencia docente y profesional en el área. Ser una persona proactiva, analítica y que fomente el trabajo colaborativo.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## LEARNING MODULE

### I. GENERAL INFORMATION

**1. School:** All departments or schools within the Autonomous University of Baja California

**2. Major:** All bachelor's degree programs offered by the Autonomous University of Baja California

**3. Study Program:** From 2025 onward

**4. Learning Module Name:** English L1

**5. Number:**

**6. CH:** 02 **WH:** 03 **LH:** 00 **FPH:** 00 **CLH:** 00 **EH:** 02 **CR:** 07

**7. Stage:** Basic

**8. Module Type:** Elective

**9. Course Enrollment Requirements:** None

**10. Mode of delivery:** In-person

**Learning Module Design Team**
José Carlos Vaca Zavala
Samuel Jesús Mejía Rodríguez
Rodolfo Campos
Catalina Elena Valencia Rivera

**Approval of Center for Continuing Education**
David Guadalupe Toledo Sarracino

**Date:** May 22, 2025

## II. PURPOSE OF LEARNING MODULE

To introduce students to basic English communication skills, focusing on speaking, listening, reading, and writing. Through interactive exercises, real-life dialogues, and structured grammar practice, students will develop confidence in using English for everyday situations. The module aims to provide a solid foundation in essential vocabulary and sentence structures while fostering effective communication skills.

## III. COMPETENCE OF THE LEARNING MODULE

To apply correct pronunciation and intonation patterns for clear communication and development of listening skills to recognize information in spoken English according to the Common European Framework of Reference A1 level, with the purpose of enhancing communication clarity and developing listening comprehension in different contexts involving attention, accuracy, confidence, and a positive attitude toward effective communication.

## IV. EVIDENCES OF LEARNING/ACHIEVEMENT

Oral Presentation: Students introduce themselves, describe their daily routine, or talk about their interests using complete sentences.
Written Test: Includes a combination of multiple-choice questions, fill-in-the-blank exercises, and short writing tasks.
Listening Test: Students listen to a short dialogue and answer comprehension questions.
Reading Comprehension Test: Students read a simple text and answer questions about the main idea and details.

## V. PROFESSIONAL COMPETENCY OF THE GRADUATE PROFILE TO WHICH THE LEARNING UNIT CONTRIBUTES

This subject promotes generic competencies that have an impact on the different graduate profiles of the educational programs within the academic unit.

## V. UNIT DESCRIPTION
## UNIT I. Where are you from?

**Competency:**
To apply basic greeting expressions appropriately in different contexts, introducing themselves and others using common expressions and basic grammatical structures, providing general personal information, such as address, phone number, name, and occupation, using appropriate vocabulary and correct phrasing, writing and spelling names while applying basic punctuation and spelling rules, to recognize essential details in introduction and personal communication situations, demonstrating respect and openness toward other cultures by engaging with different greeting and introduction styles.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

1.1. Introducing oneself
  1.1.1. Wh-questions with “be”, using “what, where, who and how”
  1.1.2. Pronunciation: linked sounds
1.2. Exchanging personal information
  1.2.1. Yes/No Questions. Short answers with “be”
  1.2.2. Listening for names, countries, etc.
1.3. Introducing someone. Saying “hello” and “goodbye”
  1.3.1. Subject pronouns (I, he, she, it, we, you, they)
  1.3.2. Writing questions requesting personal information
1.4. Checking information. Talking about school subjects
  1.4.1. Possessive adjectives (my, your, her, his, its, our, their)
  1.4.2. School subjects
  1.4.3. Reading about popular names
  1.4.4. Collecting personal information about classmates

## UNIT II. What do you do?

**Competency:**
To apply day-to-day expressions about jobs and school activities using appropriate vocabulary and basic grammatical structures to express ideas clearly and incentivize asking and answering questions about opinions related to work and school, demonstrating understanding and respect in communication to explain daily routines using time expressions and clock time accurately, applying basic grammar and text coherence rules about listening and the comprehension of dialogues and texts about jobs and daily routines, identifying key information in simple and clearly articulated speech, demonstrating responsibility and interest in academic and professional life by sharing ideas about personal experiences.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

2.1. Jobs: Describing jobs, workplaces and school
- 2.1.1. Simple Present using wh-Questions and statements
- 2.1.2. Syllable stress
- 2.1.3. Writing a biography of a classmate
- 2.1.4. Reading about jobs: My Parents Do not understand my job

2.2. Daily Schedules
- 2.2.1. Describing daily schedules
- 2.2.2. Listening to descriptions of jobs and daily routines
- 2.2.3. Finding similarities in classmates schedules “What we have in common”

2.3. Clock time
- 2.3.1. When; Time expressions: at, in, on, around, early, late, until, before and after

2.4. Progress revision Unit One and two
- 2.4.1. Self-assessment
- 2.4.2. Role play: Introductions
- 2.4.3. Speaking: Interview; What a great job!
- 2.4.5. Listening: At a party
- 2.4.6. Speaking: Survey: My perfect day

## UNIT III. How Much are these?

**Competency:**
To apply conversations about prices and express opinions on product costs using appropriate vocabulary and basic grammatical structures about sharing shopping preferences, justifying their choices clearly and respectfully, making comparisons between products, prices, and shopping experiences, applying correct comparative structures and listening to dialogues and texts about shopping and transactions to identify key information in simple and clearly articulated speech, writing short texts about shopping experiences, demonstrating coherence and using relevant vocabulary, always in a good manner and a responsible way.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

3.1. Shopping and Prices
- 3.1.1. Talking about prices
  - 3.1.1.1. Questions with “How Much” and “Which”
- 3.1.2. Giving opinions
  - 3.1.2.1. Comparisons with adjectives
- 3.1.3. Discussing preferences
  - 3.1.3.1. Listening to people shopping

3.2. Clothing and Personal Items
- 3.2.1. Buying and selling items
- 3.2.2. Writing about favorite clothes

3.3. Colors and Materials
- 3.3.1. Reading about unusual online items.
  - 3.3.1.1. Online shopping: The crazy things people buy

3.4. Buying and selling articles
- 3.4.1. Flea market: Student A page 116 Student B page 117

## UNIT IV. Do you play the guitar?

**Competency:**
To apply expressions about likes and dislikes through questions and responses using appropriate grammatical structures, including do and WH questions, object pronouns and the modal verb would to make, accept and decline invitations politely using suitable expressions to understand and interpret in simple dialogues about preferences and plans; identifying key ideas in clearly articulated speech, demonstrating politeness and respect in communication, fostering positive social interactions.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

4.1. Talking about likes and dislikes
- 4.1.1. Yes and no questions with do
- 4.1.2. Listening for likes and dislikes

4.2. Giving opinions
- 4.2.1. Question: What kind, object pronouns
- 4.2.2. Writing about your favorite musician

4.3. Making invitations and excuses
- 4.3.1. Modal verb would; verb + to + verb
- 4.3.2. Making plans; inviting and giving excuses

## UNIT V. What an interesting family

**Competency:**
To apply simple questions about basic needs and family-related topics using common vocabulary and simple grammatical structures to communicate effectively in everyday situations, expressing likes and dislikes clearly and participating in brief exchanges about abilities and predictable routine situations, understanding and processing simple speech spoken clearly and slowly, to recognize expressions and questions related to immediate priority areas through clear and simple articulation, to comprehend short texts with familiar phrases and sentences, using visual support to grasp general meaning, all of this while demonstrating respect in communication, fostering empathy and positive interaction with others.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

5.1. Talking about families and family members
- 5.1.1. Family members; typical families
- 5.1.2. Pronoun: No one
- 5.1.3. Listening for family relationships

5.2. Exchanging information about the present
- 5.2.1. Present continuous yes/no and WH questions
- 5.2.2. Quantifiers: all, nearly all, most, many, a lot of, some, not many and few

5.3. Describing family life
- 5.3.1. Pronunciation: Intonation in statements
- 5.3.2. Writing an email about family
- 5.3.3. Reading about four families
- 5.3.4. Finding out information about classmates' families

## UNIT VI. How often do you run?

**Competency:**
To apply vocabulary about routines and physical activities, promoting an interest in a healthy lifestyle, using frequency adverbs and appropriate question structures to express habits and abilities, exchanging information about sports and athletes in a clear and simple manner, using common vocabulary and basic grammatical structures to understand and produce short responses in conversations about the frequency and duration of activities, demonstrating listening comprehension by identifying key expressions in well-articulated and paced speech, demonstrating discipline and respect in communication.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

6.1. Asking about and describing routines and exercise; talking about frequency
- 6.1.1. Adverbs of frequency, always, almost always, usually, often, sometimes, hardly ever, almost never and never
- 6.1.2. Questions: How often, how long, how well, and how good
- 6.1.3. Short answers

6.2. Discussing sports and athletes
- 6.2.1. Listening to descriptions of sports participation
- 6.2.2. Vocabulary about sports and fitness

6.3. Talking about abilities
- 6.3.1. Listening to people talking about free-time activities
- 6.3.2. Writing about weekly activities
- 6.3.3. Finding out about classmates' abilities

## UNIT VII. We went dancing!

**Competency:**
To apply and respond to simple statements on familiar topics, asking and answering questions about common such as recent activities and past experiences, inquiring about hobbies and explaining them in a simple way, understanding expressions related to areas of personal interest through clear, concise, slowly and properly articulated dialogue, extracting information from short oral interactions concerning everyday activities to comprehend simple texts containing frequently used vocabulary, writing short emails, biographies, basic event descriptions, and personal experiences, demonstrating respect, collaboration, and a positive attitude toward the language.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

7.1. Talking about past events
- 7.1.1. Simple past, yes/no and Wh- questions
- 7.1.2. Statements and short answers with regular and irregular verbs
- 7.1.3. Past of be

7.2. Giving opinions about past experiences
- 7.2.1. Reduction of did you
- 7.2.2. Listening to descriptions and opinions of past events

7.3. Talking about vacations
- 7.3.1. Listening to descriptions and opinions of vacations
- 7.3.2. Reading about different kinds of vacations
- 7.3.3. Writing a blog post about vacations
- 7.3.4. Finding out about classmates' past experiences and vacations

## UNIT VII. How's the neighborhood?

**Competency:**
To apply simple questions and initiate statements on familiar topics, exchange ideas about relevant subjects such as the weather, everyday activities, vacations, and past situations, communicate using phrases related to routine activities, understand expressions about vacations, the weather, and past activities when spoken clearly and slowly, grasp essential information about common activities when presented clearly, decipher short texts with frequently used vocabulary, write sentences and statements about personal information, including residence and occupation to produce short descriptions of past events and personal experiences, all with respect, collaboration, and a positive attitude toward the language.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

8.1. Asking about and describing locations of places
- 8.1.1. There is/there are; Reduction of there is/there are
- 8.1.2. One, any, and some
- 8.1.3. Prepositions of places
- 8.1.4. Listening for locations and descriptions of places

8.2. Asking about and describing neighborhoods
- 8.2.1. Writing about neighborhoods
- 8.2.2. Reading about popular neighborhoods
- 8.2.3. Describing and guessing locations

8.3. Asking about quantities
- 8.3.1. Quantifiers
- 8.3.2. How many/ How much
- 8.3.3. Count and noncount nouns

| VI. STRUCTURE OF WORKSHOP PRACTICES | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Practice Name** | **Procedure** | **Support resources** | **Time** |
| **UNIT I** | | | | |
| 1 | Getting to know you | 1. Answer questions: what's your name? What city are you from?<br>2. Ask and answer questions in the chart. Receive support with vocabulary and pronunciation as needed<br>3. Review hobbies and months of the year.<br>4. Model and write questions and then interview three classmates.<br>5. Complete the task and are helped with any grammar or vocabulary questions when finished students revise the activity.<br>6. Students are given feedback by the teacher and classmates. | • Interchange book<br>• Worksheet with months of the year<br>• Presentation about hobbies | 2 hours |
| 2 | Group work | 1. Ask and answer questions in pairs regarding personal information of their peers.<br>2. After providing the information to their peers, discuss questions and answers as a group, using follow-up questions if needed.<br>3. Give information about their classmates' personal details.<br>4. Students are given feedback by their teacher and classmates. | • Interchange book<br>• Workbook | 2 hours |
| **UNIT II** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 3 | What we have in common | 1. Go over any new vocabulary.<br>2. Review how to write and pronounce the vocabulary, individually and in pairs if needed.<br>3. Respond to the following questions: what time do you get up during the week? After answering, students complete the first line in the activity on page 115, then complete the following columns found on the same page individually.<br>4. Go around the class and interview two classmates. They write each classmate's name and ask the questions in the chart on page 115.<br>5. Models the task with their teacher.<br>6. Students complete the task while the teacher circulates, offering support and correcting errors as necessary.<br>7. Get feedback from the teacher and their peers. | • Interchange Book<br>• Vocabulary list with useful expressions<br>• Example conversation | 2 hours |
| 4 | Pair work | 1. Complete the task found on page 115 in pairs.<br>2. Explain why their schedules are similar, analyzing their similarities and differences.<br>3. Answer questions from the class regarding their schedules and provide follow-up questions if needed.<br>4. Receive feedback from the teacher and their classmates, complimenting their main ideas. | • Interchange book<br>• Workbook | 2 hours |

| UNIT III | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 5 | Flea market | 1. Get an explanation of what a flea market is.<br>2. Discuss with the questions, “Are there flea markets in your country? Do people bargain for better prices?”<br>3. Students are provided with an image of a flea market and are asked, “What do you see here? What are these people doing?”<br>4. Students are divided in pairs and are assigned to different pages (A and B) using their books, pages 116 and 117.<br>5. Students focus their attention on different objects and are asked, “What is a good price for (object)?” Students A and B are told to write an asking price for each item that is mentioned.<br>6. Work individually to make up prices for all the items.<br>7. Students A and B take turns as buyer and seller. The buyers choose three things they want to buy from their partner’s page. Buyers decide on a good price for each thing.<br>8. The teacher models an example conversation, assigning roles: A as the buyer and B as the seller. Students are asked to vary the conversation and to bargain.<br>9. Students are asked to take turns so that each student is both buyer and seller. | • Interchange book<br>• Vocabulary list with useful expressions<br>• Example conversation<br>• Visuals representing flea markets and different items | 3 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 10. Do this activity until both partners have bought and sold at least 3 items.<br>11. Receive feedback from teacher and classmates. | | |
| 6 | Flea market roleplay | 1. Make a list of six to eight things to sell at a flea market. If possible, students are asked to bring to the class those items.<br>2. In pairs, perform a roleplay for the class depicting a negotiation in a flea market.<br>3. Follow a conversation model provided by the teacher to make their roleplay.<br>4. Emphasize the asking price and bargain expressions.<br>5. The activity continues until every pair has presented their roleplay.<br>6. Students are provided with feedback for each pair. | • Vocabulary list of items to sell<br>• Worksheet with a conversation model of a flea market negotiation<br>• Real life items (e.g., computer, hat…)<br>• Fake money | 3 hours |
| **UNIT IV** | | | | |
| 7 | Are you free this weekend? | 1. Write three things they need to do and three things they want to do this weekend, as well as the days and times using page 118 of their book as a guide.<br>2. Work in pairs. accepting or declining an invitation (to the movies, go dancing, go to the gym). Students agree on two activities to do together and, if there is a declination, students explain the reason. | • Interchange book<br>• Worksheet with guide questions<br>• Worksheets with information on declining invitations | 3 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. After the activity, students share their answers with their class.<br>4. Students receive feedback from the teacher. | | |
| 8 | Weekend plans roleplay | 1. Students are organized in groups of 3 or 4 and are provided with different real life situations regarding weekend plans.<br>2. Students are asked to create a script using the situation they were given, emphasizing weekend plans, how to accept the invitation or decline it, and providing a reason.<br>3. Students rehearse their scripts and perform the roleplay under teacher supervision.<br>4. Present their roleplay to the class without reading.<br>5. Students are provided with feedback and suggestions on how to improve their presentation and or pronunciation. | • Strip papers with real life situations<br>• Sheet of paper for each group<br>• Whiteboard<br>• Realia | 2 hours |
| **UNIT V** | | | | |
| 9 | Is that true? | 1. Observe the images on page 119 of their books. They describe their family members' current activities using the images.<br>2. In pairs, Students are asked to say two extra true actions and a false one about themselves.<br>3. Students are modeled after a conversation. | • Interchange book<br>• Notebook<br>• Whiteboard<br>• Markers | 1 hour |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Can only ask two questions to guess which statement is false.<br>5. Complete the activity with three other classmates, taking turns to speak and guess.<br>6. Students are monitored during the activity, paying close attention to errors.<br>7. Share what they learned about their classmates' family members.<br>8. Students are provided with feedback from the teacher after finishing the activity. | | |
| 10 | This is my (family member) | 1. Prepare an electronic presentation about a family member of their choice. They include information such as childhood, likes, dislikes, daily routine, what they mean for the student, and so forth.<br>2. With the help of visuals and keywords, students present their work to the class.<br>3. After the presentation, students open a Q&A section for their classmates.<br>4. Answer their classmates' doubts and provide extra information to complement it.<br>5. After their presentation, the student receives feedback from the teacher and peers. | • Computer<br>• Projector<br>• Electronic presentation<br>• Visuals<br>• Whiteboard<br>• Markers | 2 hours |
| **UNIT VI** | | | | |
| **11** | What's your talent | 1. Focus their attention on the chart and read through the list of items from their book, page 120, activity 6. | • Interchange book<br>• Workbook<br>• Vocabulary list about hobbies and routines | 3 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 2. Add two of their own ideas to the chart based on their workbook pages 31 to 36.<br>3. Ask each other who does these activities, how often they do them, and how well they do them.<br>4. Students must try to find one person who does each thing without repeating names.<br>5. Go around the room and complete the activity.<br>6. Receive feedback from the teacher and classmates. | | |
| **12** | Group work | 1. Imagine the class is participating in a fundraiser as seen in the activity B of their book, page 120.<br>2. Choose three people from the class to help raise money at the fundraiser.<br>3. Reflect and analyze what each person will do for the fundraiser and why.<br>4. Complete the task in small groups.<br>5. Explain their choices with the class and try to find three people to agree with.<br>6. Students are given positive feedback by the teacher. | • Interchange book<br>• Workbook<br>• Pictures about fundraisers<br>• Name tags | 3 hours |
| **UNIT VII** | | | | |
| **13** | Memories | 1. Focus the attention on the board game and read the instructions from the activity 7, page 121 of their book.<br>2. Write their initials with the help from the teacher on small | • Interchange book<br>• Paper sheets and markers<br>• Plastic coin<br>• Board game | 3 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | pieces of paper and use them as markers.<br>3. Students toss a coin. Point out which side is face up and which side is face down.<br>4. Read the questions in each space and explain what a free question is.<br>5. Students can make up an answer if they don't want to answer truthfully.<br>6. Ask follow up questions when necessary.<br>7. Work in teams to play the game with a group of three.<br>8. Play the game in small groups. Students are monitored.<br>9. Receive feedback from other teams and the teacher. | | |
| **14** | Our Past Adventures | 1. Answer these questions: What did you do yesterday, did you watch T.V last night? Where did you go last weekend?<br>2. Analyze pictures of activities (e.g., swimming, playing soccer, eating ice cream).<br>3. Students form small groups and each team chooses a simple vacation theme (e.g., *the beach, the mountains, a city trip*).<br>4. Working with their teams write 5-7 simple sentences describing what they "did" on their vacation.<br>5. Create a small poster or mini-book with drawings or printed images of their trip. | • Pictures of common free-time activities and vacation places.<br>• Flashcards with past tense verbs (regular and irregular).<br>• Colored paper and markers.<br>• Sentence frames for support (e.g., Yesterday, I… / Last weekend, we…).<br>• A simple map template (optional). | 6 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 6. Write their sentences next to the pictures.<br>7. Practice a basic conversation using their story.<br>8. Students in teams present their vacation story with their visuals.<br>9. Hang the work around the classroom so they can see each other's stories.<br>10. Give positive feedback to each story on the wall. | | |
| **UNIT VII** | | | | |
| **15** | Where are we? | 1. Play a guessing game.<br>2. Read the instructions from activity 8, page 122 of their book and choose a location and keep it secret for the time being.<br>3. One student from each team goes to the front of the class. Those two students guess the other team's location.<br>4. Students, together with their team, show the opposite team the location but keep it secret from that team's guesser. Teams take turns giving clues to the other team's guesser and use there is/there are and quantifiers.<br>5. Teams provide up to ten clues, each worth one point.The teams try to guess the location in as few guesses as possible trying to get the least amount of points.<br>6. Three students model the example conversation at the bottom of the page. | • Interchange book<br>• Paper sheets<br>• Pictures of locations | 6 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 7. Play the game with a group of three.<br>8. Receive feedback from the teacher and classmates. | | |
| **16** | Exploring Our Neighborhood | 1. Students will work in teams to explore and describe a neighborhood. Each team will be assigned a real or fictional neighborhood and must gather information about key places.<br>2. Create groups of 3-5 and assign each team a real or fictional neighborhood.<br>3. Students as a group list at least five places they will describe (e.g., parks, supermarkets, schools, restaurants, hospitals).<br>4. Use maps or the internet to locate and gather key details about their neighborhood's landmarks.<br>5. Students together with their teams write descriptions of their selected places using structures like: There is / There are, you can find, It is located near.<br>6. Gathered in teams create a visual map of their neighborhood, labeling the places they described and they can draw it on paper or edit a digital map.<br>7. Students, together with their teams, create a short conversation where one person | • Printed or digital maps of a neighborhood (real or fictional)<br>• Paper, markers, and colors Internet access (if possible)<br>• Question prompt cards<br>• Devices for audio or video recording (optional) | 6 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | asks for directions and another responds.<br>8. Practice their dialogues and receive feedback from the teacher.<br>9. Students in teams present their neighborhood by describing the locations and performing their dialogue.<br>10. Submit their illustrated map and written dialogue as part of their final product.<br>11. Students, together with the teacher and classmates give constructive feedback on the clarity and accuracy of the descriptions. | | |

## VII. METHODOLOGY AND STRATEGIES

**Course framework**: The first day of class the teacher must establish the form of work, evaluation criteria, quality of academic work, rights and obligations for teacher and students.

**Teaching strategies:**

- Role- plays, debates, and discussions to build conversational fluency
- Pair and group work to encourage natural language use
- Peer review and teacher feedback for continuous improvement
- Integrating technology and authentic materials to enhance engagement
- Collaborative learning
- Games and activities for reinforcing grammatical concepts
- Storytelling
- Demonstration and questioning

**Learning strategies:**

- Active participation
- Engage in classroom discussions, pair work, and group activities
- Practicing English both inside and outside the classroom
- Taking ownership of their learning through self-assessment and goal setting
- Completing assignments and using digital resources for independent practice
- Providing and receiving peer feedback to reinforce understanding
- Peer teaching and review
- Think-pair-share strategies
- Problem-solving teams
- Round robin to share ideas in small groups.
- Having dedicated time outside the classroom time to study the topics learned in-class.
- Collaborative games

## VIII. EVALUATION CRITERIA

The evaluation will be carried out permanently during the development of the course as follows:

**Accreditation criteria**
To be entitled to ordinary and extraordinary exam, the student must meet the attendance percentages established in the current School Statute.
Scaled from 0 to 100, with a minimum approval of 60.

**Assessment criteria**

- Class Participation……20%
  Active involvement in discussions, group work, workshop practices and activities.
  Consistent effort in speaking and using English in class.
- Assignments and Homework…….20%
  Completion and quality of written tasks and exercises.
  Timely submission and adherence to guidelines.
- Quizzes and Tests…….. 40%
  Regular short quizzes to assess grammar, vocabulary and comprehension.
  Periodic exams to evaluate overall progress.
- Speaking and Listening Assessments……..…….. 20%
  Role-plays, presentations, and oral interviews.
  Listening exercises and comprehension activities

**Total**……100%

| IX. BIBLIOGRAPHY | |
|---|---|
| **Resources of the UABC physical and digital library** | **Freely Accessible or External Complementary Resources** |
| Richards, J. C., Bohlke, D., & Cambridge University Press. (2017). *Interchange Level 1 Student's Book with Online Self-Study and Online Workbook (5th ed.)*. Cambridge University Press. [classic] | British Council. (n.d.). *Learn English Online* [Website]. https://learnenglish.britishcouncil.org<br>Cambridge University Press. (2017). *Interchange Fifth EditionLevel 1 & Level 2* [Digital resources]. https://www.cambridge.org/interchange [classic]<br>Duolingo. (n.d.). *Duolingo Language Learning App* [Mobile application]. https://www.duolingo.com<br>Goldstein, B., Jones, C., & Cambridge University Press. (2019). *Evolve Level 2 Student's Book with Practice Extra*. Cambridge University Press. [classic]<br>Grammarly Inc. (n.d.). *Grammarly Writing Assistant [*Online tool]. https://www.grammarly.com<br>Hendra, L. A., Barber, D., & Cambridge University Press. (2019). *Evolve Level 1 Student's Book with Practice Extra*. Cambridge University Press. [classic]<br>Murphy, R. (2001). *Essential grammar in use:a self-study reference and practice book for elementary students of English;with answers*. CambridgeUniversity Press. [classic]<br>Quizlet Inc. (n.d.). *Quizlet Vocabulary and Flashcards* [Mobile application]. https://www.quizlet.com |

## X. TEACHER PROFILE

The qualifications and requirements that the teacher must have include: Bachelor's degree in English, Education, Linguistics, or a related field, strong command of English (C1/C2 level – CEFR),TOEFL, TESOL, CELTA or an equivalent certification, experience in designing and implementing engaging lesson plans, familiarity with young and adult learning methodologies and communicative approaches, excellent communication and interpersonal skills, ability to assess and adapt lessons to different proficiency levels, proficiency in using technology for online and in-person instruction. The responsibilities that the teacher has, are as follows: deliver interactive and engaging English lessons tailored to adult learners, develop lesson plans that integrate speaking, listening, reading, and writing skills, use real-life scenarios and practical exercises to enhance learning, provide regular assessments and feedback to monitor student progress, adapt teaching methods to accommodate different learning styles and needs, encourage student participation and build confidence in English communication, maintain a professional and motivating classroom environment, and collaborate with the academic team to improve curriculum and teaching strategies. The preferred skills that the teacher must possess are: experience with blended learning and digital tools for education, as well as the ability to motivate and inspire young and adult learners.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## LEARNING MODULE

### I. GENERAL INFORMATION

**1. School:** All departments or schools within the Autonomous University of Baja California

**2. Major:** All bachelor's degree programs offered by the Autonomous University of Baja California

**3. Study Program:** From 2025 onward

**4. Learning Module Name:** English L2

**5. Number:**

**6. CH:** 02 **WH:** 03 **LH:** 00 **FPH:** 00 **CLH:** 00 **EH:** 02 **CR:** 07

**7. Stage:** Basic

**8. Module Type:** Elective

**9. Course Enrollment Requirements:** English L1

**10. Mode of delivery:** In-person

**Learning Module Design Team**
Claudia Serna Rocha
Rodolfo Campos
Catalina Elena Valencia Rivera

**Approval of Center for Continuing Education**
David Guadalupe Toledo Sarracino

**Date:** May 22, 2025

## II. PURPOSE OF LEARNING MODULE

To promote in the student with a minimum of prior knowledge of the foreign language, the initial development of the four communicative skills of the language (oral and written expression, reading and listening), integrating aspects of grammar, lexicon, critical thinking skills and basic culture that allow him to communicate in the activities to be carried out in the classroom, and in some family and/ or social situations using simple phrases and sentences, at a basic level corresponding to an A1, based on the Common European Framework of Reference (CEFR).

## III. COMPETENCE OF THE LEARNING MODULE

To use everyday expressions related to areas of expertise that are particularly relevant, using simple phrases relating to people, places, greetings, occupations, proper and common names, as well as those designed to meet immediate needs, in an environment of respect, with a proactive and responsible attitude.

## IV. EVIDENCES OF LEARNING/ACHIEVEMENT

Students will design and present a short dialogue or dramatization focused on everyday topics such as introductions, greetings, occupations, places, and personal information. The project will involve the creation of a script using appropriate vocabulary, grammar, and sentence structure aligned with the writing process (planning, drafting, revising, and editing).

## V. PROFESSIONAL COMPETENCY OF THE GRADUATE PROFILE TO WHICH THE LEARNING UNIT CONTRIBUTES

This subject promotes generic competencies that have an impact on the different graduate profiles of the educational programs within the academic unit.

## V. UNIT DESCRIPTION
## UNIT I. What does she like?

**Competency:**
To describe physical appearance and identify individuals using appropriate grammar, adjectives, and descriptive in order to communicate clearly and respectfully, while demonstrating politeness, cultural sensitivity, and responsibility in social interactions.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

1.1. Describing people using be and have (*She is tall. He has short hair.*)
    1.1.1. Comparative adjectives (*She is taller than her sister. He has curlier hair than me.*)
    1.1.2. Question formation with What does (he/she) look like? and how does (he/she) look?
1.2. Physical appearance (*tall, short, thin, heavy, curly hair, straight hair, blond, brown eyes*)
    1.2.1. Describing facial features (*glasses, mustache, beard*)
    1.2.2. Clothing and style (casual, formal, trendy, sporty)
    1.2.3. Asking and answering questions about someone's appearance
    1.2.4. Listening to descriptions of people and identifying them
    1.2.5. Talking about differences in appearance between friends or family members
1.3. Intonation in descriptive sentences (*She has long, curly hair.*)
    1.3.1. Sentence stress in comparisons (*Her hair is longer than mine.*
1.4. Communication Strategies
    1.4.1. Using descriptive adjectives correctly (*He is kind of tall. She has really short hair.*)
    1.4.2. Asking for clarification (*Do you mean the girl with glasses?*)
    1.4.3. Giving additional details to help identify someone (*She's wearing a red jacket and has brown eyes.*)
1.5. Reading descriptions of people and matching them to pictures
1.6. Writing a short description of a friend or a celebrity using adjectives

**UNIT II. Have you ever been there?**

**Competency:**
To talk about life experiences using the present perfect tense, through distinguish between past simple and present perfect usage in conversations about travel, activities, and personal experiences, usage in context, grammar drills and sentence construction exercises further reinforce the correct usage of the present perfect tense, demonstrating creativity, collaboration, discipline, and respect in all activities.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

2.1. Present Perfect for experiences (*Have you ever been to Paris? Yes, I have. / No, I haven't.*)
- 2.1.1. Differences between *Present Perfect* and *Simple Past* (*I've been to Japan three times. / I went to Japan last year.*)
- 2.1.2. Question formation with *ever* (*Have you ever tried sushi?*)

2.2. Contractions in Present Perfect (*I've been to Italy. She's visited London.*)
- 2.2.1. Rising intonation in yes/no questions (*Have you ever tried surfing?*)

2.3. Communication strategies
- 2.3.1. Expressions related to travel (*a great experience, an amazing trip, a beautiful place*
  - 2.3.1.1. Asking follow-up questions to keep a conversation going (*Wow! What was it like? / When did you go?*)
  - 2.3.1.2. Expressing excitement and interest (*That sounds amazing! / I'd love to go there!*)
  - 2.3.1.3. Using time expressions correctly (*I've been there twice. / I went there last summer.*)
- 2.3.2. Talking about travel experiences and asking about others' trips
- 2.3.3. Listening to conversations about places people have visited
- 2.3.4. Sharing personal experiences and describing past trips
  - 2.3.4.1. Writing about a memorable trip using *Present Perfect* and *Simple Past*
- 2.3.5. Reading short travel stories and identifying key information

## UNIT III. It's a really nice city

**Competency:**
To describe cities and places and make recommendations about places to visit, using adjectives, adverbs, conjunctions, and comparative structure, make suggestions about places using modal verbs and express opinions about different locations with descriptive vocabulary, to communicate about places in a detailed and engaging way, showing respect, empathy, and courtesy.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

3.1. Describing cities
- 3.1.1. Using adjectives to describe cities, places (*big, modern, crowded, expensive, beautiful*)
- 3.1.2. Comparatives and superlatives (*bigger, more modern, the most crowded, the nicest*)
  - 3.1.2.1. There is / There are (*There is a big park.* / *There are many restaurants.*)

3.2. Communication Strategies
- 3.2.1. Giving opinions about places (*I love New York because it's exciting.*)
  - 3.2.1.1. Making comparisons (*Tokyo is bigger than my city, but it's also more expensive.*)
  - 3.2.1.2. Talking about attractions and recommendations (*You should visit the old town—it's beautiful!*)

3.3. Listening to descriptions of different cities and identifying key details
3.4. Reading short texts about different cities around the world
3.5. Writing a short description of a city, highlighting its best features

**UNIT IV. It's important to get rest**

**Competency:**
To talk about health, wellness, and daily habits by using advice structures and expressions related to rest and well-being, using modal verbs to give and receive advice on healthy habits, discussing sleep routines, and sharing personal experiences related to rest, showing empathy, responsibility, and respect.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

4.1. Modal verbs for giving advice (*should, shouldn't, must, have to*)
- 4.1.1. Expressions with *It's important to...* and *You need to...*
- 4.1.2. Using *too* and *enough* (*I'm too tired to work.* / *I don't get enough sleep.*)

4.2. Communication Strategies
- 4.2.1. Asking for and giving health-related advice (*What should I do if I'm tired?* / *You should take a nap.*)
- 4.2.2. Expressing necessity and importance (*It's important to eat well.* / *You have to rest.*)
- 4.2.3. Talking about personal experiences with stress and relaxation
  - 4.2.3.1. Health and wellness terms (*exercise, diet, sleep, relaxation, stress, energy*)
  - 4.2.3.2. Common health problems (*cold, headache, back pain, sore throat, fever*)
  - 4.2.3.3. Advice-related phrases (*You should get more sleep.* / *You need to drink more water.*)
- 4.2.4. Reading short texts about the importance of rest and self-care
- 4.2.5. Writing simple advice for staying healthy (*You should exercise more.* / *It's important to drink water.*)

## UNIT V. What would you like?

**Competency:**
To use language effectively in situations such as ordering food, making polite requests, and expressing preferences in a restaurant or café setting, while using appropriate polite expressions and reinforce the use of modal verbs, countable and uncountable nouns, and food-related expressions, to communicate politely and respectfully in restaurants, cafés, or other customer service environments, promoting good manners, empathy and cultural awareness.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

5.1. Polite requests
5.1. Polite request using *would like* (*I'd like a cup of coffee.* / *Would you like some water?*)
5.2. Countable and uncountable nouns (*a sandwich, some rice, a few apples, a little sugar*)
5.3. Offering and responding to requests (*Would you like some tea?* / *Yes, please.* / *No, thanks.*)
    5.3.1. Food and drink items (*bread, pasta, chicken, salad, coffee, juice, soda*)
    5.3.2. Quantifiers (*some, any, a little, a few, a lot of*)
    5.3.3. Restaurant and café phrases (*menu, order, bill, waiter, customer, check*)
5.2. Communication Strategies
    5.2.1. Ordering food and drinks at a restaurant or café
    5.2.2. Offering and accepting food politely
    5.2.3. Listening to conversations between customers and waiters
    5.2.4. Reading a menu and understanding food choices
    5.2.5. Writing a simple food order or request (*I'd like a sandwich and some juice.*)
5.3. Pronunciation
    5.3.1. Contractions with *would like* (*I'd like, she'd like, we'd like*)
    5.3.2. Intonation in polite requests (*Would you like some coffee?*)

## UNIT VI. It's the coldest city!

**Competency:**
To describe places, weather conditions, and travel experiences, while using superlative adjectives to express extremes, showing curiosity, open-mindedness, and appreciation for diversity.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

6.1. Superlative adjectives
- 6.1.1. Superlative adjectives (*the coldest, the biggest, the most expensive*)
- 6.1.2. Comparisons using superlatives (*It's the most beautiful place I've ever visited.*)
- 6.1.3. Using *one of the + superlatives* (*It's one of the tallest buildings in the world.*)

6.2. Communication Strategies:
- 6.2.1. Asking for and giving opinions about places (*What's the most interesting place you've visited?*)
- 6.2.2. Using superlatives to describe travel experiences (*Tokyo is the busiest city I've ever seen.*)
- 6.2.3. Comparing personal experiences (*This is the coldest winter I've ever had!*
  - 6.2.3.1. Describing cities and places using superlatives. Reading short travel descriptions about different cities
  - 6.2.3.2. Discussing personal experiences with different climates and locations
- 6.2.4. Listening to conversations about different cities and their unique characteristics

**UNIT VII. It's the coldest city!**

**Competency:**
To talk about future plans and arrangements using the present continuous tense, to ask and answer questions while practicing grammar structures, discuss schedules and make plans with others, demonstrate responsibility, confidence, and social interaction skills

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

7.1. Present continuous for future arrangements (*I'm having dinner with my parents tonight.*)
- *7.1.1. Be going to* for planned intentions (*She's going to study abroad next year.*)
- 7.1.2. Difference between present continuous and *be going to* for future events
- 7.1.3. Time expressions related to the future (*tonight, tomorrow, next week, on Friday*)

7.2. Engaging in conversations about future plans
- 7.2.1. Listening to dialogues where people discuss schedules and appointments
- 7.2.2. Intonation in questions (*What are you doing later?*)
- 7.2.3. Asking and responding to questions about plans (*What are you doing this weekend?*, *I'm going to a concert.*)
  - 7.2.3.1. Expressing uncertainty (*I'm not sure yet, maybe I'll stay home.*)
  - 7.2.3.2. Offering alternatives (*How about meeting for coffee instead?*)

7.3. Reading short texts about people's future schedules

7.4. Writing a short message or email about plans (*Hey, I'm meeting some friends later. Do you want to join?*)

**UNIT How have you changed?**

**Competency:**
To describe life changes over time using the comparative and present, past and present perfect tense in meaningful conversations, while practicing grammar structure for the future using verb+ infinitive, to share experiences about how have changed over time, describe past and present characteristics, and describe transformations in appearance, habits, and skills using relevant vocabulary, with respect, kindness and cooperation.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

8.1. Present perfect tense to describe changes over time (*I've learned a lot since last year.*, *She's become more confident.*)
- 8.1.1. Present perfect with *for* and *since* (*I've lived here for five years.*, *He has worked at that company since 2020.*)
- 8.1.2. Comparisons using present perfect (*I've gotten better at speaking English.*)
- 8.1.3. Time expressions: *recently, in the past few years, for a long time, since last summer, lately, over the years*

8.2. Asking and answering questions about personal changes: *How have you changed in the last five years?*
- 8.2.1. Discussing lifestyle improvements, new habits, and skills
- 8.2.2. Identifying key details about how people have changed and using context clues to infer meaning
- 8.2.3. Writing a short paragraph about personal growth and changes over time

| VI. STRUCTURE OF WORKSHOP PRACTICES | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Practice Name** | **Procedure** | **Support resources** | **Time** |
| **UNIT I** | | | | |
| 1 | What does she look like? | 1. Receive guidance from the teacher about vocabulary related to physical appearance (e.g., height, body type, hair, distinguishing features).<br>2. Observe a presentation or images provided by the teacher to identify how people are described using complete sentences.<br>3. Bring to class a printed picture or magazine cutout of a person (friend, family member, or celebrity).<br>4. Work in pairs to exchange pictures and describe the person in the classmate's image using appropriate vocabulary and basic grammatical structures.<br>5. Participate in a group activity where each pair describes a person and the rest of the class guesses who it is based on the description.<br>6. Write a short paragraph (4–5 sentences) describing one of the people using the vocabulary and sentence structures practiced in class.<br>7. Exchange written texts with a partner and provide feedback | • Magazines, pictures<br>• Presentation about people physical appearance | 2 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | on vocabulary usage, grammar, and clarity of ideas.<br>8. Receive feedback from the teacher on both written and oral production, highlighting strengths and areas for improvement. | | |
| 2 | She's so pretty! | 1. Receive instructions from the teacher about how to describe physical appearance and ask about age using appropriate vocabulary and question forms.<br>2. Ask and answer questions with classmates about physical traits and age, using guided sentence structures (e.g., What does she look like? How old is she?).<br>3. Work in pairs. One student uses the image and information from page 59, activity 3 (Interchange Book 1) and the other uses the image from pages 123 or 124.<br>4. Take turns describing people from their respective pages without showing the images, while the partner tries to guess who is being described.<br>5. Practice listening actively and giving short, descriptive answers using vocabulary such as tall, short, curly hair, young, middle-aged, etc.<br>6. Compare answers and verify if the guessed description matches the correct person.<br>7. Receive feedback from the teacher about the use of | • Interchange1 Book<br>• Interchange Book | 2 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | vocabulary, grammar, and pronunciation. | | |
| 3 | Find the differences<br>Which one is Justin? | 1. Work in groups to describe people's physical appearance and age using appropriate expressions.<br>2. Write on the board or a shared space the expressions generated as a group to reinforce vocabulary and sentence structure.<br>3. Listen to audio or teacher cues for details about people's physical features and age, focusing on identifying specific individuals based on descriptions.<br>4. Complete activity 6 on page 60 of Interchange 1 Book, identifying which person is being described.<br>5. Write an email describing someone (a classmate, friend, or a person from the activity) using clear and complete sentences, applying vocabulary and grammar covered in class.<br>6. Share the written email with classmates and the teacher for peer and teacher review.<br>7. Receive oral or written feedback on vocabulary usage, organization, grammar accuracy, and clarity of description. | • Interchange 1 Book | 3 hours |
| **UNIT II** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 4 | Have you ever been there? | 1. Work in pairs to describe recent and past activities or experiences using visuals, practicing the present perfect tense.<br>2. Practice using the present perfect tense with both regular and irregular past participles, focusing on “yet” and “already”.<br>3. Listen to details about recent events, paying attention to pronunciation and practicing linking final consonants with vowels.<br>4. Practice speaking about past experiences, using the present perfect tense to share personal stories.<br>5. Read a text related to past experiences, identifying specific details and information from the text.<br>6. Receive feedback from the teacher after completing the activity to correct mistakes and improve understanding of the language. | • Interchange 1 Book<br>• Listening track | 3 hours |
| **UNIT III** | | | | |
| 5 | It looks so relaxing<br>This city is big and the weather is nice | 1. Write down new adjectives to describe places in your notes for future reference.<br>2. Listen and practice pronunciation of the new adjectives.<br>3. Complete the activity by choosing the correct adjective to describe places to visit. | • Interchange 1, vocabulary useful phrases and adjectives<br>• The use of adverbs and conjunctions<br>• Interchange Listening | 2 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Write about an interesting place you would like to visit, using the new adjectives.<br>5. Choose two cities or towns and describe them in pairs, using the adjectives learned.<br>6. Practice conversation with a partner, describing the cities or towns you chose.<br>7. Receive positive feedback from the teacher on vocabulary usage, accuracy, and sentence structure. | | |
| 6 | A great place to visit | 1. Work in pairs to describe cities or towns. State two positive features and one negative feature for each city or town.<br>2. Write descriptions, focusing on using clear language to express the features of each place.<br>3. Share the descriptions with a partner and discuss the cities or towns described.<br>4. Receive feedback from the teacher and classmates to improve the descriptions. | • Interchange 1 | 2 hours |
| **UNIT IV** | | | | |
| 7 | Good advice<br>What should you do for a cold?<br>Can you suggest anything? | 1. Students identify and discuss common health problems (whole class).<br>2. In pairs, students practice a conversation about advice for health problems using adjective + infinitives and nouns + infinitives. | • Interchange 1<br>• Interchange 1 | 3 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Students practice pronunciation to be able to reduce “to” in a conversation.<br>4. In pairs, students practice speaking about health problems and medical advice.<br>5. In groups, students ask and give “good advice” about health problems.<br>6. In pairs, students practice a conversation using “can, could, and may” to request suggestions about health problems.<br>7. Group work: Students listen for specific information about health problems and healthcare products.<br>8. Individual/pair work: Students write a blog post giving advice and respond to another student's blogspot. | | |
| **UNIT V** | | | | |
| 8 | What would you like to eat? | 1. Express likes and dislikes about food using appropriate vocabulary.<br>2. Express preferences when ordering in a restaurant, using “would” and “will” for requests.<br>3. Make a chart with countable and uncountable nouns to help categorize food items.<br>4. Complete an activity using quantifiers to describe food portions. | • Interchange 1, vocabulary and useful phrases<br>• Interchange 1<br>• Interchange 1 listening | 3 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5. Listen to a conversation in a restaurant, focusing on how to order food.<br>6. Read an article about tipping practices in restaurants ("To tip or not to tip").<br>7. Review vocabulary and useful phrases related to food and restaurant ordering on pages 86, 87, and 88 of Interchange 1.<br>8. Read the article on page 91 of Interchange 1 to further understand the tipping culture.<br>9. Listen to track 28 for additional practice on restaurant conversations.<br>10. Listen to track 29 for more examples on how to order food in a restaurant. | | |
| 9 | May I take your order? | 1. Prepare for a role play by reviewing the phrases for ordering food using “would” and “will.”<br>2. Work in pairs to practice ordering food at a restaurant, using “would” and “will” to make polite requests.<br>3. Take turns being the customer and the waiter/waitress during the role play.<br>4. Observe your classmates while they do their role plays, taking note of other examples of ordering food.<br>5. Ask your classmates questions about their role play and compare how they used “would” and “will.” | • Listening, how to order food. | 5 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 6. Listen to track 3, which provides a conversation on how to order food in a restaurant.<br>7. Discuss the conversation from track 3 with your partner to identify useful phrases.<br>8. Receive feedback from the teacher and classmates on your performance in the role play.<br>9. Review any mistakes and practice correcting them with the teacher's help.<br>10. Repeat the role play after receiving feedback, trying to improve your use of polite ordering phrases. | | |
| **UNIT VI** | | | | |
| 10 | It´s a coldest city!<br>An interesting place to visit | 1. Compare different places around the world using comparatives and superlatives.<br>2. Work with vocabulary about the weather, identifying different weather conditions and related terms.<br>3. Describe travel experiences, focusing on the weather and environment in the places you visited.<br>4. Read and listen about other countries, gaining insights into their weather and environments.<br>5. Review vocabulary and useful expressions on page 92 of Interchange 1 to improve descriptions. | • Interchange 1, vocabulary and useful expressions<br>• Comparatives and superlatives<br>• Pronunciation and intonation<br>• Interchange 1 listening | 4 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 6. Study comparatives and superlatives on page 93 of Interchange 1 for a better understanding of comparisons.<br>7. Practice pronunciation and intonation on page 94 of Interchange 1 to improve fluency.<br>8. Listen to activity track 37, paying attention to how the weather and travel experiences are discussed.<br>9. Read the articles on page 97 of Interchange 1, focusing on the descriptions of different countries. | | |
| 11 | You should visit this city | 1. Brainstorm ideas about a place you would recommend to tourists.<br>2. Research information about the place you're recommending, including key features and attractions.<br>3. Write an article recommending the place, using descriptive language to explain why it's worth visiting.<br>4. Include useful recommendations for tourists, such as places to visit, things to do, and any travel tips.<br>5. Revise the article to ensure it includes proper grammar, spelling, and clear organization.<br>6. Share the article with the class, explaining the reasons why you recommend the place. | • Interchange 1, vocabulary and recommendations | 6 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 7. Present the article orally to the class, discussing key points and interesting facts.<br>8. Listen to classmates' presentations, taking notes on the places they recommend.<br>9. Ask questions to the classmates about the places they recommended to gather more information.<br>10. Receive feedback from the teacher and classmates on the article's content, structure, and presentation.<br>11. Reflect on the feedback and consider ways to improve the article for future writing. | | |
| **UNIT VII** | | | | |
| 12 | What are you doing later? | 1. Talk about plans using the present continuous, describing what you are doing later or in the near future.<br>2. Work with vocabulary related to accepting and refusing invitations, using "going to" to express future intentions.<br>3. Talk about your leisure-time activities, incorporating time expressions related to the future (e.g., tomorrow, next week, later).<br>4. Review vocabulary from the vocabulary list with useful expressions on pages 101 and 103 of Interchange 1.<br>5. Listen to track 48, focusing on how people discuss their future plans and activities. | • Interchange 1, vocabulary list with useful expressions<br>• Interchange 1 listening<br>• Read the article | 3 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 6. Practice listening comprehension, paying attention to the usage of the present continuous and "going to."<br>7. Read the article on page 105 of Interchange 1 to explore further examples of future plans and expressions.<br>8. Discuss the article in pairs or small groups, focusing on how the present continuous and "going to" are used in context. | | |
| 13 | Can I take your message? | 1. SWork in pairs, practicing how to ask and respond when taking and leaving a message.<br>2. Role-play taking a message over the phone, using polite phrases such as "Can I take your message?" and responding accordingly.<br>3. Write a short email to your classmate, asking about their weekend plans or confirming plans for the weekend.<br>4. Answer the email from your classmate, providing details of your plans for the weekend.<br>5. Review vocabulary related to taking and leaving messages from the vocabulary and example section on page 104 of Interchange 1.<br>6. Practice writing emails using appropriate greetings, closings, and polite expressions.<br>7. Exchange emails with your partner or classmates, giving | • Interchange 1 vocabulary and example | 4 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | feedback on how clearly the message was communicated.<br>8. Discuss common mistakes in email writing, focusing on structure, grammar, and polite language.tudents work in pairs asking and responding , taking and leaving a message.<br>9. Students write and answer a short email to their classmate about a plan for the weekend. | | |
| **UNIT VIII** | | | | |
| 14 | How have you changed? | 1. Exchange information with a partner, using the present tense to talk about current situations and the past tense to discuss changes over time.<br>2. Discuss how things have changed, using the present perfect tense and comparisons to highlight differences between the past and present.<br>3. Talk about your plans for the future, using the future tense and time expressions to describe upcoming events.<br>4. Write a proposal for a class party, outlining ideas for the event, such as the location, activities, and guest list.<br>5. Review vocabulary from pages 106, 107, and 108 of Interchange 1, focusing on key words and phrases for talking about change and future plans.<br>6. Study useful phrases on page 108 of Interchange 1, practicing | • Vocabulary list<br>• Interchange 1<br>• Read the article | 3 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | how to express changes and make proposals effectively.<br>7. Read the article on page 111 of Interchange 1, analyzing how changes over time are described and how future plans are presented.<br>8. Share your proposal with the class, discussing your ideas for the class party and asking for feedback. | | |
| 15 | What have you done? | 1. Listen to people at a class reunion, focusing on what they have done and the changes in their lives. Pay attention to the use of the present perfect tense.<br>2. Work in small groups to discuss your proposal for a class party. Share ideas about the location, activities, and guest list.<br>3. Complete the task in small groups, working together to create a final plan for the party, considering different aspects like food, entertainment, and decorations.<br>4. Present the proposal to the class, explaining the details of the party plan.<br>5. Receive feedback from the teacher and classmates on the proposal, focusing on areas for improvement and ways to make the party idea even better. | • Interchange 1 listening | 3 hours |

## VII. METHODOLOGY AND STRATEGIES

**Course framework**: The first day of class the teacher must establish the form of work, evaluation criteria, quality of academic work, rights and obligations for teacher and students.

**Teaching strategies:**

- Role- plays, debates, and discussions to build conversational fluency
- Pair and group work to encourage natural language use
- Peer review and teacher feedback for continuous improvement.
- Integrating technology and authentic materials to enhance engagement.
- Collaborative learning
- Games and activities for reinforcing grammatical concepts
- Storytelling
- Demonstration and questioning

**Learning strategies:**

- Active participation.
- Engage in classroom discussions, pair work, and group activities
- Practicing English both inside and outside the classroom
- Taking ownership of their learning through self-assessment and goal setting
- Completing assignments and using digital resources for independent practice
- Providing and receiving peer feedback to reinforce understanding
- Peer teaching and review
- Think-pair-share strategies
- Problem-solving teams
- Round robin to share ideas in small groups
- Having dedicated time outside the classroom to study the topics learned in-class
- Collaborative games

## VIII. EVALUATION CRITERIA

The evaluation will be carried out permanently during the development of the course as follows:

**Accreditation criteria**
To be entitled to ordinary and extraordinary exam, the student must meet the attendance percentages established in the current School Statute.
Scaled from 0 to 100, with a minimum approval of 60.

**Assessment criteria**

- Class Participation…… 20%
  - Active involvement in discussions, group work, workshop practices and activities.
  - Consistent effort in speaking and using English in class.
- Assignments and Homework……20%
  - Completion and quality of written tasks and exercises.
  - Timely submission and adherence to guidelines.
- Quizzes and Tests……40%
  - Regular short quizzes to assess grammar, vocabulary, and comprehension.
  - Periodic exams to evaluate overall progress.
  - Short dialogue or dramatization focused on everyday topics
- Speaking and Listening Assessments……20%
  - Role-plays, presentations, and oral interviews.
  - Listening exercises and comprehension activities.

**Total**……**100%**

| IX. Bibliography | |
|---|---|
| **Resources of the UABC physical and digital library** | **Freely Accessible or External Complementary Resources** |
| Richards, J. C., Bohlke, D., & Cambridge University Press. (2017). *Interchange Level 1 Student's Book with Online Self-Study and Online Workbook (5th ed.)*. Cambridge University Press. [classic] | British Council. (n.d.). *Learn English Online* [Website]. https://learnenglish.britishcouncil.org<br>Cambridge University Press. (2017). *Interchange Fifth Edition Level 1 & Level 2* [Digital resources]. [classic] https://www.cambridge.org/interchange<br>Goldstein, B., Jones, C., & Cambridge University Press. (2019). *Evolve Level 2 Student's Book with Practice Extra*. Cambridge University Press.<br>Hendra, L. A., Barber, D., & Cambridge University Press. (2019). *Evolve Level 1 Student's Book with Practice Extra*. Cambridge University Press. [classic]<br>Murphy, R. (2001). *Essential grammar in use: a self-study reference and practice book for elementary students of English; with answers*. Cambridge University Press. [classic]<br>Quizlet Inc. (n.d.). *Quizlet - Vocabulary and Flashcards* [Mobile application]. https://www.quizlet.com |

## X. TEACHER PROFILE

The qualifications and requirements that the teacher must have include: Bachelor's degree in English, Education, Linguistics, or a related field, strong command of English (C1/C2 level – CEFR),TOEFL, TESOL, CELTA or an equivalent certification, experience in designing and implementing engaging lesson plans, familiarity with young and adult learning methodologies and communicative approaches, excellent communication and interpersonal skills, ability to assess and adapt lessons to different proficiency levels, proficiency in using technology for online and in-person instruction. The responsibilities that the teacher has, are as follows: deliver interactive and engaging English lessons tailored to adult learners, develop lesson plans that integrate speaking, listening, reading, and writing skills, use real-life scenarios and practical exercises to enhance learning, provide regular assessments and feedback to monitor student progress, adapt teaching methods to accommodate different learning styles and needs, encourage student participation and build confidence in English communication, maintain a professional and motivating classroom environment, and collaborate with the academic team to improve curriculum and teaching strategies. The preferred skills that the teacher must possess are: experience with blended learning and digital tools for education, as well as the ability to motivate and inspire young and adult learners.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Técnicas de Chocolatería y Confitería

**5. Clave**:

**6. HC:** 01 **HT:** 00 **HL:** 04 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 01 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Optativa

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:**

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Luis Francisco Quiroz Sastrè
Benjamín Medina Treviño
Isis Abril Ávila Camargo

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La finalidad de la unidad de aprendizaje es proporcionar conocimientos esenciales dentro de las técnicas de confitería y chocolatería con base en los antecedentes, fundamentos, clasificaciones, técnicas y temperaturas de azúcar en preparación de diversos caramelos, uso de edulcorantes, templado y cristalización que conllevan los diferentes tipos de chocolates; esto permite al estudiantado la elaboración de productos de confitería y chocolatería, basados en el seguimiento de recetas estándar, tiempos y temperaturas de preparación, procedimientos de higiene y cuidado en la presentación del montaje para fortalecer su perfil profesional y crear ventajas competitivas.

Se imparte en la etapa disciplinaria con carácter optativo y pertenece al área de conocimiento Producción.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Desarrollar las técnicas básicas de confitería y chocolatería en las diversas áreas de la cocina dulce de establecimientos de alimentos y bebidas, a través del seguimiento de métodos de cocción y recetas estándar utilizando diversos tipos de caramelos y chocolates, para elaborar productos que cumplan con requerimientos establecidos, con integridad y profesionalismo.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Recetario con foto de los productos realizados empleando caramelos y chocolates, debe incluir la descripción de procedimientos, aplicación de técnicas y métodos de cocción utilizados.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES

## UNIDAD I. Antecedentes históricos y actualidad en la confitería y chocolatería

**Competencia:**

Examinar los antecedentes de la confitería y chocolatería mediante la revisión de los orígenes, precursores y actuales tendencias para identificar su evolución y el desarrollo en las técnicas, equipo y utensilios, con actitud reflexiva, crítica y responsable.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

1.1. Antecedentes históricos de la confitería
- 1.1.1. Tipos de azúcar
- 1.1.2. Tipos, técnicas y temperaturas para elaboración de caramelos
- 1.1.3. Edulcorantes
- 1.1.4. Equipo, herramientas y utensilios para el trabajo del azúcar
- 1.1.5. Mundo actual

1.2. Origen e historia del cacao
- 1.2.1. El cacao prehispánico en México
- 1.2.2. Tipos de cacao
- 1.2.3. El Cacao y su importancia en la cultura mexicana
- 1.2.4. Tipos y elaboración de chocolate
- 1.2.5. Influencia europea en los procesos de chocolatería
- 1.2.6 Principales productores e industrialización del chocolate

**UNIDAD II. Elementos e ingredientes aplicados dentro de la confitería y chocolatería**

**Competencia:**

Distinguir los principales componentes que integran a los productos de confitería y chocolatería, mediante la identificación de los diversos tipos de azúcares, edulcorantes, grasas, composición química del cacao, para fundamentar las bases de la elaboración y creación de diferentes caramelos y chocolates, con ética profesional, responsabilidad e higiene.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

2.1. Azúcar
- 2.1.1. Clasificación y principales azúcares utilizados en la confitería
- 2.1.2. Almacenamiento y usos primordiales

2.2. Agua
- 2.2.1. Tipos y funciones

2.3. Temperaturas y curva de calor

2.4. Clasificación del chocolate
- 2.4.1. Tipos y funciones

2.5. Coberturas de chocolate y porcentajes de cacao
- 2.5.1. Tipos, cuidados y almacenamiento

**UNIDAD III. Proceso de elaboración de productos clásicos dentro de la confitería**

**Competencia:**
Desarrollar las principales técnicas en los procesos de elaboración de productos dentro de la confitería a través de la preparación de los ingredientes y el seguimiento de los procedimientos establecidos, para identificar las características organolépticas de los productos, su conservación, montaje y empaque, con respeto, higiene, trabajo en equipo y orden. con actitud sistemática, higiene y trabajo en equipo

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

3.1. Método de elaboración, conservación, montaje y empaque
- 3.1.1. Frutas confitadas
- 3.1.2. Mermeladas, jaleas y compotas
- 3.1.3. Malvaviscos
- 3.1.4. Caramelos, turrones y toffees
- 3.1.5. Gomitas, pate de fruit
- 3.1.6. Nougat, pralinés y fudges

**UNIDAD IV. Tipos de técnicas, aplicaciones y productos dentro de la chocolatería**

**Competencia:**
Desarrollar las principales técnicas de temperado y cristalización en los diversos tipos de chocolates a través de la preparación de productos con base en chocolate para identificar sus características organolépticas, aplicaciones y montaje, con respeto, higiene, trabajo en equipo y orden.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

4.1. Composición del cacao
- 4.1.1. Teobromina
- 4.1.2. Licor de cacao
- 4.1.3. Manteca de cacao
- 4.1.4. Cocoa en polvo

4.2. Técnicas
- 4.2.1. Técnicas de temperado
- 4.2.2. Técnicas de cristalización

4.3. Aplicaciones del chocolate
- 4.3.1. Bombones
- 4.3.2. Bombón de corte
- 4.3.3. Decoraciones
- 4.3.4. Chocolates macizos

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 1 | Principales componentes que integran a los productos de confitería y chocolatería | 1. Realiza todas las indicaciones que brinda su docente durante la cátedra.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza los ingredientes utilizados en la elaboración de productos de confitería y chocolatería.<br>4. Verifica las condiciones de higiene.<br>5. Desarrolla habilidades que le permiten seguir recetas paso a paso.<br>6. Identifica las diferencias de cada ingrediente y sus aplicaciones en la confitería y chocolatería.<br>7. Obtiene evidencias (fotografías) de los productos analizados. | • Uniforme completo institucional<br>• Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte de docente | 4 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 2 | El azúcar como ingrediente principal de mermeladas y jaleas | 1. Realiza todas las indicaciones que brinda su docente durante la cátedra.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza las recetas y los productos bases para la elaboración de mermeladas y jaleas.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas. | • Uniforme completo institucional<br>• Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte de docente | 6 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Desarrolla habilidades que le permiten seguir recetas paso a paso.<br>7. Aplica las técnicas para elaborar mermeladas y jaleas.<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Con base a lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final.<br>10. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final. | | |
| 3 | El azúcar como ingrediente principal de compotas y confituras. | 1. Realiza todas las indicaciones que brinda su docente durante la cátedra.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza las recetas y los productos bases para la elaboración de compotas y confituras.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Desarrolla habilidades que le permiten seguir recetas paso a paso.<br>7. Aplica las técnicas para elaborar compotas y confituras. | • Uniforme completo institucional<br>• Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte de docente | 6 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Con base a lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final.<br>10. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final. | | |
| 4 | El azúcar como ingrediente principal del caramelo y sus aplicaciones en praliné y gianduja. | 1. Realiza todas las indicaciones que brinda su docente durante la cátedra.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza las recetas y los productos bases para la elaboración de praliné y gianduja.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Desarrolla habilidades que le permiten seguir recetas paso a paso.<br>7. Obtiene capacidades que le permiten desarrollar técnicas para elaborar praliné y gianduja.<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Con base a lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final. | • Uniforme completo institucional<br>• Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte de docente | 6 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 10. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final. | | |
| 5 | El azúcar como ingrediente principal del caramelo y sus aplicaciones en caramelo macizo, garapiñado y merengues. | 1. Realiza todas las indicaciones que brinda el docente durante la cátedra.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza las recetas y los productos bases para la elaboración de caramelo macizo, garapiñado y merengues.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Desarrolla habilidades que le permiten seguir recetas paso a paso.<br>7. Obtiene capacidades que le permiten desarrollar técnicas para elaborar caramelo macizo, garapiñado y merengues<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Con base a lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final.<br>10. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final. | • Uniforme completo institucional<br>• Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte del docente | 6 horas |
| 6 | Gelificantes: gominolas y malvavisco | 1. Realiza todas las indicaciones que brinda su docente durante la cátedra. | • Uniforme completo institucional | 6 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza las recetas y los productos bases para la elaboración de gominolas y malvaviscos<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Desarrolla habilidades que le permiten seguir recetas paso a paso.<br>7. Obtiene capacidades que le permiten desarrollar técnicas para elaborar los diferentes tipos de productos elaborados con gelificantes<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Con base a lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final.<br>10. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final. | • Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte del docente | |
| 7 | Helados y Sorbetes | 1. Realiza todas las indicaciones que brinda su docente durante la cátedra.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza las recetas y los productos bases para la elaboración de helados y sorbetes. | • Uniforme completo institucional<br>• Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte de docente | 6 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Desarrolla habilidades que le permiten seguir recetas paso a paso.<br>7. Obtiene capacidades que le permiten desarrollar técnicas para elaborar caramelo macizo, garapiñado y merengues<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Con base a lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final.<br>10. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final. | | |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 8 | Técnicas de Temperado por tableado, sembrado y cristales Beta | 1. Realiza todas las indicaciones que brinda su docente durante la cátedra.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza las diferentes técnicas de temperado y sus aplicaciones en la chocolatería.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene. | • Uniforme completo institucional<br>• Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte de docente | 6 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 6. Desarrolla habilidades que le permiten seguir recetas paso a paso.<br>7. Obtiene capacidades que le permiten desarrollar las diferentes técnicas de temperado.<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Con base a lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final.<br>10. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final. | | |
| 9 | Técnicas para la elaboración de chocolates macizos y trufas. | 1. Realiza todas las indicaciones que brinda su docente durante la cátedra.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza las recetas y los productos bases para la elaboración chocolates macizos y trufas<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Desarrolla habilidades que le permiten seguir recetas paso a paso.<br>7. Obtiene capacidades que le permiten desarrollar técnicas para elaborar chocolates macizos y trufas | • Uniforme completo institucional<br>• Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte de docente | 6 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Con base a lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final.<br>10. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica para agregarla al recetario final. | | |
| 10 | Decoraciones de chocolate | 1. Realiza todas las indicaciones que brinda su docente durante la cátedra.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza las recetas y los productos bases para la elaboración de decoraciones de chocolate.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Desarrolla habilidades que le permiten seguir recetas paso a paso.<br>7. Obtiene capacidades que le permiten desarrollar técnicas para elaborar decoraciones de chocolate.<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Con base a lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final. | • Uniforme completo institucional<br>• Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte de docente | 6 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 10. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica | | |
| 11 | Técnicas de temperado para la elaboración de bombones rellenos y bombones de corte | 1. Realiza todas las indicaciones que brinda su docente durante la cátedra.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza las recetas y los productos bases para la elaboración de bombones rellenos y bombones de corte<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Desarrolla habilidades que le permiten seguir recetas paso a paso.<br>7. Obtiene capacidades que le permiten desarrollar técnicas para elaborar bombones rellenos y bombones de corte.<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Con base a lo aprendido durante la sesión, realiza la presentación del producto final.<br>10. Obtiene evidencias (fotografías) de la elaboración de la práctica | • Uniforme completo institucional<br>• Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte de docente | 6 horas |

*Añadir filas de acuerdo con el número de prácticas necesarias

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Técnica expositiva.
- Método de proyectos
- Debates
- Discusión guiada
- Instrucción guiada
- Foros

**Estrategia de aprendizaje:**

- Trabajo en equipo
- Técnica expositiva
- Informes técnicos
- Investigación documental
- Investigación empírica
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales……..... 30%
- Actividades extraclase…….. 10%
- Prácticas de laboratorio……..….. 40%
- Recetario…….. 20%

**Total**…….100%

## X. REFERENCIAS


### Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC

Harwich Vallenilla, N. (2018). *Historia del chocolate*. Pensódromo. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/106188 [clásica]

Jorge, M. C. (2011). *Incidencia de la tecnología wafa (sistema completo) en las características sensoriales del chocolate. Ciencia y Tecnología de Alimentos, 21 (1)* https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/13496 [clásica]

Martín Arribas, M. Á. (2016). *El chocolate.* Los libros de la Catarata. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/ereader/uabc/233770 [clásica]

Perea Villamil, J. A. (2019). *El cacao desde la ciencia: de la semilla al chocolate.* Ediciones UIS. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/ereader/uabc/129274?page=8 [clásica]

### Recursos de acceso libre o complementarios externos

Butrón, J. (2023). *El método Espaisucre. Con el sabor si se juega.* Editorial Planeta

Comaschi, D. (2022). *The Chocolatier´s Kitchen.* Editorial Lannoo Publishers.

Eun, Y. (2020). *Decoration by Garuharu.* The table.

Curley,W. (2013).*Chocolate de alta costura*. Editorial Blume. [clásica]

Farrimond, S. (2019). *Cocinalogía: La ciencia de cocinar*. DK Publishing. [clásica]

Ferrandi School of Culinary Art (2019). *Chocolate: Recipes and Techniques from the Ferrandi School of Culinary Art.* Editorial Flammarion [clásica]

Gómez, E. (2002). *Higiene en alimentos y bebidas*.Trillas. [clásica]

Greweling, P., The Culinary Institute of America CIA (2012). *Chocolates and Confections: Formula, Theory, and Technique for the Artisan Confectioner*, (2nd ed.). Wiley. [clásica]

Labau, E. (2022). *The beginner's guide to candy making.* New Shoe Press

Morato, R. (2007). Chocolate. Vilbo Ediciones. [clásica]

Notter, E., Brookes,J. y Schaeffer, L.(2012). *The Art of the Confectioner: Sugarwork and Pastillage.* Wiley. [clásica]

Robledo, L. (2018). *Larousse del Chocolate*. Larousse. [clásica]

Stanciu, I. (2022). *Reología de los productos de confitería,* Editorial Ediciones Nuestro Conocimiento.

The Culinary Institute of America CIA (2015). *Baking and pastry: Mastering the art and craft*, (3th ed.). Wiley. [clásica]

Torreblanca, P. (2019). *Radix.* Editorial Vilbo. [clásica]

## XI. PERFIL DOCENTE

Con estudios de Licenciatura en Gastronomía, arte culinario o área afín, preferentemente con posgrado con este énfasis o afín, tres años de experiencia profesional comprobable y actual en el área gastronómica de confitería, chocolatería, pastelería o repostería. Ser una persona proactiva, responsable y comprometida con el aprendizaje significativo de las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Mixología

**5. Clave**:

**6. HC:** 01 **HT:** 00 **HL:** 03 **HPC:** 01 **HCL:** 00 **HE:** 01 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Optativa

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Raúl Pérez Gómez
Rosalía Nayeli Cruz Hernández

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Brindar las herramientas para el desarrollo de competencias que se practican en una barra, cada estudiante será capaz de desarrollar habilidades y características que se identifican en el área de barra de bares y restaurantes. Pertenece a la etapa disciplinaria, es de carácter optativo y forma parte del área de conocimiento de Producción.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Aplicar los métodos y técnicas para la elaboración de cócteles, mediante el análisis de las actividades practicadas en el área de barra, uso de utensilios, manejo de técnicas y protocolos de limpieza, con el fin de desarrollar habilidades que fomenten la creación de cócteles y trabajo en el área de bebidas, con empatía, capacidad resolutiva y actitud de servicio.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Portafolio que contenga un recetario de coctelería clásica y tendencias de la mixología, costos, proveedores, herramientas y utensilios. Demostración de métodos y técnicas para elaborar cócteles.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES

### UNIDAD I. Historia de la coctelería, protocolos de limpieza y normatividad

**Competencia:**
Identificar el concepto de coctelería, sus principales exponentes y los protocolos de limpieza, a través de la revisión de la normatividad de higiene, seguridad y los diferentes utensilios para realizar cócteles, reconocer la evolución de la coctelería desde sus inicios, con actitud de servicio y responsabilidad.

**Contenido:** **Duración:** 2 horas

1.1. Historia de la coctelería
- 1.1.1. Concepto de coctelería
- 1.1.2. Creadores de la coctelería

1.2. Protocolos de Limpieza y Normatividad
- 1.2.1. Normas de higiene
- 1.2.2. Normas de seguridad
- 1.2.3. Protocolos de limpieza y desinfección

1.3. Utensilios y cristalería en la coctelería
- 1.3.1. Utensilios básicos
- 1.3.2. Utensilios especializados
- 1.3.3. Tipos de cristalería

## UNIDAD II. Estructura de una barra y tipos de bares

**Competencia:**
Comprender la estructura de una barra, los tipos de bares que existen en el mundo, a través de referentes teóricos para identificar, desarrollar las habilidades y responsabilidades al momento de realizar un servicio de barra, con actitud de servicio, responsabilidad y honestidad.

**Contenido:** **Duración:** 1 horas

2.1. Estructura de una barra
- 2.1.1. Barra clásica
- 2.1.2. Americana
- 2.1.3. Inglesa
- 2.1.4. Japonesa
- 2.1.5. Tropical
- 2.1.6. Española

2.2. Tipos de bares
- 2.2.1. Bar tradicional
- 2.2.2. Bar restaurante
- 2.2.3. Bar cervecería
- 2.2.4. Bar pub
- 2.2.5. Speakeasy
- 2.2.6. Bar temático
- 2.2.7. Bar de vinos
- 2.2.8. Piano bar
- 2.2.9. Sport bar
- 2.2.10. Bar de casino
- 2.2.11. Sky bar
- 2.2.12. Bar karaoke
- 2.2.13. Cantina
- 2.2.14. Lounge bar
- 2.2.15. Bar de playa

## UNIDAD III. Diseño de menú, inventarios y costeo de cócteles

**Competencia:**
Seleccionar un menú de bebidas, por medio de procedimientos de la gestión de inventarios y la planificación de compras de una barra, para implementar habilidades y controles, con actitud de servicio y responsabilidad.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

3.1. Diseño de menú de coctelería
- 3.1.1. Definición de concepto
- 3.1.2. Investigación y creación de estructura
- 3.1.3. Elección de ingredientes
- 3.1.4. Desarrollo y pruebas de recetas
- 3.1.5. Presentación de menú

3.2. Inventario de destilados, licores, vino y cerveza
- 3.2.1. Tipos de inventario

3.3. Costos de cócteles
- 3.3.1. Formato de costeo

3.4. ¿Qué hay qué hacer y con qué?
- 3.4.1. Esquema de balance

**UNIDAD IV. Técnicas de coctelería, tipos de cócteles, herramientas e identificación de bases de cóctel**

**Competencia:**
Practicar las técnicas de la coctelería, por medio de métodos e identificación de utensilios y herramientas, para realizar variaciones de cócteles con actitud de servicio y responsabilidad.

**Contenido:** **Duración:** 3 horas

4.1. Técnicas en coctelería
- 4.1.1. Shaking (sacudido)
- 4.1.2. Straining (colado)
- 4.1.3. Muddling (macerado)
- 4.1.4. Directo (construcción)
- 4.1.5. Building (construcción)
- 4.1.6. Stirring (removido)
- 4.1.7. Blending (licuado)

4.2. Tipos de cócteles
- 4.2.1. Tragos cortos (Short drinks)
- 4.2.2. Tragos largos (long drinks)
- 4.2.3. Aperitivos
- 4.2.4. Digestivos

**UNIDAD V. Bases elementales de la coctelería y la importancia de la Asociación Internacional de Bartenders (IBA - International Bartenders Association)**

**Competencia:**
Preparar las bases elementales de coctelería, a través de los diferentes cócteles clásicos de la Asociación Internacional de Bartenders, para desarrollar los elementos básicos que conforman un cóctel, con actitud responsable y un ambiente organizado.

**Contenido:** **Duración:** 3 horas

5.1. Bases elementales de coctelería
- 5.1.1. Elaboración de jarabes
- 5.1.2. Elaboración de aditivos
- 5.1.3. Elaboración de óleo saccharum
- 5.1.4. Elaboración de shrubs
- 5.1.5. Garnituras en la coctelería
- 5.1.6. Mezcladores de la coctelería

5.2. ¿Qué es la IBA?
- 5.2.1. Visión, misión y valores
- 5.2.2. Coctelería de la IBA

5.3. Cócteles Inolvidables (The unforgettables)
- 5.3.1. Old fashioned
- 5.3.2. Negroni
- 5.3.3. Manhattan
- 5.3.4. Daiquiri
- 5.3.5. Sidecar
- 5.3.6. Whisky sour
- 5.3.7. Martini
- 5.3.8. Martini sucio

5.4. Cócteles Clásicos contemporáneos (The contemporary)
- 5.4.1. Cosmopolitan
- 5.4.2. French 75
- 5.4.3. Grasshopper
- 5.4.4. Mai tai
- 5.4.5. Mojito
- 5.4.6. Moscow mule
- 5.4.7. Caipirinha
- 5.4.8. Tom Collins

5.4.9. Cuba libre
5.4.10. Gimlet
5.4.11. Gin & tonic
5.5. Cócteles de la Nueva Era (The new era ones)
5.5.1. Naked and famous
5.5.2. New York sour
5.5.3. Paper plane
5.5.4. Penicillin
5.5.5. Bramble
5.5.6. Bee's knees
5.5.7. Fernandito
5.6. Coctelería de brunch
5.6.1. Aperol spritz
5.6.2. Bellini
5.6.3. Mimosa
5.6.4. Kir royale
5.7. Coctelería con café
5.7.1. Carajillo
5.7.2. Espresso martini
5.7.3. Espresso tonic
5.8. Cócteles con tequila y mezcal
5.8.1. Margarita clásica
5.8.2. Margarita cadillac
5.8.3. Mezcalitas (jamaica, piña, frutos rojos)
5.8.4. Tequila sunrise

## UNIDAD VI. Tendencias en coctelería

**Competencia:**
Aplicar las técnicas y métodos en tendencia a través de procedimientos, para la elaboración y creación de un cóctel de autor, con actitud de servicio y responsabilidad.

**Contenido:** **Duración:** 3 horas

6.1. Coctelería sin alcohol: Mocktails
- 6.1.1. Historia de los cócteles sin alcohol
- 6.1.2. Recetas en tendencia
- 6.1.3. Recetas con destilados sin alcohol

6.2. Fat wash
- 6.2.1. Fat wash con aceite de coco
- 6.2.2. Fat wash con grasa de tocino
- 6.2.3. Fat wash con mantequilla

6.3. Clarificados
- 6.3.1. Herramientas esenciales para la clarificación de cócteles
- 6.3.2. Colado por gravedad
- 6.3.3. Clarificación con agar
- 6.3.4. Lavado de leche (milk wash)
- 6.3.5. Centrifugación

6.4. Coctelería con fermentados
- 6.4.1. Cócteles con tepache
- 6.4.2. Cócteles con kombucha
- 6.4.3. Cócteles con kimchi, encurtidos y chucrut

6.5. Coctelería molecular
- 6.5.1. Bellini molecular
- 6.5.2. Perla negra molecular
- 6.5.3. Mojito molecular

6.6. Creación de un cóctel de autor

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 1 | Técnicas básicas de coctelería | 1. Atiende la orientación docente para la realización de la práctica.<br>2. Verifica las condiciones sanitarias e higiene personal, instalaciones y equipo.<br>3. Realiza prácticas con agua y algunos ingredientes base, distintas técnicas de coctelería.<br>4. Recibe retroalimentación docente | ● Uniforme completo de cocina<br>● Equipos y utensilios<br>● Ingredientes de práctica<br>● Exposiciones digitales<br>● Demostrativas en laboratorio | 3 horas |
| **UNIDAD V** | | | | |
| 2 | Bases elementales de coctelería 1 | 1. Atiende la orientación docente para la realización de la práctica.<br>2. Verifica las condiciones sanitarias e higiene personal, instalaciones y de equipo.<br>3. Elabora distintos elementos que permitan la creación de cócteles, como: jarabes, aditivos. óleo saccharum, shrubs.<br>4. Recibe retroalimentación docente. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 3 horas |
| 3 | Bases elementales de coctelería 2 | 1. Atiende las orientaciones docentes para la realización de la práctica.<br>2. Verifica las condiciones sanitarias e higiene personal, instalaciones y de equipo. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 3 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Elabora distintos elementos que permitan complementar la elaboración de cócteles, como: Garnituras, Mezcladores.<br>4. Recibe retroalimentación docente. | | |
| 4 | Cócteles Inolvidables (The unforgettables) | 1. Atiende la orientación docente para la realización de la práctica.<br>2. Verifica las condiciones sanitarias e higiene personal, instalaciones y de equipo.<br>3. Elabora distintos cócteles considerados Inolvidables, como: Old fashioned, Negroni, Manhattan, Daiquiri, Sidecar, Whisky sour, Martini, Martini sucio<br>4. Recibe retroalimentación docente. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 4 horas |
| 5 | Cócteles Inolvidables (The unforgettables) | 1. Atiende la orientación docente para la realización de la práctica.<br>2. Verifica las condiciones sanitarias e higiene personal, instalaciones y de equipo.<br>3. Elabora distintos cócteles considerados clásicos contemporáneos, como: Cosmopolitan, French 75, Grasshopper, Mai tai, Mojito, Moscow mule, Caipirinha, Tom collins, Cuba libre, Gimlet, Gin & tonic.<br>4. Recibe retroalimentación docente. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 6 | Cócteles de la Nueva Era (The new era ones) | 1. Atiende la orientación docente para la realización de la práctica.<br>2. Verifica las condiciones sanitarias e higiene personal, instalaciones y de equipo.<br>3. Elabora distintos cócteles considerados de la Nueva Era, como: Naked and famous, New york sour, Paper plane, Penicillin, Bramble, Bee's knees, Fernandito<br>4. Recibe retroalimentación docente. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 4 horas |
| 7 | Coctelería de brunch<br>Coctelería con café | 1. Atiende la orientación docente para la realización de la práctica.<br>2. Verifica las condiciones sanitarias e higiene personal, instalaciones y de equipo.<br>3. Elabora distintos cócteles considerados Inolvidables, como: Aperol spritz, Bellini, Mimosa, Kir royale, Carajillo, Espresso martini, Espresso tónica.<br>4. Recibe retroalimentación docente. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 4 horas |
| 8 | Cócteles con tequila y mezcal | 1. Atiende la orientación docente para la realización de la práctica.<br>2. Verifica las condiciones sanitarias e higiene personal, instalaciones y de equipo.<br>3. Elabora distintos cócteles elaborados a base de tequila y mezcal, como: Margarita clásica, Margarita cadillac, | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Mezcalitas (jamaica, piña, frutos rojos), Tequila sunrise.<br>4. Recibe retroalimentación docente. | | |
| **UNIDAD VI** | | | | |
| 9 | Coctelería sin alcohol: Mocktails Fat wash | 1. Atiende la orientación docente para la realización de la práctica.<br>2. Verifica las condiciones sanitarias e higiene personal, instalaciones y de equipo.<br>3. Elabora distintos Mocktails como: Fat wash con aceite de coco, Fat wash con grasa de tocino, Fat wash con mantequilla<br>4. Recibe retroalimentación docente. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 3 horas |
| 10 | Clarificados | 1. Atiende la orientación docente para la realización de la práctica.<br>2. Verifica las condiciones sanitarias e higiene personal, instalaciones y de equipo.<br>3. Elabora distintos clarificados como:<br>4. Herramientas esenciales para la clarificación de cócteles, Clarificación con agar, Lavado de leche (milk wash).<br>5. Recibe retroalimentación docente | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 4 horas |
| 11 | Coctelería con fermentados | 1. Atiende la orientación docente para la realización de la práctica. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 2. Verifica las condiciones sanitarias e higiene personal, instalaciones y de equipo.<br>3. Elabora cócteles con distintos fermentados como: Cócteles con tepache, Cócteles con kombucha, Cócteles con kimchi, encurtidos y chucrut<br>4. Recibe retroalimentación docente. | | |
| 12 | Coctelería molecular | 1. Atiende la orientación docente para la realización de la práctica.<br>2. Verifica las condiciones sanitarias e higiene personal, instalaciones y de equipo.<br>3. Elabora coctelería molecular, como:<br>4. Bellini molecular, Perla negra molecular, Mojito molecular.<br>5. Recibe retroalimentación por parte del docente. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica<br>• Exposiciones digitales<br>• Demostrativas en laboratorio | 4 horas |
| 13 | Creación de un cóctel de autor | 1. Atiende indicaciones de su docente.<br>2. Realiza evaluación práctica final.<br>3. Recibe calificación y docente retroalimenta. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica | 4 horas |

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE CAMPO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 1 | Tipos de Barra | 1. Atiende la orientación docente.<br>2. Analiza los elementos que conforman una barra, el manejo higiénico de herramientas, dentro de un establecimiento, dentro de la ciudad.<br>3. Describe las características que conforman una barra, enlista los procedimientos para el manejo higiénico.<br>4. Recibe retroalimentación docente. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica | 6 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 2 | Destilería | 1. Atiende la orientación docente.<br>2. Analiza las herramientas y los distintos destilados, que suelen utilizarse en una barra.<br>3. Realiza un análisis sobre las características de los distintos destilados.<br>4. Recibe retroalimentación docente. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica | 6 horas |
| 3 | Diseño de menú de coctelería<br>Visita a un bar representativo de la región. | 1. Atiende la orientación docente.<br>2. Analiza el menú y la operatividad, de un bar de vanguardia en la ciudad.<br>3. Analiza por medio de práctica de campo el menú y la operatividad, de un bar de vanguardia en la ciudad. | • Uniforme completo de cocina<br>• Equipos y utensilios<br>• Ingredientes de práctica | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Realiza observación y describe lo que observó con sus compañeros.<br>5. Realiza un procedimiento que identifica el tipo de producto que ofrece un menú,<br>6. Identifica el tipo de cliente al que va dirigido.<br>7. Recibe retroalimentación docente. | | |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Estudio de caso
- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Instrucción guiada
- Foros

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Visitas a campo
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluación práctica……30%
- Examen teórico……...20%
- Portafolio ……50%

**Total……100%**

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Caballero, J. (2016). *Liquid Experience, Coctelería Evolutiva*. Librooks Barcelona S.l.l. [clásica]<br>Gallego Rodríguez, G. (2006). *Coctelería y enología: consejos para una preparación y servicio excelentes de vinos y cócteles*. Ideaspropias. [clásica]<br>Segnit, N. (2010). *La enciclopedia de los sabores: combinaciones, recetas e ideas para el cocinero creativo*. Editorial Debate. [clásica]<br>Serra Puche, M. C., & Lazcano Arce, J. C. (2016). *El mezcal, una bebida prehispánica: estudios etnoarqueológicos*. Universidad Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas. | Achatz, G., Kokonas, N. y Hemberger, A. (2019). *The Aviary: Holiday Cocktails*. The Alinea Group. [clásica]<br>Arnold, D. (2014). *Liquid Intelligence: The Art and Science of the Perfect Cocktail*. W. W. Norton & Company. [clásica]<br>Farrimond, S. (2024). *La ciencia de las especias. Orígenes de las especias y principios básicos para usarlas y combinarlas en la cocina.* Penguin Random House Grupo Editorial.<br>Hellmich, M. (2006). *The Ultimate Bar Book: The Comprehensive Guide to Over 1,000 Cocktails.* [clásica]<br>Meehan, J. (2017). *Meehan's Bartender Manual: A Cocktail Reference and Recipe Book.* Ten Speed Press. [clásica]<br>Morgenthaler, J., Holmberg, M. y Hale, A. (2014). *The Bar Book: Elements of Cocktail Technique: Cocktail Book with Cocktail Recipes, Mixology Book for Bartending.* Chronicle Books. [clásica]<br>Redzepi, R. y Zilber, D. (2020). *La Guía de Fermentación de Noma.* Neo Person<br>Regan, G. (2003). *The Joy of Mixology.* Clarkson Potter. [clásica]<br>Segnit, N. (2012). *La Enciclopedia de los Sabores: Combinaciones, Recetas e Ideas para el Cocinero Creativo.* Penguin Random House Grupo Editorial. [clásica]<br>Stewart, A. (2013). *Botánica para bebedores: Las plantas que han dado origen a las mejores bebidas del mundo.* Salamandra. [clásica]<br>Secretaría de Trabajo y Previsión Social. (2016). *Protocolo de Inspección en Materia de Condiciones Generales de Trabajo, Seguridad e Higiene y Capacitación y Adiestramiento para Restaurantes, Restaurante – Bar y Hoteles.* Dirección General de Inspección Federal del Trabajo. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/105276/Protocolo_Restaurantes__Bares_y_Hoteles.pdf [clásica]<br>Bares y Cócteles. (28 de agosto de 2023). *Cocteles sin alcohol. Los mocktails y su tendencia en las barras del mundo.* |

| | |
|---|---|
| | https://baresycocteles.com/2023/08/28/cocteles-sin-alcohol-los-mocktails/<br>Diageo Bar Academy. (s.f.). *Cócteles Fermentados: Dominar el Arte de la Fermentación.* Diageo Bar Academy. https://www.diageobaracademy.com/es-es/home/guias/libros-de-recetas/cocteles-fermentados<br>International Bartenders Association. (s.f.). *IBA Official Cocktail List.* IBA. https://iba-world.com/cocktails/<br>Arte Liquida. (14 de octubre de 2022). *Técnicas de Coctelería.* Arte Líquido. https://www.arteliquido.net/noticias/tecnicas-de-cocteleria/ |

| XI. PERFIL DOCENTE |
| --- |
| Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Gestión Turística o área afín, de preferencia con posgrado en Áreas de Bebidas. Experiencia profesional y docente mínima de 2 años. Contar con cualidades de organización, responsabilidad y que propicie el aprendizaje significativo. |

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Relaciones Públicas en la Gastronomía

**5. Clave**:

**6. HC:** 01 **HT:** 03 **HL:** 00 **HPC:** 01 **HCL:** 00 **HE:** 01 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Optativa

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Cynthia del Mar López Félix

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Brindar los conocimientos necesarios de las relaciones públicas en la industria gastronómica, cada estudiante será capaz de dimensionar la importancia y sus aplicaciones. Pertenece a la etapa disciplinaria, es de carácter optativo y forma parte del área de conocimiento de Gestión.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Diseñar planes de relaciones públicas para empresas del sector gastronómico, mediante la elaboración de un plan integral estratégico y la aplicación de distintas técnicas, con la finalidad de proyectar una imagen positiva ante sus stakeholders; con creatividad, empatía y trabajo en equipo.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Plan estratégico de relaciones públicas para el sector gastronómico: Información general de la empresa, Diagnóstico situacional de la empresa, Etapa de Investigación y Propuesta Plan de RRPP.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de estrategias de relaciones públicas que ayuden a mejorar la visibilidad de la imagen de la organización ante sus diferentes públicos; con actitud emprendedora, creatividad, innovación y ética profesional.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Introducción a las relaciones públicas en la gastronomía

**Competencia:**
Distinguir conceptos básicos de relaciones públicas, por medio del análisis de su importancia e impacto en la gastronomía, para lograr una visión amplia de las relaciones públicas en la industria gastronómica, con respeto, creatividad y empatía.

**Contenido:** **Duración:** 5 horas

1.1. Definición y funciones de las relaciones públicas
1.2. Historia y evolución de las relaciones públicas
1.3. Relación con otras áreas de conocimiento
    1.3.1. Mercadotecnia
    1.3.2. Administración
    1.3.3. Recursos humanos
    1.3.4. Sociología
    1.3.5. Psicología
1.4. Importancia de las relaciones públicas en la industria gastronómica
1.5. Stakeholders
    1.5.1. Público interno
    1.5.2. Público externo
1.6. Comunicación efectiva en la industria gastronómica
    1.6.1. Conceptos básicos de la comunicación
    1.6.2. Comunicación efectiva
    1.6.3. Comunicación asertiva
    1.6.4. Comunicación interna y externa
1.7. Manejo de reputación

## UNIDAD II. Técnicas de relaciones públicas

**Competencia:**
Comparar las diferentes técnicas de relaciones públicas, a través el estudio de sus definiciones, usos y aplicaciones en el sector gastronómico, con la finalidad de identificar las técnicas idóneas para las organizaciones, con pensamiento analítico, creativo e innovador.

**Contenido:** **Duración:** 5 horas

2.1. Imagen corporativa
2.2. Manejo de crisis
2.3. Identidad corporativa
2.4. Endomarketing como estrategia de R.R.P.P.
2.5. Servicio, atención y experiencia de cliente como estrategia de R.R.P.P.
2.6. Eventos para públicos internos y externos
2.7. Comunicación tradicional interna y externa
    2.7.1. Boletines informativos
    2.7.2. Revistas institucionales
    2.7.3. Buzón de quejas y sugerencias
    2.7.4. Comunicados
    2.7.5. Ruedas de prensa
2.8. Comunicación digital interna y externa
    2.8.1. Uso de redes sociales y plataformas digitales
    2.8.2. Community manager
    2.8.3. Estrategias para una comunicación digital efectiva
2.9. Patrocinios, becas, ayudas, donativos, mecenazgo

**UNIDAD III. Plan de relaciones públicas**

**Competencia:**
Diseñar planes de relaciones públicas para organizaciones del sector gastronómico, mediante la elaboración de un plan estratégico, con la finalidad de proyectar una imagen positiva ante diferentes públicos, con creatividad, empatía e innovación.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

3.1. Investigación
3.2. Diagnóstico situacional
3.3. Selección del público objetivo
3.4. Objetivo general
3.5. Objetivos específicos
3.6. Estrategias
3.7. Tácticas
3.8. Recursos y Presupuesto
3.9. Cronograma de actividades
3.10. Evaluación del programa

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 1 | Información general y diagnóstico de la organización | 1. Atiende las indicaciones para realizar un diagnóstico actual de la empresa.<br>2. Selecciona una empresa local para el desarrollo de las prácticas durante el curso.<br>3. Se reúne en equipo.<br>4. Obtiene información general de la empresa mediante la revisión de su historia, misión, visión, valores, estructura organizacional, FODA y distribución de sus públicos.<br>5. Genera un diagnóstico organizacional de la empresa.<br>6. Presenta y entrega diagnóstico para su revisión.<br>7. Atiende a observaciones y docente retroalimenta. | ● Computadora<br>● Internet<br>● Software de editor y citación de texto<br>● Manuales<br>● Casos prácticos | 12 horas |
| 2 | Sondeo de investigación | 1. Atiende las indicaciones a partir del diagnóstico obtenido, y atendiendo a las indicaciones del docente, realiza un sondeo de investigación al público de interés.<br>2. Se apoya con técnicas como entrevistas, encuestas, sondeos.<br>3. Realiza un objetivo general y objetivos específicos del sondeo de investigación.<br>4. Redacta instrumento de medición para sondeo. | ● Computadora<br>● Internet<br>● Software de editor y citación de texto.<br>● Manuales<br>● Casos prácticos | 18 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5. Entrega para su revisión y aprobación.<br>6. Aplica el sondeo según el público de interés seleccionado.<br>7. Analiza los resultados obtenidos.<br>8. Genera un reporte con la interpretación de los resultados y gráficas.<br>9. Entrega sondeo de investigación para su revisión.<br>10. Atiende a observaciones y docente retroalimenta. | | |
| 3 | Plan estratégico de relaciones públicas | 1. Atiende las indicaciones a partir del reporte obtenido en el sondeo y atendiendo a las indicaciones, se genera una propuesta de plan de relaciones públicas.<br>2. Genera objetivo general y específicos para el plan de R.R.P.P.<br>3. Desarrolla propuestas de estrategias de relaciones públicas según las necesidades de la organización.<br>4. Genera y presenta un presupuesto.<br>5. Genera y presenta un cronograma de actividades.<br>6. Entrega para su revisión.<br>7. Atiende a observaciones.<br>8. Presenta propuesta de plan de relaciones públicas ante el grupo, e invitados y docente retroalimenta. | ● Computadora<br>● Internet<br>● Software de editor y citación de texto.<br>● Bibliografías.<br>● Artículos<br>● Manuales<br>● Capítulos de libro<br>● Casos prácticos | 18 horas |

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE CAMPO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 1 | Información general y diagnóstico de la organización | 1. Atiende a las indicaciones para realizar diagnóstico de la empresa.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Seleccionan una empresa local para el desarrollo de las prácticas.<br>4. Se comunica y visita la organización seleccionada para solicitar información general de la empresa.<br>5. Genera reporte sobre la visita a la empresa. | ● Computadora<br>● Internet<br>● Software de editor y citación de texto.<br>● Bibliografías.<br>● Artículos<br>● Manuales<br>● Capítulos de libro<br>● Casos prácticos | 5 horas |
| 2 | Sondeo de investigación | 1. Atiende a las indicaciones para realizar sondeo de investigación.<br>2. Según el diagnóstico obtenido, genera un sondeo de investigación para el público de interés.<br>3. Se apoya con técnicas de sondeo, entrevistas, encuestas.<br>4. Analiza los resultados obtenidos.<br>5. Genera reporte de los resultados obtenidos. | ● Computadora<br>● Internet<br>● Software de editor y citación de texto.<br>● Bibliografías.<br>● Artículos<br>● Manuales<br>● Capítulos de libro<br>● Casos prácticos | 5 horas |
| 3 | Plan estratégico de relaciones públicas | 1. Atiende a las indicaciones y recomendaciones para generar un plan estratégico de relaciones públicas.<br>2. Selecciona público de interés.<br>3. Elabora objetivo general y específicos para implementación del plan, | ● Computadora<br>● Internet<br>● Software de editor y citación de texto.<br>● Bibliografías.<br>● Artículos<br>● Manuales<br>● Capítulos de libro<br>● Casos prácticos | 6 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Desarrolla las propuestas del plan de relaciones públicas.<br>5. Elabora un presupuesto a partir de las propuestas del plan.<br>6. Elabora un cronograma de actividades a partir de las propuestas del plan.<br>7. Entrega para su revisión.<br>8. Atiende observaciones.<br>9. Presenta propuesta de plan de relaciones públicas. | | |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Estudio de casos
- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Instrucción guiada
- Dirección, supervisión y retroalimentación de prácticas
- Fomentar la participación activa de los estudiantes

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Visitas a campo
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías
- Desarrollo del plan estratégico
- Actividades individuales y en equipo
- Participación activa en clase

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales……..…..30%
- Prácticas……...15%
- Exposición en equipo……..15%
- Participación ……05%
- Plan estratégico de relaciones públicas ...…..35%

**Total……..100%**

## X. REFERENCIAS

| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Aced, C. (2018). *Relaciones públicas 2.0: cómo gestionar la comunicación corporativa en el entorno digital.* Editorial UOC. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/105393 [clásica]<br>Di Génova, A. E. (2024). *Manual de relaciones públicas e institucionales: comunicación estratégica y estrategias de comunicación* (3 ed.). Ugerman Editor. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/277863<br>Smolak-Lozano, E. (Coord.), García Ponce, D. & Mercado Sáez, M. T. (2022). *Gestión estratégica de campañas publicitarias y de relaciones públicas en entornos online*. Editorial UOC. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/225281 | Carlos. (2024, 27 junio). *Los Cambios en las Relaciones Públicas en México: Un Enfoque a lo Digital*. CEMPR Digital, Agencia de Marketing Digital y Relaciones Públicas. https://cempr.mx/los-cambios-en-las-relaciones-publicas-en-mexico-un-enfoque-a-lo-digital/<br>Universidad de Alicante. (2024, julio 08). *Gastrodiplomacia: la gastronomía como elemento estratégico de influencia en las Relaciones Internacionales.* Repositorio Institucional de la Universidad de Alicate. http://hdl.handle.net/10045/146885<br>Wells, J. (Director). (2015). *Burnt* [Film]. Shiny Penny Productions. (Original work published Una buena receta) |

| XI. PERFIL DOCENTE |
| --- |
| Con estudios en Relaciones Públicas, Mercadotecnia, Comunicación, Administración o área afín, con conocimientos avanzados en relaciones públicas, organización de eventos, mercadotecnia, etc., preferentemente contar con estudios de posgrado y tener mínimo 2 años de experiencia docente y profesional en el área. Ser una persona responsable, proactiva, empática, creativa que fomente el trabajo en equipo. |

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

### I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Alimentación Integral en el Individuo Sano

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 02 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Optativa

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Cynthia De Lira García
Alejandra Chávez Márquez
Benjamín Medina Treviño

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje brinda las bases para la creación de menús saludables en el ámbito gastronómico. El estudiantado desarrolla habilidades que permiten aplicar los elementos de la sana alimentación en todas las etapas de la vida de una persona sana para cada grupo poblacional. Se ubica en la etapa disciplinaria es de carácter de optativa pertenece al área de conocimiento Producción y se recomienda haber aprobado la unidad de aprendizaje de Nutrición.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Desarrollar propuestas gastronómicas saludables a través de la implementación de herramientas de alimentación sostenible para cubrir las necesidades nutricionales en cada etapa de la vida de la población sana, fomentando la empatía, el respeto y la solidaridad.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Propuesta gastronómica con enfoque sostenible y saludable en cualquier etapa de la vida.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES

## UNIDAD I. Fundamentos a la alimentación integral en el individuo sano

**Competencia:**

Analizar los fundamentos de la alimentación integral mediante el estudio de los factores biológicos, ambientales, culturales y económicos para establecer la relación de la nutrición con la persona sana con objetividad y actitud metódica.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

1.1. Alimentación integral
- 1.1.1. Definición de alimentación integral
- 1.1.2. Relación entre la alimentación y la prevención de enfermedades
- 1.1.3. Importancia de una dieta balanceada en la salud a lo largo de la vida

1.2. Factores determinantes de las necesidades nutricionales
- 1.2.1. Factores biológicos: edad, género, actividad física
- 1.2.2. Influencias ambientales, culturales y económicas en la alimentación
- 1.2.3. Rol de la nutrición en el bienestar físico y mental

**UNIDAD II. Alimentación durante el embarazo y lactancia**

**Competencia:**
Diferenciar los requerimientos nutricionales en el embarazo y lactancia a través del análisis de los cambios biológicos de estas etapas para lograr una adecuada alimentación durante esta etapa con creatividad y responsabilidad.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

2.1. Cambios fisiológicos, hormonales y metabólicos en el embarazo
2.2. Necesidades nutricionales durante el embarazo
2.3. Alimentos seguros y riesgos asociados durante el embarazo

## UNIDAD III. Alimentación en la etapa infantil y adolescente

**Competencia:**
Diferenciar los requerimientos alimentarios de las etapas infantil y adolescente a través del análisis de los cambios biológicos, sus preferencias y conductas para lograr una adecuada alimentación durante estas etapas, con actitud propositiva y responsable.

**Contenido:** **Duración:** 10 horas

3.1. Alimentación en la etapa preescolar y escolar
- 3.1.1. Desarrollo y crecimiento durante la etapa preescolar y escolar
- 3.1.2. Preferencias y conductas alimentarias
- 3.1.3. Necesidades nutricionales durante la etapa preescolar y escolar

3.2. Alimentación durante la adolescencia
- 3.2.1. Desarrollo y crecimiento durante la adolescencia
- 3.2.2. Necesidades nutricionales del adolescente
- 3.2.3. Conductas alimentarias durante la adolescencia

**UNIDAD IV. Alimentación en la adultez**

**Competencia:**
Examinar los requerimientos alimentarios en todas las etapas de la adultez a través del análisis de los cambios biológicos y de actividad física, sus preferencias y conductas para lograr una adecuada alimentación durante esta etapa, con conciencia y cuidado.

**Contenido:** **Duración:** 10 horas

4.1. Cambios fisiológicos durante la adultez temprana y media
4.2. Necesidades nutricionales del adulto activo y sedentario
4.3. Alimentación en el adulto mayor
    4.3.1. Cambios fisiológicos durante la adultez mayor
    4.3.2. Necesidades nutricionales del adulto mayor activo y sedentario

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la Práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de Apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 1 | Alimentación durante el embarazo y la lactancia | 1. Atiende las instrucciones docentes.<br>2. Realiza la resolución de caso práctico sobre un comensal en embarazo o lactancia.<br>3. Realiza el cálculo de distribución de energética y de equivalentes<br>4. Diseña de un plan de alimentación basado en el cálculo nutricional<br>5. Expone platillos con herramientas digitales.<br>6. Entrega de caso práctico y recibe retroalimentación docente. | ● Computadora<br>● Proyector<br>● Hojas de cálculo de excel y software libres | 4 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 2 | Alimentación para preescolares y escolares | 1. Atiende las instrucciones docentes.<br>2. Realiza la resolución de un caso práctico sobre un comensal en etapa escolar.<br>3. Realiza el cálculo de distribución de energética y de equivalentes<br>4. Elabora el diseño de un plan de alimentación basado en el cálculo nutricional<br>5. Expone el platillo con herramientas digitales.<br>6. Entrega de caso práctico y recibe retroalimentación docente. | ● Computadora<br>● Proyector<br>● Hojas de cálculo de excel y softwares libres | 4 horas |
| 3 | Alimentación para adolescentes | 1. Atiende las instrucciones docentes. | ● Computadora<br>● Proyector | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 2. Realiza la resolución de un caso práctico sobre un comensal en etapa de adolescencia.<br>3. Realiza el cálculo de distribución de energética y de equivalentes<br>4. Elabora el diseño de un plan de alimentación basado en el cálculo nutricional<br>5. Expone los platillos con herramientas digitales.<br>6. Entrega de caso práctico y recibe retroalimentación docente. | ● Hojas de cálculo de excel y softwares libres | |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 4 | Alimentación para adultos | 1. Atiende las instrucciones docentes.<br>2. Realiza la resolución de caso práctico sobre adultos jóvenes.<br>3. Realiza el cálculo de distribución de energética y de equivalentes<br>4. Diseño de un plan de alimentación basado en el cálculo nutricional<br>5. Exposición y/o presentación de platillos con herramientas digitales.<br>6. Entrega de caso práctico y recibe retroalimentación docente. | ● Computadora<br>● Proyector<br>● Hojas de cálculo de excel y softwares libres | 4 horas |
| 5 | Alimentación para el adulto mayor | 1. Atiende las instrucciones docentes.<br>2. Realiza la resolución de caso práctico sobre adulto mayor.<br>3. Realiza el cálculo de distribución de energética y de equivalentes<br>4. Diseño de un plan de alimentación basado en el cálculo nutricional | ● Computadora<br>● Proyector<br>● Hojas de cálculo de excel y softwares libres | 6 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5. Exposición y/o presentación de platillos con herramientas digitales.<br>6. Entrega de caso práctico y recibe retroalimentación docente. | | |
| 6 | Enfoque sostenible y saludable en cualquier etapa de la vida. | 1. Atiende las instrucciones docentes<br>2. Realiza la resolución de un caso práctico dirigido a una etapa de vida.<br>3. Elabora el diseño de una propuesta de menús saludables, sostenibles y de acuerdo con la edad seleccionada.<br>4. Desarrolla el cálculo nutricional y de menús.<br>5. Elabora uno de los platillos a su elección.<br>6. Realiza la presentación de propuesta gastronómica con alimentos preparados.<br>7. Entrega el caso práctico resuelto y recibe retroalimentación docente. | ● Computadora<br>● Proyector<br>● Hojas de cálculo de excel y softwares libres<br>● Ingredientes<br>● Materiales para el servicio de alimentos que requiere para su propuesta. | 10 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Instrucción guiada
- Foros

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales ……..... 25%
- Prácticas de taller …… 25%
- Exposiciones y trabajos en clase……..20%
- Propuesta gastronómica……..…..30%

**Total**……100%

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Debruyne L. K., Pinna K. & Whitney E. (2020). *Nutrition & diet therapy*. Editorial Cengage.<br><br>Biesalski, H. K., Grimm, P., & Nowitzki-Grimm, S. (2021). *Texto y atlas de nutrición*. Elsevier Health Sciences.<br><br>Furlotti, M. C. Jaure, M. C. & Agnesio, M. R. (2024). *Técnicas culinarias: primeras orientaciones en nutrición.* Editorial UCALP.<br><br>Mcintosh, S. (2022). *Williams. Nutrición básica y dietoterapia*. Editorial Elsevier.<br><br>Möller, E. (2006). *Nutrición natural para superniños: las 7 claves de la alimentación infantil*. Grijalbo. [clásica].<br><br>Osuna Torres, L., Tapia Pérez, M. E., & Aguilar Contreras, A. (2005). *Plantas medicinales de la medicina tradicional mexicana para tratar afecciones gastrointestinales: estudio etnobotánico, fitoquímico y farmacológico.* [clásica].<br><br>Vázquez, C., Cos, A. I. & López-Nomdedeu, C. (2021). *Alimentación y nutrición: manual teórico-práctico*. Ediciones Díaz de Santos. | Academia Española de Nutrición y Dietética. (2023). Bibliografía recomendada. Recuperado de: https://www.academianutricionydietetica.org<br><br>Gil Hernández, A. (2017). *Tratado de nutrición: Bases moleculares y metabólicas de la nutrición*. Editorial Médica Panamericana. [clásica].<br><br>Hark L., Deen D & Morrison G. (2014). *Medical nutrition and disease: a case-based approach*. Editorial Willey Blackwell. [clásica].<br><br>Kaufer-Horwitz, M. Pérez-Lizaur, A., Ramos, V. & Gutiérrez, L. (2023). *Nutriología Médica*. Editorial Médica Panamericana.<br><br>Diario Oficial de la Federación. Secretaria de Salud SSA. Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. México: Secretaría de Salud; 2012. Recuperado de: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/138258/NOM-043-servicios-basicos-salud-educacion-alimentaria.pdf<br><br>Osuna Padilla, I. A. (2019). *Soporte nutricional de bolsillo*. Editorial Manual Moderno.<br><br>Rodota, L. y Castro, M. (2019). *Nutrición Clínica y Dietoterapia*. Editorial Médica Panamericana.<br><br>Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC). (2023). *Guía de la alimentación saludable*. Recuperado de: https://www.fesnad.org |

## XI. PERFIL DOCENTE

Con estudios de Licenciatura en Nutrición, Licenciatura en Gastronomía, preferentemente con maestría, especialidad o doctorado en Nutrición o área afín, experiencia profesional y docente mínima de 2 años. Contar con cualidades de organización, responsabilidad y que propicie el aprendizaje significativo en el estudiantado.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Gastronomía Aplicada a la Dietoterapia

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 02 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Optativa

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Cynthia De Lira García
Alejandra Chávez Márquez
Benjamín Medina Treviño
Karla Renee Meza Rojo
Liliana del Rocío Castro López

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La asignatura de Gastronomía Aplicada a la Dietoterapia tiene como propósito que cada estudiante desarrolle competencias en la elaboración y diseño de planes alimenticios y recetas gastronómicas terapéuticas que integren fundamentos científicos, conocimientos de nutrición clínica, y habilidades culinarias, para atender necesidades específicas de salud. Esta unidad de aprendizaje pertenece al área de Producción, se ubica en la etapa disciplinaria con carácter de optativa. Se recomienda haber acreditado las asignaturas de Nutrición y Alimentación Integral en el Individuo Sano.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Evaluar menús y recetas fundamentadas en principios de nutrición clínica alineados a las necesidades y capacidades de las personas identificando las características de los ingredientes y las técnicas culinarias apropiadas, para la atención y prevención de enfermedades de manera creativa, empática, ética, responsable y con disciplina.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Recomendación de alimentación y recetas saludables con un enfoque en técnicas culinarias que atienda las necesidades y condiciones clínicas específicas de alguna población específica.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Principios a la gastronomía terapéutica

**Competencia:**
Examinar los principios de la gastronomía terapéutica, mediante el análisis conceptual y de sus bases fisiológicas para comprender los principios de las dietas enfocadas a mejorar la salud con ética, responsabilidad normativa y pensamiento crítico.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

1.1. Conceptos básicos de gastronomía terapéutica
1.2. Bases fisiológicas de las dietas terapéutica
1.3. Normativas y ética profesional en gastronomía terapéutica

## UNIDAD II. Dietas modificadas en macronutrientes

**Competencia:**
Analizar los planes de alimentación enfocados a las condiciones específicas de salud mediante la modificación de la proporción de macronutrientes con el propósito de optimizar el estado nutricional y promover el bienestar integral actuando con empatía, responsabilidad y ética.

**Contenido:** **Duración:** 10 horas

2.1. Dietas modificadas en hidratos de carbono
- 2.1.1. Hidratos de carbono: su relación con la salud
- 2.1.2. Bases científicas de la modificación de dietas en hidratos de carbono

2.2. Dietas modificadas en lípidos
- 2.2.1. Impacto de los lípidos en la salud cardiovascular
- 2.2.2. Estrategias dietéticas para la prevención y manejo de dislipidemias y aterosclerosis

2.3. Dietas modificadas en proteínas
- 2.3.1 Impacto de las proteínas en la salud
- 2.3.2 Dietas hiperproteicas e hipoproteicas

2.4. Aplicaciones de dietas modificadas en macronutrientes
- 2.4.1. Diseño de recetas y sustituciones culinarias para dietas modificadas en macronutrientes
- 2.4.2. Técnicas culinarias aplicadas a dietas modificadas en macronutrientes

**UNIDAD III. Dietas modificadas en micronutrientes**

**Competencia:**
Analizar los planes de alimentación enfocados a las condiciones específicas de salud mediante la modificación de la proporción de micronutrientes con el propósito de optimizar el estado nutricional y promover el bienestar integral actuando con empatía, responsabilidad y ética.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

3.1. Importancia de los micronutrientes en el organismo
3.2. Enfermedades relacionadas a la deficiencia y al exceso de micronutrientes
3.3. Ingredientes y técnicas de cocina para dietas modificadas en micronutrientes

## UNIDAD IV. Dietas modificadas en consistencia

**Competencia:**
Adaptar planes alimentarios con modificaciones en la consistencia, acorde a las necesidades específicas de pacientes con alteraciones en la deglución, digestión o estado de salud, mediante la aplicación de técnicas culinarias apropiadas para promover la calidad de vida en el individuo con empatía y sensibilidad.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

4.1. Dietas modificadas en consistencia
4.2. Clasificación de consistencias: líquida, puré, blanda
4.3. Aplicaciones en pacientes con disfagia y problemas de deglución
4.4. Técnicas culinarias para mejorar la aceptación de alimentos

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Diseño de menú para dietas modificadas en hidratos de carbono | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Resolución de caso práctico sobre dietas modificadas en hidratos de carbono.<br>3. Elabora pregunta hipotética.<br>4. Cálculo de distribución energética y de equivalentes.<br>5. Diseño de menú<br>6. Exposición y/o presentación de platillos con herramientas digitales.<br>7. Entrega de caso práctico y recibe retroalimentación. | • Laboratorio de cómputo<br>• Computadora<br>• Proyector<br>• Hojas de cálculo de Excel y software libres | 4 horas |
| 2 | Diseño de menú para dietas modificadas en lípidos | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Resolución de caso práctico sobre dietas modificadas en lípidos<br>3. Elabora pregunta hipotética.<br>4. Cálculo de distribución energética y de equivalentes.<br>5. Diseño de menú<br>6. Exposición y/o presentación de platillos con herramientas digitales.<br>7. Entrega de caso práctico y recibe retroalimentación. | • Laboratorio de cómputo<br>• Computadora<br>• Proyector<br>• Hojas de cálculo de Excel y software libres | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 3 | Diseño de menú para dietas modificadas en proteínas | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Resolución de caso práctico sobre dietas modificadas en proteínas<br>3. Elabora pregunta hipotética.<br>4. Cálculo de distribución energética y de equivalentes.<br>5. Diseño de menú<br>6. Exposición y/o presentación de platillos con herramientas digitales.<br>7. Entrega de caso práctico y recibe retroalimentación. | • Laboratorio de cómputo<br>• Computadora<br>• Proyector<br>• Hojas de cálculo de Excel y software libres | 4 horas |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 4 | Diseño de menú para dietas modificadas en micronutrientes | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica<br>2. Resolución de caso práctico sobre dietas modificadas en micronutrientes<br>3. Elabora pregunta hipotética.<br>4. Cálculo de distribución energética y de equivalentes.<br>5. Diseño de menú<br>6. Exposición y/o presentación de platillos con herramientas digitales.<br>7. Entrega de caso práctico y recibe retroalimentación | • Laboratorio de cómputo<br>• Computadora<br>• Proyector<br>• Hojas de cálculo de Excel y software libres | 6 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 5 | Diseño de menú para dietas modificadas en consistencia | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica. | • Laboratorio de cómputo<br>• Computadora<br>• Proyector | 6 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 2. Resolución de caso práctico sobre dietas modificadas en consistencia.<br>3. Elabora pregunta hipotética.<br>4. Cálculo de distribución energética y de equivalentes.<br>5. Diseño de menú<br>6. Exposición y/o presentación de platillos con herramientas digitales.<br>7. Entrega de caso práctico y recibe retroalimentación. | • Hojas de cálculo de Excel y software libres | |
| | Presentación de platillos | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica<br>2. Resolución de caso práctico sobre dietas modificadas.<br>3. Elabora pregunta hipotética.<br>4. Cálculo de distribución energética y de equivalentes.<br>5. Diseño de platillos<br>6. Preparación de una selección de platillos (actividad que se desarrollará con horas extra clase)<br>7. Presentación de propuesta gastronómica con alimentos preparados.<br>8. Entrega de caso práctico y recibe retroalimentación | • Laboratorio de cómputo<br>• Computadora<br>• Proyector<br>• Hojas de cálculo de Excel y software libres | 8 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Estudio de caso
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Discusión guiada
- Instrucción guiada
- Foros

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Exposición
- Resolución de casos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales ……..... 25%
- Prácticas de taller …….. 25%
- Exposiciones y trabajos en clase ..…….. 20%
- Recomendación de alimentación y recetas ..…..30%

**Total**…….100%

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Biesalski, H. K., Grimm, P., y Nowitzki-Grimm, S. (2021). *Texto y atlas de nutrición*. Elsevier Health Sciences.<br><br>Debruyne L. K., Pinna K. y Whitney E. (2020). *Nutrition & diet therapy*. Editorial Cengage.<br><br>Furlotti, M. C. Jaure, M. C., Agnesio, M. R. (2024). *Técnicas culinarias: primeras orientaciones en nutrición*. Editorial UCALP.<br><br>Hark L., Deen D, Morrison G. (2014) *Medical nutrition and disease: a case-based approach*. Editorial Willey Blackwell.<br><br>Kaufer-Horwitz, M. Pérez-Lizaur, A.B., Ramos-Barrangán, V.E. y Gutiérrez-Robledo, L.M. (2023). *Nutriología Médica*. Editorial Médica Panamericana.<br><br>Mcintosh, S. (2022). *Williams. Nutrición básica y dietoterapia*. Editorial Elsevier.<br><br>Osuna Padilla, I. A. (2019). *Soporte nutricional de bolsillo*. Editorial Manual Moderno. [clásica]<br><br>Rodota, L. y Castro, M. (2019). *Nutrición Clínica y Dietoterapia*. Editorial Médica Panamericana. [clásica].<br><br>Vázquez Martínez, C., Cos A. I. y López, C. (2021). *Alimentación y nutrición: manual teórico-práctico.* Ediciones Díaz de Santos. | Chatoui, H., Merzouki, M., Moummou, H., Tilaoui, M., Saadaoui, N., Brhich, A. (2022). *Nutrition and Human Health: Effects and Environmental Impacts*. Springer Cham.<br><br>Gil Hernández, A., Gil Campos, M., Martínez de Victoria Muñoz, E. y Molina Montes, E. (2024). *Gil. Tratado de nutrición*. Editorial Médica Panamericana.<br><br>Raymond Janice, L. y Morrow, K. (2021). *Krause. Mahan Dietoterapia*. Elsevier.<br><br>Rinzler, C.A. (2009). *The New Complete Book of Food: A Nutritional, Medical, and Culinary Guide*. Facts On File.<br><br>Muyonga, J. H., Namayengo, F. M., Tumuhimbise, G.A. (2023). *Food & Nutrition Essentials*. Makerere University Printery.<br><br>Téllez Villagómez, ME. (2021). *Nutrición Clínica*. Editorial Manual Moderno. |

## XI. PERFIL DOCENTE

Con estudios en Licenciatura en Nutrición, Gastronomía, de preferencia con maestría, especialidad o doctorado en Nutrición o área afín. Experiencia profesional y docente mínima de 2 años. Asimismo, contar con cualidades de organización, responsabilidad y que propicie el aprendizaje significativo en las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Alimentos Funcionales

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 02 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Disciplinaria

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Optativa

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Benjamín Medina Treviño
Liliana del Rocío Castro López
Cynthia De Lira García
Gloria Andrea Pérez Álvarez
Alejandra Chávez Márquez

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje de Alimentos Funcionales tiene como propósito que el estudiante adquiera competencias para distinguir y analizar los componentes bioactivos de los alimentos funcionales en los distintos sectores de la industria agroalimentaria integrando principios de sostenibilidad para ofrecer una alternativa alimenticia a la población.

Esta unidad pertenece al área de conocimiento de Producción y se ubica en la etapa disciplinaria con carácter optativo. Se recomienda haber acreditado la asignatura de Nutrición y Química de los Alimentos.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Valorar las propiedades de los alimentos funcionales mediante la investigación de las actividades biológicas de los compuestos y nutrientes contenidos en alimentos y bebidas para comprender su beneficio en el organismo con enfoque ético, responsable y creativo.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Demostración de un producto para el mejoramiento nutricional y funcional que sea accesible y sostenible, con su informe técnico basados en las normatividades correspondientes.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## .VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Principios de los Alimentos Funcionales

**Competencia:**
Distinguir las características de los alimentos funcionales mediante el estudio de su conceptualización y antecedentes para comprender su evolución y su impacto a la salud humana con actitud reflexiva, pensamiento crítico y responsabilidad.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

1.1. Generalidades de los alimentos funcionales
- 1.1.1. Antecedentes y definiciones
- 1.1.2. Clasificación y legislación
- 1.1.3. Normatividad y regulaciones internacionales
- 1.1.4. Diferencias entre alimentos funcionales, nutracéuticos y suplementos
- 1.1.5. Principios éticos y legales relacionados con su comercialización

1.2. Alimentos funcionales y su relación con la salud
- 1.2.1. Importancia de los alimentos funcionales con la obesidad, diabetes y enfermedades cardiovasculares
- 1.2.2. Alimentos funcionales y enfermedades neurodegenerativas
- 1.2.3. Alimentos funcionales relacionados con el cáncer

## UNIDAD II. Componentes bioactivos de origen vegetal y animal

**Competencia:**
Diferenciar los componentes bioactivos de origen vegetal y animal mediante el estudio de sus antecedentes, clasificación, normatividad e importancia en las enfermedades más comunes para comprender su relación con el organismo y la salud, con pensamiento crítico, disciplina y actitud investigadora.

**Contenido:** **Duración:** 12 horas

2.1. Generalidades de los alimentos funcionales
- 2.1.1. Antecedentes y definiciones
- 2.1.2. Clasificación y legislación
- 2.1.3. Normatividad y regulaciones internacionales
- 2.1.4. Diferencias entre alimentos funcionales, nutracéuticos y suplementos
- 2.1.5. Principios éticos y legales relacionados con su comercialización

2.2. Alimentos funcionales y su relación con la salud
- 2.2.1. Importancia de los alimentos funcionales con la obesidad, diabetes y enfermedades cardiovasculares
- 2.2.2. Alimentos funcionales y enfermedades neurodegenerativas
- 2.2.3. Alimentos funcionales relacionados con el cáncer

## UNIDAD III. Aplicación de Alimentos Funcionales en Gastronomía

**Competencia:**
Seleccionar alimentos con base en sus compuestos bioactivos mediante el análisis de los principios de funcionalidad y sostenibilidad para proponer productos gastronómicos en la región, de manera creativa y con una actitud ética y de responsabilidad social.

**Contenido:** **Duración:** 12 horas

3.1. Importancia de la gestión de residuos alimentarios
- 3.1.1. Impacto ambiental, social y económico del desperdicio de alimentos
- 3.1.2. Normativas y regulaciones relacionadas con la gestión de residuos orgánicos

3.2. Residuos generados en la industria alimentaria
- 3.2.1 Tipos de residuos alimentarios; orgánicos e inorgánicos
- 3.2.2 Clasificación por fuente: doméstica, industrial, comercial, agrícola

3.3. Subproductos para mejoramiento nutricional y funcional de los alimentos
- 3.3.1. Incorporación en productos de planificación
- 3.3.2. Incorporación en productos lácteos
- 3.3.3. Incorporación en agua y bebidas

3.4. Incorporación de alimentos funcionales
- 3.4.1. Fuentes accesibles y sostenibles de proteínas alternativas
- 3.4.2. Desarrollo de productos gastronómicos innovadores a base de alimentos funcionales

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Identificación y clasificación de alimentos funcionales | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Clasifica una variedad de alimentos (naturales y procesados) proporcionados por el docente.<br>3. Analiza las etiquetas nutricionales y los componentes bioactivos presentes en los alimentos.<br>4. Agrupa los alimentos en categorías: naturales, funcionales y nutracéuticas, justificando su clasificación.<br>5. Compara el análisis previo en relación a las normativas aplicables.<br>6. Presenta los resultados en una discusión grupal y compara las clasificaciones realizadas por tus compañeros.<br>7. Elabora el reporte de la práctica.<br>8. Entrega el reporte y recibe retroalimentación docente. | • Muestras de alimentos funcionales.<br>• Normatividades vigentes.<br>• Formato de tablas comparativas de características y beneficios.<br>• Acceso a literatura científica básica sobre alimentos funcionales. | 4 horas |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 2 | Identificación de polifenoles y otros bioactivos en alimentos | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Revisa ejemplos de alimentos ricos en compuestos como | • Muestras de alimentos ricos en polifenoles.<br>• Acceso a literatura científica sobre compuestos bioactivos. | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | flavonoides, omega-3 y fitoesteroles.<br>3. Realiza una tabla comparativa sobre las fuentes alimentarias y beneficios asociados.<br>4. Presenta en equipo una breve conclusión sobre la actividad biológica de los compuestos analizados.<br>5. Elabora el reporte de la práctica del taller.<br>6. Entrega el reporte y recibe retroalimentación docente. | • Formato de clasificación de compuestos. | |
| 3 | Evaluación de alimentos funcionales de origen animal | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Analiza las características de los productos funcionales animales proporcionados mediante etiquetado y contenido bioactivo.<br>3. Discute en equipo sobre las aplicaciones funcionales y su impacto en la salud.<br>4. Presenta las observaciones en una discusión grupal.<br>5. Elabora el reporte de la práctica.<br>7. Entrega el reporte y recibe retroalimentación docente. | • Muestras de productos funcionales animales.<br>• Tablas nutricionales y científicas.<br>• Artículos científicos. | 4 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 4 | Análisis de la Evidencia Científica sobre Alimentos Funcionales | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Analiza un artículo científico proporcionado sobre alimentos funcionales. | • Artículos científicos y reportes de estudios clínicos.<br>• Acceso a bibliotecas digitales o bases de datos científicas.<br>• Guía de análisis crítico de artículos científicos. | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Identifica la justificación del diseño presentado y su aplicabilidad en la práctica gastronómica.<br>4. Realiza un análisis crítico de la información del artículo.<br>5. Redacta un reporte de caso.<br>6. Entrega el reporte y recibe retroalimentación docente. | | |
| 5 | Uso de residuos y subproductos en la industria alimentaria | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Identifican residuos comunes en la industria alimentaria según el material proporcionado.<br>4. Clasifican los residuos en orgánicos e inorgánicos, justificando su categorización.<br>5. Proponen estrategias para su reutilización como subproductos funcionales.<br>6. Presentan las propuestas en una discusión grupal.<br>7. Elaboran el reporte de la práctica.<br>8. Entregan el reporte y reciben retroalimentación docente. | ● Material sobre normativas de residuos.<br>● Casos prácticos.<br>● Presentaciones multimedia. | 4 horas |
| 6 | Desarrollo de un Producto Alimenticio Funcional | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Seleccionan ingredientes funcionales disponibles según los lineamientos del docente. | • Ingredientes funcionales.<br>• Equipo de cocina.<br>• Plantilla para la ficha técnica.<br>• Artículos científicos sobre desarrollo de alimentos funcionales.<br>• Guías sobre diseño de productos funcionales. | 12 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Proponen un producto funcional basado en alimentos locales y sostenibles.<br>5. Preparan un prototipo del producto en el taller, siguiendo las instrucciones propuestas.<br>6. Realizan una evaluación sensorial básica con tus compañeros (sabor, textura, apariencia).<br>7. Diseñan una ficha técnica o etiqueta del producto, incluyendo ingredientes, beneficios funcionales y posibles aplicaciones comerciales.<br>8. Elaboran el reporte de la práctica.<br>9. Entregan el reporte y reciben retroalimentación docente. | • Formato de evaluación sensorial. | |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Instrucción guiada
- Foros con expertos

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales …….. 20%
- Reporte de prácticas…….…….... 30%
- Trabajo en clases……..……..……..20%
- Elaboración y presentación del proyecto final … 30%

**Total**…….……100%

## X. REFERENCIAS

| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Chaves, L., & Fernández, J. (2018). *Innovación alimentaria: Nuevas tendencias en la industria de la alimentación*. Editorial Universitaria.[clásica].<br><br>García, A. (2022). *Innovación en el desarrollo de alimentos funcionales y sostenibles*. Editorial Cátedra<br><br>Gómez, P., & Salas, J. (2020). *Desarrollo de productos alimentarios funcionales: Innovación y tecnología aplicada*. Editorial Tecnológica.<br><br>Gul, K., Singh, A.K., & Jabeen, R. (2016). Nutraceuticals and functional foods: The foods for the future world. *Critical reviews in food science and nutrition, 56*, 2617-2627. [clásica]<br><br>Muñoz, P. (2021). *La innovación en alimentos: Diseño de nuevos productos y procesos alimentarios*. Editorial Acribia.<br><br>Universidad de Valparaíso. (2022). Innovación y competitividad en la industria alimentaria. Facultad de Farmacia, Valparaíso.<br><br>Vargas, R., & Delgado, S. (2017). *Tendencias actuales en la innovación de alimentos: Nuevas oportunidades y retos en el mercado*. Editorial Universidad de Barcelona. [clásica] | Abuajah, C.I., Ogbonna, A.C., & Osuji, C.M. (2015). Functional components and medicinal properties of food: a review. Journal of Food Science and Technology, 52, 2522-2529. [clásica].<br><br>Anandharamakrishnan, C., Subramanian, P. (2023). Industrial Application of Functional Foods, Ingredients and Nutraceuticals.Academic Press.<br><br>Barbosa, R. (2015). Nanotecnología en alimentos: Innovación y desarrollo tecnológico. *Revista de Innovación Alimentaria*, 9(2), 12-24. [clásica].<br><br>Echegoyen, M. (2017). Innovación en envases y seguridad alimentaria. *Revista Redalyc de Investigación Alimentaria*, 15(3), 45-58. Recuperado de Redalyc. [clásica].<br><br>Fundación INTAL. (2012). La innovación en alimentos: Un enfoque hacia la sostenibilidad. *Revista Lasallista de Investigación, 9*(2), 9-18. [clásica].<br><br>Galanakis, C. M. (Ed.). (2019). *The role of alternative and innovative food ingredients and products in consumer wellness*. Academic Press. ISBN 978-0-12-816453-2 [clásica].<br><br>Jurewicz, M. (2015). Impacto de nuevas tecnologías en productos funcionales. *Revista de Ciencia Alimentaria*, 22(4), 34-49. [clásica].<br><br>Kalpana, A., Rao, V., & Anshul, M. (2020). Avances en el desarrollo de alimentos funcionales y sostenibles. *Scielo Food Journal, 18*(2), 90-102. |

## XI. PERFIL DOCENTE

Con estudios de Licenciatura en Química, Bioquímica, Biología, Nutrición, Gastronomía, o área afín, de preferencia con maestría, especialidad o doctorado en Ciencia de los Alimentos, Química, Nutrición o área afín. Experiencia profesional y docente mínima de 2 años. Asimismo, contar con cualidades de organización, responsabilidad y que propicie el aprendizaje significativo en las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## LEARNING MODULE

### I. GENERAL INFORMATION

**1. School:** All departments or schools within the Autonomous University of Baja California

**2. Major:** All bachelor's degree programs offered by the Autonomous University of Baja California

**3. Study Program:** From 2025 onward

**4. Learning Module Name:** English L3

**5. Number:**

**6. CH:** 02 **WH:** 03 **LH:** 00 **FPH:** 00 **CLH:** 00 **EH:** 02 **CR:** 07

**7. Stage:** Disciplinary

**8. Module Type:** Elective

**9. Course Enrollment Requirements:** English L2

**10. Mode of delivery:** In-person

**Learning Module Design Team**
Javier Salvador Balderas Duran
Ezequías Reyes
Catalina Elena Valencia Rivera
Horacio Padilla Calderón

**Approval of Center for Continuing Education**
David Guadalupe Toledo Sarracino

**Date:** May 22, 2025

## II. PURPOSE OF LEARNING MODULE

To promote in the student, who already possesses a basic understanding of the foreign language, the progressive strengthening of the four communicative skills (oral and written expression, reading and listening comprehension), integrating grammar, vocabulary, cultural elements, critical thinking, and values. This allows the student to communicate efficiently and appropriately in familiar, everyday situations by providing essential information through coherent and context-appropriate language at a higher basic level.

## III. COMPETENCE OF THE LEARNING MODULE

To communicate effectively in a variety of real-life contexts by engaging in interactive speaking, listening, reading, and writing activities that involve discussing past experiences, urban life, housing, food, travel, technology, and everyday situations, while applying appropriate grammar structures and vocabulary, to develop confidence, critical thinking, and cultural awareness, express personal opinions and reflections with clarity and respect, and demonstrate responsibility and empathy in diverse social interactions.

## IV. EVIDENCES OF LEARNING/ACHIEVEMENT

A portfolio of evidence that includes an argumentative or descriptive essay, reading analysis of authentic texts, contextual use of complex grammatical structures (such as conditionals, passive voice, reported speech, and relative clauses), a recorded extended conversation, and comprehension tasks based on audio materials related to social or workplace topics, demonstrating coherence, lexical accuracy, global and detailed understanding, and effective oral interaction with respect, openness, and confidence.

## V. PROFESSIONAL COMPETENCY OF THE GRADUATE PROFILE TO WHICH THE LEARNING UNIT CONTRIBUTES

This subject promotes generic competencies that have an impact on the different graduate profiles of the educational programs within the academic unit.

## V. UNIT DESCRIPTION
## UNIT I. Good memories

**Competency:**
To utilize and reflect on various types and styles of communication through the analysis of body language, role-playing activities, and the discussion of past experiences, with the purpose of formulating past tense questions and sharing details of previous events with clarity, confidence, and respect.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

1.1. People; Childhood; memories
- 1.1.1. Simple Past - Past tense: used to for habitual actions
- 1.1.2. Simple past forms: use of was/were and did to ask and answer questions
- 1.1.2. Past Continuous
- 1.1.3. Time Expressions

1.2. Vocabulary
- 1.2.1. Vocabulary regarding childhood memories (pets, places, hobbies and possessions)
- 1.2.2. Useful expressions like: “Oh, that is interesting” “Really? Me, too!” “Wow! Tell me more
- 1.2.3. Talking about past activities
- 1.2.4. Apologizing
- 1.2.5. Asking for a and agreeing to a favor

1.3. Functional Language (Communication skills)
- 1.3.1. Speaking skills
- 1.3.2. Listening skills
- 1.3.3. Reading skills
- 1.3 4. Writing skills
- 1.3 5. Pronunciation Focus

1.4. Functional competences
- 1.4.1. Discuss social networking
- 1.4 2 Using the simple past in a conversation for meeting someone for the first time
- 1.4 3. Recognize details when listening
- 1.4 4. Discuss past experiences using was/were and did, and ask follow up questions
- 1.4 5. Using vocabulary to describe a childhood memories

1. 5. Linguistic Competences
- 1.5.1. Reading short text about life stories

1.5.2. Writing a paragraph about childhood with *used to*
1.5.3. Scan a biographical article for key facts: identify meaning from context
1.5.4. Talking about childhood memories
1.6. Socio-cultural Competences
1.6.1. Discussing childhood habits, identify used to in context.
1.7. Phonetics
1.7.1. Sounds reduction of used to/ use to

## UNIT II. Life in the city

**Competency:**
To discuss life in the city through activities focused on urban life, including common urban issues and public services, applying quantity expressions and compound nouns to communicate effectively through conversations, debates, or presentations on urban topics, enabling clear expression of thoughts about city while fostering critical thinking and respect for diverse perspectives.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

2.1. Functional competences
- 2.1.1. Use compound nouns to discuss transportation
- 2.1 2. Discuss services using expressions of quantity: giving reasons to support opinions
- 2.1 3. Ask and answer common tourist questions
- 2.1 4. Use indirect questions in a conversation about schedule and locations

2. 2. Vocabulary
- 2.2.1. Count/noncount nouns
- 2.2.2. Expressions of quantity
- 2.2.3. Expressing concern
- 2.2.4. Apologizing

2. 3. Linguistic Competences
- 2.3.1. Using expressions of quantity with count and noncount nouns
- 2.3.2. Skim and read for details in articles about cities

2.4. Socio-cultural Competences
- 2.4.1. Discuss one`s city or town using indirect questions

2.5. Phonetics
- 2.5.1. Sounding more natural by using syllable stress in two-syllable words

2.6. Speaking
- 2.6.1. Talking about transportation and transportation problems; evaluating city services; asking for and giving information
- 2.6.2. Grammar
  - 2.6.2.1 Expressions of quantity with count and noncount nouns:too many, too much, fewer, less, more, note enough, indirect questions from Wh-questions
- 2.6.3. Pronunciation/Listening
  - 2.6.3.1. Syllable stress
  - 2.6.3.2. Listening to a description of a transportation system
- 2.6.4. Writing/Reading
  - 2.6.4.1 Writing an online post on a community message board about a local issue
  - 2.6.4.2. “The world's happiest cities”. Reading about the happiest cities in the world

## UNIT III. Making changes

**Competency:**
To compare housing spaces such as houses and apartments, in order to express preferences, opinions, and personal reflections, to discuss life changes developing the ability to describe , compare and reflect on personal experiences, in guided discussions, pair work, writing reflections and structured grammar activities using real life contexts related housing and personal changes through interactive speaking and writing activities, showing respect for different perspectives and promoting self-awareness.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

3.1. Grammar Focus
- 3.1.1. Evaluations and comparisons with adjectives: not ... enough, too, (not) as...as
- 3.1.2. Evaluations and comparisons with nouns: not enough, too much/many, (not) as much/many as
- 3.1.3. The verb “wish” to express desires or hypothetical changes

3.2. Vocabulary
- 3.2.1. Adjectives for description: spacious, cramped, cozy, noisy, modern, old-fashioned
- 3.2.2. Nouns related to homes and lifestyle: apartment, capsule hotel, furniture, location
- 3.2.3. Vocabulary for expressing desires: wish, hope, would like
- 3.2.4. Vocabulary to express agreements

3.3. Functional competences
- 3.3.1. Describe houses and apartments using positive and negative adjectives
- 3.3 2. Use adjectives and nouns to evaluate and compare.
- 3.3.3. Discuss life improvements using wish
- 3.3.4. Use the verb wish in a conversation about wanting life changes

3.4. Vocabulary
- 3.4.1. Use “wish” to discuss desires
- 3.4.2. Giving opinions
- 3.4.3. Agreeing “me too”
- 3.4.4. Nouns, adjectives, verbs, adverbs, prepositions

3.5. Linguistic Competences
- 3.5.1. Listen for the main idea and details in a passage about a unique building
- 3.5.2. Describe a descriptive email using adjectives and nouns for comparison
- 3.5.3. Skim, scan and summarize an article about living without money

3.6. Socio-cultural Competences
- 3.6.1. Discuss houses and apartments; identify evaluations and comparisons in context

3.7. Phonetics

3.7.1. Sound more natural when saying words with unpronounced vowels

3.8. Evidences of achievements

3.8.1. Speaking

3.8.1.1. Describing positive and negative features; making comparisons; talking about lifestyle changes; expressing wishes

3.8.2. Grammar

3.8.2.1. Evaluations and comparisons with adjectives: not .... enough, too, (not) as…as; evaluations and comparisons with nouns: not enough…, too much/ many… (not) as much / many… as; wish

3.8.3. Pronunciation/Listening

3.8.3.1. Unpronounced Vowels

3.8.3.2. Listening to people talk about capsule hotels

3.8.4. Writing/Reading

3.8.4.1. Writing an email comparing two living spaces

3.8.4.2. “The man with no money”: Reading about living without money

## UNIT IV. Have you ever tried it?

**Competency:**
To engage in conversation about personal food preferences through the use of the simple past and present perfect tenses to discuss personal experiences, in order to enhance the ability to express those experiences with confidence, respect, and responsibility.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

4.1. Functional competences
- 4.1.1. Discuss food and traditional dishes
- 4.1 2. Use the simple past and present perfect regarding past food experiences
- 4.1 3. Ask and answer questions using the simple past and the present perfect
- 4.1 4. Describe how to prepare food using sequence adverbs

4. 2. Vocabulary
- 4.2.1. Food and beverages, adjectives for food and beverages
- 4.2.2. Verbs regarding cooking methods
- 4.2.3. Expressions like: Talking about food and beverages, ordering in a restaurant, making and declining an offer, describing a procedure

4. 3. Linguistic Competences
- 4.3.1. Use the simple past and present perfect in a conversation about past food experiences
- 4.3.2. Listen for details and make inferences about ordering food in a restaurant
- 4.3.3. Write a recipe using cooking methods and sequence adverbs
- 4.3.4. Scan an article for specific details and make inferences

4.4. Socio-cultural Competences
- 4.4.1. Describe past personal experiences
- 4.4.2. Discuss food, recipes, and cooking methods

4.5. Phonetics
- 4.5.1. Sound more natural when pronouncing common consonant clusters

4.6. Evidences of achievements
- 4.6.1. Speaking
  - 4.6.1.1. Talking about food; expressing likes and dislikes; describing a favorite snack; giving step-by-step instructions
- 4.6.2. Grammar
  - 4.6.2.1. Simple past vs. present perfect; sequence adverbs: first, then, next, after that, finally
- 4.6.3. Pronunciation/Listening
  - 4.6.3.1. Consonant clusters
  - 4.6.3.2. Listening to descriptions of foods

4.6.4. Writing/Reading

4.6.4.1. Writing a recipe

4.6.4.2. “Pizza: The world's favorite food?”: Reading about the history of pizza

## UNIT V. Hit the road

**Competency:**
To discuss travel plans or travel preferences in English, using travel related vocabulary and future tenses to express intentions, and predictions while giving opinions and suggestions while developing communication skills through collaborative and interactive activities, learners develop communication skills as students explore modes of travel promoting respect and cultural awareness in global interactions.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

5.1. Functional competences
- 5.1.1. Be able to discuss vacation activities
- 5.1 2. Discuss things needed to prepare for a trip
- 5.1 3. Use modal verbs to express necessity and suggestions

5. 2. Vocabulary
- 5.2.1. Vocabulary regarding giving suggestions (you'd better/ You ought to)
- 5.2.2. Making and accepting an offer
- 5.2.3. Describing necessity and talking about possible plans

5. 3. Linguistic Competences
- 5.3.1. Use be going to and will in a conversation about vacation plans and future plans
- 5.3.2. Listen for the main idea and details in a dialog about travel advice, summarize key information
- 5.3.3. Write a personal email using be going to and modals to give advice
- 5.3.4. Summarize key information and make inferences

5.4 Socio-cultural Competences
- 5.4.1. Analyzing modal verbs to be able to discuss travel advice

5.5 Phonetics
- 5.5.1. Sound more natural when pronouncing linked sounds with /w/ or /y/

5.6. Evidences of achievements
- 5.6.1. Speaking
  - 5.6.1.1. Describing vacation plans; giving travel advice; planning a vacation
- 5.6.2. Grammar
  - 5.6.2.1. Future with be going to and will, modals for necessity and suggestion: must, need to, (don´t) have to, ought to, -´d better, should (not)
- 5.6.3. Pronunciation/Listening
  - 5.6.3.1. Linked sounds with /w/ and /y/
  - 5.6.3.2. Listening to travel advice

5.6.4. Writing/Reading

5.6.4.1. Writing an email with travel suggestions “Adventure Vacations”

5.6.4.2. Reading about unusual vacations

## UNIT VI. Sure! I´ll do it

**Competency:**
To use of phrasal verbs through making requests, addressing common complaints, and expressing apologies in various communicative contexts, creating an environment of trust and everyday interaction by using appropriate, respectful, and responsible language that fosters harmonious coexistence.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

6.1. Functional competences
- 6.1.1. Use two-part verbs to make requests
- 6.1.2. Use will to respond to requests
- 6.1.3. Use two-part verbs to make requests about chores
- 6.1.4. Make requests with modals can, could, would, and would you mind...?

6. 2. Vocabulary
- 6.2.1. Modal verbs for requests (Can, could, would, and would you mind?)

6. 3. Linguistic Competences
- 6.3.1. Being able to speak two-part verbs to make requests about chores
- 6.3.2. Listen for the main idea and details in a conversation about chores
- 6.3.3. Write a public message using requests with modals and Would you mind ...?
- 6.3.4. Read for specific information in an article, identify meaning from context

6.4. Socio-cultural Competences
- 6.4.1. Talk about past habits and things hard to get used to
- 6.4.2. Understand non-literal meaning in a text
- 6.4.3. Challenge assumptions and problem solving

6.5. Phonetics
- 6.5.1. Sound more natural when making requests by using patterns in request with two-part verbs

6.6. Evidences of achievements
- 6.6.1. Speaking
  - 6.6.1.1 Making requests; agreeing to and refusing requests; complaining; apologizing; giving excuses
- 6.6.2. Grammar
  - 6.6.2.1. Two-part verbs; will for responding to requests; requests with modals and Would you mind...?
- 6.6.3. Pronunciation/Listening
  - 6.6.3.1. Stress in two-part verbs
  - 6.6.3.2. Listening to the result of a survey about family life

6.6.4. Writing/Reading

6.6.4.1. Writing a message making a request “Hotel Madness: The crazy Things people say!”

6.6.4.2. Reading about unusual hotel requests

## UNIT VII. What do you use this for?

**Competency:**
To discuss and share opinions about technology and inventions through collaborative activities and oral interaction tasks, students develop critical thinking and argumentation skills, practice speaking and text analysis to communicate effectively in real life contexts, reinforce for others' ideas, curiosity for innovation, and responsibility in the use of technology.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

7.1. Functional competences
- 7.1.1. Discuss computers and how they impact modern life
- 7.1.2. Use imperatives and infinitives for giving suggestions in a conversation about technology

7. 2. Vocabulary
- 7.2.1. Use infinitives and gerunds to describe uses and purposes

7. 3. Linguistic Competences
- 7.3.1. Talk about important scientific and technological inventions
- 7.3.2. Listen for details about apps, and information in passages about technology
- 7.3.3. Write a personal message giving instructions using imperatives and infinitives
- 7.3.4. Skim an article about the sharing economy; reading for details

7.4 Socio-cultural Competences
- 7.4.1. Sound more natural by using stress in words with more than two syllables

7.5. Phonetics
- 7.5.1. Sound more natural when making requests by using patterns in request with two-part verbs

7.6. Evidences of achievements
- 7.6.1. Speaking
  - 7.6.1.1. Describing technology; giving instructions; giving instructions; giving suggestions
- 7.6.2. Grammar
  - 7.6.2.1. Infinitives and gerunds for uses and purposes; imperatives and infinitives for giving suggestions
- 7.6.3. Pronunciation/Listening
  - 7.6.3.1. Stress and rhythm
  - 7.6.3.2. Listening to people give suggestions for using technology
- 7.6.4. Writing/Reading
  - 7.6.4.1. Writing a message asking for specific favors
  - 7.6.4.2. "The sharing economy-Good for everybody?": Reading about the sharing economy

## UNIT VIII. Time to celebrate!

**Competency:**
To discuss holidays and special occasions through pair work and group conversations, students enhance speaking fluently about holidays and listening skills developing cultural awareness and showing respect for differences demonstrating openness to learning from other´s traditions.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

8.1. Grammar Focus
- 8.1.1. Relative Clauses of Time
- 8.1.2. Adverbial Clauses of Time

8.2. Vocabulary
- 8.2.1. Verb-Noun Collocations for Celebrations
- 8.2.2. Holiday and Festival-Related Terms
- 8.2.3. Cultural Custom Terminology

8.3. Functional Language (Communication skills)
- 8.3.1. Speaking skills
- 8.3.2. Listening skills
- 8.3.3. Reading skills
- 8.3 4. Writing skills

8.1. Functional competences
- 8.1.1. Discuss holidays and festivals, identify relative clauses in contexts

8. 2. Vocabulary
- 8.2.1. Use verb-noun collocations to discuss celebrations
- 8.2.2. Relative clauses of time

8. 3. Linguistic Competences
- 8.3.1. Listen for specific information in a passage about an international celebration
- 8.3.2. Write a paragraph for a travel website using relative clauses of time
- 8.3.3. Being able to use adverbial clauses of time in a conversation about wedding customs
- 8.3.4. Skim an article about customs in different countries; identify reference words

8.4. Socio-cultural Competences
- 8.4.1. Discuss holidays using relative clauses of time, ask follow-up questions

8.5. Phonetics
- 8.5.1. Sound more natural by using stress and rhythm in sentences

8.6. Evidences of achievements
- 8.6.1. Speaking
  - 8.6.1.1. Describing holidays, festivals, customs, and special events
- 8.6.2. Grammar
  - 8.6.2.1. Relative clauses of time; adverbial clauses of time: when, after, before
- 8.6.3. Pronunciation/Listening
  - 8.6.3.1. Stress and rhythm
  - 8.6.3.2. Listening to a description of Carnival in Brazil
- 8.6.4. Writing/Reading
  - 8.6.4.1. Writing an entry on a travel website about a cultural custom
  - 8.6.4.2. ““Out with the old, in with the new” Reading about interesting New Year's customs

| VI. STRUCTURE OF WORKSHOP PRACTICES | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Practice Name** | **Procedure** | **Support resources** | **Time** |
| **UNIT I** | | | | |
| 1 | We have a lot in common | 1. Students interview each other about their childhood using questions such as “Did you use to have a pet?” or “Where did you use to go on vacation?”<br>2. They take notes on the similarities and differences between their experiences and those of their partner.<br>3. Each pair shares with the class what they discovered about their childhoods.<br>4. Reflect individually in a short-written paragraph about what they learned from their partner and how their experiences are similar or different. | • Interchange Book<br>• Power point presentation about childhood<br>• Worksheet with simple past tense | 2 hours |
| 2 | Sharing personal anecdotes | 1. Brainstorm memories from childhood, considering aspects like hobbies, routines, or places often visited.<br>2. Write a short paragraph using “used to” and the simple past tense to describe childhood memories.<br>3. Proofread the paragraph for accuracy, focusing on correct use of past simple and “used to.”<br>4. Exchange texts with a partner for review and feedback, offering constructive comments on grammar, vocabulary, and clarity. | • Interchange Book<br>• Presentation about simple past tense<br>• Projector | 2 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5. Revise the paragraph based on the feedback received and make improvements.<br>6. Share the final revised paragraph with the class or in small groups, discussing the memories written about | | |
| 3 | How have you changed? | 1. Listen to the explanation of the sounds /t/, /d/, and /ɪd/ in regular past tense verbs.<br>2. Participate in an activity where you classify verbs according to their endings (e.g., -ed, -d, -t).<br>3. Work with a partner to check each other's classification of verbs and discuss any differences.<br>4. Take turns saying the verbs aloud and focus on using the correct pronunciation for each group of verb endings.<br>5. Engage in a group discussion or exercise where you use the correctly pronounced verbs in sentences. | • Interchange Book<br>• Audio CD 1<br>• Interchange Book | 2 hour |
| **UNIT II** | | | | |
| 4 | City services | 1. Receive a list of compound nouns related to transportation (e.g., "bus stop," "train station," "ticket booth").<br>2. In pairs, discuss different modes of transportation and the problems associated with each (e.g., "too many cars," "too much traffic").<br>3. Use quantity expressions like "too much," "not enough," "more," and "less" to explain your opinions about transportation problems. | • Expressions of quantity presentations<br>• Worksheet about expressions of quantity<br>• White board<br>• Tic games | 2 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Take notes on your partner's opinions and compare them with your own.<br>5. Ask follow-up questions to your partner to deepen the discussion (e.g., “Why do you think there are too many cars?”).<br>6. Share opinions with the class, highlighting the problems discussed and how different modes of transportation can be improved.<br>7. Engage in a group discussion, offering solutions or ideas for solving transportation problems using the expressions of quantity. | | |
| 5 | A social media post | 1. Read an article about city transportation services or services offered in a city.<br>2. Identify key details about the efficiency or accessibility of those services.<br>3. Write a post for a community forum about a local issue (e.g., public transportation), using quantity expressions (e.g., “There are too many buses, but not enough trains”).<br>4. Include indirect questions in the post (e.g., “Does anyone know why the buses are always late?”).<br>5. Review the post for accuracy, focusing on the correct use of quantity expressions and indirect questions.<br>6. Engage in a discussion on the forum, responding to others’ posts | • Interchange Book<br>• Interchange Book<br>• White board<br>• Worksheet: Run for it game | 2 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | and asking further questions related to the topic. | | |
| **UNIT III** | | | | |
| 6 | How's your new apartment? | 1. Describe the characteristics of houses or apartments using positive and negative adjectives (e.g., “My house is spacious, but my kitchen is too small”).<br>2. Compare the homes using expressions like “not as...as” or “too much/many” (e.g., “My apartment has more natural light, but it’s not as big as yours”).<br>3. Discuss possible improvements in the homes using the verb “wish” (e.g., “I wish I had a bigger living room”).<br>4. Write a short paragraph describing your home and include comparisons with another person’s house or apartment.<br>5. Engage in a conversation about the improvements you would make to your home, explaining your wishes for a better living space.<br>6. Share your descriptions and comparisons in a group or class discussion. | • Interchange Book<br>• Listening activity<br>• Presentation about use the verb wish | 2 hours |
| 7 | A dream come true | 1. Choose two homes (either real or imaginary) to compare.<br>2. Write an email using adjectives and nouns to make comparisons between the two homes (e.g., “The apartment is not as quiet as the house, but it is more affordable”).<br>3. Use the verb “wish” to express desires about improvements you | • Worksheet Concentration game<br>• Interchange Book | 1 hour |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | would like to have in the home (e.g., “I wish my bedroom had a bigger window”).<br>4. Exchange the email with a partner for feedback, focusing on clarity, grammar, and appropriate use of adjectives and verbs.<br>5. Revise the email based on the feedback received.<br>6. Send the final email and discuss the differences in the homes with your partner. | | |
| 8 | A home away from home | 1. Listen to a recording or watch a video about capsule hotels.<br>2. Make a list of the positive and negative characteristics of this type of accommodation, using adjectives and nouns to evaluate (e.g., “The capsule hotel is compact, but it's too small for a long stay”).<br>3. In pairs, discuss whether you would like to stay in a capsule hotel and what improvements you would wish for, using the verb “wish” (e.g., “I wish there were more space”).<br>4. Take notes during the discussion, paying attention to the use of adjectives, nouns, and the verb “wish.”<br>5. Share opinions in a group discussion, highlighting the advantages and disadvantages of capsule hotels.<br>6. Respond to classmates' opinions and ask questions to further explore the topic. | • Interchange Book | 2 hours |

| UNIT IV | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 9 | How did you like it? | 1. Discuss different types of food and traditional dishes using the present perfect and simple past to describe past experiences (e.g., “I’ve tried sushi, but I didn’t like it”).<br>2. Form questions using the simple past and present perfect to ask about food experiences (e.g., “Have you ever eaten pizza? When did you eat it?”).<br>3. Exchange culinary experiences in pairs, describing what was liked or disliked about each dish.<br>4. Use time sequencing expressions such as “first,” “then,” “next,” and “finally” to organize responses clearly.<br>5. Take notes on interesting or surprising food experiences shared during the conversation.<br>6. Participate in a short group discussion, summarizing key ideas or favorite dishes mentioned. | • Interchange Book<br>• Present perfect presentation.<br>• Worksheet about present perfect<br>• Interactive games<br>• https://en.islcollective.com/english-esl-video-lessons | 2 hours |
| 10 | My cookbook | 1. Select a simple recipe to describe in writing, including a clear list of ingredients and tools.<br>2. Write step-by-step instructions using sequencing adverbs such as “first,” “then,” “next,” “after that,” and “finally” (e.g., “First, preheat the oven to 350°F. Then, mix the ingredients together…”).<br>3. Focus on clarity and order when describing each step of the process. | • Interchange Book<br>• Adverbs of sequence presentation White board, markers<br>• Worksheets about present perfect. | 2 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Share the recipe with a partner, who asks follow-up questions using the simple past and present perfect (e.g., “Have you ever tried this recipe before?”).<br>5. Respond to the questions, expanding on the preparation process and personal experiences related to the recipe.<br>6. Revise the original instructions if needed, based on feedback or new ideas from the conversation. | | |
| 11 | Ordering Food | 1. Listen to a recording about ordering food at a restaurant, focusing on details related to food, drinks, and customer expressions (e.g., “I’d like a coffee, please,” “Can I have the bill, please?”).<br>2. Take notes on common expressions and polite phrases used when ordering.<br>3. Practice restaurant dialogues in pairs using expressions such as “I’d like,” “Could I have,” “What’s in the soup?” and others.<br>4. Switch roles to simulate both the customer and the server during the interaction.<br>5. Use the present perfect and simple past to ask about dining experiences (e.g., “Have you ever tried Thai food?”, “When did you go there?”).<br>6. Share a short reflection on the role-play experience and the usefulness of expressions practiced | • Computer<br>• Projector<br>• Speakers<br>• ESL Videos: https://en.islcollective.com/english-esl-video-lessons/search/ordering+food | 2 hours |
| **UNIT V** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 12 | What do you like to do on vacations? | 1. Discuss vacation plans using future forms “be going to” and “will,” including destinations, activities, and approximate dates (e.g., “I’m going to visit the beach next summer,” “I will go hiking in the mountains”).<br>2. Use time expressions such as “next weekend,” “in July,” or “this winter” to give context to future plans.<br>3. Exchange travel tips and recommendations, using modals to give suggestions and express necessity (e.g., “You should bring sunscreen,” “You’d better pack light,” “You need to book the hotel in advance”).<br>4. Role-play a conversation about trip preparation, incorporating common travel-related vocabulary.<br>5. Practice making and accepting offers politely (e.g., “Would you like me to help you with your itinerary?” / “That would be great, thank you”).<br>6. Write a short summary of a vacation plan, including at least one suggestion received and one offer made during the activity. | • White board<br>• Types of vacation flashcards.<br>• Interchange Book | 2 hours |
| 13 | Travel advisor | 1. Listen to a recording of a dialogue about travel advice, focusing on recommendations given for preparing for a trip abroad.<br>2. Identify key information from the audio, including suggestions and requirements mentioned.<br>3. Summarize the main pieces of advice in a few clear sentences. | • Audio CD<br>• Interchange Book<br>• Modal’s verbs presentation<br>• Worksheets about Modals | 2 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Join a small group discussion about essential steps for planning a successful trip.<br>5. Use modal verbs such as “must,” “should,” and “ought to” to express suggestions and necessities (e.g., “You must check your passport,” “You should make sure your vaccinations are up to date,” “You ought to carry extra cash”).<br>6. Create a short checklist of top travel tips based on the group’s conversation. | | |
| 14 | Have a safe trip | 1. Write an email giving advice on how to plan a vacation, using modal verbs such as “should,” “must,” “need to,” and “ought to” to express suggestions and obligations (e.g., “You should pack light,” “You must check the weather forecast”).<br>2. Include future plans using “be going to” and “will” to suggest activities or places to visit (e.g., “I’m going to visit Paris next summer,” “You’ll love the museums there”).<br>3. Organize the email with an introduction, a clear list of recommendations, and a closing message.<br>4. Use polite and friendly tone appropriate for informal email communication.<br>5. Exchange emails with a partner for feedback on clarity, grammar, and use of modal and future structures.<br>6. Revise the email based on suggestions and ensure it includes | • E-mail layout presentation-Writing guide<br>• Projector<br>• Interchange Book | 2 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | at least three modals and two future expressions. | | |
| **UNIT VI** | | | | |
| 15 | Family Complaints | 1. Practice making household-related requests using phrasal verbs (e.g., “Can you take out the trash?”, “Could you please pick up the dishes?”).<br>2. Use polite forms to make requests, incorporating modal verbs such as “can,” “could,” “would,” and “would you mind” (e.g., “Would you mind washing the windows?”, “Could you do the vacuuming?”).<br>3. Respond to requests using future forms with “will” or “won’t” (e.g., “I’ll do the dishes,” “I won’t forget to sweep the floor”).<br>4. Take part in short dialogues or role-plays to simulate real-life request situations.<br>5. Use intonation and polite expressions to show willingness or refusal in a respectful tone.<br>6. Write short request-and-response exchanges demonstrating correct use of modals and phrasal verbs. | • Interchange book | 2 hours |
| 16 | Helping around the house | 1. Listen to a recording or watch a video that presents a survey about household chores and how family members make and respond to requests (e.g., “Could you clean your room?”, “Will you help with the cooking?”).<br>2. Pay attention to the tone and expressions used in making polite requests. | • Interchange Book<br>• Video- housework https://en.islcollective.com/english-esl-video-lessons/search/housework<br>• Modal verbs presentation | 2 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Identify the main idea of the conversation or video.<br>4. Answer comprehension questions focused on specific details about the requests made and the responses given.<br>5. Take notes on different types of chores mentioned and the people involved in completing them.<br>6. Discuss in pairs or small groups how requests are typically made in a household context.<br>7. Review modal verbs used in the recording such as “could,” “would,” and “will.” | | |
| 17 | A public message | 1. Write a public message (e.g., a notice or a community board post) using modal verbs and phrasal verbs to make polite requests (e.g., “Would you mind helping us clean up the park this Saturday?”, “Can anyone donate food for the charity event?”).<br>2. Include clear and specific information about the purpose, time, and type of help needed.<br>3. Use appropriate tone and vocabulary for public communication.<br>4. Exchange written messages with a classmate.<br>5. Read the partner’s message and provide feedback on the clarity and politeness of the requests.<br>6. Suggest more polite or effective alternatives when necessary (e.g., replacing “Can you…” with “Would you mind…”). | • Interchange Book<br>• Cardboards<br>• Colored marker | 2 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 7. Revise the message based on feedback to improve the tone and structure. | | |
| **UNIT VII** | | | | |
| 18 | Modern technology and inventions | 1. Complete a vocabulary matching activity linking inventions with their uses.<br>2. Discuss technology; identify infinitives and gerunds for uses and purposes in context<br>3. Create a visual timeline of a device´s evolution.<br>4. Share their timeline and receive feedback from teacher. | • Interchange Book<br>• White board<br>• Computer<br>• Projector<br>• Cardboards<br>• Markers | 2 hours |
| 19 | What do I do now? | 1. Discuss some of the positive and negative consequences of living in a connected world, and how it impacts modern life<br>2. Prepare a short oral presentation in pairs to explain how certain inventions have changed people's lives<br>3. Role-play a conversation where one person asks about the use of an unfamiliar object.<br>4. Receive feedback from teacher. | • Interchange Book | 2 hours |
| 20 | A message | 1. Write a paragraph describing the function of at least three everyday inventions, using infinitives of purpose (e.g., "You use a calculator to do math."<br>2. Write a first draw using imperatives and infinitives where possible.<br>3. Take turns reading their message aloud to the rest of the group.<br>4. Receive feedback from teacher. | • Interchange Book | 1 hour |
| **UNIT VIII** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 21 | Celebrations | 1. Listen about special days of the year.<br>2. Write about a celebration and its significance.<br>3. Students interview each other about holiday traditions.<br>4. Work in a team, designing a cultural celebration brochure/ poster.<br>5. Present the poster and receive feedback from teacher. | • Interchange Book<br>• Cardboards<br>• Computers<br>• Internet<br>• Projector | 2 hours |
| 22 | Timeline | 1. Create a personal timeline using the simple past and future forms and present it to the class.<br>2. Draw or use a digital tool to create a timeline with at least 5 events from your life.<br>3. Share with the group.<br>4. Receive teacher´s feedback. | • Computer<br>• Internet<br>• Projector<br>• Interchange Book | 2 hours |
| 23 | That´s a thing of the past | 1. Participate in a group discussion about how life has changed in the past 10 years.<br>2. Use the questions to model the activity:<br>a. What was it like in the past?<br>b. What is it like today?<br>c. What will it be in the future?<br>3. Use past tenses (e.g., used to, was/were, had) to talk about the past.<br>4. Use present simple and present continuous for the current situation.<br>5. Use future forms (e.g., will, going to, might) to make predictions.<br>6. After the discussion, each group will share a short summary of their conversation with the class, highlighting the biggest changes | • White board<br>• Computer<br>• Projector<br>• Time contrast presentation | 1 hour |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | and at least one prediction for the future. | | |
| 24 | Who knows what will happen? | 1. Discuss consequences using conditional sentences with if clauses.<br>2. Write different everyday situations where the conditionals are used. Example: “If it rains tomorrow, we will stay home”<br>3. Share the sentences with the class and explain the possible consequences of their actions.<br>4. Receive feedback from teacher. | • Interchange Book<br>• Conditional’s presentations<br>• Computer<br>• Projector | 2 hours |
| 25 | If.. what would happen? | Debate about the Future<br>1. Teacher assign students hypothetical topics that can generate debate (e.g., "If humans could live on Mars, should we go?" or "If everyone had a flying car, how would cities change?").<br>2. Students should form teams and debate the consequences of these situations using "if". Example: "If everyone had a flying car, traffic would be less of a problem".<br>3. At the end, each team should present their views and the consequences they consider most relevant to the given situation. | • Conditional’s presentations<br>• Computer<br>• Projector | 3 hours |

## VII. METHODOLOGY AND STRATEGIES

**Course framework**: The first day of class the teacher must establish the form of work, evaluation criteria, quality of academic work, rights and obligations for teacher and students.

**Teaching strategies:**

- Role- plays, debates, and discussions to build conversational fluency
- Integrating technology and authentic materials to enhance engagement
- Collaborative learning
- Games and activities for reinforcing grammatical concepts
- Storytelling
- Demonstration and questioning

**Learning strategies:**

- Active participation
- Engage in classroom discussions, pair work, and group activities
- Practicing English both inside and outside the classroom
- Taking ownership of their learning through self-assessment and goal setting
- Completing assignments and using digital resources for independent practice
- Providing and receiving peer feedback to reinforce understanding
- Peer teaching and review
- Think-pair-share strategies
- Problem-solving teams
- Round robin to share ideas in small groups.
- Having dedicated time outside the classroom time to study the topics learned in-class.
- Collaborative games.

## VIII. EVALUATION CRITERIA

The evaluation will be carried out permanently during the development of the course as follows:

**Accreditation criteria**
To be entitled to ordinary and extraordinary exam, the student must meet the attendance percentages established in the current School Statute.
Scaled from 0 to 100, with a minimum approval of 60.

**Assessment criteria**

- Class Participation……..……..20%
  - Active involvement in discussions, group work, and activities.
  - Consistent effort in speaking and using English in class.
- Assignments and Homework…….20%
  - Completion and quality of written tasks and exercises.
  - Timely submission and adherence to guidelines.
- Quizzes and Tests……20%
  - Regular short quizzes to assess grammar, vocabulary, and comprehension.
  - Periodic exams to evaluate overall progress.
- Speaking and Listening Assessments……..20%
  - Role-plays, presentations, and oral interviews.
  - Listening exercises and comprehension activities
- A portfolio of evidence……20%

**Total**……**100%**

| IX. Bibliography | |
|---|---|
| **Resources of the UABC physical and digital library** | **Freely Accessible or External Complementary Resources** |
| Richards, J. C., Bohlke, D., & Cambridge University Press. (2017). *Interchange Level 2 Student's Book with Online Self-Study and Online Workbook (5th ed.)*. Cambridge University Press. | Goldstein, B., Jones, C., & Cambridge University Press. (2019). *Evolve Level 2 Student's Book with Practice Extra*. Cambridge University Press.<br>Hendra, L. A., Barber, D., & Cambridge University Press. (2019). *Evolve Level 1 Student's Book with Practice Extra*. Cambridge University Press.<br>Murphy, R. (2001). *Essential grammar in use: a self-study reference and practice book for elementary students of English; with answers*. Cambridge University Press. |

## X. TEACHER PROFILE

Degree in English Teaching, Language Teaching, or Translation with teaching training, with a minimum of one year of previous experience at the university. National Language Certification (CENNI) with at least 12 points or band 3 in modules 1, 2, and 3 of the Teaching Knowledge Test (TKT) or two years of experience as an English instructor. Among the instructor's qualities, they must stand out for their leadership, proactivity, responsible attitude, respectfulness, and ability to propose solutions.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## LEARNING MODULE

### I. GENERAL INFORMATION

**1. School:** All departments or schools within the Autonomous University of Baja California

**2. Major:** All bachelor's degree programs offered by the Autonomous University of Baja California

**3. Study Program:** From 2025 onward

**4. Learning Module Name:** English L4

**5. Number:**

**6. CH:** 02 **WH:** 03 **LH:** 00 **FPH:** 00 **CLH:** 00 **EH:** 02 **CR:** 07

**7. Stage:** Disciplinary

**8. Module Type:** Elective

**9. Course Enrollment Requirements:** English L3

**10. Mode of delivery:** In-person

**Learning Module Design Team**
Rodolfo Campos
Catalina Elena Valencia Rivera
Jose Efrain Carrera Salcido
Claudia Serna Rocha

**Approval of Center for Continuing Education**
David Guadalupe Toledo Sarracino

**Date:** May 22, 2025

## II. PURPOSE OF LEARNING MODULE

This course aims to promote the development of the four communicative language skills (listening, speaking, reading, and writing) in students with intermediate knowledge of English. It integrates grammar, vocabulary, critical thinking, and cultural aspects to enable communication in classroom and everyday social contexts, at a basic level (A2) according to the Common European Framework of Reference for Languages (CEFR).

## III. COMPETENCE OF THE LEARNING MODULE

To assess frequently used everyday expressions related to areas of expertise that are particularly relevant using language structure and vocabulary related to different situations in life, jobs, or events to demonstrate communicative competence in an environment of respect, with a proactive and responsible attitude.

## IV. EVIDENCES OF LEARNING/ACHIEVEMENT

Assess written expression, reading comprehension, oral expression, listening comprehension and grammar through written and oral evaluation
Develop academic writing through a descriptive text demonstrating appropriate vocabulary and grammatical structures, punctuation, unity and coherence according to the writing process.
Demonstrate communicative skills through a debate using appropriate grammar structure and vocabulary according to Level A2 (CEFR)

## V. PROFESSIONAL COMPETENCY OF THE GRADUATE PROFILE TO WHICH THE LEARNING UNIT CONTRIBUTES

This subject promotes generic competencies that have an impact on the different graduate profiles of the educational programs within the academic unit.

## V. UNIT DESCRIPTION
## UNIT I. Only time will tell

**Competency:**
To explain daily life aspects and life experiences, as well as describe people and events using different grammar tenses and adjectives through written and oral production tasks in order to demonstrate communicative skills for discussing personal and social topics, this in a respectful environment with empathy and tolerance.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

1.1. Grammar Focus
- 1.1.1. Future with will and won´t
- 1.1.2. Conditionals
- 1.1.3. Time expressions

1.2. Vocabulary
- 1.2.1. Future related phrases
- 1.2.2. Verbs and phrases for making predictions
- 1.2.3. Expressions of possibility and certainty

1.3. Functional Language
- 1.3.1. Listening skills.
- 1.3.2. Speaking skills
- 1.3.3. Reading skills
- 1.3.4. Writing skills
- 1.3.5. Pronunciation Focus

## UNIT II. I like working with people

**Competency:**
To opine about a variety of jobs, professions and skills; justify reasons for jobs that are preferred and not preferred through vocabulary, a descriptive text and oral tasks to recommend a job or profession to a person of its choice, this in a respectful and open environment, with tolerance and collaboration.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

2.1. Grammar Focus
- 2.1.1. Gerunds
- 2.1.2. Verb+ infinitive / Verb+ gerund

2.2. Vocabulary
- 2.2.1. Job related vocabulary
- 2.2.2. Verbs and expressions related to job preferences

2.3. Functional Language (Communications skills)
- 2.3.1. Speaking skills
- 2.3.2. Listening skills
- 2.3.3. Reading skills
- 2.3.4. Writing skills
- 2.3.5. Pronunciation focus

## UNIT III. It´s really worth seeing!

**Competency:**
To recommend important places worldwide, such as natural habitats, contemporary or modern art and architecture, this through oral production to explain relevant aspects about countries and their cultures, in a respectful, collaborative and tolerant environment.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

3.1. Grammar Focus
- 3.1.1. Making recommendations
- 3.1.2. Too- Enough

3.2. Vocabulary
- 3.2.1. Cultural attractions and events
- 3.2.2. Adjectives for description
- 3.2.3. Phrases for recommendations
- 3.2.4. Expressions of personal opinions

3.3. Functional Language (Communication skills)
- 3.3.1. Speaking skills
- 3.3.2. Listening skills
- 3.3.3. Reading skills
- 3.3.4. Writing skills
- 3.3.5. Pronunciation focus
  - 3.3.5.1. Intonation in making suggestions
  - 3.3.5.2. Stress on descriptive adjectives for emphasis

## UNIT IV. It´s a long story

**Competency:**
To explain life events such as personal life stories, achievements, unfortunate events, or life events with others, through different language structures and adverbs to value life experiences, with respect, empathy, and collaboration.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

4.1. Grammar Focus
- 4.1.1. Past Continuous vs Simple past
- 4.1.2. Past time expressions
- 4.1.3. Clauses to connect past actions (When/ While)

4.2. Vocabulary
- 4.2.1. Storytelling and narrative verbs
- 4.2.2. Sequencing expressions
- 4.2.4. Descriptive expressions for past events

4.3. Functional Language (Communication skills)
- 4.3.1. Speaking skills
- 4.3.2. Listening skills
- 4.3.3. Reading skills
- 4.3.4. Writing skills
- 4.3.4. Pronunciation Focus
  - 4.3.4.1. Intonation to show suspense or emotion
  - 4.3.4.2. Stress on key events

## UNIT V. That's entertainment!

**Competency:**
To opine about current media entertainment such as books, movies, or series; explain life and career of remarkable people including movie actors, actresses, directors, or writers, this through common adjectives and relative pronouns to criticize show business topics in a respectful, tolerant and collaborative environment.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

5.1. Grammar Focus
- 5.1.1. Present and past participles as adjectives
- 5.1.2. Synonyms
- 5.1.3. Relative clauses
- 5.1.4. Relative pronouns
- 5.1.4.1. Relative pronouns for people and things

5.2. Functional Language (Communication skills)
- 5.2.1. Speaking skills
- 5.2.2. Listening skills
- 5.2.3. Reading skills
- 5.2.4. Writing skills
- 5.2.5. Pronunciation Focus
  - 5.2.5.1. Intonation when expressing opinions or enthusiasm

**UNIT VI. Now I get it!**

**Competency:**
To explain the importance of body language in daily life interaction for different personal life contexts, this through vocabulary about feelings, modals and adverbs to value body language for different communication purposes in a respectful and empathetic environment.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

6.1. Grammar Focus
- 6.1.1. Modals and adverbs
- 6.1.2. Permission, obligation and prohibition

6.2. Vocabulary
- 6.2.1. Idioms

6.3. Functional Language (Communication skills)
- 6.3.1. Speaking skills
- 6.3.2. Listening skills
- 6.3.3. Reading skills
- 6.3.4. Writing skills
- 6.3.5. Pronunciation Focus

## UNIT VII. I wouldn't have done that

**Competency:**
To value hypothetical situations about past and future plans, this through verbs for describing events, conditionals and modals to opine about daily social predicaments in a tolerant, empathetic and respectful environment.

**Content:** **Time Allotted:** 4 hours

7.1. Grammar Focus
- 7.1.1. Past modals for speculations and regret
- 7.1.2. Conditionals type 3

7.2. Vocabulary
- 7.2.1. Expressions for giving advice and talking about regrets
- 7.2.2. Describing hypothetical situations and consequences
- 7.2.3. Adverbs of possibility and degree

7.3. Functional Language (Communication skills)
- 7.3.1. Speaking skills
- 7.3.2. Listening skills
- 7.3.3. Reading skills
- 7.3.4. Writing skills
- 7.3.5. Pronunciation Focus

## UNIT VIII. Making Excuses

**Competency:**
To defend excuses in social context; explain information provided by others, emphasizing the main idea, this through reported speech, requests and statements, as also as specific verbs to opine about personal wishes as formal and informal requests in an interactive and collaborative environment, with respect and tolerance.

**Content:**
8.1. Grammar Focus
- 8.1.1. Reported speech: request
- 8.1.2. Reported speech: statements

8.2. Vocabulary
- 8.2.1. Common excuses and reasons
- 8.2.2. Expressions for apologizing
- 8.2.3. Phrases for accepting or rejecting excuses

8.3. Functional Language (Communication skills)
- 8.3.1. Speaking skills
- 8.3.2. Listening skills
- 8.3.3. Reading skills
- 8.3.4. Writing skills
- 8.3.5. Pronunciation Focus

| VI. STRUCTURE OF WORKSHOP PRACTICES | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Practice Name** | **Procedure** | **Support resources** | **Time** |
| **UNIT I** | | | | |
| 1 | Discuss life in different times | 1. Discuss life in different times and consequences, using the past, present and future.<br>2. Talk about some consequences using conditional sentences with IF clauses.<br>3. Complete statements about themselves.<br>4. Work in pairs sharing their information with their partner.<br>5. Receive feedback from the teacher and classmates. | • Interchange 2 vocabulary and structure<br>• Interchange 2 listening | 3 hours |
| 2 | Who knows what will happen? | 1. Work in groups discussing How have things changed? How have they changed?<br>2. Write a paragraph describing how someone has changed.<br>3. Read the article Aguaviva, and discuss it.<br>4. Work with conditional sentences and write some examples.<br>5. Receive feedback from the teacher and classmates. | • Interchange 2 grammar focus<br>• Interchange 2 vocabulary | 3 hours |
| **UNIT II** | | | | |
| 3 | Job skills | 1. Discuss job skills that are most important to employers, using gerund and short responses.<br>2. Discuss the kind of jobs they want and don't want using clauses with because. | • Interchange 2 vocabulary and useful phrases<br>• Interchange 2 listening | 3 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Listen to a conversation to identify new vocabulary and useful phrases.<br>4. Create a conversation to show agreement and disagreement.<br>5. Receive feedback from the teacher and classmates. | | |
| 4 | Describe personality traits | 1. Use adjectives to describe personality traits.<br>2. Students read the article and discuss it, then take turns asking and answering the questions.<br>3. Students write a cover letter for a job application using gerunds and clauses.<br>4. Students form small groups; each chooses a topic to discuss.<br>5. Receive feedback from the teacher and classmates. | • Interchange 2 | 3 hours |
| **UNIT III** | | | | |
| 5 | Discuss famous landmarks, monuments and works of art | 1. Read about famous landmarks using the passive voice.<br>2. Complete the activity about the reading, answering the questions.<br>3. Share their experiences about visiting a famous place.<br>4. Listen and identify vocabulary and useful phrases.<br>5. Receive feedback from the teacher and classmates. | • Interchange 2 vocabulary and structure<br>• Interchange 2 listening | 3 hours |
| 6 | Where do you want to go? | 1. Listen to three tour guides about famous monuments, take notes and answer the questions.<br>2. Check the new vocabulary to talk and describe products from different countries. | • Interchange 2 listening<br>• Interchange 2 vocabulary | 3 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Write a guide for tourists, sharing important monuments or places to visit, using the passive voice with BY or without BY.<br>4. Present their information with their classmates.<br>5. Receive feedback from the teacher and classmates. | | |
| **UNIT IV** | | | | |
| 7 | Share a story | 1. Discuss recent activities and tell stories about events, accidents and accomplishments in their lives using the past simple and continuous.<br>2. Read the two stories, check the new vocabulary and answer the activity.<br>3. Listen to people talk about things that have happened to them.<br>4. Receive feedback from the teacher and classmates. | • Interchange 2 vocabulary and useful expressions<br>• Interchange 2 listening | 3 hours |
| 8 | What happened? | 1. Listen to a story about a successful inventor, and answer the activity.<br>2. Describe an image using some adverbs.<br>3. Read the article Breaking down the sound of silence, and answer the activity.<br>4. Write a short story about something that happened to them recently.<br>5. Receive feedback from the teacher and classmates. | • Interchange 2 listening<br>• Interchange 2 listening<br>• Interchange 2 vocabulary and useful phrases | 3 hours |
| **UNIT V** | | | | |
| **9** | Let's talk about movies, books and Tv programs | 1. Talk about the genre of movies, using vocabulary to describe | • Interchange 2 vocabulary and useful phrases | 3 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | them, like; drama, fantasy, horror and comedy.<br>2. Rank the movie types in order from least favorite to favorite.<br>3. Discuss books, tv programs and movies using participles as adjectives.<br>4. Complete the activity using participles as adjectives.<br>5. Receive feedback from the teacher and classmates. | • Interchange 2 vocabulary<br>• Interchange 2 listening | |
| **10** | Pilot episode | 1. Listen for specific information in passages about entertainment, the objective is to identify relative clauses in context.<br>2. Identify how to use relative pronouns to describe people and things, who, which and that.<br>3. Complete the activity and compare it with their classmates.<br>4. Read the article, the real art of acting.<br>5. Work in pairs, brainstorm possible ideas for a new Tv show, write the type of show, the main characters and what is it about.<br>6. Receive feedback from the teacher and classmates. | • Interchange 2 vocabulary<br>• Interchange 2 listening<br>• Interchange 2 article | 3 hours |
| **UNIT VI** | | | | |
| **11** | How do you feel? | 1. Discuss common symbols used in communication, like; body language and emojis.<br>2. Describe feelings and the gestures used to express and describe them.<br>3. Discuss rules and recognize common signs. | • Interchange 2 vocabulary<br>• Interchange 2 listening | 3 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Use modal and adverbs to discuss what gestures mean, like; might, may, must and could.<br>5. Receive feedback from the teacher and classmates. | | |
| **12** | Golden rules | 1. Use modals to express permission, obligation and prohibition, like; can, can´t, have to, allowed to or not allowed to.<br>2. Identify international signs by listening to the description.<br>3. Complete the activity using the language to talk about signs and some rules at work or school.<br>4. Read the article, Understanding idioms.<br>5. Write a list of new rules that they think is a good idea, explaining why each is necessary.<br>6. Receive feedback from the teacher and classmates. | • Interchange 2 vocabulary<br>• Interchange 2 listening<br>• Interchange 2 article | 3 hours |
| **UNIT VII** | | | | |
| **13** | Imaginary situations | 1. Discuss imaginary events and difficult situations using unreal conditional sentences with *IF* Clauses.<br>2. Check the use of unreal conditional sentences with IF clauses and examples.<br>3. Complete the activity using the vocabulary.<br>4. Listen to taught situations and discuss each one with a partner.<br>5. Receive feedback from the teacher and classmates. | • Interchange 2 vocabulary<br>• Interchange 2 listening | 3 hours |
| **14** | What have you done? | 1. Check the use of past models to talk about actions in the past. | • Interchange 2 listening<br>• Interchange 2 article | 3 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 2. Listen for specific information in some conversations about difficult situations.<br>3. Discuss regrets using past modals, like: should have and would have.<br>4. Read the article top tips.<br>5. Receive feedback from the teacher and classmates. | | |
| **UNIT VIII** | | | | |
| **15** | Making excuses | 1. Discuss statements other people made and practice giving reasons and explanations.<br>2. Use reported speech to talk about excuses and requests.<br>3. Think of requests that people have made recently, using told me and said to.<br>4. Receive feedback from the teacher and classmates. | • Interchange 2 vocabulary and useful phrases<br>• Interchange 2 listening | 3 hours |
| **16** | You can make it | 1. Discuss behaviours using accept, give, make, offer, refuse and tell.<br>2. Practice a phone conversation with a partner using vocabulary and useful phrases.<br>3. Work in a conversation using reported speech to make statements or excuses.<br>4. Receive feedback from the teacher and classmates. | • Interchange 2 vocabulary<br>• Interchange 2 listening | 3 hours |

## VII. METHODOLOGY AND STRATEGIES

**Course framework**: The first day of class the teacher must establish the form of work, evaluation criteria, quality of academic work, rights and obligations for teacher and students.

**Teaching strategies:**

- Role- plays, debates, and discussions to build conversational fluency
- Pair and group work to encourage natural language use
- Integrating technology and authentic materials to enhance engagement
- Collaborative learning
- Games and activities for reinforcing grammatical concepts
- Storytelling
- Demonstration and questioning

**Learning strategies:**

- Active participation
- Engage in classroom discussions, pair work, and group activities
- Practicing English both inside and outside the classroom
- Taking ownership of their learning through self-assessment and goal setting
- Completing assignments and using digital resources for independent practice
- Providing and receiving peer feedback to reinforce understanding
- Peer teaching and review
- Think-pair-share strategies
- Problem-solving teams
- Round robin to share ideas in small groups.
- Having dedicated time outside the classroom time to study the topics learned in-class.
- Collaborative games

## VIII. EVALUATION CRITERIA

The evaluation will be carried out permanently during the development of the course as follows:

**Accreditation criteria**
To be entitled to ordinary and extraordinary exam, the student must meet the attendance percentages established in the current School Statute.
Scaled from 0 to 100, with a minimum approval of 60.

**Assessment criteria**

- Class Participation……10%
  - Active involvement in discussions, group work, and activities.
  - Consistent effort in speaking and using English in class.
- Assignments and Homework……10%
  - Completion and quality of written tasks and exercises.
  - Timely submission and adherence to guidelines.
- Quizzes and Tests……40%
  - Regular short quizzes to assess grammar, vocabulary, and comprehension.
  - Periodic exams to evaluate overall progress.
- Speaking and Listening Assessments……..10%
  - Role-plays, presentations, and oral interviews.
  - Listening exercises and comprehension activities
- Debate……30%

  **Total**……**100%**

| IX. Bibliography | |
|---|---|
| **Resources of the UABC physical and digital library** | **Freely Accessible or External Complementary Resources** |
| British Council. (s.f.). *British Council*. https://learnenglish.britishcouncil.org/english-levels/understand-your-english-level/a2-pre-intermediate<br>Richards, J. C., Bohlke, D., & Cambridge University Press. (2017). *Interchange Level 2 Student's Book with Online Self-Study and Online Workbook (5th ed.)*. Cambridge University Press. | Goldstein, B., Jones, C., & Cambridge University Press. (2019). *Evolve Level 2 Student's Book with Practice Extra*. Cambridge University Press.<br>Hendra, L. A., Barber, D., & Cambridge University Press. (2019). *Evolve Level 1 Student's Book with Practice Extra*. Cambridge University Press.<br>Murphy, R. (2001). *Essential grammar in use: a self-study reference and practice book for elementary students of English; with answers*. CambridgeUniversity Press. |

## X. TEACHER PROFILE

Bachelor's degree in English, Education, Linguistics, or a related field. In addition, strong command of English (C1/C2 level – CEFR). The teacher also possesses TOEFL, TESOL, CELTA or equivalent certification, as well as experience in designing and implementing engaging lesson plans through young and adult learning methodologies and communicative approaches, including blended learning. For this reason, excellent communication and interpersonal skills are required.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Repostería Avanzada

**5. Clave**:

**6. HC:** 01 **HT:** 00 **HL:** 04 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 01 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Terminal

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Optativa

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Pamela Martín Del Campo Landeros

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elba Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje Repostería Avanzada permite ampliar los conocimientos necesarios para entender los distintos tipos de tendencias en la cocina dulce que darán pie al desarrollo de la creatividad culinaria, 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 innovadoras, saludables y sustentables. Se imparte en la etapa terminal, es de carácter optativa y pertenece al área de conocimiento de Producción.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Desarrollar una propuesta gastronómica innovadora y sustentable por medio de las técnicas contemporáneas y el método de análisis organoléptico y sensorial para comparar las distintas tendencias gastronómicas que influyen en la gastronomía actual siguiendo los principios profesionales de la cocina con creatividad, liderazgo e higiene.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Propuesta gastronómica que integre los siguientes elementos:

- Nuevas tendencias gastronómicas
- Técnicas culinarias de Vanguardia
- Productos elaborados en clase
- Creación de postre al plato
- Rúbricas de evaluación de prácticas de laboratorio
- Evidencias fotográficas de los productos elaborados

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible y creativo en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Formulación de las mousses

**Competencia:**
Adaptar los conceptos de la cocina dulce y experimentar con las diferentes técnicas, por medio de demostraciones y prácticas culinarias, para desarrollar propuestas culinarias sustentables con actitud propositiva, disposición y crítica.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

1.1. Entendiendo las mousses
    1.1.1. Bases que conforman una mousse
1.1. Los 3 elementos base para la elaboración de una mousse
    1.2.1. Elemento sabor
    1.2.2. Elemento aire
    1.2.3. Elemento estabilizante
1.3. Sabor ¿Con que podemos realizar una mousse?
1.4. Tipos de aire para la elaboración de una mousse
1.5. Agente estabilizante para usar dentro de las mousses
1.6. Tipos de crocancias o bizcochos para las mousses
1.7. Coberturas de alto brillo
    1.7.1. Temperatura para glaseados
1.8. Coberturas texturizadas
    1.8.1. Porcentajes de gelificantes y aires

## UNIDAD II. Emulsionantes y estabilizantes

**Competencia:**
Examinar el uso y formulación de los agentes emulsionantes y estabilizantes mediante técnicas de cocción en postres fríos y calientes para comprender su funcionamiento en la repostería con pensamiento crítico y responsabilidad.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

2.1. Los gelificantes y sus funciones dentro de la repostería moderna
2.2. Aditivos más utilizados
    2.2.1. Grenetina
    2.2.2. Agar Agar
    2.3.3. Colapez
    2.3.4. Pectina
2.3. Emulsionantes
    2.3.1. Goma Xantana
    2.3.2. Fécula de maíz
    2.3.3. Yema de huevo: lecitina
    2.3.4. Fécula de papa

## UNIDAD III. Formulación de heladería

**Competencia:**
Formular recetas de helados con base blanca y mantecados por medio de métodos y técnicas de la gastronomía contemporánea, para generar propuestas culinarias y alimentarias novedosas con eficiencia, liderazgo e higiene.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

3.1. Origen de los helados.
- 3.1.2. Ingredientes principales
- 3.2.1. Función del agua
- 3.2.2. Función de la materia grasa
- 3.2.3. Función de los sólidos
- 3.2.4. Función de la leche en polvo
- 3.2.5. Función del tiempo de reposo
- 3.2.6. Formulación para la elaboración de un helado

| UNIDAD IV. Postre al plato |
| --- |
| **Competencia:**<br>Crear una propuesta gastronómica conceptual y sustentable por medio de las técnicas de vanguardia y estilismo culinario para generar productos innovadores con pensamiento crítico, eficiencia y liderazgo. |
| **Contenido:** **Duración:** 4 horas<br><br>4.1. Diferencia entre postre al plato y postre de vitrina<br>4.2. Importancia de un bosquejo para la creación de un postre al plato<br>4.3. Elementos que conforman un postre al plato |

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I y II** | | | | |
| 1 | Formulación de una mousse | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza las recetas y los productos bases para la elaboración de postres en frío.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Desarrolla habilidades que le permiten crear recetas paso a paso.<br>7. Obtiene capacidades que le permiten crear técnicas para elaborar mousses fríos<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Toma evidencia fotográfica para el portafolio.<br>10. Recibe retroalimentación docente.<br>11. Realiza limpieza del área de trabajo. | • Uniforme completo institucional<br>• Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte del docente | 16 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2 | Helados | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza las recetas y los productos bases para la elaboración de postres en frío.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Desarrolla habilidades que le permiten crear recetas paso a paso.<br>7. Obtiene capacidades que le permiten crear técnicas para elaborar mousses fríos.<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Toma evidencia fotográfica para el portafolio.<br>10. Recibe retroalimentación docente.<br>11. Realiza limpieza del área de trabajo. | • Uniforme completo institucional<br>• Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte del docente | 8 horas |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 3 | Postre de vitrina | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza los ingredientes y los productos bases para la elaboración de postres en frío.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas. | • Uniforme completo institucional<br>• Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte del docente | 14 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Desarrolla habilidades que le permiten crear recetas paso a paso.<br>7. Obtiene capacidades que le permiten crear técnicas para elaborar mousses fríos<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Toma evidencia fotográfica para el portafolio.<br>10. Recibe retroalimentación docente.<br>11. Realiza limpieza del área de trabajo. | | |
| 4 | Postre al plato | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza los ingredientes y los productos bases para la elaboración de postres en frío.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Desarrolla habilidades que le permiten crear recetas paso a paso.<br>7. Obtiene capacidades que le permiten crear técnicas para elaborar mousses fríos<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos. | • Uniforme completo institucional<br>• Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte del docente | 14 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 9. Toma evidencia fotográfica para el portafolio.<br>10. Recibe retroalimentación docente.<br>11. Realiza limpieza del área de trabajo. | | |
| | Presentación de técnicas | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza los ingredientes y los productos bases para la elaboración de postres en frío.<br>4. Selecciona los equipos y utensilios necesarios para ejecutar las técnicas.<br>5. Verifica las condiciones de higiene.<br>6. Desarrolla habilidades que le permiten crear recetas paso a paso.<br>7. Obtiene capacidades que le permiten crear técnicas para elaborar mousses fríos<br>8. Identifica las diferencias de elaboración entre cada uno de los procesos.<br>9. Toma evidencia fotográfica para el portafolio.<br>10. Recibe retroalimentación docente.<br>11. Realiza limpieza del área de trabajo. | • Uniforme completo institucional<br>• Cumplir con las condiciones de aspecto personal establecidas en el estatuto escolar<br>• Equipo y utensilios necesarios para realizar la receta<br>• Ingredientes sugeridos para realizar la práctica<br>• Información audiovisual por parte del docente | 12 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Instrucción guiada

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Cuadros comparativos

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales……... 20%
- Prácticas en laboratorio …….. 30%
- Recetario …….. 10%
- Tarea ……10%
- Propuesta gastronómica……..…30%

**Total**……100%

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Becerril, A. V. (2014). *UF0069 Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales:* Ideas propias Editorial. [clásica]<br>Beranbaum, R. L. (2014). *The Baking Bible*. Houghton Mifflin Harcourt. [clásica]<br>Friberg, B. (2003). *The advanced professional pastry chef*. Wiley. clásica]<br>Teubner, C., & Wolter, A. (1991). *El gran libro de la repostería*. [clásica]<br>Sanz, J. L. A. (2008). *Procesos básicos de pastelería y repostería.* Ediciones Paraninfo, S.A. I [clásica] | Farrimon, F. (2019). *Cocinología: La Ciencia de Cocinar.* DK Publishing. [clásica].<br>Ferrandi. (2017). *French Patisserie, Master Recipes and Techniques from the Ferrandi School of Culinary Art*s. Flammarion; Edición. [clásica].<br>Makarova, O., Sokolova, N., Fateeva, A. & Avetisian, K. (2021). Pastry based on flour with specific characteristics. *Grain Products and Mixed Fodder's. 21*(3). 21-28. https://doi.org/10.15673/gpmf.v21i3.2230<br>Renzyaeva, T., Tuboltseva, A. & Renzyaev, A. (2022). Various flours in pastry production technology. *Food Processing: Techniques and Technology. 52*(2). 407-416. https://doi.org/10.21603/2074-9414-2022-2-2373<br>Segnit. N. (2023). *The Flavor Thesaurus: More Flavors: Plant-Led Pairings, Recipes, and Ideas for Cooks*. Bloomsbury Publishing.<br>Suardani, A., Semariyani, A., Candra, I., Sudiarta, I., Rudianta, I. & Saridewi, N. (2023). Quality control of puff pastry sheet production process at CV. PRS Bali. *Formosa Journal of Applied Sciences. 2*(3). 471-482. https://doi.org/10.55927/fjas.v2i3.3594<br>Larousse. (2020). *Gastronomique* en español. Larousse Editorial.<br>Martínez, G. (2002). *Iniciación a las Técnicas Culinarias*. Limusa. [clásica].<br>Mcgee, H. (2020). *La Cocina y los Alimentos.* Penguin Random House. [clásica] |

## X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía o áreas afines, preferentemente con especialización en Repostería. Se requiere experiencia profesional y/o docente mínima de 2 años, así como una constante actualización en técnicas innovadoras del área. Además, debe contar con habilidades de organización, responsabilidad y liderazgo, fomentando el aprendizaje significativo y el trabajo colaborativo entre las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Liderazgo y Proyección Profesional en Negocios de Alimentos y Bebidas

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 02 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Terminal

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Optativa

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Citlaly Merysol Gutiérrez Castañeda
Cynthia del Mar López Félix

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Desarrollar habilidades de liderazgo que permitan gestionar eficazmente equipos de trabajo en el ámbito de los alimentos y bebidas. Esto se logra a través de una proyección profesional positiva y ética, incorporando branding, identidad corporativa y manejo de crisis mediante herramientas digitales aplicadas a establecimientos de A y B.
Es relevante para la disciplina porque fomenta competencias esenciales para enfrentar los retos del sector. Además, contribuye a la formación integral del estudiante al fortalecer habilidades como comunicación, creatividad, empatía, trabajo en equipo, resolución de problemas y delegación. Se imparte en la etapa terminal, es de carácter optativo y no tiene requisitos previos. Pertenece al área de Gestión y es exclusiva del plan de estudios de Gastronomía.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Dirigir equipos de trabajo en empresas de alimentos y bebidas, mediante la identificación del tipo de liderazgo y la evaluación de la estructura de los equipos, aplicando teorías y estrategias de liderazgo, así como herramientas de diagnóstico y gestión, para implementar mejoras que optimicen la dinámica laboral y fortalezcan la proyección profesional de los servicios, con actitud proactiva, colaborativa y empática.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Plan de mejora organizacional que integre:

- Definición del objetivo del proyecto.
- Investigación y análisis (estudia el contexto e identifica necesidades)
- Diseño del proyecto (estrategias de liderazgo y metodología, diagnóstico de liderazgo y estructura de equipos en una empresa de alimentos y bebidas).
- Plan de implementación(cronograma y asignación de roles)
- Ejecución del plan (desarrolla las actividades y fomenta el feedback)
- Evaluación y retroalimentación (medición del impacto)
- Presentación de resultados

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas administrativas y tecnológicas, 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 crítica, emprendedora y responsable.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Liderazgo

**Competencia:**
Distinguir los tipos de líderes y estilos de liderazgo, mediante el análisis de sus diferentes características y aplicaciones con el propósito de comprender su importancia en los negocios de alimentos y bebidas, con objetividad, empatía y conciencia.

**Contenido:** **Duración:** 12 horas

1.1 Liderazgo: definiciones, funciones y teorías
- 1.1.1. ¿Qué es un líder?
- 1.1.2. Características de los líderes
- 1.1.3. Los cuatro roles del liderazgo
- 1.1.4. Funciones de líder

1.2 Principales habilidades de liderazgo
- 1.2.1. Habilidades técnicas
- 1.2.2. Habilidades conceptuales
- 1.2.3. Habilidades intrapersonales
- 1.2.4. Inteligencia Emocional
- 1.2.5. Habilidades Interpersonales
- 1.2.6. Competencias y habilidades del líder y el directivo

1.3. Seguidores y delegación
- 1.3.1. Diferentes tipos de delegación
- 1.3.2. Ventajas potenciales de la delegación
- 1.3.3. Motivos de la falta de delegación
- 1.3.4. Directrices para delegar
- 1.3.5. Empowerment. (empoderamiento)

## UNIDAD II. Equipos de trabajo y Liderazgo Organizacional

**Competencia:**
Distinguir los diversos estilos de liderazgo y equipos de trabajo a través del análisis de sus aplicaciones para la creación de equipos dentro del liderazgo organizacional con integridad, iniciativa y eficiencia.

**Contenido:** **Duración:** 10 horas

2.1. Creación de equipos de trabajo
- 2.1.1. Naturaleza de los equipos de trabajo
- 2.1.2. Tipos de equipos
- 2.1.3. Procedimiento para facilitar el trabajo en equipo
- 2.1.4. Directrices para la creación de equipos
- 2.1.5. La toma de decisiones en equipo

2.2. Liderazgo organizacional
- 2.2.1. Proceso del cambio
- 2.2.2. Diferentes tipos de cambios organizacionales
- 2.2.3. La influencia en la cultura organizacional
- 2.2.4. Implementación del cambio
- 2.2.5. Innovación y aprendizaje

## UNIDAD III. Proyección Profesional

**Competencia:**
Emplear el branding e identidad corporativa así como el manejo de crisis y desarrollo profesional a través del análisis de conceptos y casos prácticos para establecer estrategias que impacten en la proyección profesional con creatividad, innovación y liderazgo.

**Contenido:** **Duración:** 10 horas

3.1. Branding e Identidad Corporativa
- 3.1.1. Tipos de Branding
- 3.1.2. Imagen Corporativa
- 3.1.3. Identidad Corporativa

3.2. Manejo de crisis en el Sector Gastronómico
- 3.2.1. Estrategias para enfrentar crisis

3.3. La importancia de la adaptabilidad y la innovación en tiempos difíciles
- 3.3.1. Networking y Desarrollo Profesional
- 3.3.2. Cómo construir una red de contactos efectiva en la industria de alimentos y bebidas
- 3.3.3. La importancia de la mentoría y el aprendizaje continuo

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la Práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de Apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Inteligencia Emocional | 1. Atiende a las indicaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Realiza ejercicio de autoevaluación de emociones de manera individual.<br>3. Identifica sus propias emociones en situaciones laborales típicas del sector.<br>4. Presenta a docente y clase las situaciones identificadas y una propuesta de mejora de estas, docente retroalimenta. | • Formato de autoevaluación | 4 horas |
| 2 | Habilidades intrapersonales e interpersonales. | 1. Atiende a las indicaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en parejas<br>3. Practica la escucha activa y la comunicación efectiva, a través de un role play simulando situaciones comunes en el entorno laboral.<br>4. Identifican las habilidades intrapersonales e interpersonales y su importancia en la gastronomía<br>5. Entrega trabajo y docente retroalimenta. | • Tarjetas para role play<br>• Formato de identificación de habilidades interpersonales e intrapersonales | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 3. | Evaluación de los perfiles de liderazgo y habilidades técnicas de los colaboradores. | 1. Atiende a las indicaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Selecciona una empresa para realizar la práctica.<br>4. En equipo, evaluar las habilidades de liderazgo y habilidades técnicas de los colaboradores de la empresa seleccionada, con el objetivo de identificar fortalezas, debilidades y áreas de mejora.<br>5. Diseña herramientas de evaluación (técnicas cualitativas) para medir las habilidades de liderazgo y técnicas de los trabajadores.<br>6. Analizar e interpretar los resultados.<br>7. En base a los resultados obtenidos, elaborar un informe detallado que incluya recomendaciones que ayuden al desarrollo de habilidades de los colaboradores.<br>8. Entrega informe a su docente para revisión y retroalimentación. | ● Formato de práctica académica<br>● Formato de evaluación de habilidades de liderazgo | |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 4 | La toma de decisiones en equipo | 1. Atiende a las indicaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Simula la creación de un equipo para la empresa seleccionada. | ● Formato de plan de implementación<br>● Cronograma y descripción de roles | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Analiza los diversos escenarios en la empresa seleccionada para tomar decisiones en equipo y resolver un desafío en el restaurante.<br>5. Realiza un Plan de implementación mediante el uso de aplicaciones para trabajo colaborativo como herramientas de Google (cronogramas y asignación de roles).<br>6. Entrega plan a docente para revisión y retroalimentación. | | |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 5 | Análisis de Identidad Corporativa | 1. Atiende a las indicaciones docentes para realizar la práctica.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Selecciona una empresa para realizar la práctica.<br>4. En equipo y siguiendo las indicaciones de su docente, realiza un análisis de la identidad corporativa de la empresa seleccionada (misión, visión, valores, identidad corporativa visual y verbal, comunicación interna y externa, experiencia de cliente y de competencia) por medio de una herramienta digital de colaboración para la asignación de tareas (trello, notion, etc).<br>5. Realiza análisis e interpretación de resultados; incluir conclusión y recomendaciones que ayuden | ● Formato de análisis de identidad corporativa | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | a mejorar la imagen corporativa de la empresa.<br>6. Entrega el informe a su docente para revisión y retroalimentación. | | |
| 6 | Estrategias para enfrentar crisis | 1. Atiende a las indicaciones docentes para realizar la práctica.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Identifica posibles crisis en el sector y la empresa seleccionada<br>4. Propone estrategias y soluciones, evalúa y retroalimenta el impacto.<br>5. Entrega el plan a su docente para revisión y retroalimentación.<br>6. Realiza presentación con el plan a clase y docente. | ● Presentación de plan en formato expositivo | 4 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Estudio de caso
- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Instrucción guiada

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales……..... 25%
- Actividades de clase …….. 25%
- Participación……. 10%
- Plan de mejora organizacional…….. 40%

**Total**…….100%

## X. REFERENCIAS

| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Bosovsky, G. (2021). *Conversaciones con 20 líderes en comunicación y branding* (1ª ed.). Difusora Larousse - Ediciones Pirámide. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/216433<br>Caudillo Perez, H. (2024). *Liderazgo y comunicación* (1ª ed.). Grupo Editorial Éxodo. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/253767<br>Gutiérrez-Colomer, A. T. (2020). *Potencia tu liderazgo* (2ª ed.). Bubok Publishing S.L. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/189309<br>San Juan, M. Á. (2023). *Comunicación, branding y eventos corporativos: estrategias de comunicación para un entorno digital e inclusivo* (1ª ed.). RA-MA Editorial. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/235053<br>Torres, B.E. M. (2024). *Liderazgo y habilidades directivas*. McGraw-Hill Interamericana. https://uabc.vitalsource.com/books/9786071522344<br>Villafañe Gallego, J. (2021). *La gestión profesional de la imagen corporativa* (1ª ed.). Difusora Larousse - Ediciones Pirámide. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/215397 | Kouzes James (2023). *The leadership Challenge* (7ª ed.) Jossey Bass. https://www.vitalsource.com/mx/products/the-leadership-challenge-james-m-kouzes-barry-z-v9781119736158<br>Todnem Rune, Burnes Bernard, Hughes Mark. (2023). *Organizational Change, Leadership and Ethics* (2nd ed.). Editor Routledge. https://www.vitalsource.com/mx/products/organizational-change-leadership-and-ethics-v9781000776188<br>Simon Sinek (2017). *Leaders Eat Last: Why Some Teams Pull Together and Others Don't*. Narrador Editorial |

| X. PERFIL DOCENTE |
| --- |
| Licenciatura en Administración de empresas, Mercadotecnia, Negocios Internacionales o área afín, deseable contar con estudios de posgrado, contar con dos años de experiencia laboral en administración, recursos humanos o afines. Se busca una persona proactiva, tolerante, objetiva y que fomente el trabajo colaborativo. |

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Marketing Digital y Ventas para Negocios Gastronómicos

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 02 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Terminal

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Optativa

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Citlaly Merysol Gutiérrez Castañeda
Cynthia del Mar López Félix

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Proporciona los conocimientos esenciales sobre ventas y marketing digital, permitiendo al estudiantado reconocer la importancia de la implementación de estrategias digitales en negocios gastronómicos y su impacto en el incremento de las ventas. Se imparte en la etapa terminal, tiene carácter optativo y forma parte del área de Gestión.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Diseñar, un plan de marketing digital, a partir del establecimiento de estrategias que impulsen potencialmente las ventas en los negocios gastronómicos, con la finalidad de fortalecer a la industria de alimentos y bebidas, con ética profesional, pensamiento estratégico, creatividad, innovación y empatía.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Propuesta de un plan marketing digital para un negocio gastronómico, que integre:

- Análisis de mercado
- Definición de objetivos de ventas
- Desarrollo de propuesta de valor
- Estrategia de contenido
- Redes sociales
- SEO y SEM
- Colaboraciones y Alianzas
- Promociones y Ofertas Especiales
- Análisis y Ajustes
- Estrategias de relación con el cliente
- Responsabilidad Social

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la implementación de estrategias de marketing digital, con el propósito de impulsar las ventas y visibilidad de las marcas, con responsabilidad, creatividad, empatía e innovación.

## V. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Marketing digital

**Competencia:**
Distinguir conceptos, usos y aplicaciones del marketing digital, analizando su importancia e impacto en negocios gastronómicos, mediante el análisis de casos prácticos que ayuden a tener una visión amplia en la industria, con actitud analítica, creativa y empática.

**Contenido:** **Duración:** 10 horas

1.1. Marketing tradicional y marketing digital
1.2. Fundamentos del marketing digital
1.3. Análisis del entorno digital en la industria gastronómica
1.4. Panorama actual del marketing digital en el sector gastronómico
1.5. Herramientas y plataformas de marketing digital
1.6. Estrategias de marketing digital
    1.6.1. Marketing de contenidos (Call to Action)*
    1.6.2. Email marketing
    1.6.3. SEO
1.7. Redes Sociales
    1.7.1. Community Manager
    1.7.2. Social Media Manager
    1.7.3. Colaboraciones y Alianzas en RRSS.

**UNIDAD II. Ventas**

**Competencia:**
Analizar los conceptos fundamentales de las ventas tradicionales y ventas digitales, a través del análisis de metodologías, técnicas y casos prácticos, con el fin de identificar las estrategias más idóneas para los negocios gastronómicos, con creatividad, innovación, respeto y empatía.

**Contenido:** **Duración:** 14 horas

2.1. Fundamentos de las ventas
2.2. Ventas tradicionales
2.2. Ventas digitales
2.3. Promoción de ventas
2.4. Estrategias de ventas y promoción para negocios gastronómicos
2.5. Comunicación efectiva
2.6. Experiencia del cliente
2.7. Plan de ventas

**UNIDAD III. Análisis y control de estrategias de marketing digital**

**Competencia:**
Analizar estrategias de marketing digital mediante el uso de herramientas como Google Analytics, Facebook Ads y YouTube Ads, con el propósito de evaluar el impacto y la efectividad de las campañas en negocios gastronómicos, con objetividad e innovación.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

3.1. Análisis de datos y métricas
- 3.1.1. Google Analytics
- 3.1.2. Facebook Ads
- 3.1.3. Youtube Ads
- 3.1.4. Meta

3.2. Experiencia del usuario
3.3. Tendencias y nuevas tecnologías
3.4. Presupuesto y recursos

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la Práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de Apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Estrategias de marketing digital | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Elabora en equipos: un breve plan de contenido para un producto o servicio ficticio, incluyendo CTAs específicos.<br>3. Construcción de una lista de suscriptores: Mejores prácticas para captar leads, personalizar los mensajes para cada audiencia.<br>4. El estudiantado diseña un email de bienvenida y una campaña de email marketing promocional.<br>5. Investigación y selección de palabras clave relevantes: títulos, meta descripciones, contenido, estructura de la página, etc.<br>6. Los participantes analizarán una página web y propondrán mejoras en su SEO.<br>7. Su docente brinda ejemplos de casos de éxito: Mostrar cómo empresas reales han utilizado estas estrategias para alcanzar sus objetivos.<br>8. Por equipos, se exponen las herramientas gratuitas y de pago para gestionar cada una de las estrategias. | ● Formato de lista de suscriptores<br>● Formato de plan de contenido para un producto o servicio que incluya CTAs | 3 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 9. Recibe retroalimentación de su docente. | | |
| 2 | Análisis de la estrategia en redes sociales | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. De la empresa seleccionada, analiza qué redes sociales utiliza y cuál es su estrategia en RRSS.<br>4. Elabora un breve diagnóstico de la estrategia de redes a partir del análisis realizado.<br>5. Entrega el diagnóstico a su docente para revisión y retroalimentación. | ● Formato de diagnóstico de RRSS | 3 horas |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 3 | Análisis de la estrategia de venta | 1. Atiende a las orientaciones docentes para realizar la práctica.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Selecciona una empresa local para la realización de las prácticas.<br>4. Se comunica y visita la organización seleccionada para solicitar información de la empresa.<br>5. Elabora un diagnóstico de las estrategias de ventas actuales de la organización.<br>6. Entrega el diagnóstico realizado a su docente para su revisión y retroalimentación. | ● Formato de práctica académica<br>● Formato de diagnóstico de estrategia de ventas | 3 horas |
| 4 | Comunicación efectiva | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica. | ● Formato de análisis de estrategias de comunicación empresarial | 3 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 2. Se reúne en equipo.<br>3. Analiza las estrategias de comunicación de la empresa seleccionada más efectivas para la organización.<br>4. Elabora un breve diagnóstico de la estrategia actual de comunicación.<br>5. A partir del diagnóstico realizado, realiza propuestas de mejora para una comunicación efectiva.<br>6. Entrega diagnóstico y propuestas a su docente para su revisión y retroalimentación. | ● Formato de diagnóstico de estrategias comunicativas<br>● Formato para la elaboración de propuestas | |
| 5 | Experiencia del cliente | 1. Atiende a las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo.<br>3. Analiza la estrategia actual que la empresa seleccionada utiliza para mejorar la experiencia de cliente.<br>4. Realiza un breve diagnóstico de la estrategia actual.<br>5. A partir del diagnóstico realizado, realiza propuestas de estrategias que mejoren la experiencia de cliente.<br>6. Entrega diagnóstico y propuestas a su docente para su revisión y retroalimentación. | ● Formato de diagnóstico y propuestas de estrategias que mejoren la experiencia de cliente | 3 horas |
| 6 | Plan de ventas | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo<br>3. Diseña una propuesta de plan de ventas para la empresa | ● Formato de plan de ventas<br>● Programas de diseño de imagen y video<br>● Cámara fotográfica y de video | 5 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | seleccionada que incluya estrategias digitales.<br>4. Entrega el plan de ventas a su docente para su revisión y retroalimentación.<br>5. Presenta propuesta del plan a compañeros e invitados. | | |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 7 | Análisis de datos y métricas | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo<br>3. Navega por la interfaz de Google Analytics de la empresa seleccionada y en caso de que la empresa no cuente con alta en la interfaz deberán analizar datos ficticios de un restaurante para crear un informe básico sobre el tráfico web<br>4. En Facebook Ads Diseña una campaña publicitaria ficticia buscando como referencia anuncios exitosos en la gastronomía.<br>5. Visualiza en Youtube Ads ejemplos de anuncios de restaurantes para crear un storyboard para un anuncio en video a la empresa seleccionada.<br>6. Elabora una Propuesta de campaña utilizando Meta para la empresa seleccionada.<br>7. Entrega informe, propuesta de campaña y storyboard a su docente para su revisión y retroalimentación. | ● Acceso a Google Analytics<br>● Acceso a redes sociales para realizar una campaña | 3 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 8 | Experiencia del usuario | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo<br>3. Identifica elementos clave para una buena UX (experiencia del usuario) en sitios web y aplicaciones de restaurantes.<br>4. Analiza varios sitios web de restaurantes, evaluando su UX.<br>5. Propone mejoras en la experiencia de un sitio web la empresa seleccionada.<br>6. Presenta en clase las mejoras propuestas. | • Formato de análisis para una buena UX (experiencia del usuario) en sitios web y aplicaciones de restaurantes | 3 horas |
| 9 | Tendencias y nuevas tecnologías | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo<br>3. El estudiantado investiga y presentan una tendencia o tecnología.<br>4. Idear una campaña que implemente una de las tendencias discutidas en la empresa seleccionada.<br>5. Entrega a su docente para su revisión y retroalimentación. | • Investigación documental sobre tendencias y nuevas tecnologías para marketing digital | 3 horas |
| 10 | Presupuesto y recursos | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se reúne en equipo<br>3. Propone un presupuesto para la campaña digital de la empresa seleccionada. | • Formato de presupuesto de la campaña de un plan de marketing | 3 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Discute en grupos sobre las decisiones tomadas en sus presupuestos.<br>5. Presenta a docente y clase el presupuesto de la campaña integrándolo al plan de marketing digital para la empresa seleccionada. | | |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Estudio de caso
- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Discusión guiada
- Instrucción guiada

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Visitas a campo
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Examen parcial ……..……..... 30%
- Actividades ……. 10%
- Prácticas…….. 10%
- Participación……..... 10%
- Plan de marketing digital……..... 40%

**Total**……..100%

| X. REFERENCIAS | |
|---|---|
| **Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC** | **Recursos de acceso libre o complementarios externos** |
| Clow Kenneth E., Baack Donald (2022). *Publicidad, promoción y comunicación integral en marketing*. Pearson HispanoAmerica Contenido. https://uabc.vitalsource.com/books/9786073256742<br>Hernández Dauder, M. Á. & Estrade Nieto, J. M. (2020). *Marketing Digital. Mobile Marketing, SEO y Analítica Web. Edición 2020:* (1ª ed). Difusora Larousse - Anaya Multimedia. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/ereader/uabc/217116?page=13<br>Izquierdo Carrasco, F. A. (2023). *Técnicas de venta. COMT0411:* (2ª ed). IC Editorial. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/229385<br>Shum Xie, Y. M. (2023). *Marketing digital: herramientas, técnicas y estrategias:* (2ª ed). RA-MA Editorial. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/230577 | Hanlon Annmarie (2022). *Digital Marketing Strategic Planning & Integration (*2ª ed*)*. Sage Publications Ltd<br>Joe Pulizzi y Robert Rose (2017).*Killing Marketing: How Innovative Businesse* https://www.vitalsource.com/mx/products/digital-marketing-annmarie-hanlon-v9781529786422*s Are Turning Marketing Cost into Profit. Mc GrawHill*<br>Kumar, S. (2020). *Digital Marketing Insights*. Astral International Pvt Ltd. |

| X. PERFIL DOCENTE |
| --- |
| Licenciatura en Mercadotecnia, Comunicación o áreas afines, preferentemente con estudios de posgrado. Se requiere al menos dos años de experiencia en ventas, mercadotecnia digital y docencia. Se busca una persona proactiva, responsable, organizada, creativa y empática. |

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Café y Té

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 00 **HL:** 02 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Terminal

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Optativa

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Ana Fernanda Ramírez Torres
Benjamín Medina Treviño

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje brinda las bases de la teoría y práctica de bebidas con café, té y tisanas, sus características y preparaciones, permite proporcionar al estudiantado los conocimientos teóricos y prácticos para la elaboración de bebidas innovadoras para el sector restaurantero. Se imparte en la etapa terminal con carácter optativo y pertenece al área de conocimiento de Servicio. Se recomienda haber acreditado la asignatura de Análisis Sensorial y Bebidas en el Mundo.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Evaluar las características sensoriales, culturales y de técnicas de preparación del café, tés y tisanas a través el estudio de su origen, proceso de elaboración y métodos de extracción con el propósito de crear bebidas de calidad que promuevan el consumo responsable y una cultura de apreciación y sostenibilidad con responsabilidad, honestidad y análisis crítico.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Manual de preparación del café y té que contenga los antecedentes históricos y culturales de las bebidas, métodos de extracción, protocolos de servicio, recetarios y reportes detallados de las actividades realizadas en clase.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Adaptar un sistema de servicio mediante la aplicación de los protocolos, conocimientos culturales, metodológicos y técnicos para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos y bebidas, con empatía, creatividad y actitud colaborativa.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Origen del café

**Competencia:**
Analizar las características físicas, químicas y organolépticas del café a través del estudio de su origen y análisis sensorial para valorar el impacto en la calidad del grano y fomentar una cultura de café de calidad con análisis crítico, honestidad y compromiso.

**Contenido:** **Duración:** 12 horas

1.1. Origen del café
1.2. Olas del café
1.3. Origen del barismo
1.4. Franja del café
    1.4.1. Zonas cafetaleras en el mundo
    1.4.2. Estados cafetalera en México
1.5. Varietales
    1.5.1. Características físicas y químicas
    1.5.2. Zonas de cultivo
    1.5.3. Enfermedades y plagas principales en el cafeto
1.6. Cafeína
1.7. Sostenibilidad en el café
1.8. Proceso del café
    1.8.1.Cosecha
    1.8.2. Composición del fruto
    1.8.3. Despulpado
    1.8.4. Beneficios
    1.8.5. Grano verde
        1.8.5.1. Defectos del grano verde
        1.8.5.2. Clasificación

**UNIDAD II. Preparación del café**

**Competencia:**
Distinguir bebidas a base de café mediante las técnicas de preparación y sabores de estas para relacionar la afectación de los distintos ingredientes en la bebida con paciencia, tolerancia y actitud colaborativa.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

2.1. Tueste del grano
2.2. Proceso de cata de café
2.3. Clasificación de café
2.4. Máquina de espresso
    2.4.1. Limpieza
    2.4.2. Mantenimiento
    2.4.3. Extracción de espresso
    2.4.4. Emulsión de leche
    2.4.5. Colchón de bebidas
2.5. Leches y bebidas de origen vegetal
    2.5.1. Leches origen animal
    2.5.2. Bebidas de origen vegetal
2.6. Origen y preparaciones de bebidas
    2.6.1. Latte
    2.6.2. Capuchino
    2.6.3. Mocha

## UNIDAD III. Métodos de extracción del café

**Competencia:**
Valorar distintos métodos de extracción de café en frío y caliente a través de la preparación y perfil del sabor del método para elaborar bebidas de calidad que resalten las características organolépticas del grano con creatividad, objetividad y actitud proactiva.

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

3.1. Tipos de métodos de extracción
- 3.1.1. Métodos de extracción caliente
  - 3.1.1.1. Clasificación de métodos
  - 3.1.1.2. Perfil de sabor
  - 3.1.1.3. Preparación
- 3.1.2. Métodos de extracción en frío
  - 3.1.2.1. Clasificación de métodos
  - 3.1.2.2. Perfil de sabor
  - 3.1.2.3. Preparación

**UNIDAD IV. Tés**

**Competencia:**
Deducir organolépticamente los distintos tipos de tés y *blends* considerando su origen, características de elaboración y perfil de sabor para valorar el impacto en la calidad del té de hebra suelta y fomentar una cultura de este con objetividad, precisión y respeto

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

4.1. Diferencia entre té y tisana
4.2. Origen del té
4.3. Sostenibilidad en el té
4.4. Teína
4.5. Tipos de tés de hebra suelta: origen, características de elaboración, preparación, y perfil de sabor
- 4.5.1. Té blanco de hebra suelta
- 4.5.2. Té verde de hebra suelta
- 4.5.3. Matcha
- 4.5.4.Té negro de hebra suelta
  - 4.5.4.1. Clasificación
- 4.5.5. Pu Erh y té fermentado de hebra suelta y compactado
- 4.5.6. *Oolong* de hebra suelta
- 4.5.7. *Blends*: origen, características de elaboración, preparación, y perfil de sabor
  - 4.5.7.1. *Chai* de hebra suelta
  - 4.5.7.2. Genmaicha de hebra suelta
  - 4.5.7.3. *English breakfast tea* de hebra suelta
  - 4.5.7.4. *Earl Grey* de hebra suelta

4.6. Ceremonia china del té
- 4.6.1. Tipo de té
- 4.6.2. Herramientas

4.7. Ceremonia japonesa del té
- 4.7.1. Tipo de té
- 4.7.2. Herramientas

4.8. Ceremonia rusa del té
- 4.8.1. Tipo de té y su característica
- 4.8.2. Herramientas

## UNIDAD V. Tisanas

**Competencia:**
Evaluar los diferentes tipos de tisanas a través de sus ingredientes, características de elaboración y preparación de cada una para reconocer el valor sensorial, cultural y beneficios en la salud con respeto, objetividad y precisión.

**Contenido:** **Duración:** 2 horas

5.1. Tipos de tisanas
- 5.1.1 Herbales
  - 5.1.1.1. Origen
  - 5.1.1.2. Características de elaboración
  - 5.1.1.3. Preparación
- 5.1.2. Frutales
  - 5.1.2.1. Características de elaboración
  - 5.1.2.2. Preparación
- 5.1.3. Rooibos
  - 5.1.3.1. Origen
  - 5.1.3.2. Características de elaboración
  - 5.1.3.3. Preparación
- 5.1.4. Especiadas
  - 5.1.4.1. Origen (Ayurveda)
  - 5.1.4.2. Características de elaboración
  - 5.1.4.3. Preparación
- 5.1.5. Cereza roja
  - 5.1.5.1. Características de elaboración
  - 5.1.5.2. Preparación

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la Práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de Apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Cata de café por beneficio | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Analiza la parte organoléptica del café de especialidad proporcionado por su docente.<br>3. Socializa con el grupo la información encontrada.<br>4. Se genera un debate guiado y se tiene retroalimentación por su docente. | ● Paño para secar trastes<br>● Paño para limpieza general<br>● Café lavado en grano<br>● Café natural en grano<br>● Café *Black honey* en grano<br>● Café *Red honey* en grano<br>● Café *Yellow honey* en grano<br>● Molino para café<br>● Agua<br>● Calentador de agua<br>● Termómetro<br>● Temporizador<br>● Vaso / taza<br>● Cuchara<br>● Báscula<br>● Vaso de cerámica de 6oz | 2 horas |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 2 | Limpieza y mantenimiento de área de trabajo en máquina de espresso y molino | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Identifica el uso de las diferentes herramientas.<br>3. Realiza la limpieza de máquina de espresso y molino siguiendo las instrucciones.<br>4. Genera un reporte de la práctica y se entrega al docente para su retroalimentación. | ● Paño para secar trastes<br>● Máquina de espresso con sus aditamentos<br>● Paño para limpieza general<br>● Polvo para limpiar grupo<br>● Cepillo para limpiar grupo<br>● Agua<br>● Filtro ciego<br>● Toalla húmeda especial para limpiar máquina de espresso<br>● Molino<br>● Pastillas/polvo para limpiar molino<br>● Brocha limpiadora | 1 hora |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | ● Café en grano<br>● Agua<br>● Pichel<br>● Líquido para limpiar lanceta<br>● Paño para limpieza de lanceta | |
| 3 | Extracción de espresso | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Muele café en el molino para espresso<br>3. Compacta la molienda en el maneral con la posición adecuada<br>4. Extrae el espresso en la máquina de espresso<br>5. Retira el maneral de la máquina de espresso colocando la pastilla de café en el bagacero<br>6. Analiza el sabor del espresso conforme a la cantidad y tiempo de extracción<br>7. Socializa con el grupo los sabores y textura encontrada<br>8. Limpia la máquina de espresso conforme a la práctica 2<br>9. Realiza un reporte y se entrega al docente para su evaluación | ● Paño para secar trastes<br>● Máquina de espresso con sus aditamentos<br>● Paño para limpieza general<br>● Polvo para limpiar grupo<br>● Cepillo para limpiar grupo<br>● Agua<br>● Filtro ciego<br>● Toalla húmeda especial para limpiar máquina de espresso<br>● Molino para espresso<br>● Café en grano<br>● Agua<br>● Tamper<br>● Báscula<br>● Tapete de hule<br>● Shots medidores<br>● Cronómetro<br>● Vaso / taza<br>● Bagacero<br>● Brocha limpiadora | 5 horas |
| 4 | Emulsión | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Sirve jabón con agua en el pichel<br>3. Emulsiona el líquido en la lanceta<br>4. Texturiza el líquido adecuadamente para su | ● Paño para secar trastes<br>● Máquina de espresso con sus aditamentos<br>● Agua<br>● Tazas<br>● Pichel<br>● Líquido para limpiar lanceta<br>● Paño para limpieza de lanceta | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | vertido<br>5. Vierte el líquido en taza<br>6. Repite el procedimiento con leche<br>7. Limpia la lanceta conforme a la práctica 2 | ● Jabón<br>● Leche<br>● Termómetro<br>● Toalla húmeda para limpiar máquina de espresso<br>● Paño para limpieza general<br>● Brocha limpiadora | |
| 5 | Leches | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Analiza la parte organoléptica de los tipos de leches en frío, caliente y latte proporcionado por su docente.<br>3. Socializa con el grupo la información encontrada.<br>4. Se genera un debate guiado y se tiene retroalimentación por su docente. | ● Paño para secar trastes<br>● Máquina de espresso con sus aditamentos<br>● Paño para limpieza general<br>● Polvo para limpiar grupo<br>● Cepillo para limpiar grupo<br>● Agua<br>● Filtro ciego<br>● Toalla húmeda especial para limpiar máquina de espresso<br>● Pichel<br>● Líquido para limpiar lanceta<br>● Paño para limpieza de lanceta<br>● Molino para espresso<br>● Café en grano<br>● Tamper<br>● Báscula<br>● Bagacero<br>● Tapete de hule<br>● Shots medidores<br>● Cronómetro<br>● Taza<br>● Leches<br>● Termómetro<br>● Brocha limpiadora | 2 horas |
| 6 | Colchón de bebidas | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Muele café en el molino para espresso<br>3. Compacta la molienda en el maneral con la posición | ● Paño para secar trastes<br>● Máquina de espresso con sus aditamentos<br>● Paño para limpieza general<br>● Polvo para limpiar grupo<br>● Cepillo para limpiar grupo | 8 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | adecuada<br>4. Extrae el espresso en la máquina de espresso<br>5. Coloca el espresso en taza<br>6. Retira el maneral de la máquina de espresso colocando la pastilla de café en el bagacero<br>7. Sirve jabón con agua en el pichel<br>8. Emulsiona el líquido en la lanceta<br>9. Texturiza el líquido adecuadamente para su vertido<br>10. Vierte el líquido en taza con el espresso<br>11. Repite el procedimiento con leche<br>12. Analiza el vertido y sabor del colchón conforme a la cantidad, tiempo de extracción y textura de la emulsión<br>13. Socializa con el grupo el resultado<br>14. Limpia la máquina de espresso y lanceta conforme a la práctica 2<br>15. Realiza un reporte y se entrega al docente para su evaluación | ● Agua<br>● Filtro ciego<br>● Toalla húmeda especial para limpiar máquina de espresso<br>● Pichel<br>● Líquido para limpiar lanceta<br>● Paño para limpieza de lanceta<br>● Molino para espresso<br>● Café en grano<br>● Tamper<br>● Báscula<br>● Bagacero<br>● Tapete de hule<br>● Shots medidores<br>● Cronómetro<br>● Taza<br>● Leches<br>● Termómetro<br>● Brocha limpiadora | |
| 7 | Latte, cappuccino y mocha | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Analiza la parte organoléptica del latte, capuchino y mocha proporcionado por su docente.<br>3. Socializa con el grupo la información encontrada. | ● Paño para secar trastes<br>● Máquina de espresso con sus aditamentos<br>● Paño para limpieza general<br>● Polvo para limpiar grupo<br>● Cepillo para limpiar grupo<br>● Agua | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Se genera un debate guiado y se tiene retroalimentación por su docente.<br>5. Limpia la máquina de espresso y lanceta conforme a la práctica 2<br>6. Realiza un reporte y se entrega al docente para su evaluación | ● Filtro ciego<br>● Toalla húmeda especial para limpiar máquina de espresso<br>● Pichel<br>● Líquido para limpiar lanceta<br>● Paño para limpieza de lanceta<br>● Molino para espresso<br>● Café en grano<br>● Tamper<br>● Báscula<br>● Bagacero<br>● Tapete de hule<br>● Shots medidores<br>● Cronómetro<br>● Taza<br>● Leches<br>● Chocolate<br>● Termómetro<br>● Brocha limpiadora | |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 8 | Métodos de extracción caliente y frío | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Analiza la parte organoléptica del café proporcionado por su docente.<br>3. Socializa con el grupo la información encontrada.<br>4. Se genera un debate guiado y se tiene retroalimentación por su docente. | ● Paño para secar trastes<br>● Molino de café<br>● Café en grano<br>● Agua<br>● Calentadora de agua<br>● Jarra cuello de ganso<br>● Báscula<br>● Métodos para extracción de café a utilizar con sus aditamentos<br>● Filtro de papel (de los métodos a utilizar)<br>● Cronómetro<br>● Taza/vaso<br>● Bagacero | 2 horas |
| **UNIDAD IV** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 9 | Tés | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Analiza la parte organoléptica de los tés proporcionados por su docente.<br>3. Socializa con el grupo la información encontrada.<br>4. Se genera un debate guiado y se tiene retroalimentación por su docente. | ● Paño para secar trastes<br>● Calentadora de agua<br>● Báscula<br>● Cronómetro<br>● Termómetro<br>● Tés blancos de hebra suelta<br>● Tés verdes de hebra suelta<br>● Tés negros de hebra suelta<br>● Pu Erh de hebra suelta<br>● Pu Erh compactado<br>● *Oolong* de hebra suelta<br>● Matcha<br>● Leche<br>● Taza<br>● Taza para extracción<br>● Infusores<br>● Cuchara<br>● Máquina de espresso con sus aditamentos<br>● Agua<br>● Pichel<br>● Paño para lanceta<br>● Líquido para limpiar lanceta<br>● Toalla húmeda para limpiar máquina de espresso<br>● Paño para limpieza general | 1 hora |
| 10 | *Blends* de té | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Analiza la parte organoléptica de los blends proporcionados por su docente.<br>3. Socializa con el grupo la información encontrada.<br>4. Se genera un debate guiado y se tiene retroalimentación por su docente. | ● Paño para secar trastes<br>● Calentadora de agua<br>● Báscula<br>● Cronómetro<br>● Termómetro<br>● Té genmaicha de hebra suelta<br>● *Chai* de hebra suelta<br>● *English breakfast tea* de hebra suelta<br>● *Earl Grey* hebra suelta<br>● Leche<br>● Taza | 2 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | ● Taza para extracción<br>● Infusores<br>● Cuchara<br>● Máquina de espresso con sus aditamentos<br>● Agua<br>● Pichel<br>● Paño para lanceta<br>● Líquido para limpiar lanceta<br>● Toalla húmeda para limpiar máquina de espresso<br>● Paño para limpieza general | |
| **UNIDAD V** | | | | |
| 11 | Tisanas | 1. Atiende las orientaciones docentes.<br>2. Analiza la parte organoléptica de las tisanas proporcionadas por su docente.<br>3. Socializa con el grupo la información encontrada.<br>4. Se genera un debate guiado y se tiene retroalimentación por su docente. | ● Paño para secar trastes<br>● Calentadora de agua<br>● Báscula<br>● Cronómetro<br>● Termómetro<br>● Tisana Cereza roja<br>● Tisana *Golden milk*<br>● *Rooibos*<br>● Tisana frutal<br>● Tisana herbal<br>● Leche<br>● Taza<br>● Taza para extracción<br>● Infusores<br>● Cuchara<br>● Máquina de espresso con sus aditamentos<br>● Agua<br>● Pichel<br>● Paño para lanceta<br>● Líquido para limpiar lanceta<br>● Toalla húmeda para limpiar máquina de espresso<br>● Paño para limpieza general | 1 hora |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Discusión guiada
- Instrucción guiada

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Visitas a campo
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales..……..... 30%
- Reporte de prácticas……..……... 25%
- Actividades y participación en clase….. 20%
- Manual de preparación de café y té….. 25%

**Total**……...100%

## X. REFERENCIAS


### Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC

Artusi, N. (2022). *Manual del café: Guía definitiva para comprar, preparar y tomar*. Planeta. ISBN: 9786070777066.

Bhattacharyya, N, Bandyopadhyay, R., Bhuyan, M., Tudu, B., Ghosh D. & Jana, A. (2008). Electronic Nose for Black Tea Classification and Correlation of Measurements With Tea Taster Marks, in *IEEE Transactions on Instrumentation and Measurement*, *57*(7), pp. 1313-1321 doi: 10.1109/TIM.2008.917189 [clásica]

Freitas, V. V., Borges, L. L. R., Vidigal, M. C. T. R., dos Santos, M. H., & Stringheta, P. C. (2024). *Coffee: A comprehensive overview of origin, market, and the quality process*. *Trends in Food Science & Technology*, 104411. https://doi.org/10.1016/j.tifs.2024.104411

Hartings, M. (2020). *La química en tu cocina*. Acriba. ISBN: 9788420012025

Jarabes, C. (2015). *The ultimate coffee experience: 50 delicious coffee recipes and more!.* Content arcade publishing. ISBN: 9781516967520 [clásica]

Morfín Herrera, M. del C. (2006). *Administración de comedor y bar* (2ª ed.). Trillas [clásica]

Racineux, S., & Chung-Leng, T. (2017). *El arte del café*. Lunwerg - Planeta. ISBN: 9788416890323 [clásica]

Xu, W., Zhao, L., Li, J., Shang, S., Ding, X., & Wang, T. (2022). Detection and classification of tea buds based on deep learning. *Computers and Electronics in Agriculture*, 192, 106547. https://doi.org/10.1016/j.compag.2021.106547

### Recursos de acceso libre o complementarios externos

Banerjee, B. (1992). *Botanical classification of tea. In Tea: cultivation to consumption* (pp. 25-51). Dordrecht: Springer Netherlands [clásica]

Chen, T., Ge, Z., Yang, X., Wang, X., Zuo, H., Liao, Y., Chen, Z., Zhang, Z., Chen, M., Zhao, J., & Luo, J. (2024). Characterization of a new Camellia plant resource with low caffeine and high theobromine for production of a novel natural low-caffeine tea. *Food Chemistry: X*, *23*, 101586. https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.101586

Escales, C., & Masot, D. (2019). *El gran libro del té*. Integral.

Folmer, B. (Ed.). (2016). *The craft and science of coffee*. Academic Press [clásica]

Gascoyne, K., Marchand, F., Desharnais, J., & Américi, H. (2018). *Tea: History, Terroirs, Varieties*. Firefly Books [clásica]

Gallego-Nicasio, V. M. M. B. (2023). *Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones.* HOTR0209. IC Editorial.

Hoffmann, J. (2014). *The World Atlas of Coffee: From Beans to Brewing—Coffees Explored, Explained and Enjoyed*. Mitchell Beazley. [clásica]

Huda, H.-S.-A., Majid, N. B. A., Chen, Y., Adnan, M., Ashraf, S. A., Roszko, M., Bryła, M., Kieliszek, M., & Sasidharan, S. (2024). Exploring the ancient roots and modern global brews of tea and herbal beverages: A comprehensive review of origins, types, health benefits, market dynamics, and future trends. *Food Science & Nutrition*, 12, 6938–6955. https://doi.org/10.1002/fsn3.4346

Klauß, N., & Scander, H. (2024). C. 2 Tea as a sophisticated food companion. *Tea Cultures of Europe: Heritage and Hospitality: Arts & Venues| Teaware & Samovars| Culinary & Ceremonies*, 81.

Ormaza-Zapata, A. M., Díaz-Arango, F. O., & Rojano, B. A.. (2022). Efecto de la preparación fría de café (Coffea arabica L. var. Castillo) sobre la capacidad antioxidante y la calidad sensorial. *Información tecnológica*, 33(1), 57-70. https://dx.doi.org/10.4067/S0718-07642022000100057

Osorio, V. (2021). La calidad del Café. En Centro Nacional de Investigaciones de Café, *Guía más agronomia, más productividad, más calidad* (3ª ed.)., pp. 219–234). Cenicafé. https://doi.org/10.38141/10791/0014_12

Rao, S., & Lingle, T. (2014). *The Coffee Roaster's Companion*. Scott Rao Publishing [clásica]

Sinnott, K. (2011). *The art and craft of coffee: an enthusiast's guide to selecting, roasting, and brewing exquisite coffee*. Quarto Publishing Group USA [clásica]

Zhang, L., Xu, Y., & Liu, Z. (2023). Tea: From Historical Documents to Modern Technology. *Molecules*, 28(7), 2992. https://doi.org/10.3390/molecules28072992

| XI. PERFIL DOCENTE |
| --- |
| Licenciatura en Gastronomía o área afín, preferente con especialidad en barismo y té. Debe contar con experiencia profesional comprobable en relación con el café y té o área afín, preferentemente con experiencia docente mínima de 2 años, y conocimiento en uso de máquinas de expreso, extracción de café en métodos, tés y tisanas de hebra suelta con cualidades de organización, responsabilidad y que propicie el aprendizaje significativo en las y los estudiantes. |

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Vinos Internacionales

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 00 **HL:** 02 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Terminal

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Optativa

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Benjamín Medina Treviño
Ana Fernanda Ramírez Torres

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje de Vinos Internacionales permite explorar la riqueza de los vinos internacionales a través del análisis de su historia, *terroir*, métodos de producción y estilos característicos, para desarrollar un conocimiento integral que permita a los estudiantes reconocer, diferenciar y valorar las principales regiones productoras del mundo en concordancia con su cultura gastronómica. Se imparte en la etapa terminal con carácter optativo y pertenece al área de conocimiento de Servicio. Se recomienda haber acreditado la asignatura de Análisis Sensorial, Enología, y Bebidas en el Mundo.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Valorar las características de los vinos internacionales a través del estudio de sus regiones de origen, variedades de uva, procesos especiales de vinificación y normativas, para ahondar en el conocimiento del patrimonio enogastronómico, asumiendo una actitud crítica, responsable y reflexiva.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Guía regional de vinos internacionales, incluyendo el análisis sensorial, su control de regulación, servicio y maridaje sugerido.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Adaptar un sistema de servicio mediante la aplicación de los protocolos, conocimientos culturales, metodológicos y técnicos para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos y bebidas, con empatía, creatividad y actitud colaborativa.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Regulaciones internacionales del vino

**Competencia:**
Distinguir las regulaciones internacionales que influyen en la producción y comercialización del vino por medio de una revisión e investigación documental bibliográfica y normativa para valorar su impacto en el mercado global enológico con actitud crítica y responsable.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

1.1. Regulaciones Internacionales del Vino
- 1.1.1. Requisitos para la regulación del vino
- 1.1.2. Tipos de regulaciones
  - 1.1.2.1. AOC
  - 1.1.2.2. DOC
  - 1.1.2.3. DOCG
  - 1.1.2.4. DOP
  - 1.1.2.5. IG
  - 1.1.2.6. IGP
  - 1.1.2.7. IGT
  - 1.1.2.8. IGTG
  - 1.1.2.9. AVA
- 1.1.3. Leyes de etiquetado

1.2. Organismos internacionales reguladores:
- 1.1.1. OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino)
- 1.2.2. Codex Alimentarius

1.3. Indicadores de autenticidad y fraude en el vino

**UNIDAD II. Vinos del Viejo Mundo**

**Competencia:**
Valorar las características distintivas de los vinos del Viejo Mundo a partir de la revisión documental de su terroir, regulaciones y tradiciones enológicas para identificar su tipicidad y su contribución al patrimonio cultural global, con respeto, honestidad y aprecio por la diversidad enológica.

**Contenido:** **Duración:** 16 horas

2.1. Francia
- 2.1.1. Burdeos
- 2.1.2. Borgoña
- 2.1.3. Champagne
- 2.1.4. Languedoc-Rosellón
- 2.1.5. Valle del Loira
- 2.1.6. Alsacia
- 2.1.7. Valle del Ródano
- 2.1.8. Provenza
- 2.1.9. Sud-Ouest
- 2.1.10. La Corse

2.2. Italia
- 2.2.1. Piamonte
  - 2.2.1.1. Asti
  - 2.2.1.2. Valle D´Aosta
- 2.2.2. Toscana
- 2.2.3. Trentino-Alto-Adige
- 2.2.4. Umbria
- 2.2.5. Lascio-Abrusso
- 2.2.6. Puglia
- 2.2.7. Sicilia y Cerdeña

2.3. España
- 2.3.1. Rioja
- 2.3.2. Ribera del Duero
- 2.3.3. Priorat
- 2.3.4. Castilla-La Mancha
- 2.3.5. Rias Baixas
- 2.3.6. Valencia
- 2.3.7. Jerez

2.4. Portugal
    2.4.1. Douro
    2.4.2. Vinho verde
    2.4.3. Madeira
2.5. Alemania
    2.5.1. Rheinhessen
    2.5.2. Pfalz
    2.5.3. Baden
2.6. Austria
2.7. Hungría
2.8. Suiza
2.9. Grecia y Chipre
2.10. Ucrania
2.11. Bulgaria

## UNIDAD III. Vinos del Nuevo Mundo

**Competencia:**
Evaluar los estilos característicos de los vinos del Nuevo Mundo mediante la revisión documental e investigación de sus regulaciones, para identificar similitudes y diferencias sobre las tradiciones enológicas con el Viejo Mundo, con una actitud crítica, proactiva y de respeto.

**Contenido:** **Duración:** 10 horas

3.1. Oceanía
- 3.1.1. Australia
- 3.1.2. Nueva Zelanda

3.2. Sudáfrica

3.3. Norteamérica
- 3.3.1. EE.UU.A
  - 3.3.1.1. California
  - 3.3.1.2. Oregon
  - 3.3.1.3. Washington
- 3.3.2. Canadá
- 3.3.3. México: Regiones emergentes

3.4. Sudamérica
- 3.4.1. Chile
- 3.4.2. Argentina
- 3.4.3. Uruguay
- 3.4.4. Perú
- 3.4.5. Brasil

3.5. Asia
- 3.5.1. China
- 3.5.2. Japón
- 3.5.3. India
- 3.5.4. Rusia

## UNIDAD IV. Innovaciones y Tendencias en Vinos Internacionales

**Competencia:**
Compilar las innovaciones, tendencias y desafíos que enfrenta la industria vinícola internacional, por medio de investigación documental de las nuevas regiones productoras para proponer estrategias que impulsen un desarrollo ético y responsable en el sector, con compromiso, ética y conciencia ambiental.

**Contenido:** **Duración:** 2 horas

4.1. Cambios en el consumo global
- 4.1.1. Vinos naturales y biodinámicos
- 4.1.2. Vinos de baja intervención

4.2. Sostenibilidad en la industria vinícola
- 4.2.1. Energías renovables en viñedos
- 4.2.2. Reducción de la huella de carbono

4.3. Impacto del cambio climático
- 4.3.1. Nuevas zonas de cultivo
- 4.3.2. Adaptaciones tecnológicas en climas extremos

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la Práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de Apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD I** | | | | |
| 1 | Organismos internacionales reguladores | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Investiga los objetivos y funciones de organismos como la OIV y el Codex Alimentarius.<br>3. Realiza un análisis comparativo de las normativas aplicadas en diferentes países.<br>4. Registra tus hallazgos en un formato proporcionado.<br>5. Participa en la discusión grupal para identificar su impacto en la industria del vino.<br>6. Elabora el reporte de manera individual.<br>7. Entrega el reporte y recibe retroalimentación docente. | • Laboratorio de cómputo<br>• Conexión a internet<br>• Documentos normativos de la OIV, Codex Alimentarius y legislación de países específicos. | 3 horas |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 2 | Vinos del Norte de Francia | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Investiga previamente información sobre los vinos representativos de Champagne, Alsacia y Valle del Loira.<br>3. Presenta los vinos de acuerdo con el protocolo de servicio según el tipo de vino.<br>4. Realiza la cata del vino.<br>5. Analiza las características sensoriales de cada vino | • Laboratorio de análisis sensorial<br>• Vinos del norte de Francia (Alsacia, Valle del Loira, Borgoña)<br>• Copas iso 9001<br>• Cubitera<br>• Hielo<br>• Sacacorchos<br>• Manteleta de cata<br>• Formato de cata de vino | 2 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | utilizando el formato de cata de vino.<br>6. Discute las diferencias entre las regiones, las varietales, y las características organolépticas.<br>7. Elabora el reporte de manera individual.<br>8. Entrega el reporte y recibe retroalimentación docente. | | |
| 3 | Vinos del Centro y Sur de Francia | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Investiga previamente información sobre los vinos representativos de Burdeos, Valle del Ródano, Provenza, Languedoc-Rosellón, y el Sud-Ouest.<br>3. Presenta los vinos de acuerdo con el protocolo de servicio según el tipo de vino.<br>4. Realiza la cata del vino.<br>5. Analiza las características sensoriales de cada vino utilizando el formato de cata de vino.<br>6. Discute las diferencias entre las regiones, las varietales, y las características organolépticas.<br>7. Elabora el reporte de manera individual.<br>8. Entrega el reporte y recibe retroalimentación docente. | • Laboratorio de análisis sensorial<br>• Vinos del Centro y Sur de Francia (Burdeos, Valle del Ródano, Provenza, Languedoc-Rosellón, Sud-Ouest)<br>• Copas iso 9001<br>• Cubitera<br>• Hielo<br>• Sacacorchos<br>• Manteleta de cata<br>• Formato de cata de vino | 2 horas |
| 4 | Vinos de Italia | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica. | • Laboratorio de análisis sensorial<br>• Vinos de Italia (Piamonte, Toscana, Sicilia) | 2 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 2. Investiga previamente información sobre los vinos representativos de Piamonte, Toscana, y Sicilia.<br>3. Presenta los vinos de acuerdo con el protocolo de servicio según el tipo de vino.<br>4. Realiza la cata del vino.<br>5. Analiza las características sensoriales de cada vino utilizando el formato de cata de vino.<br>6. Discute las diferencias entre las regiones, las varietales, y las características organolépticas.<br>7. Elabora el reporte de manera individual.<br>8. Entrega el reporte y recibe retroalimentación docente. | • Copas iso 9001<br>• Cubitera<br>• Hielo<br>• Sacacorchos<br>• Manteleta de cata<br>• Formato de cata de vino | |
| 5 | Vinos de España | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Investiga previamente información sobre los vinos representativos de la Rioja, Ribera del Duero, y Rías Baixas.<br>3. Presenta los vinos de acuerdo con el protocolo de servicio según el tipo de vino.<br>4. Realiza la cata del vino.<br>5. Analiza las características sensoriales de cada vino utilizando el formato de cata de vino.<br>6. Discute las diferencias entre las regiones, las varietales, y | • Laboratorio de análisis sensorial<br>• Vinos de España (Rioja, Ribera del Duero, Rías Baixas)<br>• Copas iso 9001<br>• Cubitera<br>• Hielo<br>• Sacacorchos<br>• Manteleta de cata<br>• Formato de cata de vino | 2 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | las características organolépticas.<br>7. Elabora el reporte de manera individual.<br>8. Entrega el reporte y recibe retroalimentación docente. | | |
| 6 | Vinos de Jerez | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Investiga previamente información sobre los vinos representativos de Jerez.<br>3. Presenta los vinos de acuerdo con el protocolo de servicio según el tipo de vino.<br>4. Realiza la cata del vino.<br>5. Analiza las características sensoriales de cada vino utilizando el formato de cata de vino.<br>6. Discute las diferencias entre las regiones, las varietales, y las características organolépticas.<br>7. Elabora el reporte de manera individual.<br>8. Entrega el reporte y recibe retroalimentación docente. | • Laboratorio de análisis sensorial<br>• Vinos de Jerez (Manzanilla, Palo Cortado, Pedro Ximenez)<br>• Copas iso 9001<br>• Cubitera<br>• Hielo<br>• Sacacorchos<br>• Manteleta de cata<br>• Formato de cata de vino | 2 horas |
| 7 | Vinos de Portugal | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Investiga previamente información sobre los vinos representativos del Douro, Vinho verde, y Távora-Varosa.<br>3. Presenta los vinos de acuerdo con el protocolo de servicio según el tipo de vino. | • Laboratorio de análisis sensorial<br>• Vinos de Portugal (Douro, Vinho verde, Madeira)<br>• Copas iso 9001<br>• Cubitera<br>• Hielo<br>• Sacacorchos<br>• Manteleta de cata<br>• Formato de cata de vino | 2 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Realiza la cata del vino.<br>5. Analiza las características sensoriales de cada vino utilizando el formato de cata de vino.<br>6. Discute las diferencias entre las regiones, las varietales, y las características organolépticas.<br>7. Elabora el reporte de manera individual.<br>8. Entrega el reporte y recibe retroalimentación docente. | | |
| 8 | Vinos de Alemania | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Investiga previamente información sobre los vinos representativos de Alemania.<br>3. Presenta los vinos de acuerdo con el protocolo de servicio según el tipo de vino.<br>4. Realiza la cata del vino.<br>5. Analiza las características sensoriales de cada vino utilizando el formato de cata de vino.<br>6. Discute las diferencias entre las regiones, las varietales, y las características organolépticas.<br>7. Elabora el reporte de manera individual.<br>8. Entrega el reporte y recibe retroalimentación docente. | • Laboratorio de análisis sensorial<br>• Vinos de Alemania (Rheinhessen, Pfalz, Baden)<br>• Copas iso 9001<br>• Cubitera<br>• Hielo<br>• Sacacorchos<br>• Manteleta de cata<br>• Formato de cata de vino | 2 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 9 | Vinos de Australia, Nueva Zelanda | 1. Atiende las orientaciones | • Laboratorio de análisis sensorial | 2 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | y Sudáfrica | docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Investiga previamente información sobre los vinos representativos de Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica.<br>3. Presenta los vinos de acuerdo con el protocolo de servicio según el tipo de vino.<br>4. Realiza la cata del vino.<br>5. Analiza las características sensoriales de cada vino utilizando el formato de cata de vino.<br>6. Discute las diferencias entre las regiones, las varietales, y las características organolépticas.<br>7. Elabora el reporte de manera individual.<br>8. Entrega el reporte y recibe retroalimentación docente. | • Vinos de Australia (Shyraz), Nueva Zelanda (Sauvignon Blanc) y Sudáfrica (Pinotage)<br>• Copas iso 9001<br>• Cubitera<br>• Hielo<br>• Sacacorchos<br>• Manteleta de cata<br>• Formato de cata de vino | |
| 10 | Vinos de Estados Unidos y Canadá | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Investiga previamente información sobre los vinos representativos de EEUUA y Canadá.<br>3. Presenta los vinos de acuerdo al protocolo de servicio según el tipo de vino.<br>4. Realiza la cata del vino.<br>5. Analiza las características sensoriales de cada vino utilizando el formato de cata de vino.<br>6. Discute las diferencias entre | • Laboratorio de análisis sensorial<br>• Vinos de EEUUA (California, Washington, Oregon) y Canadá (Icewine)<br>• Copas iso 9001<br>• Cubitera<br>• Hielo<br>• Sacacorchos<br>• Manteleta de cata<br>• Formato de cata de vino | 2 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | las regiones, las varietales, y las características organolépticas.<br>7. Elabora el reporte de manera individual.<br>8. Entrega el reporte y recibe retroalimentación docente. | | |
| 11 | Vinos de Chile y Perú | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Investiga previamente información sobre los vinos representativos de Chile y Perú.<br>3. Presenta los vinos de acuerdo con el protocolo de servicio según el tipo de vino.<br>4. Realiza la cata del vino.<br>5. Analiza las características sensoriales de cada vino utilizando el formato de cata de vino.<br>6. Discute las diferencias entre las regiones, las varietales, y las características organolépticas.<br>7. Elabora el reporte de manera individual.<br>8. Entrega el reporte y recibe retroalimentación docente. | • Laboratorio de análisis sensorial<br>• Vinos de Chile (Carmenere y Chardonnay) y Perú (Pisco)<br>• Copas iso 9001<br>• Copa Alambic para pisco de 90 ml<br>• Botellas de agua purificada de 500 ml<br>• Cubitera<br>• Hielo<br>• Sacacorchos<br>• Manteleta de cata<br>• Formato de cata de vino | 2 horas |
| 12 | Vinos de Argentina y Uruguay | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Investiga previamente información sobre los vinos representativos de Argentina y Uruguay.<br>3. Presenta los vinos de acuerdo | • Laboratorio de análisis sensorial<br>• Vinos de Argentina (Malbec y Bonarda) y Uruguay (Tannat)<br>• Copas iso 9001<br>• Cubitera<br>• Hielo<br>• Sacacorchos<br>• Manteleta de cata | 2 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | con el protocolo de servicio según el tipo de vino.<br>4. Realiza la cata del vino.<br>5. Analiza las características sensoriales de cada vino utilizando el formato de cata de vino.<br>6. Discute las diferencias entre las regiones, las varietales, y las características organolépticas.<br>7. Elabora el reporte de manera individual.<br>8. Entrega el reporte y recibe retroalimentación docente. | • Formato de cata de vino | |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 13 | Innovaciones y Tendencias en Vinos Internacionales | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se integra en equipos de investigación.<br>3. Investigan innovaciones dentro del sector vitivinícola (vinos naturales, biodinámicos y de baja intervención).<br>4. Analizan estudios de caso sobre sostenibilidad en viñedos.<br>5. Diseñan una propuesta para mejorar la sostenibilidad en una vinícola regional.<br>6. Elaboran una infografía de manera creativa.<br>7. Entregan la infografía y reciben retroalimentación docente. | • Laboratorio de cómputo<br>• Acceso a internet<br>• Buscadores académicos<br>• Artículos y estudios de caso sobre sostenibilidad en viñedos y vinos naturales.<br>• Software de diseño digital | 4 horas |
| 14 | Presentación gráfica del vino | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de | • Laboratorio de cómputo<br>• Acceso a internet | 3 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | la práctica.<br>2. Se integra en equipos.<br>3. Diseña una propuesta de la estructura y el diseño de la guía de vinos internacionales.<br>4. Realiza una presentación a sus compañeros y docentes.<br>5. Reciben retroalimentación y observaciones de mejoras a realizarse.<br>6. Implementan las observaciones realizadas y proceden al diseño final de su guía de vinos.<br>7. Entregan la guía final y reciben retroalimentación final de su docente. | • Software de diseño digital | |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Discusión guiada
- Instrucción guiada

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental y normativa
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías

Notas: Debido a las características de esta asignatura, se recomienda que cada estudiante contemple y cubra el costo de los insumos necesarios (diferentes tipos de vinos) para cursarla. Se estima un precio que oscila un promedio de 1200 a 1500 por estudiante para el total de los vinos de la asignatura, contemplando un grupo de 15 estudiantes como mínimo.

**Especificaciones de los vinos a catar**
(se contempla una botella de 750 ml por cada 15 estudiantes)

| Práctica | País | Regiones | Productores sugeridos | Varietales recomendadas | Tipo de Vino |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 | Norte de Francia | Alsacia | • Trimbach<br>• Domaine Weinbach<br>• Domaine Schlumberger | • Riesling<br>• Gewürztraminer | Blanco, tranquilo |
| | | Valle de Loira | • Henri Bourgeois,<br>• Domaine des Baumard | • Sauvignon Blanc<br>• Chenin Blanc | Blanco, tranquilo |
| | | Borgoña | • Louis Latour<br>• Joseph Drouhin | • Pinot Noir | Tinto, tranquilo |
| 3 | Centro y Sur de | Burdeos | • Château La Tour | • Merlot | Tinto, tranquilo |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Francia | | • Château Greysac | • Cabernet Sauvignon | |
| | | Valle del Ródano | • E. Guigal<br>• Paul Jaboulet Aîné | • Syrah<br>• Grenache | Rosado o Tinto, tranquilo |
| | | Provenza | • Château d'Esclans<br>• Domaine Tempier | • Grenache<br>• Cinsault | Rosado o Tinto, tranquilo |
| 4 | Italia | Piamonte | • Pinelli | • Glera | Prosecco |
| | | | • Vietti<br>• Michele Chiarlo | • Nebbiolo<br>• Barbera | Tinto, tranquilo |
| | | Toscana | • Ruffino<br>• Antinori | • Sangiovese<br>• Canaiolo | Chianti |
| | | Sicilia | • Planeta<br>• Donnafugata | • Nero d'Avola<br>• Grillo | Marsala |
| 5 | España | Rioja | • Marqués de Cáceres<br>• Bodegas LAN | • Tempranillo<br>• Garnacha | Tinto, tranquilo |
| | | Ribera del Duero | • Protos<br>• Emilio Moro | • Tempranillo<br>• Cabernet Sauvignon | Tinto, tranquilo |
| | | Rías Baixas | • Pazo de Señorans<br>• Martín Códax | • Albariño<br>• Treixadura | Blanco, tranquilo |
| 6 | Jerez | Jerez | • González Byass<br>• Lustau | • Palomino fino<br>• Pedro Ximenez | Manzanilla |
| | | | | | Fino |
| | | Montilla-Moriles | • Alvear<br>• Pérez Barquero | • Pedro Ximenez<br>• Moscatel | Tinto, especial |
| 7 | Portugal | Douro | • Quinta do Crasto<br>• Niepoort | • Touriga Nacional<br>• Tinta Roriz | Oporto |
| | | Vinho Verde | • Anselmo Mendes<br>• Soalheiro | • Loureiro<br>• Alvarinho | Blanco, tranquilo |
| | | Madeira | • Blandy's<br>• Barbeito | • Sercial<br>• Malvasía | Madeira |
| 8 | Alemania | Rheinhessen | • Wittmann<br>• Keller | • Riesling<br>• Silvaner | Blanco, tranquilo |
| | | Rheinpfalz (Pfalz) | • Dr. Bürklin-Wolf<br>• Bassermann-Jordan | • Riesling<br>• Spätburgunder | Blanco, tranquilo |
| | | Baden | • Franz Keller<br>• Dr. Heger | • Pinot Noir<br>• Müller-Thurgau | Tinto, tranquilo |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 9 | Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica | Australia | • Penfolds<br>• Jacob's Creek | • Shiraz<br>• Cabernet Sauvignon | Tinto, tranquilo |
| | | Nueva Zelanda | • Cloudy Bay<br>• Pulpo | • Sauvignon Blanc<br>• Pinot Noir | Blanco, tranquilo |
| | | Sudáfrica | • Kanonkop<br>• Meerlust | • Pinotage<br>• Chenin Blanc. | Tinto, tranquilo |
| 10 | EEUUA y Canadá | California | • Robert Mondavi<br>• Kendall-Jackson | • Cabernet Sauvignon,<br>• Chardonnay | Blanco, tranquilo |
| | | Washington | • Chateau Ste. Michelle<br>• Columbia Crest | • Merlot<br>• Syrah | Tinto, tranquilo |
| | | Canadá | • Inniskillin<br>• Peller Estates | • Vidal Blanc | Blanco, especial |
| 11 | Chile y Perú | Chile | • Concha y Toro | • Carmenere | Blanco, tranquilo |
| | | | • Montes | • Cabernet Sauvignon | Tinto, tranquilo |
| | | Perú | • Barsol | • Moscatel-Quebranta | Pisco |
| 12 | Argentina y Uruguay | Argentina | • Trapiche | • Malbec | Tinto, tranquilo |
| | | | • Catena Zapata | • Bonarda | Tinto, tranquilo |
| | | Uruguay | • Bodega Garzón | • Tannat | Tinto, tranquilo |

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales..…..…..... 20%
- Prácticas y evidencias de laboratorio…..……..…….. 40%
- Participación en clase..……..……..... 10%
- Elaboración y presentación de la guía regional de vinos.... 30%

**Total**…….…….100%

## X. REFERENCIAS


| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Cunningham, S. K. (2009). *The bartender's black book* (9th ed.). The Bartender's Black Book Company [clásica]<br>Dornenburg, A., & Page, K. (2006). *What to drink with what you eat: The definitive guide to pairing food with wine, beer, spirits, coffee, tea-- even water-- based on expert advice from America's best sommeliers* (1st ed.). Bulfinch Press [clásica]<br>Gibson, M. (2014). *Curso de preparación para sommeliers: Una introducción a los vinos, cervezas y destilados del mundo*. Limusa Wiley [clásica]<br>Johnson, H., & Robinson, J. (2021). *Atlas Mundial del Vino*. Blume. ISBN 9788418075933.<br>Keller, M. (2020). *The science of grapevines*. Academic press.<br>Larousse. (2017). *Larousse wine: The definitive reference for wine lovers: How to understand & enjoy the world's best wines*. Hamlyn: Octopus Publishing Group [clásica]<br>Lukacs, P. (2012). *Inventing wine: A new history of one of the world's most ancient pleasures* (1st ed.). W.W. Norton & Co [clásica]<br>Medina, F. X., Serrano, D., & Tresserras, J. (Eds.). (2011). *Turismo del vino: Análisis de casos internacionales*. UOC [clásica]<br>Muñoz Ramos, J., & Ávila Granados, J. (2001). *Todos los vinos del mundo* (3ª ed.). Planeta [clásica]<br>Ortiz, I. (Dir.), Walton, S., & Thema Equipo Editorial. (2008). *Atlas ilustrado de los vinos del mundo*. Susaeta Ediciones [clásica]<br>Phillips, R. (2017). 9000 years of wine: A world history. Whitecap [clásica]<br>White, R. E. (2009). Understanding vineyard soils. Oxford University Press. https://doi.org/10.1093/acprof:oso/9780195311259.001.0001 [clásica] | Barba, L. M. (2021). *La cata de vinos: Guía completa para conocer y degustar los vinos.* Edición actualizada 2021. Grijalbo.<br>Clarke, O. & Rand, M. (2015). *Grapes and Wine: A comprehensive guide to varieties and flavours* . PAVILION [clásica]<br>Jackson, R. S. (2022). *Wine tasting: a professional handbook*. Elsevier.<br>Larousse. (2021). *El Gran Libro del Vino*. Larousse. ISBN: 978-607-21-1973-4.<br>Metivier, J. (2020). *The Sommelier's Cookbook*. Rockridge. ISBN 978-1-64739-809-5.<br>Puckette, M., & Hammack, J. (2018). *Wine Folly: The Master Guide*. Penguin Random House. ISBN 978-0525533894 [clásica]<br>Puig, E. (2015). *La cultura del vino*. http://hdl.handle.net/10609/111127<br>Ribéreau-Gayon, P., Dubourdieu, D., Donèche,B. & Lonvaud, A. (2006). *Handbook of Enology*. Volumen 1 y 2 [clásica]<br>Robinson, J., & Harding, J. (2015). *The Oxford Companion to Wine* (4ª ed.). Oxford University Press. ISBN 978-0-19-870538-3 [clásica]<br>Saldaña, C. (2022). *El libro de los vinos de jerez: guía para comprender unos vinos únicos.* Editorial Almuzara.<br>Sgroi, F., & Sciancalepore, V. D. (2022). Climate change and risk management policies in viticulture. *Journal of Agriculture and Food Research*, *10*, 100363.<br>Sommers, B. J. (2008). *The Geography of Wine: How Landscapes. Cultures, Terroir, and the Weather Make a Good Drop*. ISBN: 978-1436212588 [clásica] |

## XI. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Enología o área afín, con especialización o certificaciones de instituciones reconocidas y avaladas de manera nacional o internacional en temáticas de enología y cultura del vino, de preferencia con maestría o especialidad en Enología o área afín. Debe contar con experiencia docente mínima de 2 años, y conocimiento actual sobre la producción vitivinícola regional e internacional, con cualidades de organización, responsabilidad y que propicie el aprendizaje significativo en las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Sumillería

**5. Clave**:

**6. HC:** 01 **HT:** 04 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 01 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Terminal

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Optativa

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Benjamín Medina Treviño
Julio Benjamín Torres Gutiérrez
Ana Fernanda Ramírez Torres

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Proporcionar una comprensión profunda y práctica del rol del *sommelier*, destacando su importancia en el mundo de la gastronomía y el servicio de bebidas, para reconocer las funciones esenciales del *sommelier*, incluyendo la selección, recomendación y servicio de vino, cerveza, café y té, fomentando el desarrollo de ética profesional y actitud responsable, preparando al alumnado con herramientas útiles y aplicables para gestionar de manera eficiente la selección y la armonía de bebidas, contribuyendo al éxito del servicio en restaurantes, hoteles y eventos en donde la sumillería marca la diferencia en la experiencia del consumidor. Se encuentra en la etapa terminal, con carácter optativo y contribuye al área de conocimiento Servicio.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Proponer armonía de alimentos y bebidas brindando un servicio de excelencia a través de los protocolos de la sumillería y armonización para generar experiencias satisfactorias a los comensales de un establecimiento de alimentos y bebidas con honestidad, empatía y responsabilidad.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Demostración de una experiencia integral de armonización de alimentos y bebidas, considerando los protocolos de la sumillería y el perfil del cliente.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Adaptar un sistema de servicio mediante la aplicación de los protocolos, conocimientos culturales, metodológicos y técnicos para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos y bebidas, con empatía, creatividad y actitud colaborativa.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. La sumillería

**Competencia:**
Analizar las responsabilidades específicas del *sommelier* y su contribución a la experiencia culinaria a partir de sus antecedentes, la importancia y la evolución histórica de la sumillería para comprender la vocación, el servicio, y las funciones del *sommelier* en el ámbito gastronómico, de manera responsable y con pensamiento crítico.

**Contenido:** **Duración:** 3 horas

1.1. Introducción a la sumillería
- 1.1.1. Antecedentes e importancia
- 1.1.2. La vocación y el servicio del *sommelier*
- 1.1.3. Definición del rol del *sommelie*r: funciones y responsabilidades
- 1.1.4. Diferencia entre sumillería y enología

1.2. Evolución histórica del *sommelier*
1.3. Ética y profesionalismo en la sumillería

## UNIDAD II. Habilidades y conocimientos de un sommelier

**Competencia:**
Aplicar las técnicas de cata a través de la evaluación de las características de las bebidas para generar experiencias satisfactorias a los comensales de un establecimiento de alimentos y bebidas con honestidad, proactividad y respeto.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

2.1. Competencias técnicas: cata, servicio y gestión de bebidas
- 2.1.1. Habilidades comunicativas: interacción con clientes, creación de experiencias
- 2.1.2. El papel del *sommelier* en mercados emergentes
- 2.1.3. El perfil del cliente para la satisfacción en las experiencias de armonización

2.2. La sumillería más allá del vino
- 2.2.1. Agua
  - 2.2.1.1. Tipos de agua
  - 2.2.1.2. Base de cata
- 2.2.2. Cerveza.
  - 2.2.2.1. Tipos cerveza
  - 2.2.2.2. Bases de cata
- 2.2.3. Café
  - 2.2.3.1. Tipos de café
  - 2.2.3.2. Base de cata
- 2.2.4. Té
  - 2.2.4.1. Tipos de té
  - 2.2.4.2. Base de cata
- 2.2.5. Destilados de agave
  - 2.2.5.1. Tipos de destilados de agave
  - 2.2.5.2. Base de cata

## UNIDAD III. La sumillería en la gastronomía

**Competencia:**
Valorar los principios fundamentales de la armonía entre alimentos y bebidas, por medio del proceso de selección, combinación y presentación de opciones gastronómicas adecuadas según el contexto, así como el uso de las herramientas y los métodos de servicio específicos, para la identificación de las características culturales que influyen en la armonización en diferentes tradiciones culinarias internacionales, con respeto y liderazgo.

**Contenido:** **Duración:** 4 horas

3.1. La armonía
- 3.1.1. Principios básicos de la armonía
- 3.1.2. Importancia del equilibrio entre comida y bebida.

3.2. La armonía con vinos
- 3.2.1. Herramientas
- 3.2.2. Servicio

3.3. La armonía con cerveza
- 3.3.1. Herramientas
- 3.3.2. Servicio

3.4. La armonía con café
- 3.4.1. Herramientas
- 3.4.2. Servicio

3.5. La armonía con té
- 3.5.1. Herramientas
- 3.5.2. Servicio

3.6. La armonía con gastronomía en el mundo
- 3.6.1. México
- 3.6.2. Japón
- 3.6.3. Francia
- 3.6.4. Mediterráneo

## UNIDAD IV. El Sommelier en la experiencia gastronómica

**Competencia:**
Desarrollar y aplicar técnicas avanzadas de servicio, asesoría personalizada y construcción estratégica de la carta de bebidas, con el objetivo de maximizar la experiencia del cliente, optimizar las ventas y fortalecer la identidad gastronómica de un restaurante, con una visión integral que combine conocimientos técnicos, habilidades comunicativas y estrategias de gestión.

**Contenido:** **Duración:** 5 horas

4.1. El impacto del *sommelier* en la experiencia del cliente
- 4.1.1. Técnicas de servicio, venta y asesoría personalizada
- 4.1.2. Manejo de imprevistos y resolución de problemas
- 4.1.3. Estrategias de venta
  - 4.1.3.1. Ventas sugestivas
  - 4.1.3.2. Incremento del ticket promedio

4.2. La importancia de la carta de bebidas en un restaurante
4.3. La construcción de la carta de bebidas en un restaurante
4.4. Tipos de carta de bebidas
4.5. El sommelier y la sostenibilidad

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 1 | Cata de agua | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Prueba los tipos de agua provistas por su docente.<br>3. Identifica las características organolépticas de las muestras.<br>4. Registra las percepciones en el formato de cata.<br>5. Analiza las percepciones de la cata de manera comparativa con el grupo.<br>6. Elabora el informe de la práctica.<br>7. Entrega el informe y recibe retroalimentación docente. | • Formato de cata<br>• Muestras de tipos de agua<br>• Copas catavinos ISO 9001<br>• Manteleta de cata o pantalla de cata<br>• Escupidera | 4 horas |
| 2 | Cata de cerveza | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Prueba los tipos de cerveza provistas por su docente.<br>3. Identifica las características organolépticas de las muestras.<br>4. Registra las percepciones en el formato de cata.<br>5. Analiza las percepciones de la cata de manera comparativa con el grupo.<br>6. Elabora el informe de la práctica.<br>7. Entrega el informe y recibe retroalimentación docente. | • Formato de cata<br>• Muestras de tipos de cerveza<br>• Copas catavinos ISO 9001<br>• Manteleta de cata o pantalla de cata<br>• Escupidera | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 3 | Cata de café | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Prueba los tipos de café provistos por su docente.<br>3. Identifica las características organolépticas de las muestras.<br>4. Registra percepciones en el formato de cata.<br>5. Analiza las percepciones de la cata de manera comparativa con el grupo.<br>6. Elabora el informe de la práctica.<br>7. Entrega informe y recibe retroalimentación docente. | • Formato de cata<br>• Muestras de tipos de café<br>• Vasos de cristal o taza de porcelana/cerámica de 240 ml (8 fl oz)<br>• Manteleta de cata o pantalla de cata<br>• Escupidera | 4 horas |
| 4 | Cata de té | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Prueba los tipos de té provistos por su docente.<br>3. Identifica las características organolépticas de las muestras.<br>4. Registra las percepciones en el formato de cata.<br>5. Analiza las percepciones de la cata de manera comparativa con el grupo.<br>6. Elabora el informe de la práctica.<br>7. Entrega el informe y recibe retroalimentación docente. | • Formato de cata<br>• Muestras de tipos de té<br>• Vasos de cristal o taza de porcelana de 240 ml (8 fl oz)<br>• Kit preparación de té<br>• Manteleta de cata o pantalla de cata<br>• Escupidera | 4 horas |
| 5 | Cata de destilados de agave | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Prueba los tipos de destilados de agave provistos por su docente. | • Formato de cata<br>• Muestras de tipos de destilados de agave<br>• Copas catavinos ISO 9001<br>• Manteleta de cata o pantalla de cata | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Identifica las características organolépticas de las muestras.<br>4. Registra las percepciones en el formato de cata.<br>5. Analiza las percepciones de la cata de manera comparativa con el grupo.<br>6. Elabora el informe de la práctica.<br>7. Entrega el informe y recibe retroalimentación docente. | • Escupidera | |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 6 | Armonía con vinos | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipo de trabajo.<br>3. Se organiza para la elaboración de platillos para armonía con vinos.<br>4. Identifica los elementos sensoriales de los alimentos.<br>5. Identifica los elementos sensoriales del vino.<br>6. Realiza el análisis de la interacción de alimentos y el vino.<br>7. Elabora el informe de la práctica.<br>8. Entrega el informe y recibe retroalimentación docente. | • Formato de cata<br>• Muestras de tipos de vino<br>• Copas catavinos ISO 9001<br>• Manteleta de cata o pantalla de cata<br>• Escupidera | 4 horas |
| 7 | Armonía con cerveza | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipo de trabajo.<br>3. Se organiza para la elaboración de platillos para armonía con cerveza. | • Formato de cata<br>• Muestras de tipos de cerveza<br>• Copas catavinos ISO 9001<br>• Manteleta de cata o pantalla de cata<br>• Escupidera | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Identifica los elementos sensoriales de los alimentos.<br>5. Identifica los elementos sensoriales de la cerveza.<br>6. Realiza el análisis de la interacción de alimentos y el vino.<br>7. Elabora el informe de la práctica.<br>8. Entrega informe y retroalimentación docente. | | |
| 8 | Armonía con café | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipo de trabajo.<br>3. Se organiza para la elaboración de platillos para armonía con café.<br>4. Identifica los elementos sensoriales del café.<br>5. Identificar los elementos sensoriales del vino.<br>6. Realiza el análisis de la interacción de alimentos y el vino.<br>7. Elabora el informe de la práctica.<br>8. Entrega el informe y recibe retroalimentación docente. | • Formato de cata<br>• Muestras de tipos de café<br>• Vasos de cristal o taza de porcelana de 240 ml (8 fl oz)<br>• Manteleta de cata o pantalla de cata<br>• Escupidera | 4 horas |
| 9 | Armonía con té | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipo de trabajo.<br>3. Se organiza para la elaboración de platillos para armonía con té.<br>4. Identifica los elementos sensoriales de los alimentos.<br>5. Identifica los elementos sensoriales del té. | • Formato de cata<br>• Muestras de tipos de té<br>• Vasos de cristal o taza de porcelana de 240 ml (8 fl oz)<br>• Manteleta de cata o pantalla de cata<br>• Escupidera | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 6. Realiza el análisis de la interacción de alimentos y el vino.<br>7. Elabora el informe de la práctica.<br>8. Entrega informe y retroalimentación docente. | | |
| 10 | Armonía con gastronomía de México | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipo de trabajo.<br>3. Se organiza para la elaboración de platillos de la gastronomía de México.<br>4. Identifica los elementos sensoriales de los alimentos de la gastronomía de México.<br>5. Identifica los elementos sensoriales de la bebida.<br>6. Realiza el análisis de la interacción de alimentos y el vino.<br>7. Elabora el informe de la práctica.<br>Entrega el informe y recibe retroalimentación del docente. | • Formato de cata<br>• Muestras de tipos de vino<br>• Muestras de tipos de cerveza<br>• Copas catavinos ISO 9001 Escupidera | 4 horas |
| 11 | Armonía con gastronomía de Japón | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipo de trabajo.<br>3. Se organiza para la elaboración de platillos de la gastronomía de Japón<br>4. Identifica los elementos sensoriales de los alimentos de la gastronomía de Japón.<br>5. Identifica los elementos sensoriales de la bebida. | • Formato de cata<br>• Muestras de tipos de vino<br>• Muestras de tipos de cerveza<br>• Copas catavinos ISO 9001<br>• Escupidera | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 6. Realiza el análisis de la interacción de alimentos y el vino.<br>7. Elabora el informe de la práctica.<br>8. Entrega el informe y recibe retroalimentación docente. | | |
| 12 | Armonía con gastronomía de Francia | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipo de trabajo.<br>3. Se organiza para la elaboración de platillos de la gastronomía de Francia.<br>4. Identifica los elementos sensoriales de los alimentos de la gastronomía de Francia.<br>5. Identifica los elementos sensoriales de la bebida.<br>6. Realiza el análisis de la interacción de alimentos y el vino.<br>7. Elabora el informe de la práctica.<br>8. Entrega el informe y recibe retroalimentación docente. | • Formato de cata<br>• Muestras de tipos de vino<br>• Muestras de tipos de cerveza<br>• Copas catavinos ISO 9001<br>• Escupidera | 4 horas |
| 13 | Armonía con gastronomía del Mediterráneo | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipo de trabajo.<br>3. Se organiza para la elaboración de platillos de la gastronomía del Mediterráneo.<br>4. Identifica los elementos sensoriales de los alimentos de la gastronomía del Mediterráneo.<br>5. Identificar los elementos sensoriales de la bebida. | • Formato de cata<br>• Muestras de tipos de vino<br>• Muestras de tipos de cerveza<br>• Copas catavinos ISO 9001<br>• Escupidera | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 6. Realiza el análisis de la interacción de alimentos y el vino.<br>7. Elabora el informe de la práctica.<br>8. Entrega el informe y recibe retroalimentación docente. | | |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 14 | El servicio del *sommelier* | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipo y se organiza para garantizar que cada integrante desarrolle los siguientes pasos.<br>3. Realiza los 10 pasos de atención al comensal para el servicio del vino y otras bebidas.<br>4. Verifica por medio de autoevaluación el cumplimiento de los 10 pasos del servicio.<br>5. Realiza la documentación fotográfica de la práctica.<br>6. Efectúa el reconocimiento del desempeño obtenido durante la práctica.<br>7. Elabora el informe de la práctica.<br>8. Entrega el informe y recibe retroalimentación docente. | • Cabrilla<br>• Charola de servicio<br>• Botellas de vino<br>• Descorchador<br>• Cubitera con soporte<br>• Gueridón o mesa de apoyo<br>• Mantelería<br>• Mesas y sillas<br>• Rúbrica de autoevaluación | 4 horas |
| 15 | Solución de problemas | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipo y se organizan para garantizar que cada integrante desarrolle un rol y los siguientes pasos. | • Cabrilla<br>• Charola de servicio<br>• Botellas de vino<br>• Descorchador<br>• Cubitera con soporte<br>• Gueridón o mesa de apoyo | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3. Realiza la simulación de problemáticas y situaciones a resolverse en el servicio del *sommelier.*<br>4. Realiza la documentación fotográfica de la práctica.<br>5. Verifica por medio de autoevaluación el desempeño realizado.<br>6. Efectúa el reconocimiento del desempeño obtenido durante la práctica.<br>7. Elabora el informe de la práctica.<br>8. Entrega el informe y recibe retroalimentación docente. | • Mantelería<br>• Mesas y sillas<br>• Rúbrica de autoevaluación<br>• Tarjetas con roles | |
| 16 | Construcción de carta de bebidas | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipo de trabajo.<br>3. Se le asigna un establecimiento para elaborar la carta conforme a ese concepto.<br>4. Selecciona bebidas que deseen en la carta.<br>5. Realiza la construcción de la carta de bebidas.<br>6. Elabora el informe de la construcción de la carta.<br>7. Entrega el informe y recibe retroalimentación docente. | • Equipo de cómputo | 4 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Estudio de caso
- Aprendizaje basado en problemas
- Técnica expositiva
- Debates
- Discusión guiada
- Instrucción guiada
- Foros

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías
- Catas guiadas

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales…….... 10%
- Reporte de prácticas…….. 40%
- Reporte de lectura…..…….. 10%
- Demostración de una experiencia de armonización…. 40%

**Total**…….100%

## X. REFERENCIAS

| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Asimov, E. (2014). *Wine With Food: Pairing Notes and Recipes from the New York Times*. Rizzoli. [clásica]<br>Gibson, M. (2014). Curso de preparación para sommeliers: una introducción a los vinos, cervezas y destilados del mundo. Limusa Wiley [clásica]<br>Oliva Paz, A. (2011). *Sumillería: el vino y su servicio*. Series Hostelería y turismo. Síntesis. [clásica] | Arce, S. (2011). Enología biológica. Instituto de los Andes. https://enologia.blogia.com/2011/060302-composicion-del-vino.php<br>Bebel, N. (2024). La vid, el origen del vino. *Vinetur. Revista Digital del Vino*. https://www.vinetur.com/2017032827627/la-vid-el-origen-del-vino.html<br>Briscione, J. (2018). *The flavor matrix*. Houghton Mifflin Harcourt. [clásica]<br>Coucquyt, P., Lahousse, B., & Langesbick, J. (2020). *El arte y la ciencia del foodpairing*. Neo Person.<br>Di Giacomo. (2016). *De vinos y vides*. https://www.devinosyvides.com.ar/nota/640-cual-es-la-diferencia-entre-un-sommelier-y-un-enologo<br>Dunlop, S. E., & Gleason, G. W. (2015). *Beer tasting and food pairing*. KB Publishing Limited. [clásica]<br>Gallego, J. G. (2008). *Maridaje, enología y cata de vinos*. Innovación y Cualificación. [clásica]<br>Gallego-Nicasio, V. M. M. B. (2023). *Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones. HOTR0209*. IC Editorial.<br>García, V. R. (2019). *Excelencias gourmet*. https://www.excelenciasgourmet.com/es/tastevin/sommelier-origenes-de-una-profesion<br>Lería, C. P. (2023). *Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas. HOTR0209*. IC Editorial.<br>Metivier, J. (2020). *The sommelier's cookbook*. Rockridge.<br>Segnit, N. (2023). *La enciclopedia de los sabores. Vol. 2.* Penguin Random House.<br>Sharma, N. (2020). *The flavor equation*. Chronicle Books.<br>Shepherd, G. M. (2017). *NeuroEnology*. Columbia University Press. [clásica] |

## XI. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Ciencias de los Alimentos o área afín, con especialización en temáticas de análisis sensorial y armonización de alimentos y bebidas, de preferencia con maestría o especialidad en Sumillería. Debe contar con experiencia docente mínima de 2 años, con cualidades de organización y responsabilidad, asimismo, propiciar el aprendizaje significativo en las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Innovación Industrial de Productos Alimenticios

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 02 **HL:** 00 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Terminal

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Optativa

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Gloria Andrea Pérez Álvarez
Salvador Romero García

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Brindar al alumnado la base conceptual y técnica de tecnologías emergentes utilizadas en la producción y análisis de alimentos. Lo cual permite a las y los estudiantes desarrollar habilidades para la innovación alimentaria y diseñar productos alimenticios sostenibles que cumplan con los objetivos de la seguridad alimentaria.

Se imparte en la etapa terminal con carácter optativo y pertenece al área de conocimiento de Producción.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Diseñar productos alimenticios innovadores mediante el uso de tecnologías industriales emergentes para coadyuvar en la seguridad alimentaria de la población meta, con responsabilidad social, creatividad y sostenibilidad.

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Propuesta y presentación del diseño o rediseño de un producto alimenticio innovador desarrollado a partir de tecnologías industriales emergentes que cumpla con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES

### UNIDAD I. Conceptualización y antecedentes en la innovación industrial alimentaria

**Competencia:**
Distinguir los fundamentos de la innovación industrial alimentaria, mediante el estudio de su conceptualización y antecedentes, para comprender su evolución y apego a los objetivos del desarrollo sostenible con actitud reflexiva, pensamiento crítico y proactividad

**Contenido:** **Duración:** 6 horas

1.1. Conceptos básicos
- 1.1.1. *FoodTech*
- 1.1.2. Innovación
- 1.1.3. Industria alimentaria
- 1.1.4. Seguridad alimentaria en la industria de los alimentos

1.2. Antecedentes
- 1.2.1. Historia de la innovación alimentaria en la industria
- 1.2.2. Objetivos de Desarrollo Sostenible en la industria de los alimentos en la actualidad

1.3. Papel del profesional en gastronomía en la innovación industrial alimentaria

## UNIDAD II. Tecnologías emergentes

**Competencia:**
Examinar las tecnologías emergentes en la elaboración de alimentos, por medio de las etapas de producción, conservación y distribución, para detectar áreas de oportunidad en el diseño o rediseño sostenible, con actitud proactiva y crítica

**Contenido:** **Duración:** 10 horas

2.1. Tecnologías emergentes en la producción de alimentos sostenibles
- 2.1.1. Impresión de alimentos en 3D
- 2.1.2. Alimentos modificados genéticamente
- 2.1.3. *UpCycling*

2.2. Tecnologías emergentes en el envasado y conservación de alimentos sostenibles
- 2.2.1. Revestimientos comestibles
- 2.2.2. Bacteriocinas

2.3. Aprovechamiento de residuos industriales de alimentos
- 2.3.1. Aplicaciones y tendencias

2.4. Casos de éxito en la innovación industrial de alimentos
- 2.4.1. Áreas de oportunidad de la innovación industrial alimentaria en materia de sostenibilidad

2.5. Estrategias de diseño sostenible en la innovación industrial alimentaria
- 2.5.1. Análisis del producto alimentario y su público meta
  - 2.5.1.1. Evaluación del nivel de aceptación de las y los consumidores
  - 2.5.1.2. Factibilidad

**UNIDAD III. Tecnologías emergentes en productos de origen animal**

**Competencia:**
Diseñar productos de origen animal innovadores, mediante la selección y aplicación de las tecnologías emergentes en las etapas de producción, conservación y distribución para cumplir con los requerimientos de la población meta, con actitud proactiva y crítica

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

3.1. Retos en la sostenibilidad de productos de origen animal
3.2. Tecnologías emergentes en la elaboración de productos de origen animal
    3.2.1. Carne cultivada
    3.2.2. Proteínas alternativas
3.3. Tecnologías emergentes en la conservación de productos de origen animal
3.4. Análisis de calidad aplicados a la industria de productos de origen animal
    3.4.1. Análisis físico-químicos

## UNIDAD IV. Tecnologías emergentes en productos de origen vegetal

**Competencia:**
Diseñar productos de origen vegetal innovadores, mediante la selección y aplicación de las tecnologías emergentes en las etapas de producción, conservación y distribución para cumplir con los requerimientos de la población meta, con actitud proactiva y crítica

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

4.1. Retos en la sostenibilidad de productos vegetales
4.2. Tecnologías emergentes en la elaboración de productos vegetales
    4.2.1. *Plant based food*
    4.2.2. *Clean label*
4.3. Análisis de calidad aplicados a la industria de productos vegetales
    4.3.1 Análisis físico-químicos

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE TALLER | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 1 | Análisis de casos de éxito en la innovación industrial de los alimentos | 1. Atiende las indicaciones docentes<br>2. Se reúne en equipos y analiza el caso de éxito asignado.<br>3. Identifica los elementos clave del éxito de dicho caso.<br>4. Detecta áreas de oportunidad del caso.<br>5. Elabora un reporte con la conclusión correspondiente.<br>6. Entrega reporte y recibe retroalimentación docente. | • Dispositivos electrónicos<br>• Casos de éxito en la innovación industrial de alimentos<br>• Internet | 4 horas |
| 2 | Ventajas de la impresión en 3D de los alimentos | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipos y analiza el caso asignado.<br>3. Identifica las principales características y ventajas de los alimentos en 3D.<br>4. Detecta áreas de oportunidad de los casos y propone estrategias para su difusión.<br>5. Elabora un reporte con la conclusión correspondiente.<br>6. Entrega reporte y recibe retroalimentación docente | • Casos que impliquen la impresión 3D de alimentos<br>• Dispositivos electrónicos<br>• Procesadores de texto<br>• Internet | 4 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 3 | Carne cultivada, pros y contras. | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipos y analiza el caso asignado.<br>3. Identifica las principales características y ventajas de la carne cultivada. | • Casos de estudio sobre la carne cultivada<br>• Dispositivos electrónicos<br>• Procesadores de texto<br>• Internet | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 4. Detecta áreas de oportunidad de los casos y propone estrategias para su difusión.<br>5. Elabora un reporte con la conclusión correspondiente.<br>6. Entrega reporte y recibe retroalimentación docente | | |
| 4 | Uso de las tecnologías emergentes en productos de origen animal | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipos y analiza las tecnologías asignadas.<br>3. Identifica los elementos clave del éxito o no de dicho caso.<br>4. Detecta áreas de oportunidad del caso y analiza su factibilidad.<br>5. Elabora un reporte con la conclusión correspondiente.<br>6. Entrega reporte y recibe retroalimentación docente | • Dispositivos electrónicos<br>• Procesadores de texto<br>• Internet<br>• Casos de la aplicación de tecnologías emergentes en productos de origen animal | 4 horas |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 5 | Importancia de la *Clean Label* | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipos y analiza el producto asignado.<br>3. Identifica los elementos clave de una *Clean Label.*<br>4. Detecta áreas de oportunidad de la clean label.<br>5. Elabora un reporte con la conclusión correspondiente.<br>6. Entrega reporte y recibe retroalimentación docente | • Casos de éxito de los productos *Clean Label*<br>• Dispositivos electrónicos<br>• Procesadores de texto<br>• Internet | 4 horas |
| 6 | Retos de la plant based food | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipos y analiza el caso asignado.<br>3. Identifica los elementos clave del reto de dicho caso.<br>4. Detecta áreas de oportunidad del caso para superar el reto. | • Casos de la aplicación de alimentación de *plant based food.*<br>• Dispositivos electrónicos<br>• Procesadores de texto<br>• Internet | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5. Elabora un reporte con la conclusión correspondiente.<br>6. Entrega reporte y recibe retroalimentación docente | | |
| 7 | Innovación en el diseño o rediseño de un producto alimenticio | 1. Atiende las indicaciones docentes.<br>2. Se reúne en equipos.<br>3. Analiza las áreas de oportunidad en alguno de los casos previamente revisados.<br>4. Elabora la propuesta del diseño o rediseño de un producto alimenticio que cumpla con las siguientes características:<br>a) Desarrollado a partir de tecnologías industriales emergentes.<br>b) Que cumpla con los objetivos de desarrollo sostenible.<br>c) Señale las ventajas, alcance y posible aceptación de su proyecto por parte del consumidor. (resultados de encuestas u otra estrategia de recolección de información)<br>d) Cumpla con los lineamientos de entrega establecidos por su docente.<br>5. Presenta y expone su propuesta con la conclusión correspondiente.<br>6. Entrega propuesta y recibe retroalimentación docente | • Proyector<br>• Computadora<br>• Procesadores de texto<br>• Internet<br>• Casos de aplicación revisados previamente<br>• Inteligencia artificial como herramienta para el ABP | 8 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Estudio de caso
- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en casos
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Discusión guiada

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Investigación empírica
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Mapas mentales
- Mapas conceptuales
- Cuadros comparativos
- Infografías
- Aprendizaje basado en problemas (ABP)

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales……..... 30%
- Reporte de análisis de estudios de caso…….…… 30%
- Propuesta y presentación del diseño o rediseño de un producto alimenticio innovador……. 40%

**Total**……100%

## X. REFERENCIAS

| Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC | Recursos de acceso libre o complementarios externos |
|---|---|
| Alegre, M. L. M., Castro Puyana, M. y Plaza del Moral, M. (2021). *Estrategias avanzadas para la mejora de la calidad, la seguridad y la funcionalidad de los alimentos.* Editorial Universidad de Alcalá. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/175878<br>Miguel Castro, M. y Sandoval Huertas, M. (2023). *La ciencia y la cocina:* (1 ed.). Editorial CSIC Consejo Superior de Investigaciones Científicas. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/250215<br>Ortiz Revilla, J. Carcedo de Andrés, B. P. y Verde Romera, A. M. (2024). *Mucho más que residuos (cuaderno de actividades)*. Editorial Universidad de Burgos. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/261556<br>Romanos, B. (2022). *Foodtech. La gran revolución de la industria alimentaria: innovaciones, tecnologías y nuevos modelos de negocio para una alimentación sostenible, saludable y eficiente:* (1 ed.). LID Editorial España. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/269666<br>Romanos, B. (2022). *Foodtech. La gran revolución de la industria alimentaria: innovaciones, tecnologías y nuevos modelos de negocio para una alimentación sostenible, saludable y eficiente* LID Editorial España. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/269666 | Desana, A. (2021). *FoodTech: a new solution to make the food sector more sustainable by combining tradition and innovation.* Università Ca' Foscari Venezia.<br>Kim, Y., Yun, H. J., Kim, B. K., Choi, H. D., & Choi, Y. S. (2022). *3D Printing Technology: Food Tech Analysis.* Resources Science Research.<br>Numa, I. a. N., Wolf, K. E., & Pastore, G. M. (2023). *FoodTech startups: Technological solutions to achieve SDGs.* Food and Humanity.<br>Rio-Belve, R. M., & Borregan-Alvarado, J. (2023). *Measuring Social Trends of Foodtech.* Springer Nature.<br>Valenzuela B, A., Valenzuela B, R., (2015). *La innovación en la industria de alimentos: Historia de algunas innovaciones y de sus innovadores.* Revista chilena de nutrición. [clásica] |

## XI. PERFIL DOCENTE

Con estudios en Ingeniería en alimentos o Química de los alimentos, Biotecnología, Licenciatura en Gastronomía, o área afín, de preferencia con maestría o especialidad en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Experiencia docente mínima de 2 años, y experiencia profesional comprobable en análisis bromatológico y conservación de los alimentos. Asimismo, contar con cualidades de organización, responsabilidad y que propicie el aprendizaje significativo en las y los estudiantes.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

**1. Unidad académica:** Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada; y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

**2. Programa educativo:** Licenciatura en Gastronomía

**3. Plan de Estudios:** 2025-2

**4. Nombre de la unidad de aprendizaje:** Fundamentos y Elaboración de Cerveza

**5. Clave**:

**6. HC:** 02 **HT:** 00 **HL:** 02 **HPC:** 00 **HCL:** 00 **HE:** 02 **CR:** 06

**7. Etapa de formación a la que pertenece**: Terminal

**8. Carácter de la unidad de aprendizaje**: Optativa

**9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:** Ninguno

**10. Modalidad de impartición:** Presencial

**Equipo de diseño de PUA**
Salvador Romero García
Ana Fernanda Ramírez Torres

**Aprobado por la Subdirección de las unidades académicas**
Elva Saldaña Álvarez
Jesús Amparo López Vizcarra

**Fecha:** 22 de mayo de 2025

## II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Proporciona los fundamentos teóricos y prácticos para la elaboración de cerveza, incluyendo el conocimiento de sus ingredientes, procesos y características organolépticas. Permite al estudiantado desarrollar habilidades en la producción cervecera a partir de un enfoque integral. Se imparte en la etapa terminal, tiene carácter optativo y pertenece al área de conocimiento de Servicio.

## III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Evaluar los procesos de producción y las características organolépticas de la cerveza mediante el análisis teórico-práctico de la misma, así como las técnicas de cata con rigor técnico, para seleccionar y evaluar el producto como parte del servicio de calidad en el sector cervecero regional, nacional e internacional, con actitud crítica y objetividad

## IV. EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Portafolio de evidencias de producción y servicio de cerveza, que integre:

- Tabla comparativa del análisis sensorial de cervezas
- Propuesta de armonía de cerveza y alimentos
- Explicación detallada de la metodología de la elaboración de su cerveza
- Protocolo de servicio conforme al tipo de cerveza

## V. COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PERFIL DE EGRESO A LA QUE CONTRIBUYE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Adaptar un sistema de servicio mediante la aplicación de los protocolos, conocimientos culturales, metodológicos y técnicos para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos y bebidas, con empatía, creatividad y actitud colaborativa.

## VI. DESARROLLO POR UNIDADES
## UNIDAD I. Historia de la cerveza

**Competencia:**
Distinguir los antecedentes históricos de la cerveza a través del análisis de las diferentes etapas del desarrollo de sus estilos y evolución del producto, para identificar sus ingredientes principales y métodos de elaboración, con responsabilidad y actitud crítica

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

1.1. Antecedentes históricos
- 1.1.1. El origen de la agricultura y la domesticación de los cereales por Sirios
- 1.1.2. El descubrimiento de la fermentación alcohólica de cereales por Sumerios
- 1.1.3. La cerveza como alimento y bebida sagrada en: Egipto, Grecia y Roma
- 1.1.4. Aparición de la Ley de Pureza Alemana (*Reinheitsgebot)*

1.2. Aportación científica y tecnológica
- 1.2.1. Leeuwenhoek y la primera observación microscópica de levaduras
- 1.2.2. Descripciones de fermentación alcohólica por parte de Lavoiser
- 1.2.3. Descripción de acción de las levaduras por Pasteur
- 1.2.4. Publicación ‘Estudios sobre la cerveza’ de Pasteur

1.3. Impacto Industrial y economía cervecera en la actualidad
- 1.3.1 Analizar la producción y el consumo de cerveza a nivel global, pais, estado y ciudad

## UNIDAD II. Introducción a la cervecería

**Competencia:**
Distinguir los ingredientes involucrados en la elaboración de cerveza a partir de su análisis organoléptico, para reconocer el impacto de cada insumo en el aroma, color, sabor y sensación en boca del producto, con honestidad y precisión.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

2.1. Funciones y características organolépticas de los cuatro ingredientes básicos al elaborar cerveza
- 2.1.1. Malta
  - 2.1.1.1. ¿Qué es la cebada malteada y cómo se produce?
  - 2.1.1.2. Almidón y su impacto en el producto
  - 2.1.1.3. Enzimas y poder catalizador dentro de la cebada
  - 2.1.1.4. Variedades más comunes de cebada malteada y sus descriptores
    - 2.1.1.1.1. Resultados del proceso de malteado en la cualidades organolépticas de la malta
      - 2.1.1.1.1.1. Aromas
      - 2.1.1.1.1.2. Sabores
    - 2.1.1.1.2. Resultados del proceso de malteado en las cualidades fisicoquímicas de la malta
      - 2.1.1.1.2.1. Impacto en el Potencial de Hidrógeno de acuerdo al tipo de malteado
      - 2.1.1.1.2.2 Cambio de SRM/EBC de acuerdo al tipo de malteado
      - 2.1.1.1.2.2 Cambio en la actividad enzimática de acuerdo al tipo de malteado
    - 2.1.1.1.3. Principales enzimas encontradas en la cebada, temperaturas de acción y desnaturalización
      - 2.1.1.1.3.1. Beta Amilasa
      - 2.1.1.1.3.2. Alfa Amilasa
- 2.1.2. Agua
  - 2.1.2.1 Diferencias sensoriales entre agua dura y blanda en una cerveza
  - 2.1.2.2. Composición iónica del agua de los principales centros productores de cerveza
    - 2.1.2.2.1. Burton-on-trent
    - 2.1.2.2.2. Pilsen
    - 2.1.2.2.3. Munich
    - 2.1.2.2.4. Londres
    - 2.1.2.2.5. Dublin
    - 2.1.2.2.6. Dortmund
  - 2.1.2.3. Cualidades sensoriales de los principales agentes del agua en cerveza
    - 2.1.2.3.1. Impacto sensorial de la adición de Na
    - 2.1.2.3.2. Impacto sensorial de la adición de Mg
    - 2.1.2.3.3. Impacto sensorial de la adición de Ca
    - 2.1.2.3.4. Impacto sensorial de la adición de Cl

2.1.2.3.5. Impacto sensorial de la adición de So4
2.1.2.3.6. Impacto sensorial de la adición de HCO3
2.1.2.4. Importancia de la temperatura del agua en el macerado respecto a los cambios de la actividad enzimática y desnaturalización.
2.1.3. Lúpulo
2.1.3.1. ¿Qué es y para qué sirve?
2.1.3.1.1. Descripción general de la planta
2.1.3.1.2. Propiedades antimicrobianas
2.1.3.1.3. Cambios fisicoquímicos y sensoriales por Alfa y beta ácidos provenientes de resinas
2.1.3.1.3.1. Concepto de isomerización
2.1.3.2. Medidas de amargor
2.1.3.2.1. Escala Internacional de Amargor
2.1.3.2.1.1. Azúcar residual como agente que puede reducir la sensación de IBU
2.1.3.2.1.2. Relación entre Gravedad Específica y la Escala Internacional de Amargor (IBU:GU)
2.1.3.3. Principales componentes aromáticos provenientes del lúpulo
2.1.3.3.1. Características sensoriales de 2-nonanona
2.1.3.3.2. Características sensoriales de Geraniol
2.1.3.3.3. Características sensoriales de Linalol
2.1.3.3.4. Características sensoriales de 2-metilbutil isobutirato
2.1.3.3.5. Características sensoriales de Mirceno
2.1.3.4. Clasificación de tipos de lúpulo de acuerdo con su lugar de origen y percepción sensorial
2.1.3.4.1. Lúpulos nobles
2.1.3.4.2. Lúpulos del nuevo mundo
2.1.4. Levadura
2.1.4.1. Tipo de microorganismo y estructura celular
2.1.4.2. Crecimiento y fermentación
2.1.4.2.1. Glucólisis
2.1.4.2.2.Metabolismo de la levadura con oxígeno
2.1.4.2.3. Metabolismo de la levadura sin oxígeno
2.1.4.2.4. Fases de la curva de crecimiento de la levadura
2.1.4.3. Nutrición de la levadura
2.1.4.3.1. Necesidades de carbohidratos, oxígeno, aminoácidos y minerales
2.1.4.3.2. Impacto sensorial de la producción de metabolitos primarios y secundarios
2.1.4.3.2.1. Ésteres
2.1.4.3.2.2. Diacetilo
2.1.4.3.2.3. Aldehídos
2.1.4.3.2.4. Compuestos azufrados
2.1.4.3.2.5. Alcoholes de fusel

2.1.4.3.2.6. Fenoles
2.1.4.4. Control de la temperatura para controlar metabolitos deseados o no deseados (off flavors)
2.1.4.5. Guía de levaduras
2.1.4.5.1. Alta fermentación
2.1.4.5.2. Baja fermentación
2.1.4.5.3. Fermentación espontánea / salvaje
2.1.4.6. Microorganismos no deseados y su impacto en el producto
2.1.4.7. Variedades de levaduras más comunes y su impacto sensorial en el producto
2.1.4.7.1. American Ale
2.1.4.7.2. British Ale
2.1.4.7.3. Kolsch
2.1.4.7.4. American lager
2.1.4.7.5. Czech Pilsner
2.1.4.7.6. Munich

**UNIDAD III. Proceso de elaboración**

**Competencia:**
Aplicar el proceso de elaboración de cerveza, a partir del seguimiento de las etapas de molienda, maceración, cocción, fermentación, maduración y envasado, para la elaboración del producto, con inocuidad y cautela.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

3.1. Teoría de las fermentaciones de tipo alcohólicas
3.2. Proceso de elaboración industrial y casero de cerveza
    3.2.1. Etapas de la elaboración
    3.2.2. Equipo para la elaboración
    3.2.3. Elaboración de cerveza

## UNIDAD IV. Análisis sensorial y servicio

**Competencia:**
Evaluar las características organolépticas de la cerveza mediante la aplicación de la normatividad internacional del Beer Judge Certification Program (BJCP), para determinar el protocolo de servicio adecuado según el estilo de cerveza, con honestidad y responsabilidad en el consumo del producto.

**Contenido:** **Duración:** 8 horas

4.1. Descripción sensorial y tecnicismos
4.2. Servicio de la cerveza
    4.2.1. Selección de la copa
    4.2.2. Temperatura de servicio
    4.2.3. Modo correcto de servir de acuerdo con el tipo de producto
4.3. Proceso de evaluar y juzgar
    4.3.1. Previo a la cata
    4.3.2. Entorno, equipo y presentación
    4.3.3. Evaluación de cerveza
4.4. Armonía
4.5. Función de los ingredientes básicos respecto a los estilos por países
4.6. Evaluación de estilos Lager según BJCP (Beer Judge Certification Program)
4.7. Evaluación de estilos Ale según BJCP (Beer Judge Certification Program)

| VII. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Nombre de la práctica** | **Procedimiento** | **Recursos de apoyo** | **Duración** |
| **UNIDAD II** | | | | |
| 1 | Ingredientes básicos de la cerveza | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Acude al laboratorio a realizar análisis sensorial.<br>3. Realiza el análisis olfativo de los lúpulos.<br>4. Realiza el análisis organoléptico de la cebada y aguas.<br>5. Desarrolla una tabla comparativa con todos los descriptores sensoriales.<br>6. Dialoga con los compañeros respecto a los resultados obtenidos. | • Vasos de vidrio para el agua<br>• Vasos transparentes para muestras<br>• Bowls<br>• Servilletas<br>• Jarras de agua<br>• Cebada malteada<br>• Lúpulo noble<br>• Lúpulo del nuevo mundo<br>• Agua (2 marcas) con variaciones en: Ca, Mg, Na, SO4, Cl y HCO3 | 2 horas |
| **UNIDAD III** | | | | |
| 2 | Preparación para elaborar cerveza | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Se dividen en equipo.<br>3. Realizan su Mise and place para la elaboración de la cerveza.<br>4. Muelen la malta para la cerveza.<br>5. Colocan la malta en *brew in a bag.*<br>6. Realizan maceración de la malta en el agua.<br>7. Realiza lavado (agregar agua caliente).<br>8. Retiran el *brew in a bag.* | • Laboratorio para preparar la cerveza<br>• Molino<br>• Estufa<br>• Ollas<br>• Cucharas de servicio<br>• Colador<br>• Malta<br>• Refrigerador<br>• Congelador<br>• Malla de maceración tipo Brew in a Bag | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 9. Enfriar el líquido, etiquetar y congelar. | | |
| 3 | Elaboración de cerveza | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Solicitan a almacén pasar el líquido de congelador a refrigerador 1 día antes de la práctica.<br>3. Solicitan en almacén la entrega del líquido de cada equipo.<br>4. Calientan el líquido llevándolo a ebullición.<br>5. Atienden las orientaciones docentes para la continuación de la elaboración.<br>6. Enfrían el mosto atendiendo las indicaciones de su docente.<br>7. Llevar el mosto al fermentador.<br>8. Colocan la levadura en el mosto (Inoculación).<br>9. Colocan el *airlock.*<br>10. Atienden las orientaciones docentes para el seguimiento de la fermentación. | • Laboratorio para preparar la cerveza<br>• Estufa<br>• Ollas<br>• Cucharas de servicio<br>• Colador<br>• Garrafa de 4 litros<br>• Lúpulo<br>• Levadura<br>• Airlock<br>• Refrigerador | 4 horas |
| 4 | Fermentación de cerveza | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Toman una muestra del líquido para conocer la densidad.<br>3. Solicitan en almacén el ingreso del líquido para realizar choque térmico (*cold crash*) en cámara de refrigeración. | • Laboratorio para preparar la cerveza<br>• Cucharas de servicio<br>• Garrafa de 4 litros<br>• Sifón de trasvase<br>• Airlock<br>• Hidrómetro<br>• Probeta<br>• Desinfectante | 2 horas |
| 5 | Envasado de cerveza | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Trasvasan a botellas con ayuda del sifón.<br>3. Añaden dextrosa a cada | • Laboratorio para preparar la cerveza<br>• Cucharas de servicio<br>• Garrafa de 4 litros<br>• Sifón de trasvase | 4 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | botella.<br>4. Colocan la corcholata en la botella y la aseguran.<br>5. Dejan madurar la botella en un ambiente cálido. | • Airlock<br>• Refrigerador<br>• Corcholata<br>• Aplicador de corcholatas<br>• Desinfectante | |
| **UNIDAD IV** | | | | |
| 6 | Identificación aromática | 1. Atiende las orientaciones docentes para el desarrollo de la práctica.<br>2. Valora las muestras de los aromas entregados.<br>3. Identifica los aromas asignados a identificar según su memoria sensorial.<br>4. Llena el formato de detección.<br>5. Procede a analizar las siguientes muestras entregadas, valorando e identificando según la ronda que se presente.<br>6. Se realiza debate grupal sobre las percepciones y los resultados de cada muestra.<br>7. Elabora y entrega reporte para recibir retroalimentación docente. | • Espacio para análisis sensorial<br>• Agua purificada<br>• Kit de aromas<br>• Botellas de agua de 500 ml<br>• Formato de detección de aromas | 2 horas |
| 7 | Análisis sensorial de cerveza Lager:<br><br>American Light lager, American Lager, Mexican Lager y Pilsen | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Selecciona la copa adecuada.<br>3. Verifica la temperatura de servicio.<br>4. De acuerdo con el tipo de producto, procede a servir correctamente.<br>5. Procede a evaluar sensorialmente de acuerdo con los parámetros BJCP: Aroma, | • Copas<br>• Muestra de cervezas<br>• Servilletas<br>• Charola de aluminio<br>• Jarra con agua<br>• Lápiz y papel<br>• Hoja de llenado tipo BJCP | 2 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | apariencia, sabor, sensación en boca e impresión general.<br>6. Se realiza debate grupal sobre las percepciones y los resultados de cada muestra.<br>7. Elabora y entrega reporte para recibir retroalimentación docente. | | |
| 8 | Análisis sensorial de cerveza Lager:<br><br>Vienna, Mexican Dark Lager, Munich Dunkel, Bock | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Selecciona la copa adecuada.<br>3. Verifica la temperatura de servicio.<br>4. De acuerdo con el tipo de producto, procede a servir correctamente.<br>5. Procede a evaluar sensorialmente de acuerdo con los parámetros BJCP: Aroma, apariencia, sabor, sensación en boca e impresión general.<br>6. Se realiza debate grupal sobre las percepciones y los resultados de cada muestra.<br>7. Elabora y entrega reporte para recibir retroalimentación docente. | • Copa indicada o copa Teku<br>• Muestra de cervezas<br>• Servilletas<br>• Charola de aluminio<br>• Jarra con agua<br>• Lápiz y papel<br>• Hoja de llenado tipo BJCP | 2 horas |
| 9 | Análisis sensorial de cerveza Ale:<br><br>Blonde Ale, Belgian Ale, Weissbier | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Selecciona la copa adecuada.<br>3. Verifica la temperatura de servicio.<br>4. De acuerdo con el tipo de producto, procede a servir correctamente.<br>5. Procede a evaluar sensorialmente de acuerdo con los parámetros BJCP: Aroma, | • Copa indicada o copa Teku<br>• Muestra de cervezas<br>• Servilletas<br>• Charola de aluminio<br>• Jarra con agua<br>• Lápiz y papel<br>• Hoja de llenado tipo BJCP | 2 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | apariencia, sabor, sensación en boca e impresión general.<br>6. Se realiza debate grupal sobre las percepciones y los resultados de cada muestra.<br>7. Elabora y entrega reporte para recibir retroalimentación docente. | | |
| 10 | Análisis sensorial de cerveza Ale:<br><br>English IPA, American Pale Ale, American IPA | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Selecciona la copa adecuada.<br>3. Verifica la temperatura de servicio.<br>4. De acuerdo con el tipo de producto, procede a servir correctamente.<br>5. Procede a evaluar sensorialmente de acuerdo con los parámetros BJCP: Aroma, apariencia, sabor, sensación en boca e impresión general.<br>6. Se realiza debate grupal sobre las percepciones y los resultados de cada muestra.<br>7. Elabora y entrega reporte para recibir retroalimentación docente. | • Copa indicada o copa Teku<br>• Muestra de cervezas<br>• Servilletas<br>• Charola de aluminio<br>• Jarra con agua<br>• Lápiz y papel<br>• Hoja de llenado tipo BJCP | 2 horas |
| 11 | Análisis sensorial de cerveza Ale:<br><br>English Porter, American Porter, Irish Stout, Oatmeal Stout, American Stout | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Selecciona la copa adecuada.<br>3. Verifica la temperatura de servicio.<br>4. De acuerdo con el tipo de producto, procede a servir correctamente.<br>5. Procede a evaluar sensorialmente de acuerdo con los parámetros BJCP: Aroma, | • Copa indicada o copa Teku<br>• Muestra de cervezas<br>• Servilletas<br>• Charola de aluminio<br>• Jarra con agua<br>• Lápiz y papel<br>Hoja de llenado tipo BJCP | 2 horas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | apariencia, sabor, sensación en boca e impresión general.<br>6. Se realiza debate grupal sobre las percepciones y los resultados de cada muestra.<br>7. Elabora y entrega reporte para recibir retroalimentación docente. | | |
| 12 | Presentación proyecto final | 1. Atiende las orientaciones para el desarrollo de la práctica.<br>2. Explica la metodología de su producto, así como el maridaje propuesto.<br>3. Recibe retroalimentación sobre el proyecto propuesto. | • Copa indicada o copa Teku<br>• Muestras de cerveza del proyecto final<br>• Propuesta de maridaje del proyecto final<br>• Servilletas<br>• Charola de aluminio<br>• Jarra con agua<br>• Servilletas<br>• Laptop<br>• Televisión<br>• Cable HDMI<br>• Platos y cubiertos | 4 horas |

## VIII. MÉTODO DE TRABAJO

**Encuadre:** El primer día de clase cada docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-estudiante.

**Estrategia de enseñanza:**

- Método de proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en preguntas
- Técnica expositiva
- Discusión guiada
- Instrucción guiad

**Estrategia de aprendizaje:**

- Investigación documental
- Exposición de resoluciones de casos prácticos
- Trabajo colaborativo
- Técnica expositiva
- Cuadros comparativos
- Infografías
- Visitas a campo

## IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

**Criterios de acreditación**

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario cada estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

**Criterios de evaluación**

- Evaluaciones parciales……..…….... 30%
- Reportes de taller…… 20%
- Propuesta de armonía…….…. 15%
- Portafolio de evidencias de producción y servicio de cerveza……. 35%

**Total**…….100%

## X. REFERENCIAS


### Recursos de la biblioteca física y digital de la UABC

Alberto Moreno-Aguilar, L., Manuel Guerrero-López, C., Colchero, A., Quezada-Sánchez, A. D., Aplicada, E., & Bautista-Arredondo, S. (2021). Elasticidad precio y elasticidad ingreso de la demanda de cerveza en México. *Salud Pública de México*, *63*(4), 575–582. https://libcon.rec.uabc.mx:2281/10.21149/12026

Anderson, P., & Kokole, D. (2024). Substitution of higher-strength beers with zero-alcohol beers: Interrupted time series analyses of Spanish household purchase data, 2017-2022. *Adicciones*, *36*(3), 299–316. https://libcon.rec.uabc.mx:2281/10.20882/adicciones.1866

Badui Dergal, S. (2019). *Química de los alimentos* (6ª ed.). Pearson.

Baxter, E. D., & Hughes, P. S. (2001). *Cerveza : calidad, higiene y características nutricionales / E. Denise Baxter, Paul S. Hughes*. Acribia.

Bazelais, M., Aguaiza Anchundia, G. A., Munizaga Párraga, D. R., Burgos Briones, G. A., & Alcívar Cedeño, U. E. (2024). Agregado E Insumos en Segunda Fermentación De Cerveza Artesanal. *Centro Azúcar*, *51*(2), 3–14.

Eizaguirre, J. I., Bruzone, C., Duhourq, I., Libkind, D., & Aguilar, P. S. (2024). Incidencia de microorganismos deteriorantes de la calidad de cerveza en microcervecerías de Buenos Aires. *Revista Argentina de Microbiologia*, *56*(4), 402–412. https://libcon.rec.uabc.mx:2281/10.1016/j.ram.2024.09.006

Espejel García, A., Cruz Aguilar, R., Barrera Rodríguez, A., & Ramírez García, A. (2024). Atributos de valoración y disposición a pagar en consumidores de cerveza artesanal en México. *Dictamen Libre*, *34*, 147–165. https://libcon.rec.uabc.mx:2281/10.18041/2619-4244/dl.34.11682

### Recursos de acceso libre o complementarios externos

Alworth, J. (2015). *The Beer Bible*. Workman Pub Co [clásica]

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

Beer Judge Certification Program Inc. (2021). *BJCP style guidelines for beer, mead & cider*

Charley H. (2012). *Tecnología de los Alimentos*. *Procesos químicos y físicos en la preparación de alimentos*. Editorial Noriega- LIMUSA [clásica]

Dredge, M. (2018). *Beer and Food Matching: Bringing Together the Finest Food and the Best Craft Beers in the World*. Dog & Bone [clásica]

García, J. (2017). *Cerveza mexicana: Mexican beer (Bilingual Edition): Antología de un arte efervescente. An effervecent anthology*. Ilustra [clásica]

Hertz, J. (2014). *Beer Pairing: The Essential Guide from the Pairing Pros*. Voyageur Pr [clásica]

Hoalst-pullen, N., Patterson, M. (2017). *National Geographic Atlas of Beer: A Globe-Totting Journey Through the World of Beer.* National Geographic Society [clásica]

Hoseney, R. (1991). *Principios de ciencia y tecnología de los cereales*. Acribia [clásica]

Mosher, R. (2017). *Tasting Beer: An Insider's Guide to the World's Greatest Drink* [clásica]

Palmer, J. (2006). *How to brew: ingredients, methods, recipes, and equipment for brewing beer at home* (3rd ed). Boulder, Colo., Brewers Publications [clásica]

Pellettieri, M. (2015). *Quality Management: Essential Planning for Breweries*. Brewers Publications [clásica]

Tonsmeire, M. (2014). *American Sour Beers: Innovative Techniques for Mixed Fermentations*. Brewers Publications [clásica]

Whaters, J. (2005). *Shock Value: A Tasteful Book About Bad Taste* (3rd ed). Running Pr Book Pub [clásica]

García Paz, G. M., Lucas Rojas, C. A., Alcívar Cedeño, U. E., Cedeño Palacios, C. A., Burgos Briones, G. A., & Munizaga Párraga, D. R. (2024). Aplicación De Base Cereal Local (Zea Mays L. Y Oryza Sativa) en Producción De Cerveza Artesanal. *Centro Azúcar*, *51*(1), 1–10.

Gilberto Martínez Sidón, María Eugenia González Ávila, Belem Iliana Vázquez Galán, & Salvador Corrales Corrales. (2023). Factores económicos y ambientales que determinan la demanda de cerveza en México. *Región y Sociedad*, *35*. https://libcon.rec.uabc.mx:2281/10.22198/rys2023/35/1749

González Velásquez, S. (2022). *Eficiencia de las estrategias de mercadotecnia en la industria de la cerveza artesanal de Tijuana, Baja California* [Tesis de licenciatura, Universidad Autónoma de Baja California]. Repositorio Institucional UABC.

Guardado Yordi, E., Conde Rodríguez, S. C., Quishpe Barroso, D. Y., & Pérez Martínez, A. (2024). Factores Tecnológicos Que Afectan La Vida Útil De La Cerveza Artesanal De Alta Fermentación. *Centro Azúcar*, *51*(2), 27–39.

Hernández Mendoza, N., Leos Rodríguez, J. A., Gómez Gómez, A. A., & Luquez Gaitan, C. E. (2023). Competitividad y potencial de las exportaciones de cerveza mexicana a la Unión Europea. *Nova Scientia*, *15*(31), 1–15. https://libcon.rec.uabc.mx:2281/10.21640/ns.v15i31.3262

Hornsey, I. S. (2002). *Elaboración de cerveza: Microbiología, bioquímica y tecnología* (A. Marcos Barrado, Trad.). Acribia.

Hughes, G. (2014). *Cómo elaborar cerveza casera* (J. Font Barris, Trad.). Omega.

Lino Meraz Ruiz, José Trinidad Olague De la Cruz, & Melina Ortega Pérez Tejada. (2021). Elementos Que Influyen en La Decisión De Compra De La Cerveza Artesanal De Tijuana, México. *Revista Criterio Libre*, *19*(35), 269–285.

https://libcon.rec.uabc.mx:2281/10.18041/1900-0642/criteriolibre.2021v19n35.8376

Marquez, C., Saa, P., & Perez-Correa, J. R. (2024). Evaluación por simulación de estrategias de control automático para fermentadores industriales de cerveza. *2024 IEEE International Conference on Automation/XXVI Congress of the Chilean Association of Automatic Control (ICA-ACCA), Automation/XXVI Congress of the Chilean Association of Automatic Control (ICA-ACCA), 2024 IEEE International Conference On*, 1–6. https://libcon.rec.uabc.mx:2281/10.1109/ICA-ACCA62622.2024.10766766

Mosher, R., & Valero, F. (2018). *Cómo catar cerveza : una guía del entendido sobre la mejor bebida del mundo / Randy Mosher ; [traducción, Federico Valero]*. Omega.

Perea Eguía, P., Wakida Kusunoki, F. T., & Hernández Martínez, E. (2021). *Huella de carbono e hídrica de la producción de cerveza artesanal de Tijuana* [Tesis de licenciatura, Universidad Autónoma de Baja California, Facultad de Ciencias Químicas e Ingeniería]. Repositorio institucional de la UABC.

Shamala, C., Aguye, L., & Almazrou, D. (2020). Identificación de Cepas de Deterioro de la Cerveza Pertenecientes A Lactobacillus. *Acta Microscopica*, *29*(6), 3292–3297.

Zumbado Fernández, H. (2022). *Análisis Químico de los Alimentos:* (2 ed.). Ciudad Educativa. https://libcon.rec.uabc.mx:2321/es/lc/uabc/titulos/213670

## XI. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía, Química en Alimentos o área afín, preferentemente con especialización o certificaciones en temáticas de cerveza. Debe contar con experiencia laboral y/o docente mínima de 2 años, y conocimiento actual sobre la producción de cerveza regional e internacional, con cualidades de organización, responsabilidad y que propicie el aprendizaje significativo.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

## COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## LEARNING MODULE

### I. GENERAL INFORMATION

**1. School:** Faculty of Oenology and Gastronomy

**2. Major:** Bachelor of Gastronomy

**3. Study Program:** 2025-2

**4. Learning Module Name:** Culinary Innovation and Sustainability in Mexican Cuisine

**5. Number:**

**6. CH:** 02 **WH:** 00 **LH:** 03 **FPH:** 00 **CLH:** 00 **EH:** 02 **CR:** 07

**7. Stage:** Terminal

**8. Module Type:** Elective

**9. Course Enrollment Requirements:** None

**10. Mode of delivery:** In-person

**Learning Module Design Team**
Gina García Walther

**Approval of Assistant Dean (s)**
Elva Saldaña Álvarez

**Date:** May 22, 2025

## II. PURPOSE OF LEARNING MODULE

This learning unit provides the foundation to explore and apply traditional Mexican ingredients, techniques, and cooking tools, integrating them with principles of food sustainability and culinary innovation. Through historical, cultural, and productive analysis of regional cuisines, students are encouraged to create responsible gastronomic proposals with identity and added value, contributing to the conservation of Mexico's culinary heritage and food biodiversity. This learning module is taught during the terminal stage, is elective, and belongs to the field of knowledge of Culinary Arts.

## III. COMPETENCE OF THE LEARNING MODULE

To design innovative culinary proposals using traditional Mexican ingredients and techniques, incorporating principles of food sustainability, biodiversity, and gastronomic creativity to preserve and project Mexico's culinary heritage with empathy and responsibility.

## IV. EVIDENCES OF LEARNING/ACHIEVEMENT

Portfolio of evidence including the following:

- Culinary study - case presentation
- Evaluation rubrics for culinary lab practices
- Photographic evidence of the prepared products

## V. PROFESSIONAL COMPETENCY OF THE GRADUATE PROFILE TO WHICH THE LEARNING UNIT CONTRIBUTES

Integrate a vision of sustainable development into the gastronomic sector by implementing best production practices and the innovation of culinary products based on the Sustainable Development Goals, to contribute to economic growth, social well-being, and environmental conservation with creativity and social responsibility.

## V. UNIT DESCRIPTION
## UNIT I. Mexican cuisine roots and its potential for innovation

**Competency:**
To analyze the historical and cultural roots of Mexican cuisine through the understanding of food systems in Mexico and their application to case studies related to Mexican cuisine, to identify opportunities for responsible, respectful, and culturally relevant innovation.

**Content:** **Time Allotted:** 6 hours

1.1. Pre-Hispanic food systems and their contemporary legacy
1.2. Culinary cultural blending and its impact
    1.2.1. Introduced ingredients and culinary syncretism
    1.2.2. Transformation of food habits
1.3. Mexican cuisine as intangible cultural heritage
    1.3.1. Social and community dimension of gastronomy
1.4. Native ingredients as a source of innovation
    1.4.1. Diversity of endemic and underused species
    1.4.2. Nutritional and ecological revaluation

## UNIT II. Traditional techniques as tools for sustainable innovation

**Competency:**
To examine the use of ancestral cooking utensils & techniques from Mexican cuisine, grounded in the sustainable practices of traditional communities, to uncover their potential for innovative, creative, and responsible culinary solutions.

**Content:** **Time Allotted:** 6 hours

2.1. Traditional tools and their reinvention potential
- 2.1.1. Metate, molcajete, comal, clay pots
- 2.1.2. Responsible substitutions in modern kitchens

2.2. Ancestral cooking methods
- 2.2.1. Nixtamalization, pit roasting, cooking on hot stones
- 2.2.2. Natural fermentation

2.3. Zero-waste and resource-efficient cooking
- 2.3.1. Full use of ingredients (stems, leaves, seeds)
- 2.3.2. Waste reduction techniques

2.4. Transitioning Toward Sustainable Cooking Practices
- 2.4.1. Integration of local knowledge in modern processes

## UNIT III. Culinary innovation with sustainable mexican ingredients

**Competency:**
To experiment with using local, seasonal, and sustainable ingredients from Mexican cuisines through culinary innovation techniques, to foster creativity in the design of culinary products that support biodiversity conservation and food sovereignty, with environmental awareness and ethical commitment.

**Content:** **Time Allotted:** 6 hours

3.1. Culinary design with a Mexican identity
    3.1.1. Principles of gastronomic creativity
    3.1.2. Food narratives and cultural belonging
3.2. Culinary innovation techniques
    3.2.1. Reinterpreting traditional recipes
    3.2.2. Plating, textures, and responsible fusion
3.3. Ingredients with a sustainability approach
    3.3.1. Agroecological products, backyard produce, foraged plants
    3.3.2. Resilient species under climate change
3.4. Development of value-added food products
    3.4.1. Preserves, ferments, functional snacks
    3.4.2. Culturally rooted culinary branding

## UNIT IV. Regional cuisines as sustainable gastronomic ecosystems

**Competency:**
To examine regional Mexican cuisines through the preparation of traditional dishes from each region, to understand their role as models of sustainable food systems with social sensitivity and intercultural respect.

**Content:** **Time Allotted:** 6 hours

4.1. Mexico's foodscapes and culinary biodiversity
    4.1.1. Classification by gastronomic regions (north, center, south)
4.2. Traditional recipes as living heritage
    4.2.1. Iconic dishes and their cultural context
    4.2.2. Regional techniques and knowledge
4.3. Territorial and seasonal eating practices
    4.3.1. Culinary and agricultural calendars
    4.3.2. Sustainable food practices in communities
4.4. Collaboration with local producers and knowledge holders

## UNIT V. Culinary innovation and sustainability project

**Competency:**
To develop an innovative culinary proposal by identifying a culinary challenge from a sustainable perspective, to address real challenges in the food system using sustainable and innovative strategies, with leadership and social responsibility.

**Content:** **Time Allotted:** 8 hours

5.1. Identifying a problem or opportunity
- 5.1.1. Local diagnosis: food waste, access, health, identity
- 5.1.2. Research on undervalued ingredients or techniques

5.2. Designing an innovative culinary proposal
- 5.2.1. Dish or product sketching and prototyping
- 5.2.2. Technical, cultural, nutritional, and/or ecological justification

5.3. Prototyping and evaluation
- 5.3.1. Dish development using selected techniques
- 5.3.2. Sensory, technical, and narrative assessment

5.4. Project presentation

| VI. STRUCTURE OF LABORATORY PRACTICES | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Practice Name** | **Procedure** | **Support resources** | **Time** |
| **UNIT II** | | | | |
| 1 | Use of traditional utensils and their adaptation to modern kitchens. | 1. Students gather in teams.<br>2. Review the recipe book.<br>3. Distribute the ingredients and kitchen equipment.<br>4. Develop recipes based on the use of traditional stone, clay, and wooden utensils and their adaptation to modern kitchens.<br>5. Take photographs as evidence of the dish.<br>6. Present the dish to the instructor and receive feedback and evaluation.<br>7. Clean the laboratory workspace.<br>8. Prepare a report outlining the key elements identified during the practice session. | • Culinary arts lab<br>• Major and minor kitchen utensils<br>• Supply requisition forms<br>• Edible ingredients/food supplies<br>• General recipe book<br>• Cleaning logbook<br>• Projector<br>• Computer<br>• Whiteboard<br>• Markers | 4 hours |
| 2 | Use of ancestral cooking and conservation methods and their adaptation to modern kitchens. | 1. Students gather in teams.<br>2. Review the recipe book.<br>3. Distribute the ingredients and kitchen equipment.<br>4. Develop recipes based on the use of ancestral cooking and preservation methods and their adaptation to modern kitchens.<br>5. Take photographs as evidence of the dish.<br>6. Present the dish to the instructor and receive feedback and evaluation.<br>7. Clean the laboratory workspace. | • Culinary arts lab<br>• Major and minor kitchen utensils<br>• Supply requisition forms<br>• Edible ingredients/food supplies<br>• General recipe book<br>• Cleaning logbook<br>• Projector<br>• Computer<br>• Whiteboard<br>• Markers | 5 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 8. Prepare a report outlining the key elements identified during the practice session. | | |
| 3 | Zero waste and energy efficiency techniques | 1. Students gather in teams.<br>2. Review the recipe book.<br>3. Distribute the ingredients and kitchen equipment.<br>4. Develop recipes based on zero waste and energy efficiency.<br>5. Take photographs as evidence of the dish.<br>6. Present the dish to the instructor and receive feedback and evaluation.<br>7. Clean the laboratory workspace.<br>8. Prepare a report outlining the key elements identified during the practice session. | • Culinary arts lab<br>• Major and minor kitchen utensils<br>• Supply requisition forms<br>• Edible ingredients/food supplies<br>• General recipe book<br>• Cleaning logbook<br>• Projector<br>• Computer<br>• Whiteboard<br>• Markers | 5 hours |
| 4 | Integration of local knowledge in modern cooking processes | 1. Students gather in teams.<br>2. Review the recipe book.<br>3. Distribute the ingredients and kitchen equipment.<br>4. Develop recipes based on the Integration of local knowledge in modern cooking processes.<br>5. Take photographs as evidence of the dish.<br>6. Present the dish to the instructor and receive feedback and evaluation.<br>7. Clean the laboratory workspace.<br>8. Prepare a report outlining the key elements identified during the practice session. | • Culinary arts lab<br>• Major and minor kitchen utensils<br>• Supply requisition forms<br>• Edible ingredients/food supplies<br>• General recipe book<br>• Cleaning logbook<br>• Projector<br>• Computer<br>• Whiteboard<br>• Markers | 5 hours |
| **UNIT III** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 5 | Experimenting with sustainable ingredients and cooking techniques | 1. Students gather in teams.<br>2. Review the recipe book.<br>3. Distribute the ingredients and kitchen equipment.<br>4. Develop recipes based the experimentation with sustainable ingredients and cooking methods.<br>5. Take photographs as evidence of the dish.<br>6. Present the dish to the instructor and receive feedback and evaluation.<br>7. Clean the laboratory workspace.<br>8. Prepare a report outlining the key elements identified during the practice session. | • Culinary arts lab<br>• Major and minor kitchen utensils<br>• Supply requisition forms<br>• Edible ingredients/food supplies<br>• General recipe book<br>• Cleaning logbook<br>• Projector<br>• Computer<br>• Whiteboard<br>• Markers | 5 hours |
| 6 | Developing added-value culinary products | 1. Students gather in teams.<br>2. Review the recipe book.<br>3. Distribute the ingredients and kitchen equipment.<br>4. Develop added-value recipes by creating functional culinary products.<br>5. Take photographs as evidence of the dish.<br>6. Present the dish to the instructor and receive feedback and evaluation.<br>7. Clean the laboratory workspace.<br>8. Prepare a report outlining the key elements identified during the practice session. | • Culinary arts lab<br>• Major and minor kitchen utensils<br>• Supply requisition forms<br>• Edible ingredients/food supplies<br>• General recipe book<br>• Cleaning logbook<br>• Projector<br>• Computer<br>• Whiteboard<br>• Markers | 5 hours |
| **UNIT IV** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 7 | Sustainable foodscapes in northern Mexico | 1. Students gather in teams.<br>2. Review the recipe book.<br>3. Distribute the ingredients and kitchen equipment.<br>4. Develop recipes based on Sustainable foodscapes in northern Mexico.<br>5. Take photographs as evidence of the dish.<br>6. Present the dish to the instructor and receive feedback and evaluation.<br>7. Clean the laboratory workspace.<br>8. Prepare a report outlining the key elements identified during the practice session. | • Culinary arts lab<br>• Major and minor kitchen utensils<br>• Supply requisition forms<br>• Edible ingredients/food supplies<br>• General recipe book<br>• Cleaning logbook<br>• Projector<br>• Computer<br>• Whiteboard<br>• Markers | 5 hours |
| 8 | Sustainable foodscapes in central and southern Mexico | 1. Students gather in teams.<br>2. Review the recipe book.<br>3. Distribute the ingredients and kitchen equipment.<br>4. Develop recipes based on Sustainable foodscapes in central and southern Mexico.<br>5. Take photographs as evidence of the dish.<br>6. Present the dish to the instructor and receive feedback and evaluation.<br>7. Clean the laboratory workspace.<br>8. Prepare a report outlining the key elements identified during the practice session. | • Culinary arts lab<br>• Major and minor kitchen utensils<br>• Supply requisition forms<br>• Edible ingredients/food supplies<br>• General recipe book<br>• Cleaning logbook<br>• Projector<br>• Computer<br>• Whiteboard<br>• Markers | 5 hours |
| **UNIT IV** | | | | |
| 9 | Creation of Innovative Food Prototype | 1. Gather in teams to conduct documentary research for the | • Culinary arts lab | 5 hours |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | development of an innovative product based on traditional technologies or ingredients from Mexican cuisines.<br>2. Participate in a test kitchen workshop for the preparation of the innovative product.<br>3. Perform an organoleptic analysis of the product and receive feedback from the instructor.<br>4. Prepare a practice report identifying the key elements observed during the session. | • Major and minor kitchen utensils<br>• Supply requisition forms<br>• Edible ingredients / food supplies<br>• General recipe book<br>• Cleaning logbook<br>• Projector<br>• Computer<br>• Whiteboard<br>• Markers | |
| 10 | Innovative and Sustainable Culinary Proposal Presentation | 1. Create a digital presentation to promote the product based on previous research.<br>2. Prepare a supply requisition for the gastronomic showcase.<br>3. Produce the final prototype of the product.<br>4. Set up and present the product samples through an oral presentation in a public forum.<br>5. Provide feedback to the audience on the general aspects of the product. | • Culinary arts lab<br>• Major and minor kitchen utensils<br>• Supply requisition forms<br>• Edible ingredients/food supplies<br>• General recipe book<br>• Cleaning logbook<br>• Projector<br>• Computer<br>• Whiteboard<br>• Markers | 4 hours |

## VII. METHODOLOGY AND STRATEGIES

**Course framework**: The first day of class the teacher must establish the form of work, evaluation criteria, quality of academic work, rights and obligations for teacher and students.

**Teaching strategies (teacher):**

- Project-based learning
- Problem-based learning
- Inquiry-based learning
- Lecture technique / expository method
- Guided discussion
- Guided instruction
- Forums

**Learning strategies (student):**

- Documentary research
- Empirical research
- Collaborative work
- Lecture technique / expository method
- Field visits
- Mind maps
- Concept maps
- Comparative charts
- Infographics

## VIII. EVALUATION CRITERIA

The evaluation will be carried out permanently during the development of the course as follows:

**Accreditation criteria**
To be entitled to ordinary and extraordinary exam, the student must meet the attendance percentages established in the current School Statute.
Scaled from 0 to 100, with a minimum approval of 60.

**Assessment criteria**

- Practice sessions (portfolio)……..……...40%
- Homework ……20%
- Midterm exam ……..15%
- Culinary study - case presentation …..20%
- Participation…….....05%

**Total**……100%

## IX. Bibliography


| Resources of the UABC physical and digital library | Freely Accessible or External Complementary Resources |
|---|---|
| Franco, A., Rinaldi, R., Giglio, F., Ianniciello, D., Boschi, A., Scieuzo, C., Salvia, R., & Falabella, P. (2024). Edible insects: an overview on farming, from processing procedures to environmental impact, with a glimpse to traditional recipes and to future cultured meat. *Entomologia Generalis*, *44*(4), 813–831. https://libcon.rec.uabc.mx:2281/10.1127/entomologia/2024/2651<br>Guibrunet, L., Ortega, A. A. G., Valerino, P. S., Correa, C. J. M., & Pozos, E. V. I. (2024). Street vendors as actors of a sustainable food system—The case of Mexico City. *Geo: Geography & Environment*, *11*(2), 1–19. https://libcon.rec.uabc.mx:2281/10.1002/geo2.152<br>Loy, M. H. (2024). From plate to planet: culturally responsive culinary practices for health system innovation. *Frontiers in Nutrition*, 1–8. https://libcon.rec.uabc.mx:2281/10.3389/fnut.2024.1476503<br>Noguer-Juncà, E., & Fusté-Forné, F. (2024). Marketing environmental responsibility through “green” menus. *Journal of Foodservice Business Research*, *27*(4), 409–418. https://libcon.rec.uabc.mx:2281/10.1080/15378020.2022.2109372<br>Pereira, L. M., Calderón-Contreras, R., Norström, A. V., Espinosa, D., Willis, J., Guerrero Lara, L., Khan, Z., Rusch, L., Palacios, E. C., & Pérez Amaya, O. (2019). Chefs as change-makers from the kitchen: indigenous knowledge and traditional food as sustainability innovations. *Global Sustainability (20594798)*, *2*, 1–9. https://libcon.rec.uabc.mx:2281/10.1017/S2059479819000139 | Ayora- Díaz, S. (2019). *Taste, politics, and identities in mexican food. Bloomsbury Academic.* Bloomsbury Publishing Pic. [classic]<br>D´Angelli, A., D´Angelli, G. (2023). *Mexican Cuisine. The Ultimate Book*. Ediciones Larousse.<br>Gaviria, J. (2022). *On Masa: Techniques, Recipes, and Reflections on a Timeless Staple*. Chronicle Books.<br>Ibarrola-Rivas, M. J., & Galicia, L. (2017). Rethinking Food Security in Mexico: Discussing the Need for Sustainable Transversal Policies Linking Food Production and Food Consumption. *Investigaciones geográficas*, (94)https://doi.org/10.14350/rig.57538 [classic]<br>Kennedy, D. (2020). *My Mexico: A Culinary Odyssey with Recipes,* University of Texas Press.<br>Rodríguez, R. (2021). *Food cultures of Mexico: Recipes, customs, and issues*. Greenwood, and imprint of ABC -CLIO. |

## X. TEACHER PROFILE

Bachelor’s degree in Gastronomy or a related field, preferably with a specialization in Mexican cuisine and knowledge of sustainability in food systems. Must have a minimum of 2 years of teaching experience and experience in food production. Should demonstrate organizational skills, responsibility, and the ability to foster meaningful learning in students. Must be proficient in spoken and written English at a B2 level or above.

Universidad Autónoma de Baja california
Coordinación General de Formación Profesional

# Evaluación externa e interna del programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía

**Dra. Edna Luna Serrano**
Responsable Técnico

**Dra, Alma Delia Hernández Villafaña**
Colaborador

Ensenada, Baja California, mayo de 2024

# Contenido

Presentación ..... 7
Sección I. Evaluación externa del programa educativo de Licenciatura en Gastronomía . 8
Introducción ..... 8
Objetivo general ..... 8
Estudio 1.1 Evaluación de la pertinencia social ..... 9
1.1.1 Análisis de necesidades sociales ..... 9
1.1.2 Análisis del mercado laboral ..... 20
1.1.3 Estudio de egresados ..... 30
1.1.4 Análisis de oferta y demanda ..... 43
Conclusiones Estudio 1.1 Evaluación de la pertinencia social ..... 47
Estudio 1.2 Evaluación de referentes ..... 51
1.2.1 Análisis de la profesión y su prospectiva ..... 51
1.2.2 Análisis comparativo de programas educativos ..... 53
1.2.3 Análisis de organismos nacionales e internacionales ..... 55
Conclusiones Estudio 1.2 Evaluación de la pertinencia social ..... 58
Pertinencia social ..... 59
Referentes estratégicos ..... 60
Sección II. Evaluación interna del programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía 61
Introducción ..... 61
Estudio 2.1. Evaluación de fundamentos y condiciones de operación del programa educativo ..... 63
2.1.1 Propósitos del programa, misión y visión ..... 66
2.1.2. Condiciones generales de operación del programa educativo ..... 74
Conclusiones Estudio 2.1. Evaluación de fundamentos y condiciones de operación del programa educativo ..... 78
Estudio 2.2. Evaluación del currículo ..... 78
2.2.1 Modelo educativo y plan de estudios ..... 81
2.2.2 Actividades para la formación integral ..... 88

Conclusiones Estudio 2.2. Evaluación del currículo ..... 91

Estudio 2.3 Evaluación de la trayectoria escolar de los estudiantes en el programa educativo ..... 94

2.3.1 Proceso de ingreso al programa educativo ..... 97

2.3.2 Indicadores de trayectoria escolar ..... 98

2.3.3 Participación de los estudiantes en programas de apoyo ..... 105

2.3.4 Resultados de los estudiantes ..... 112

Conclusiones Estudio 2.3 Evaluación de la trayectoria escolar de los estudiantes por el programa educativo ..... 114

Estudio 2.4 Evaluación del personal académico, infraestructura y servicios ..... 117

2.4.1 Personal académico ..... 121

2.4.2 Infraestructura académica ..... 127

2.4.3 Infraestructura física ..... 131

2.4.4 Servicios de apoyo ..... 134

Conclusiones Estudio 2.4 Evaluación del personal académico, infraestructura y servicios ..... 136

Estudio 2.5. Evaluación del programa educativo realizado por estudiantes ..... 140

2.5.1 Perfil Demográfico y socioeconómico ..... 140

2.5.2. Información académica y progresión en la carrera ..... 142

2.5.3. Servicio social y prácticas profesionales ..... 144

2.5.4. Movilidad estudiantil ..... 150

2.5.5. Proyectos de vinculación y emprendimiento ..... 153

2.5.6. Segunda lengua y formación integral ..... 156

2.5.6. Tutorías y apoyo académico ..... 159

2.5.7. Infraestructura y servicios ..... 160

Conclusiones generales de la evaluación interna de la LG ..... 161

Fundamentos y condiciones de operación del programa educativo ..... 161

Currículo ..... 161

Trayectoria escolar de los estudiantes en el programa educativo ..... 162

Personal académico, infraestructura y servicios ..... 162

Referencias ..... 164

Apéndices ..... 168

Apéndice A. Cuestionario dirigido a empleadores para retroalimentar la evaluación externa e interna del programa educativo de Licenciatura en Gastronomía ..... 168

a) de 1 a 3 ..... 169

b) de 4 a 6 ..... 169

c) de 6 a 9 ..... 169

1. Gestión de negocios de alimentos y bebidas (emprender un negocio de alimentos y bebidas; desempeñar cargos en niveles gerenciales: directivos u operativos) ..... 170

2. Producción gastronómica (mejorar procesos [Diseño de alternativas gastronómicas innovadoras]; estandarizar procedimientos) ..... 170

3. Servicio (protocolos de servicio en los negocios gastronómicos; detectar áreas de oportunidad y promover el trabajo en equipo) ..... 170

Apéndice C. Estadísticas de carreras profesionales del área de conocimiento Económico Administrativas ..... 177

Apéndice D. Estadísticas del panorama profesional por Estados en México ..... 178

Apéndice F. Cuestionario dirigido a egresados para retroalimentar la evaluación externa e interna del programa educativo de Licenciatura en Gastronomía ..... 182

Apéndice B. Cuestionario dirigido a académicos para retroalimentar la evaluación externa e interna del programa educativo de Licenciatura en Gastronomía ..... 194

b) Coordinador de carrera ..... 195

c) Coordinador de un área del conocimiento ..... 195

d) Coordinador del área básica ..... 195

e) Coordinador de Formación Profesional y Vinculación ..... 195

f) Coordinador de investigación ..... 195

g) Técnico académico ..... 195

1.11 ¿En qué medida conoce el programa educativo de la UABC? ..... 195

.12 En los últimos dos años, aproximadamente, ¿en cuántos cursos de formación pedagógica o didáctica haparticipado? ..... 196

a) Ninguno ..... 196

b) Entre 1 y 2 ..... 196

c) Entre 3 y 5 ..... 196

d) Entre 6 y 8 ..... 196

e) Más de 8 ..... 196

1.13 En los últimos tres años, ¿ha participado en el diseño de programas bajo el enfoque por competencias? ..... 196

a) Sí ..... 196

b) No ..... 196

1.14 Seleccione las opciones que reflejen la importancia que otorgas a tu trabajo como docente en UABC: ..... 196

a) Autonomía en el trabajo ..... 196

b) Estabilidad laboral ..... 196

c) Oportunidad de aprender cosas nuevas ..... 196

d) Ingresos elevados ..... 196

e) Afrontar nuevos retos ..... 196

f) Buenas perspectivas profesionales ..... 196

g) Tener tiempo para actividades de ocio y recreativas ..... 196

h) Reconocimiento/prestigio social ..... 196

i) Oportunidad de hacer algo útil para la sociedad ..... 196

j) Facilidad para combinar trabajo y familia ..... 196

k) Otro, especifique: ..... 196

2.3 Seleccione las formas de trabajo que suele planear para la impartición de sus clases: ..... 199

a) Clases teóricas ..... 199

b) Atención personalizada a los estudiantes ..... 199

c) Seminarios- talleres ..... 199

d) Trabajo en grupo ..... 199

e) Clases prácticas ..... 199

f) Trabajo autónomo e individual ..... 199

g) Prácticas externas ..... 199

h) Otro(s), especifique: ..... 199

3.9 De la siguiente lista, seleccione las principales causas que impide que los estudiantes alcancen el perfilde egreso: ..... 205

Los créditos obligatorios son insuficientes ..... 205

Totalmenteen desacuerdo ..... 205

3.11 Por favor, agregue todos los comentarios que considere necesarios para mejorar, ya sea el plan de estudios, las condiciones del docente para un mejor desempeño o la formación profesional del estudiante: ..... 206

Apéndice H.. Guion de entrevista para coordinadores ..... 207

## Presentación

La Universidad Autónoma de Baja California es una institución comprometida con la calidad educativa en apego a lineamientos rigurosos, sistemáticos y continuos que favorezcan los procesos educativos. Una de las tareas que se realizan es la evaluación de programas educativos con el fin de identificar las fortalezas y áreas de mejora. Este documento es una evaluación realizada al programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía, con el propósito de brindar información que sustente la modificación o actualización del programa educativo.

La evaluación está dividida en dos secciones: Evaluación externa y Evaluación Interna. Cada una está conformada por objetivos, método, resultados organizados con base en la estructura de las secciones —estudios, análisis o categorías— y conclusiones. A continuación, se detalla cada sección.

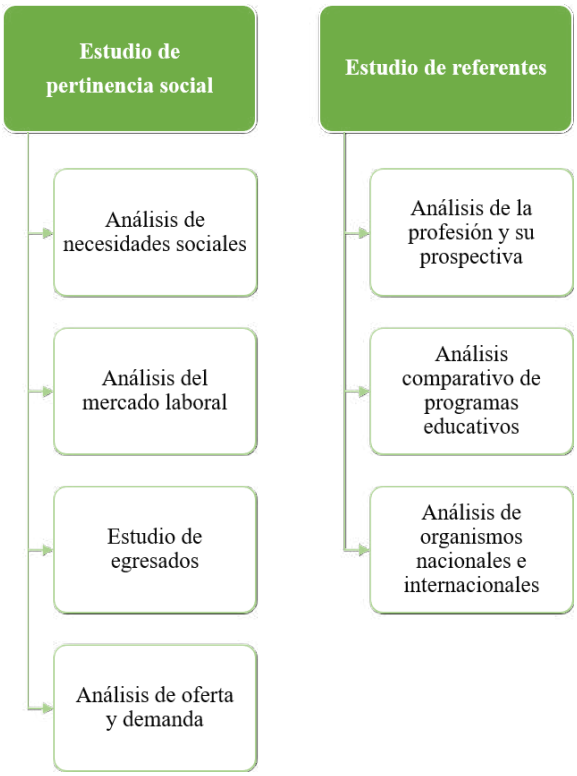
## Sección I. Evaluación externa del programa educativo de Licenciatura en Gastronomía

### Introducción

La Evaluación externa del programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía (LG) se conforma de dos estudios: 1.1 Estudio de pertinencia social y 1.2 Estudio de referentes. Cada estudio compromete análisis particulares, tal como se muestra en la Figura 1.1.

**Figura 1**

*Estructura de los estudios de la Evaluación externa del programa educativo de la LG*




*Nota*. De "Metodología de los estudios de fundamentación para la creación, modificación y actualización de programas educativos de licenciatura", por A. Serna, y A. Castro, 2018, *Universidad Autónoma de Baja California*. CC BY-NC-ND.

### Objetivo general

El objetivo general de la Evaluación externa es valorar la pertinencia social del programa educativo y analizar los referentes nacionales e internacionales que fundamenten la creación, modificación o actualización. La Tabla1.1 muestra los objetivos generales de los dos estudios pertenecientes a esta evaluación

**Tabla 1.1**

*Objetivos generales y específicos de los estudios en la Evaluación externa*

| Objetivo general | Análisis específicos |
|---|---|
| **1.1 Estudio de pertinencia social** | |
| Evaluar la pertinencia social que fundamente la creación, modificación o actualización de programas educativos de licenciatura. | 1.1.1 Análisis de necesidades sociales<br>1.1.2 Análisis del mercado laboral<br>1.1.3 Estudio de egresados<br>1.1.4 Análisis de oferta y demanda |
| **1.2 Estudio de referentes** | |
| Analizar referentes estratégicos donde se inscribe la profesión del programa educativo, los programas iguales o afines y los referentes nacionales e internacionales que permiten fundamentar la creación, modificación o actualización del programa. | 1.2.1 Análisis de la profesión y su prospectiva.<br>1.2.2 Análisis comparativo.<br>1.2.3 Análisis de organismos nacionales e internacionales. |

*Nota*. De "Metodología de los estudios de fundamentación para la creación, modificación y actualización de programas educativos de licenciatura", por A. Serna, y A. Castro, 2018, *Universidad Autónoma de Baja California*. CC BY-NC-ND.

## Estudio 1.1 Evaluación de la pertinencia social

El objetivo general fue evaluar la pertinencia social que fundamente la creación, modificación o actualización de programas educativos. Para tal fin, se abordaron cuatro análisis: 1.1.1 Análisis de necesidades sociales, 1.1.2 Análisis del mercado laboral, 1.1.3 Estudio de egresados y 1.1.4 Análisis de oferta y demanda.

### *1.1.1 Análisis de necesidades sociales*

**Objetivo.** El objetivo general y los objetivos específico se exponen en la Tabla 1.2.

**Tabla 1.2**

*Objetivos del Análisis de necesidades sociales*

| Objetivo general | Objetivo específico |
|---|---|
| Determinar las necesidades y problemáticas sociales estatales, región ales, nacionales e internacionales (actuales y futuras) que atenderá o atiende el programa educativo y los egresados. | Identificar el contexto geográfico, demográfico, social, cultural, económico y político tanto regional como nacional e internacional en el que se inscribe el programa educativo. |
| | Analizar las necesidades y problemáticas sociales estatales, regionales, nacionales e internacionales que atenderá o atiende el programa educativo. |
| | Realizar un análisis prospectivo de las necesidades y problemáticas sociales que atenderá o atiende el programa educativo. |

*Nota*. De “Metodología de los estudios de fundamentación para la creación, modificación y actualización de programas educativos de licenciatura”, por A. Serna, y A. Castro, 2018, *Universidad Autónoma de Baja California*. CC BY-NC-ND.

**Método.** Se conformó una investigación documental para identificar las necesidades sociales de la profesión en gastronomía.

*Materiales.* Fueron estudiados diversos documentos identificados y sitios web. Los documentos principales se enlistan a continuación:

- Indicadores de características educativas de la población México en cifras (Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática [INEGI], 2021).
- Anuarios Estadísticos de Educación Superior: Ciclo escolar 2021-2022 (Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior [ANUIES], 2023).
- Plan Estatal de Desarrollo de Baja California 2022-2027 (Gobierno del Estado de Baja California, 2022).
- Bases de datos: EBSCO*host, Web of Science.* y *Scopus.*
- Metodología para realizar estudios que fundamentan la creación, modificación o actualización de programas educativos (Serna y Castro, 2018).

*Procedimiento*. El análisis documental consistió en la revisión detallada de los materiales, con el fin de atender los objetivos específicos del Análisis de necesidades sociales.

**Resultados.** Los resultados se organizan en tres apartados correspondientes a los objetivos específicos del Análisis de necesidades sociales.

***Contexto geográfico, demográfico, social, cultural, económico y político tanto regional como nacional e internacional en el que se inscribe el programa educativo.*** En inicio, se destaca que, a nivel nacional, en el año 2020 el 24.0% de la población contaba con Educación Media Superior (EMS), en Baja California este porcentaje era de 28.0 (INEGI, 2021). Asimismo, el estado con mayor porcentaje de población con estudios de

nivel medio superior concluidos fue Baja California Sur con 29.2%, seguidos de Quintana Roo con 28.7% y Ciudad de México con 27.1%. en cambio, los estados con menor porcentaje en este tema fueron Chiapas con 18.2%, Oaxaca 18.5% y Zacatecas 19.0% (INEGI, 2021).

Respecto a la oferta de formación profesional en el ámbito gastronómico en el ciclo escolar 2021-2022, con base en la información proporcionada por las Instituciones de Educación Superior (IES) a la ANUIES (2023), los 32 estados de la República Mexicana cuentan con IES públicas (23 estados) o privadas (32 estados) que ofrecen alguna licenciatura con perfil en gastronomía. De manera específica, el Estado de México presentó la mayor matrícula con 8,142 estudiantes (4,531 en IES privadas y 3,611 en IES públicas), lo que representa el 17.7% del total del país. Asimismo, el estado con menor matrícula de estudiantes fue Zacatecas con 162 estudiantes (0.3%). En el caso de Baja California fueron 1,742 estudiantes (3.7%), 1,267 en IES particulares y 475 en IES públicas (ANUIES, 2023) (ver Tabla 1.3).

**Tabla 1.3**

*Matricula de estudiantes en el ciclo escolar 2021-2022 en México*

| Estados | Tipo de sostenimiento | Matrícula por tipo de sostenimiento | Matrícula total por estado | % |
|---|---|---|---|---|
| Aguascalientes | Particular | 531 | 531 | 1.1 |
| Baja California | Particular | 1,267 | 1,742 | 3.7 |
| | Público | 475 | | |
| Baja California Sur | Particular | 194 | 637 | 1.3 |
| | Público | 443 | | |
| Campeche | Particular | 96 | 380 | 0.8 |
| | Público | 284 | | |
| Chiapas | Particular | 670 | 1,467 | 3.1 |
| | Público | 797 | | |
| Chihuahua | Particular | 690 | 776 | 1.6 |
| | Público | 86 | | |
| Ciudad de México | Particular | 3,875 | 3,875 | 8.4 |
| Coahuila | Particular | 690 | 690 | 1.5 |
| Colima | Particular | 111 | 294 | 0.6 |
| | Público | 183 | | |
| Durango | Particular | 440 | 440 | 0.6 |
| Guanajuato | Particular | 950 | 1,396 | 3 |
| | Público | 446 | | |

| Estados | Tipo de sostenimiento | Matrícula por tipo de sostenimiento | Matrícula total por estado | % |
|---|---|---|---|---|
| Guerrero | Particular | 341 | 665 | 1.4 |
| | Público | 324 | | |
| Hidalgo | Particular | 669 | 2,047 | 4.4 |
| | Público | 1,378 | | |
| Jalisco | Particular | 1,858 | 2,471 | 5.3 |
| | Público | 613 | | |
| México | Particular | **4,531** | **8,142** | **17.7** |
| | Público | **3,611** | | |
| Michoacán | Particular | 766 | 962 | 2 |
| | Público | 196 | | |
| Morelos | Particular | 405 | 479 | 1 |
| | Público | 74 | | |
| Nayarit | Particular | 149 | 737 | 1.6 |
| | Público | 588 | | |
| Nuevo León | Particular | 683 | 683 | 1.4 |
| Oaxaca | Particular | 485 | 1,238 | 2.6 |
| | Público | 753 | | |
| Puebla | Particular | 3,222 | 5,597 | 12.2 |
| | Público | 2,375 | | |
| Querétaro | Particular | 847 | 1,031 | 2.2 |
| | Público | 184 | | |
| Quintana Roo | Particular | 410 | 1,084 | 2.3 |
| | Público | 674 | | |
| San Luis Potosí | Particular | 431 | 431 | 0.9 |
| Sinaloa | Particular | 238 | 1,584 | 3.4 |
| | Público | 1,346 | | |
| Sonora | Particular | 454 | 552 | 1.2 |
| | Público | 98 | | |
| Tabasco | Particular | 336 | 934 | 2 |
| | Público | 598 | | |
| Tamaulipas | Particular | 767 | 767 | 1.6 |
| Tlaxcala | Particular | 179 | 179 | 0.3 |
| Veracruz | Particular | 1,208 | 2,205 | 4.8 |
| | Público | 997 | | |
| Yucatán | Particular | 1,119 | 1,690 | 3.6 |
| | Público | 571 | | |
| Zacatecas | Particular | 162 | 162 | 0.3 |
| **Totales** | | | 45,868 | 98.2 |

*Nota*. De "Anuarios Estadísticos de Educación Superior: Ciclo escolar 2021-2022", por Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior, 2023. CC BY-NC-ND.

Particularmente, en Baja California hay 11 IES que ofertan formación profesional gastronómica, nueve planteles se ubican en la ciudad de Tijuana, cuatro en Ensenada y uno en Mexicali; de estos, cinco programas educativos se ofrecen en modalidad no escolarizada y el resto en escolarizada (ANUIES, 2023). Asimismo, el 72.7% de las IES que ofertan estos programas educativos son privadas y el 27.2% son públicas. Cabe resaltar que, en el estado la única IES pública que oferta la carrera de gastronomía es la UABC, la FEG concentró la mayor matrícula con 427 estudiantes —37.4% del total del estado— (ANUIES, 2023) (ver Tabla 1.4).

**Tabla 1.4**

*Estudiantes en el ciclo escolar 2021-2022 en Baja California*

| TS[a] | Nombre de la institución | Nombre Escuela/Campus/Plantel | Modalidad | Nombre del PE[b] | Matrícula | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | M[c] | H[d] | Total | Total TS |
| Particular | Centro de Estudios Superiores, Culinary Art School | Centro de Estudios Superiores, Culinary Art School | E[e] | Licenciatura en Arte Culinario | 94 | 65 | 159 | **1,267** |
| | Centro Universitario de Baja California | Centro Universitario de Baja California | No E | Licenciatura en Gastronomía con énfasis Nutricional | 3 | 1 | 4 | |
| | Colegio Gastronómico de la Baja | Colegio Gastronómico de la Baja | E | Licenciatura en Gastronomía | 14 | 10 | 24 | |
| | Escuela Normal Particular Incorporada | Colegio de Ensenada | | | 0 | 1 | 1 | |
| | Instituto de Gastronomía de Baja California | Instituto de Gastronomía de Baja California | | | 85 | 69 | 154 | |
| | Instituto Superior de Gastronomía y Nutrición | Instituto Superior de Gastronomía y Nutrición | | | 29 | 56 | 85 | |
| | Universidad de Estudios Avanzados | Campus Tijuana Plantel Alamar | No E | | 46 | 60 | 106 | |
| | Universidad Interamericana para el Desarrollo | Campus Ensenada | | | 32 | 21 | 53 | |
| | Universidad Vizcaya de las Américas | Campus Ensenada | | | 88 | 85 | 173 | |
| | | Campus Mexicali | E | | 200 | 175 | 375 | |
| | | Campus Tijuana | | | 21 | 33 | 54 | |
| | | | No E | | 19 | 15 | 34 | |
| | Centro de Estudios Superiores de la Frontera Unifront | Centro de Estudios Superiores de la Frontera Unifront | E | | 25 | 20 | 45 | |
| Público | Universidad Autónoma de Baja California | Facultad de Enología y Gastronomía | | | **209** | **218** | **427** | 475 |
| | | Facultad de Turismo y Mercadotecnia | | | 19 | 29 | 48 | |

*Nota*. De "Anuarios Estadísticos de Educación Superior: Ciclo escolar 2021-2022", por Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior, 2023. CC BY-NC-ND. [a] TS=Tipo de sostenimiento. [b] PE=Programa educativo. [c] M=Mujeres. [d] H=Hombres. [e] Escolarizado.

Es importante distinguir que en Baja California el turismo es un pilar de desarrollo económico, es un destino atractivo tanto para extranjeros del sur de Estados Unidos de América como para visitantes nacionales. Anualmente, la cifra aproximada de visitantes nacionales e internacionales fue de 27 millones, con el objetivo principal de disfrutar de la gastronomía de la localidad —8,766,839 personas, lo que representa el 31.3%— (Secretaría de Turismo del Estado de Baja California, 2022, como se cita en Gobierno del Estado de Baja California, 2022) (ver Tabla 1.5).

**Tabla 1.5**

*Número anual de visitantes a Baja California según intereses*

| Motivo de visita | Frecuencias | % |
|---|---|---|
| Gastronómico | **8,766,839** | **31.3** |
| Compras | 3,561,529 | 12.7 |
| Negocios | 2,465,674 | 8.8 |
| Entretenimiento y vida nocturna | 2,739,637 | 9.8 |
| Médico | 2,739,637 | 9.8 |
| Sol y Playa | 2,465,674 | 8.8 |
| Deportivo | 1,095,855 | 3.9 |
| Otros | 4,109,456 | 14.7 |
| **Total** | 27,944,301 | 100 |

*Nota*. Por Secretaría de Turismo del Estado de Baja California, 2022, como se cita en "Plan Estatal de Desarrollo de Baja California 2022-2027", por Gobierno del Estado de Baja California, 2022, *Comité de Planeación para el Desarrollo del Estado de Baja California*. CC BY-NC-ND.

Derivado del turismo gastronómico se genera una derrama económica en 2,585 establecimientos de preparación y servicio de alimentos y bebidas, 150 casas vinícolas y 195 cervecerías artesanales (Secretaría de Turismo del Estado [SECTURE], 2021, como se cita en Gobierno del Estado de Baja California, 2022). Sin embargo, se reconoce la falta de inclusión de las cocinas rurales, tradicionales de comunidades indígenas y costeras; además, se requiere considerar y adaptar los productos gastronómicos locales según las tendencias de consumo y a las condiciones de la crisis sanitaria (Gobierno del Estado de Baja California, 2022).

Específicamente, el municipio de Ensenada es el más grande del país territorialmente (19,526.8km$^2$), se destaca por ser un puerto de altura con terminales marítimas y cruceros turísticos, reconocido por su valle vitivinícola, gastronomía, parques

nacionales, playas e infraestructura educativa (Gobierno del Estado de Baja California, 2022).

***Necesidades y problemáticas sociales estatales, regionales, nacionales e internacionales que atenderá o atiende el programa educativo.*** En el marco internacional, se reconocen algunas de las principales necesidades y desafíos que enfrenta la profesión en gastronomía: diversidad cultural y culinaria, prácticas sostenibles, fortalecimiento de la salud y desarrollo de nuevas tendencias.

Referente a la diversidad cultural y culinaria, desde una mirada internacional, se reconoce a la cultura culinaria de un territorio como un escenario de emprendimiento cultural conectado con el sector turístico (Ocampo y Delgado, 2021). Así, los aspectos culturales y sociales de la alimentación son el centro de la relación entre la gastronomía y el turismo. De esta manera, se reconoce a la cocina local como un diferenciador clave o decisivo en la elección de un destino turístico (Brito y Botelho, 2018). Sin embargo, se han presentado situaciones donde el turismo desorganizado desencadena daños irreversibles en lugares patrimoniales, al dejar de lado la importancia de respetar la autenticidad sociocultural. Por tanto, es fundamental salvaguardar, fomentar la alimentación y cocinas tradicionales desde un manejo responsable y respetuoso de las tradiciones culinarias (Ocampo y Delgado, 2021).

En el contexto nacional, la formación profesional en gastronomía debe buscar que los egresados atiendan las exigencias del entorno social en el que aspiran incidir. El diseño de programas de estudio requiere una clara reflexión que trascienda de la preparación y operación de productos alimenticios, para orientarse a la investigación, la influencia de la cocina en la cotidianidad de las comunidades, la salud, la promoción de la oferta gastronómica, las políticas que influyen en la cocina tradicional, la gestión de negocios, la concurrencia requerida entre la industria alimentaria con los productores locales, entre otros contenidos (Reyes et al., 2017).

Con relación a prácticas sostenibles, se parte del compromiso de hacer frente a los desafíos de los cambios ambientales, lo que conlleva la formulación de estrategias disruptivas que modifiquen la manera en que son producidos y consumidos los alimentos,

para prevenir los resultados perjudiciales de un sistema de producción no sustentable (Ambrosio et al., 2021). Una alternativa que ha demostrado generar una menor huella ambiental es la producción y el consumo local, con esto también se impulsa la cultura y el desarrollo económico y social, lo que propicia una triada favorable entre sostenibilidad, preservación del patrimonio y armonía cultural (Medina y Aguilar, 2022, como se cita en Nevot, 2023). De esta manera, la formación del gastrónomo tiene el compromiso de identificar y rescatar la valorización de las cocinas y los productos de los territorios (Nevot, 2023).

Conde et al. (2022) mencionan que, desde la década de 1980, el tema de la sostenibilidad en los esquemas alimentarios ha cobrado mayor debate con el propósito de buscar alternativas más saludables para la población y el medio ambiente. Así, los autores destacan que la construcción de una dieta sostenible identifica la interrelación de la producción y el consumo de alimentos con las recomendaciones nutricionales. Con esto, también queda en evidencia la relación estrecha de la diversidad cultural y culinaria con las prácticas sostenibles, dado que, la revalorización de la gastronomía tradicional constituye un camino para lograr una sostenibilidad cultural y ambiental.

Otro de los desafíos, entrelazado con los anteriores, es el fortalecimiento de la salud y bienestar, aquí se reconoce como máxima a la gastronomía para la integración de alimentos saludables, reconociendo dos componentes: los alimentos que son más ricos al paladar y el diverso patrimonio culinario (Caballero, 2023). Asimismo, se reconoce a la gastronomía como un vínculo capaz de crear tendencia social que, en conjunto de los expertos en nutrición, puede informar y difundir hábitos alimenticios adecuados (Várela, 2016).

Con la finalidad de favorecer la alimentación, se reconocen 12 propuestas que ponen en la mesa de discusión la necesidad de profesionales de la gastronomía —también de la salud y personas relacionadas a la producción de alimentos— enfocados a orientar y trabajar para ofrecer mejores oportunidades y productos alimenticios dentro de un entorno ético, de consumo satisfactorio y de compra facilitada y consciente para todos (Aranceta-Bartrina, 2023). Dichas propuestas se denominan las 12 eses de la alimentación saludable del siglo XXI, en la Tabla 6 se describe cada una.

**Tabla 6**

*Las 12 eses de la alimentación saludable del siglo XXI de Aranceta-Bartrina (2023)*

| | Etiqueta | Descripción |
|---|---|---|
| **1** | Salud | La salud de la población a la que va dirigida la oferta gastronómica es el principal objetivo al momento de elegir los ingredientes, las técnicas culinarias y elaborar los alimentos. |
| **2** | Sabor | Las características organolépticas de los alimentos son elementos fundamentales para la aceptación y permanencia de la dieta. |
| **3** | Sostenibilidad | Priorizar el impacto de cada ingrediente de un platillo respecto a la huella de carbono y ecológica. |
| **4** | Seguridad alimentaria | Fomentar las buenas prácticas de higiene y cuidado de los alimentos para prevenir toxiinfecciones alimentarias. |
| **5** | Soberanía alimentaria | Es de crucial importancia la autonomía en los procesos de obtención y reproducción de alimentos de los agricultores y ganaderos. |
| **6** | Solidaridad alimentaria | Búsqueda de alternativas que abatan las necesidades nutrimentales de la población y el desperdicio de alimentos. |
| **7** | Socialización | Comer en familia es un factor central para aprovechar los alimentos y mejorar la calidad de vida. |
| **8** | Suficiente | La gastronomía personalizada puede satisfacer las necesidades nutricionales diarias del comensal. |
| **9** | Satisfactoria | La alimentación debe atender la satisfacción relacionada con elementos organolépticos y necesidades gastronómicas del comensal. |
| **10** | Singular | La alimentación debe orientarse a la personalización: perfil de salud, grupo étnico, creencias religiosas, alternativas alimentarias, entre otros. |
| **11** | Salario justo; precio justo | La retribución económica y social justa, que reciben por su trabajo las personas que producen los alimentos, es un tema primordial de continuidad del sistema y justicia social. |
| **12** | Sensorialidad | La capacidad de reconocer el gusto y el alcance organoléptico de los diferentes alimentos es vital para la definición de las preferencias alimenticias. |

*Nota*. De "Gastronomía científica, salud, sabor y sostenibilidad: Las 12 "eses" de la gastronomía saludable", por Aranceta-Bartrina, 2023. *Rev Esp Nutr Comunitaria, 29*. CC BY-NC-ND.

Respecto al desarrollo de nuevas tendencias, se recuperan los 10 cambios de la gastronomía en el siglo XXI que expone Aranceta-Bartrina (2023) retomando a la *Unilever Food Solutions* (UFS): 1) reducción del desperdicio de alimentos; 2) elaboración de recetas sin residuos o aprovechar estos para la preparación de otros productos; 3) creación de nuevas interpretaciones de platillos e ingredientes tradicionales; 4) elaboración de alimentos saludables que beneficien el equilibrio del estado de ánimo, el cuerpo y el espíritu; 5) aprovechar ingredientes naturales y poco empleados de manera creativa; 6) preparación de platillos apetitosos, saludables y sostenibles a base de vegetales; 7) creación de experiencias culinarias (experiencias sensoriales creativas, pudiendo ser atrevidas y contrastadas); 8) utilización de fuentes de proteína alternativas, sanas y sostenibles; 9)

creación de entornos de experiencias gastronómicas inclusivas y 10) fomentar la producción de alimentos en casa, en un huerto escolar o comunitario (ver Figura 2).

**Figura 1**

*10 tendencias de la gastronomía en el siglo XXI*

*Nota*. De "Gastronomía científica, salud, sabor y sostenibilidad: Las 12 "eses" de la gastronomía saludable", por Aranceta-Bartrina, 2023. *Rev Esp Nutr Comunitaria, 29*. CC BY-NC-ND.

Por otra parte, en el marco regional, una de las problemáticas económicas en Baja California es la falta de aprovechamiento de las oportunidades para el desarrollo de las industrias creativas, lo cual no se encuentra relacionado con la escasez de talento creativo (ya sea orientado a las artes, gastronomía, producción de medios audiovisuales y fílmicos y otras actividades creativas), por el contrario, no existe un ecosistema que impulse la mejora de capacidades y negocios en el área de la industria creativa (Gobierno del Estado de Baja California, 2022).

***Prospectiva de las necesidades y problemáticas sociales que atenderá o atiende el programa educativo.*** En México, existe la necesidad de consolidar la valorización de la cocina tradicional a nivel nacional e internacional; esto desencadena, desde una visión a futuro, la participación académica como parte primordial de las políticas públicas asociadas con el sector turístico y gastronómico, para preservar el patrimonio gastronómico, innovar

en productos, incidir en el desarrollo y configurar la competitividad de los destinos turísticos (Reyes et al., 2017). Además, es importante resaltar el papel que desempeña el trabajo académico como generador de conocimiento en la identificación de destinos y productos turísticos, su influencia en la innovación y multiplicidad de la oferta gastronómica local, favoreciendo la difusión del valor patrimonial de las tradiciones culinarias que benefician a las comunidades (Reyes et al., 2017).

Referente a Baja California, como parte de los proyectos del Gobierno del Estado de Baja California (2022) en el área de Arte y cultura para el bienestar social, el proyecto Cultura del Vino, la Cerveza Artesanal y Gastronomía tiene el objetivo de promover una red de festivales y encuentros artísticos relacionada a la función turística que favorezca la cultura del vino, la cerveza artesanal y la gastronomía. El responsable del proyecto es la Secretaría de Cultura y el instituto de Cultura de Baja California, el plazo de ejecución es del año 2022 al 2027 (Gobierno del Estado de Baja California, 2022).

Otro proyecto correspondiente al área de Turismo como pilar de desarrollo, es el Programa de fomento a la gastronomía local, el objetivo es propiciar el desarrollo de la riqueza y diversidad gastronómica y de bebidas en Baja California, en dirección de consolidar al estado como uno de los principales destinos turísticos a nivel nacional e internacional. Este proyecto está a cargo de la Secretaría de Turismo, la Secretaría del Campo y la Seguridad Alimentaria, el plazo para su cumplimiento es del año 2022 al 2027 (Gobierno del Estado de Baja California, 2022).

### *1.1.2 Análisis del mercado laboral*

**Objetivo.** La Tabla 1.7 presenta el objetivo general y específicos de este análisis.

**Tabla 1.2**

*Objetivos del Análisis del mercado laboral*

| Objetivo general | Objetivo específico |
|---|---|
| Determinar las necesidades y problemáticas (actuales y futuras) del mercado laboral (estatal, regional, nacional y global) que atenderá o atiende el egresado del programa educativo. | Analizar el mercado laboral actual y futuro donde se insertará el egresado del programa educativo. |
| | Identificar los requerimientos del mercado laboral, en términos del perfil que debe tener el egresado. |

*Nota*. De "Metodología de los estudios de fundamentación para la creación, modificación y actualización de programas educativos de licenciatura", por A. Serna, y A. Castro, 2018, *Universidad Autónoma de Baja California*. CC BY-NC-ND.

**Método.** Se realizó una investigación documental y una investigación empírica para determinar las necesidades del mercado laboral del egresado de la LG.

*Participantes*. Respecto a la investigación empírica, se invitó a participar a todos los empleadores y fue conformada una muestra no probabilística de 11, esto representó el 45.8% de la población total de empleadores. De la muestra, nueve de los empleadores (81.8%) eran de sexo femenino y dos (18.1%) de sexo masculino; respecto a la edad, tres (27.2%) empleadores se ubicaron entre las edades de 26 a 30 años, igualmente entre las edades de 41 a 45 años (27.7%). El nivel máximo de estudios de ocho de los empleadores (72.7%) correspondió a Licenciatura o Ingeniería; y, la empresa u organización en la que laboraban pertenecía en mayor parte al sector privado 9 (81.8%) (ver Tabla 1.8).

**Tabla 1.3**

*Características generales de la muestra de empleadores*

| Ítem | Respuestas | Frecuencias | % |
|---|---|---|---|
| Sexo | Femenino | 9 | 81.8 |
| | Masculino | 2 | 18.1 |
| Edad | 25 años o menos | 1 | 9.0 |
| | 26-30 años | 3 | 27.2 |
| | 31-35 años | 1 | 9.0 |
| | 36-40 años | 1 | 9.0 |
| | 41-45 años | 3 | 27.2 |
| | 46-50 años | -- | -- |
| | 51-55 años | -- | -- |
| | 56 años o más | 1 | 9.0 |
| | Sin respuesta | 1 | 9.0 |
| Máximo nivel de estudios | Licenciatura o Ingeniería | 8 | 72.7 |
| | Maestría | 3 | 27.2 |
| | Doctorado | -- | -- |
| | Posdoctorado | -- | -- |
| Sector al que pertenece la empresa u organización | Público | 2 | 18.1 |
| | Privado sin ánimo de lucro (Asociación) | -- | -- |
| | Privado | 9 | 81.8 |
| | Otro | -- | -- |

En el grupo focal se contó con una asistencia de nueve empleadores: cuatro (44.4%) de sexo masculino y cinco (55.6%) de sexo femenino; el rango de edad donde se ubicó la mayoría de los empleadores fue entre 46 y 50 años de edad con tres (33.3%); tres (33.3%)

empleadores señalaron contar con una maestría y el resto (seis [66.7%]) con licenciatura o ingeniería; ocho (88.9%) se desempeñaban en el sector privado; el lugar del centro de trabajo de todos los empleadores era en México, solo uno (11.1%) indicó ubicarse en la Ciudad de México; el tamaño de la empresa u organización de los empleadores empató con cuatro (44.4%) en micro y pequeña, uno (11.1%) era mediana; cinco (55.6%) empleadores han contado con 11 o más egresados de la UABC de la carrera en LG que prestaron servicio social profesional, realizado prácticas profesionales o proyectos de vinculación en su empresa u organización.

*Materiales.* Los principales documentos y sitios web de análisis de la investigación documental fueron los siguientes:

- Páginas web: Observatorio laboral del Gobierno de México, Hays, Forbes México, Banco Mundial, Instituto Mexicano para la competitividad (IMCO) A.C.
- Plan Estatal de Desarrollo de Baja California 2022-2027 (Gobierno del Estado de Baja California, 2022).
- Bases de datos: EBSCO*host, Web of Science.* y *Scopus.*
- Metodología para realizar estudios que fundamentan la creación, modificación o actualización de programas educativos (Serna y Castro, 2018).
- Cuestionario dirigido a empleadores adaptado del Documento ejecutivo para la elaboración de la Evaluación Externa e Interna para la modificación o actualización de Planes de Estudio de Licenciatura de la UABC (Propuesta de instrumentos para estudios) (UABC, 2020a) (ver Apéndice A).
- Guion de entrevista dirigido a empleadores (ver Ápendice B).

*Procedimiento*. Para el análisis documental se estudiaron los materiales, a la luz de los objetivos específicos del Análisis de necesidades sociales.

En el caso de la investigación empírica, la aplicación de los cuestionarios se administró y supervisó por medio del *software LimeSurvey* versión 1.92+ build 120919. De

esta manera fueron enviados los cuestionarios y posteriormente tres recordatorios para cada muestra de participantes —empleadores y egresados— (ver Tabla 9).

**Tabla 9**

*Fechas de aplicación de los cuestionarios dirigidos a empleadores y egresados*

| Tipo de mensaje vía correo electrónico | Fecha |
|---|---|
| Invitación para responder el cuestionario | 10 de abril de 2023 |
| Recordatorio 1 | 19 de abril de 2023 |
| Recordatorio 2 | 11 de mayo de 2023 |
| Recordatorio 3 | 29 de mayo de 2023 |

El procesamiento de la información conllevó análisis descriptivos de los datos resultantes de los ítems cerrados y análisis de contenido de la información derivada de los ítems abiertos.

Los grupos focales fueron realizados el día 04 de marzo en las instalaciones de la FEG, de 6pm a 7:20pm, aproximadamente, se trabajó el grupo focal con empleadores y de 7:30pm a 9pm fue atendido el grupo focal con egresados. A cada participante se le solicito su consentimiento de grabar en audio la sesión, así como un consentimiento informado. Fue realizado un análisis de contenido con la información obtenida de ambos encuentros.

Enseguida se presentan los resultados derivados de un análisis que integró la diversidad de información recogida.

**Resultados.** Los resultados se organizan en dos apartados correspondientes a los objetivos específicos del Análisis del mercado laboral. Es importante señalar que, en el caso de los egresados la tasa promedio de respuesta del análisis cualitativo fue de 15.1% realizado con la información del cuestionario, en el análisis descriptivo se contó con la participación de toda la muestra. Asimismo, con relación a los empleadores la tasa promedio de respuesta fue de 27.2%.

***Mercado laboral actual y futuro donde se insertará el egresado del programa educativo.*** Actualmente, el mercado laboral es una de las cuestiones problemáticas de mayor tensión en los países en desarrollo, un tercio de los trabajos corresponden al empleo

asalariado formal y las diferencias laborales de género continúan presentes (Walker et al., 2022). Asimismo, existe una limitada disponibilidad de empleos de calidad en los países en desarrollo, principalmente derivado del reto demográfico que afrontan los países de bajos ingresos (Banco Mundial, 2023).

Respecto a las tendencias de empleo profesional en México del primer trimestre de 2023, con base en la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (ENOE), los resultados reflejan que las áreas de conocimiento con el mayor número de profesionistas ocupados son: Administración y Negocios, Ciencias Sociales y Derecho e Ingeniería, Manufactura y Construcción (Gobierno de México, 2023). En la UABC, la LG se ubica en el área de conocimiento Ciencias Económicas y Administrativas (UABC, 2023f) (ver Tabla 10).

**Tabla 1.10**

*Estadísticas del empleo profesional del primer trimestre de 2023 en México*

| **Área de conocimiento** | **Profesionistas ocupados (mo[a])** | **Profesionistas ocupados por sexo (%)** | | **Por posición en la ocupación (%)** | | | **Estimación de ingresos mensuales ($)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | M[b] | H[c] | T[d] | E[e] | Tc[f] | |
| Administración y Negocios | **2,673** | 49.1 | 50.9 | 79.2 | 7.3 | 13.6 | 14,440 |
| Ciencias Sociales y Derecho | 1,918 | 52 | 48 | 72.8 | 6.5 | 20.7 | 13,379 |
| Ingeniería, Manufactura y Construcción | 1,743 | 19.2 | 80.8 | 78.5 | 9.3 | 12.2 | **15,137** |
| Educación | 1,531 | **68.5** | 31.5 | **92.2** | 1.7 | 6.2 | 11,484 |
| Ciencias de la Salud | 1,011 | 63.2 | 36.8 | 76.5 | 7 | 16.4 | 14,405 |
| TIC | 792 | 27.8 | 72.2 | 82.5 | 4.5 | 13 | 14,954 |
| Artes y Humanidades | 457 | 52.5 | 47.5 | 71 | 5 | 23.9 | 11,833 |
| Ciencias Naturales, Matemáticas y Estadística | 281 | 48.9 | 51.1 | 83.7 | 4.5 | 11.7 | 13,922 |
| Agronomía y | 245 | 16.2 | **83.8** | 62.1 | **13.3** | **24.6** | 13,922 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Veterinaria | | | | | | | |
| Servicios | 243 | 51.1 | 48.9 | 79.4 | 5.7 | 15 | 11,454 |

*Nota*. [a] mo=miles de ocupados. [b] M=Mujeres. [c] H=Hombres. [d] T=Trabajadores subordinados y remunerados. [e] E=Empleadores. [f] Tc=Trabajadores por cuenta propia. De "Tendencias del empleo profesional: primer trimestre 2023", por Gobierno de México, 2023. CC BY-NC-ND.

Asimismo, del área de conocimiento Administración y Negocios, las carreras de administración y gestión de empresas son las que concentran mayor cantidad de personas con 1,229,015 —49.6% hombres y 50.4% mujeres— y un ingreso mensual de $13,385 (Gobierno de México, 2023) (ver el Apéndice E).

Adicionalmente, en el panorama profesional por estados, las tres entidades con mayor número de profesionistas ocupados son el Estado de México con 1,484,181, la Ciudad de México con 1,404,511 y 758,285 en Jalisco. El ingreso mensual más alto es $18,371 en Baja California, seguido de Baja California Sur con $18,368 y Nuevo León con $18,327 (Gobierno de México, 2023) (ver el Apéndice F).

Por su parte, el IMCO (2022) muestra que el total de personas que culminaron estudios de LG en instituciones públicas son 136,334, lo que representa el 0.9% del total de personas con una carrera. Adicionalmente, el IMCO indica que el 51% son hombres y el 49% mujeres; el 62% tienen más de 30 años de edad y el 38% menos de 30 años. Esta información corresponde al año 2022.

Referente a la calidad de la inversión de la LG comparada con otras carreras, tanto en IES públicas y privadas, la información del IMCO señala que es muy insegura, con una probabilidad de acceder a un empleo de calidad del 60.8%. Asimismo, la tasa de ocupación es de 94.8%, la tasa de desempleo es de 5.2% y la proporción de profesionales ocupados que trabajan en el sector informal es de 40.8%. En la Tabla XX se muestran los cinco principales sectores en los labora y la posición que ocupa el LG.

**Tabla 11**

*Algunas condiciones laborales del LG*

| | Principales sectores en los que trabajan los LG | % |
|---|---|---|
| 1 | Industria manufacturera | **53.5** |
| 2 | Industria extractiva y de electricidad | 13.9 |
| 3 | Comercio | 10.9 |
| 4 | Restaurantes y servicios de alojamiento | 5.2 |
| 5 | Servicios diversos | 5.1 |
| | **Posición que ocupa el LG** | **%** |
| Subordinado | | **71.6** |
| Empleador | | 7.7 |
| Cuenta propia | | 18.6 |
| Trabajo sin pago | | 2.1 |

*Nota*. De "Licenciatura: Gastronomía y servicios de alimentos", por Instituto Mexicano para la Competitividad, 2022. CC BY-NC-ND.

El IMCO precisa que el salario mensual promedio del LG, que labora al menos 30 horas a la semana es de $15,359. En el tema de posgrado, el IMCO advierte que el 0.1% cuentan con estudios de posgrado.

Desde otra mirada, los empleadores identificaron que después de la pandemia ocasionada por la enfermedad por coronavirus (COVID-19) hubo un despunte del sector gastronómico en el estado, sin embargo, la proyección del mercado es compleja e inestable: "La situación económica a mediano y largo plazo es incierta" (Em_24-25).

Los empleadores también reconocieron la influencia de situaciones políticas, económicas y de seguridad en la labor de restaurantes, hoteles, carretas y vinícolas. Lo anterior se refleja en bajos salarios, donde el futuro se proyecta desfavorable dadas las exigencias y condiciones inestables del país: "sueldos castigados … y no parece que vaya a mejorar" (Em_74-75).

***Requerimientos del mercado laboral, en términos del perfil que debe tener el egresado.*** En el ámbito laboral, resaltar el papel que juega el turismo en los países en vías de desarrollo; el turismo es considerado como eje dinamizador de diversas actividades económicas, principalmente la gestión turística y gastronómica (Chango-Cañaveral et al., 2019). De esta forma, la gastronomía cobra relevancia como elemento esencial del turismo, dado que hace posible el acercamiento a productos y recursos autóctonos con el fin de impulsar una gastronomía saludable y sustentable (Chango-Cañaveral et al., 2019).

Es importante subrayar que, en América Latina las tendencias de contratación de diferentes sectores se han transformado y adaptado al reclutamiento de talento digital derivado de la post-pandemia, este cambio conduce a una reconfiguración en la contratación y en las capacidades que se esperan de los profesionales (Forbes, 2020; Hays, 2022). Así, México en últimos años ha presentado un desarrollo del empleo conducido principalmente por el avance tecnológico (Gobierno de México, 2023).

*Opinión de los empleadores*: el 60.0% estuvo de acuerdo en que la formación profesional del egresado de la LG corresponde a las exigencias actuales del campo laboral; además, el 80.0% coincidió en la correspondencia de la formación del egresado frente a las demandas del mercado laboral del futuro (ver Tabla 1.12).

**Tabla 1.12**

*Opinión de empleadores sobre la formación profesional de los egresados de la LG*

| **Ítems** | **Respuestas (%)** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Totalmente de acuerdo | De acuerdo | Ni de acuerdo ni en desacuerdo | En desacuerdo | Totalmente de acuerdo |
| La formación profesional de los egresados de la carrera en LG es acorde a las demandas del mercado laboral actual: | 20.0 | **60.0** | 20.0 | **--** | -- |
| La formación profesional de los egresados de la carrera en LG es acorde a las demandas del mercado laboral futuro: | -- | **80.0** | 20.0 | **--** | -- |

Asimismo, el 80.0% de los empleadores estimó una alta demanda actual de la LG y el 60.0% consideró una alta demanda futura (ver Tabla 1.13). Dicha información discrepó con una puntualización de un empleador que consideró insuficiente la oportunidad de empleo para el egresado de la LG: “El mercado no es suficiente para tanta mano de obra de los egresados de gastronomía” (Em_49-50).

**Tabla 1.13**

*Opinión de empleadores sobre la formación profesional de los egresados de la LG*

| Ítems | Respuestas (%) | | |
|---|---|---|---|
| | Alta | Media | Baja |
| En la actualidad, considera que la demanda de la carrera en LG es: | **80.0** | 20.0 | -- |
| En el futuro, considera que la demanda de la carrera en LG será: | 60.0 | 40.0 | -- |

| Ítems | Respuestas (%) | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Nada | Poco | Bastante | Mucho |
| ¿En qué medida, el trabajo actual requiere más conocimientos y habilidades de los egresados de la carrera en LG? | 20.0 | 20.0 | **40.0** | 20.0 |

El 40.0% de los empleadores opinó que, actualmente, el empleo exige mayores conocimientos y habilidades de los egresados de la LG (ver Tabla 1.14). En específico, destacó la necesidad de fortalecer el área de servicios más que la producción: "la carrera de gastronomía no se limita a la comida y emprendimiento" (Em_31); reforzar los conocimientos del sector restaurantero: "No saben costear, no llevan un almacén, listas de pedido. No entienden que es un *par stock*" (Em_97-98); cuestiones legales en el área laboral "No saben distinguir si es una pequeña, mediana o grande, cuáles prestaciones, qué impacto tendrá, si es una empresa constituida" (Em_33-34); capacidades gerenciales y de recursos humanos: "Falta saber que hacer para puesto gerenciales" (Em_44); así como reforzar el dominio del idioma inglés: "Recibimos 60% de personas de California, tiene problemas con el inglés" (Em_95-96).

El 27.2% de los empleadores puntualizaron atender un aprendizaje innovador, la higiene personal y del área de trabajo, así como la relevancia de los valores en el ejercicio profesional del egresado:

> En el caso de mi negocio que es repostería, considero que deberían recibir más clases o tener más opciones para aprender cosas nuevas y practicarlo dentro de su formación. Considero de vital importancia la higiene personal y de sus áreas de trabajo, pero sobre todo me he enfrentado a situaciones no agradables en cuanto a su higiene personal, lo cual considero básico para estar dentro de un área de alimentos. Creo que deberían hacer algo al respecto, me atrevo a tomar este tema en consideración ya que es parte de la formación y valores de la ética en esta carrera

gastronómica. Me gustaría que lo consideren, sé que es un tema complicado, pero de mucha importancia. (Em_3)

Aunado a esto, un empleador señaló la indecisión y apatía del egresado de la LG de la UABC: “en comparación con diferentes universidades, los chicos de la UABC son más titubeantes e inseguros, no tan propositivos en comparación con otras universidades. Me llama la atención la apatía, valores de ética profesional” (Em_66-68). En palabras de otro empleador, el egresado requiere ser más proactivo: “De 30 contratados, solo dos lo han hecho si yo no estoy. Los demás se esconden o cola entre las patas” (Em_128-130).

Es conveniente destacar, de la voz del empleador, el esfuerzo del egresado por brindar un desempeño favorable: “Desde mi parte, sí se ponen la camiseta, de cinco egresados, solo uno está más o menos. Yo no me puedo quejar” (Em_160-162).

Por último, los empleadores sugirieron un mayor rigor académico y contar con docentes formados profesionalmente en el ámbito de estudio: “Quizá no se necesita cambio en el programa, sino considerar quienes y cómo se dan las clases. Si el docente es egresado, si le falta experiencia laboral. Reforzar la planta docente para lo que se necesita. Falta mucha disciplina.” (Em_158-159)

*Opinión de los egresados:* Respecto a los fundamentos considerados sobresalientes en la carrera; el 80% de los egresados valoró en total acuerdo que los aprendizajes obtenidos en la carrera son el fundamento para empezar a trabajar y mejorar sus perspectivas profesionales (ver Tabla 1.14).

**Tabla 1.14**

*Opinión de egresados sobre fundamentos sobresalientes en la carrera*

| **Ítem** | **Respuestas (%)** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Totalmente de acuerdo | De acuerdo | Ni de acuerdo ni en desacuerdo | En desacuerdo | Totalmente en desacuerdo |
| *Considero que gracias a mi carrera tengo una buena base para:* | | | | | |
| Empezar a trabajar | **80.0** | 10.0 | 5.0 | -- | 5.0 |
| Aprender en el trabajo | **65.0** | 20.2 | 10.0 | -- | 5.0 |
| Realizar las tareas de tu | **70.0** | 20.2 | 5.0 | -- | 5.0 |

| Ítem | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Totalmente de acuerdo | De acuerdo | Ni de acuerdo ni en desacuerdo | En desacuerdo | Totalmente en desacuerdo |
| trabajo actual | | | | | |
| Mejorar tus perspectivas profesionales | **80.0** | 10.0 | -- | 5.0 | 5.0 |
| Mejorar tu desarrollo personal | **70.0** | 20.0 | 5.0 | **--** | 5.0 |

### *1.1.3 Estudio de egresados*

**Objetivo.** El objetivo general del estudio de egresados fue analizar las experiencias de los egresados de la LG según su desempeño en el mercado laboral para retroalimentar el programa educativo (ver Tabla 1.15).

**Tabla 1.15**

*Objetivos del Estudio de egresados*

| Objetivo general | Objetivo específico |
|---|---|
| Analizar las expresiones de los egresados de acuerdo con su desempeño en el mercado laboral con la finalidad de retroalimentar el programa educativo. | Identificar la situación sociodemográfica y laboral de los egresados del programa educativo. |
| | Explicar el nivel de satisfacción de los egresados con la formación recibida, para resolver necesidades y problemáticas del mercado laboral y de la sociedad. |
| | Estimar la relación de las diversas modalidades de aprendizaje con la formación integral del egresado. |
| | Identificar el interés del egresado por su desarrollo profesional. |
| | Establecer las nuevas competencias predominantes y emergentes requeridas por el mercado laboral. |
| | Analizar las recomendaciones de los egresados para mejorar el programa educativo. |

*Nota*. De "Metodología de los estudios de fundamentación para la creación, modificación y actualización de programas educativos de licenciatura", por A. Serna, y A. Castro, 2018, *Universidad Autónoma de Baja California*. CC BY-NC-ND.

**Método.** Se realizó una investigación empírica para estudiar las experiencias de los egresados de la LG.

*Participantes*. La investigación empírica conllevó la aplicación de un cuestionario y un grupo focal.

Para aplicación del cuestionario se conformó una muestra no probabilística de 33 egresados de la FEG lo que representó el 8.8% de los egresados del periodo 2017-1 al 2022-2, lo que representó el 8.8% de la población total de egresados de los egresados del periodo 2017-1 al 2022-2. De la muestra de egresados 19 (57.5%) pertenecen al sexo femenino y 14 (42.4%) al sexo masculino; el rango de edad con mayor frecuencia fue de 25 años o menos (78.7%) y solo un egresado era extranjero (de Ecuador). Asimismo, 28 egresados (84.8%) indicaron residir en Baja California, un egresado comentó vivir actualmente en Miami, Florida. Por otra parte, 27 egresados (81.8%) señalaron como estado civil soltero (a) (ver Tabla 1.16).

**Tabla 1.16**

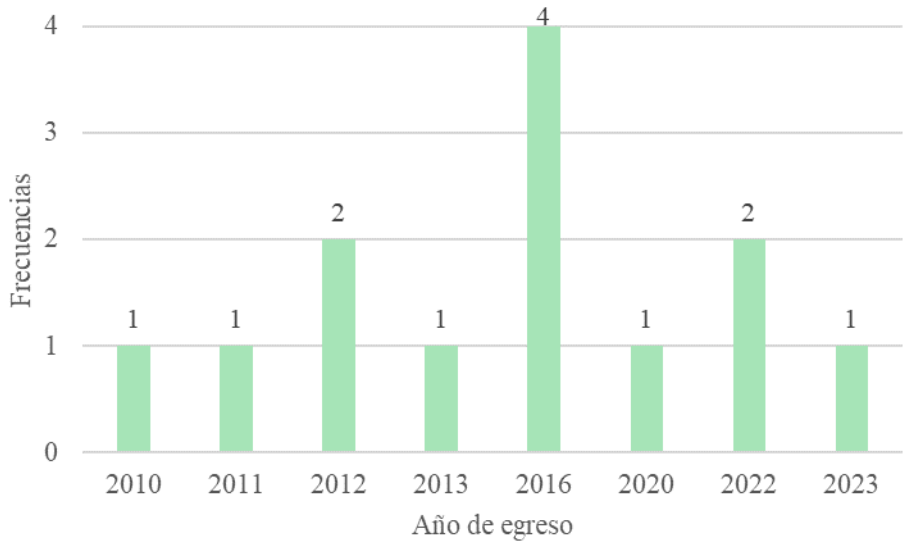
*Características generales de la muestra de egresados*

| Ítems | Respuestas | Frecuencias | % |
|---|---|---|---|
| Sexo | Femenino | 19 | 57.5 |
| | Masculino | 14 | 42.4 |
| Edad | 25 años o menos | 26 | 78.7 |
| | 26-30 años | 7 | 21.2 |
| | 31-35 años | -- | -- |
| | 36-40 años | -- | -- |
| | 41-45 años | -- | -- |
| | 46-50 años | -- | -- |
| | 51-55 años | -- | -- |
| | 56 años o más | -- | -- |
| Nacionalidad | Mexicana | 32 | 96.9 |
| | Extranjero | 1 | 3.0 |
| Lugar de residencia actual | Baja California | 28 | 84.8 |
| | Otro estado de la república mexicana | 14 | 12.1 |
| | Fuera de México | 1 | 3.0 |
| Estado civil | Casado(a) | 1 | 3.0 |
| | Soltero(a) | 27 | 81.8 |
| | Divorciado(a) | | |
| | Unión libre | 5 | 15.1 |
| Hijos | Sí | 2 | 6.0 |
| | No | 31 | 93.9 |

Con relación al grupo focal, la asistencia fue de 13 egresados. Es importante resaltar que, la invitación se extendió a la población de egresados de la LG en general, únicamente cuatro de los participantes egresaron de 2020 a la fecha (ver Figura 3).

**Figura 3**

Año de egreso de la UABC de los egresados que asistieron al grupo focal




La información general de los egresados participantes en el grupo focal fue: ocho (61.5%) de sexo femenino y cinco (38.5%) masculino; seis (46.2%) se encontraban en el rango de edad entre 31 y 35 años; 12 (92.3%) señalaron ser mexicanos y todos residían en Baja California.

En el grupo focal se contó con la presencia de 13 egresados, debido a que la solicitud para formar parte de la sesión fue dirigida a los egresados sin restricción de periodos, se contó con la asistencia de egresados del año 2010 hasta el año 2023 —del año 2010 correspondió un egresado, uno de 2011, dos de 2012, uno de 2013, cuatro de 2016, uno de 2020, dos de 2022 y uno de 2023—, solo cuatro se ubicaron en el periodo de 2017-1 a 2022-2.

Las caracteristicas generales de los egresados que formaron parte del grupo focal fueron: ocho (61.5%) de sexo femenino y cinco (38.5%) masculino; seis (46.2%) se encontraban en el rango de edad entre 31 y 35 años; 12 (92.3%) señalaron ser mexicanos y todos residían en Baja California.

*Materiales.* Los materiales empleados fueron los siguientes:

- Metodología para realizar estudios que fundamentan la creación, modificación o actualización de programas educativos (Serna y Castro, 2018).

- Cuestionario dirigido a egresados adaptado del Documento ejecutivo para la elaboración de la Evaluación Externa e Interna para la modificación o actualización de Planes de Estudio de Licenciatura de la UABC (Propuesta de instrumentos para estudios) (UABC, 2020a) (Apéndice E).

- Guion de entrevista dirigido a egresados (ver Ápendice c).

*Procedimiento*. Para conocer la opinión de los egresados, la aplicación del cuestionario se gestionó en el *software LimeSurvey* versión 1.92+ build 120919. Primero, fue enviada una invitación, vía correo electrónico institucional, a cada egresado; posteriormente, se enviaron tres recordatorios (ver Tabla FG), con el propósito de captar la mayor participación posible. El estudio de la información conllevó análisis descriptivos de los datos resultantes de los ítems cerrados y análisis de contenido de la información derivada de los ítems abiertos.

La realización del grupo focal se efectuó el 04 de marzo de 7:30pm a 9pm en común acuerdo con la subdirección de la FEG; la reunión se realizó en las instalaciones de la FEG. Al iniciar la sesión se le solicitó a cada egresado su consentimiento informado y su autorización para grabar el audio de la charla. Con la información recabada se realizó un análisis de contenido.

**Resultados.** Los resultados, compaginados del estudio de los datos obtenidos del análisis descriptivo y de los análisis de contenido, se organizan en seis apartados en atención a los objetivos específicos del Estudio de egresados. Se precisa que, la tasa promedio de respuesta del análisis cualitativo, derivado de los datos obtenidos de la aplicación del cuestionario, fue de 15.1%; en el análisis descriptivo se contó con la participación de toda la muestra.

***Situación sociodemográfica y laboral de los egresados del programa educativo.*** Respecto a la ocupación laboral, del total de la muestra (33) se encontraban laborando 27; de los cuales 25 (92.5%) ejercen su profesión, y solo en el caso de 2 (7.4%) el empleo no se

relaciona con su carrera. Cabe hacer notar que, de los ubicados en el campo de la gastronomía, 24 (96.0%) se emplearon al finalizar los estudios. Asimismo, 5 (18.5%) trabajan de manera independiente y 22 (81.4%) forman parte de una empresa. En relación con el tipo de sector económico, 15 egresados (55.5%) se encuentran en la industria de alimentos y bebidas (ver Tabla 1.16).

**Tabla 1.4**

*Sector económico del empleo de los egresados*

| Ítems | Respuestas | Frecuencias | % |
|---|---|---|---|
| Sector económico al que pertenece la empresa o institución en que trabaja: | Alimentos y bebidas | **15** | **55.5** |
| | investigación | 1 | 3.7 |
| | Industria vitivinícola | 2 | 7.4 |
| | Servicios profesionales y técnicos | 2 | 7.4 |
| | Medios de comunicación | 1 | 3.7 |
| | Educación | 2 | 7.4 |
| | Gobierno | 2 | 7.4 |
| | Comercio | 1 | 3.7 |
| | Productor independiente | 0 | 0 |
| | Otro | 1 | 3.7 |

El 69.6% de los egresados indicó el nombre del centro donde laboran, de estos, el 50% señaló la actividad que realizaban. La Tabla 1.16 presenta las empresas y la descripción de las labores mencionadas por los egresados.

**Tabla 1.5**

*Nombre de las empresas y descripción de labores del escenario de trabajo de los egresados*

| Nombre de la empresa | Descripción de labores |
|---|---|
| Bob Marlín paté | Es negocio propio, vendo paté de marlín y mi producto lo tengo en una pescadería |
| Bob Marlín paté | Vendo paté de Marlín en una pescadería |
| CANIRAC | Directora de la Cámara, ayudo con problemas de establecimientos en sinergia con instituciones gubernamentales, proporcionando cursos, capacitaciones, eventos, entre otros. |
| Jamul Casino, | Trabajo como cocinera desempeñándome en la línea Caliente de uno de los restaurantes del lugar. |
| Mariela's Cake Shop (Pastelería) | -- |
| Rosewood Hotels &Resorts | |
| Three Brothers Smoke House BBQ | Encargado de cocina |
| Secretaría de Pesca y Acuacultura, Dpto. Comercialización y fomento al consumo | Organizador y promotor de eventos de carácter gastronómico referentes a los productos del mar |

| Nombre de la empresa | Descripción de labores |
|---|---|
| Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados | -- |
| PALE Construcciones, una empresa de construcción y servicios industriales | -- |
| Contraste restaurante. | Producción general de alimentos, servicio, atención a clientes y apoyo de limpieza. |
| -- | Actividades en preparación de alimentos y bebidas, atención al cliente |
| La Route Des Vins | Encargada de la realización de todos los postres de las distintas sucursales |
| Seki Japanese Baja Cuisine (Restaurante) | Capitán de meseros |
| Hotel Coral y Marina | -- |
| Maxeon. Departamento de recibos. | Descargar contenedores, localización de material, transacción en sistema. |
| Mom's Kitchen | -- |
| Universidad Autónoma de Baja California | -- |
| Degustaciones en Valle de Guadalupe | -- |
| Vinícola Sacacorchos | -- |
| Faena Hotel Miami Beach, en Miami Florida | -- |
| Hotel Coral & Marina | -- |
| Repostería (Independiente); | -- |
| Maestra de taller de cocina en secundaria (empleado) | -- |
| Kous Kous del Valle | Cocinera, área de producción, mesera y runner |

El 41.6% de los egresados, el porcentaje más alto, recibe un ingreso mensual entre $5,000 y $8,000, a diferencia del 4.1%, porcentaje más bajo, que tienen ingresos entre $13,000 y $16,000 (ver Tabla 1.17). Así, el 52.2% de los egresados estimó que sus ingresos son suficientes para cubrir sus necesidades, ante el 47.7% que consideró insuficientes sus ingresos.

**Tabla 1.6**

*Ingresos mensuales de los egresados*

| Ítem | |
|---|---|
| Indique su ingreso mensual neto actual (incluyendo bonos y prestaciones): | |
| | % |
| Entre 5,000 y 8,000 pesos | **41.6** |
| Entre 9,000 y 12,000 pesos | 29.1 |
| Entre 13,000 y 16,000 pesos | 4.1 |
| Entre 17,000 y 20,000 pesos | 12.2 |
| Más de 20,000 pesos | 12.5 |

Por otra parte, el 74.8% de los egresados indicó que sus actividades laborales se alinean mucho a su formación profesional en la LG (ver Tabla 1.18). Además, el 65.1% destacó posibilidades de ascenso en su trabajo, el 8.7% no tiene oportunidades de ascenso y el 26.0% no estaba seguro.

**Tabla 1.7**

*Opinión de egresados sobre la concordancia de sus estudios en la LG y su actividad laboral*

| Ítems | Respuestas (%) | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Mucho | Parcialmente | Poco | Muy poco |
| ¿En qué medida coincide su actividad laboral con sus estudios en la LG? | 74.8 | 8.3 | 8.3 | **8.**3 |

El 82.6% mencionaron que después de egresar de la LG demoraron menos de un año para emplearse, el 13.0% tardó entre uno y dos años y el 4.3% tardó cinco años o más en conseguir empleo.

***Nivel de satisfacción de los egresados con la formación recibida, para resolver necesidades y problemáticas del mercado laboral y de la sociedad.*** Los egresados coincidieron en acuerdo con 55.0% que el enfoque del plan de estudios es general, el 45.0% señaló que la LG cuenta con reconocimiento académico y el 40.0% puntualizó pertinente la proporción de teoría y práctica del programa educativo. Por otra parte, el 45.0% tuvo una postura imparcial —ni de acuerdo ni en desacuerdo— sobre la especialización del plan de estudios (ver Tabla 1.19).

**Tabla 1.8**

*Opinión de egresados sobre aspectos sobresalientes en la carrera*

| Ítem | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Totalmente de acuerdo | De acuerdo | Ni de acuerdo ni en desacuerdo | En desacuerdo | Totalmente en desacuerdo |
| *Considero que en mi carrera:* | | | | | |
| El enfoque del plan de estudios es general | 15.0 | **55.0** | 25.0 | 5.0 | |
| El enfoque del plan de estudios es especializado | 20.0 | 25.0 | **45.0** | 5.0 | 5.0 |
| Cuenta con prestigio | 35.0 | **45.0** | 15.0 | 5.0 | -- |

| Ítem | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Totalmente de acuerdo | De acuerdo | Ni de acuerdo ni en desacuerdo | En desacuerdo | Totalmente en desacuerdo |
| académico | | | | | |

Los egresados, correspondientes al año de egreso antes del periodo 2017-1 que participaron en el grupo focal, reconocieron el trabajo dedicado de sus docentes; principalmente reconocieron valioso el vínculo y experiencia del docente con el campo laborar. También se destacó que la FEG cuenta con instalaciones adecuadas. Por un lado, se de mencionó el aprendizaje pertinente referente a la administración, producción y servicio, pero carente con relación a compras y economía: "En economía la pasé de noche. Lo aprendía de memoria … no era enfocado en nuestra carrera" (Eg_114-116).

En los comentarios realizados por egresados entre los años 2020 a 2023 — representan el 30.7% del total de participantes en el grupo focal— fueron señaladas debilidades en la formación profesional recibida: recursos humanos, manejo de conflictos en la industria y atención a clientes. Asimismo, un egresado mencionó haber tenido diferencias con sus compañeros: "Tuve muchos problemas con compañeros, que muchos no están abiertos de hacer un sacrificio por los demás" (EG_328-330). Igualmente, un egresado expresó haber tenido una experiencia desfavorable con un docente "Tuve una experiencia que me influyo miedo, y sentí coraje contra el docente, eso no me aportó nada. El que me trate de espantar, porque yo tenía mi justificación del por qué iba yo a hacer las cosas" (Eg_335-337). Respecto a conocimientos limitados en la formación, fue manifestada la necesidad de ahondar en la panadería: "La panadería es mi pasión, tristemente, aquí no aprendí de panadería, ves una superficie" (Eg_354-355), y en economía y costos: "no se vio la relación de la economía en el mundo, como manejarlo en las empresas. No ves costeo sino hasta sexto, cuando desarrollas tu menú, están tan alejados de tercero a sexto" (Eg_360-362).

***Relación de las diversas modalidades de aprendizaje con la formación integral del egresado e interés del egresado por su desarrollo profesional.*** Para la mejora del proceso de enseñanza-aprendizaje, el 80% estimó conveniente aumentar el material de apoyo y la tecnología de la enseñanza, el 70% propuso incrementar el número de horas dedicadas al

laboratorio, así como el 60% sugirió elevar la cantidad de horas de taller. En cambio, el 65.0% de egresados consideró que el número de horas clase no debería cambiar (ver Tabla 1.20).

**Tabla 1.20**

*Opinión de egresados sobre propuestas de mejora del proceso enseñanza-aprendizaje*

| Ítems | Respuestas (%) | | |
|---|---|---|---|
| | Aumente | Disminuya | Siga igual |
| *¿Qué sugerencias harías para mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje?* | | | |
| Que el número de horas clase… | 10.0 | 25.0 | **65.0** |
| Que el número de horas de taller… | **60.0** | 5.0 | 35.0 |
| Que el número de horas de laboratorio… | **70.0** | -- | 30.0 |
| Que el material de apoyo… | **80.0** | 5.0 | 15.0 |
| Que la tecnología de la enseñanza… | **80.0** | 5.0 | 15.0 |
| Que el área de tutorías… | **55.0** | 5.0 | 40.0 |

Referente a las practicas profesionales, el 81.8% señaló que, previo a decidir dónde realizar sus prácticas, se les había brindado información de los programas y el reglamento de prácticas profesionales. Asimismo, el 13.6% de los egresados refirieron no haber recibido dicha información y el 4.5% indicaron no recordar si tal información fue otorgada. Además, el 68.6% valoró como muy bueno el servicio recibido por la persona a cargo del departamento de prácticas profesionales (ver Tabla 1.21).

**Tabla 1.21**

*Opinión de egresados sobre su experiencia en las prácticas profesionales*

| Ítem | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Muy bueno | Bueno | Regular | Malo | Muy malo |
| ¿Cómo califica el servicio que se brindó por parte de la persona encargada de prácticas profesionales de la escuela? | **63.6** | 18.1 | 18.1 | 0 | 0 |

Adicionalmente, el 95.4% de los egresados expresó que la unidad receptora donde realizaron sus prácticas profesionales ya contaba con un convenio de vinculación con la facultad. También, el 50% de los egresados estimaron muy buena la experiencia de las prácticas profesionales en la unidad donde las efectuaron, solo el 4.5% tuvo una mala experiencia (ver Tabla 1.22).

**Tabla 1.22**

*Opinión de egresados sobre su experiencia en las prácticas profesionales*

| Ítem | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Muy buena | Buena | Regular | Mala | Muy mala |
| ¿Cómo califica su experiencia dentro del programa de prácticas profesionales donde las llevó a cabo? | **50** | 31.8 | 13.6 | 4.5 | 0 |

En particular, 63.6% de los egresados consideraron que la unidad donde realizaron sus prácticas profesionales contribuyó a especializarse en su área de interés.

En el tema de servicio social, el 65.2% valoró como buena la atención que la Coordinación de servicio social de la FEG le brindó en el transcurso de formación profesional (ver Tabla 1.23).

**Tabla 1.23**

*Opinión de egresados respecto al servicio otorgado por la Coordinación de Servicio Social*

| Ítem | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Muy bueno | Bueno | Regular | Malo | Muy malo |
| ¿Cómo calificaría el servicio que le brindó la Coordinación de Servicio Social de la escuela durante su formación profesional? | 17.3 | **65.2** | 17.3 | 0 | 0 |

Referente al SSC, el 50% de los egresados señalaron que este servicio fortaleció su formación en valores; sin embargo, el 13.6% consideró lo contrario (ver Tabla 1.24).

**Tabla 1.24**

*Opinión de egresados respecto al SSC*

| Ítem | Respuestas (%) | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Sí | Parcialmente | No | No estoy de acuerdo |
| ¿Considera que el SSC fortaleció su formación valoral? Es decir, ¿puso en práctica valores como la justicia, libertad, solidaridad, convivencia y respeto? | **50** | 36.3 | 13.6 | 0 |

Correspondiente al SSP, el 63.6% de los egresados indicaron les fue posible poner en práctica los conocimientos, habilidades, actitudes y valores que hasta ese momento habían adquirido en su formación profesional (ver Tabla 1.25).

**Tabla 1.25**

*Opinión de egresados respecto SSP*

| Ítem | Respuestas (%) | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Sí | Parcialmente | No | No estoy de acuerdo |
| ¿Considera que, en las actividades de SSP que realizó, aplicó los conocimientos, habilidades, actitudes y valores que hasta entonces había adquirido en su formación profesional? | **63.6** | 31.8 | 4.5 | 0 |

Además, el 36.3% de los egresados precisaron que el SSP sí tiene relación con el trabajo que desempeñan actualmente. Por tanto, el resto de los egresados (63.6%) identificó la nula relación de su escenario laboral con el SSP.

Respecto a proyectos de vinculación, egresados del periodo previo a 2017-2 destacaron la importancia de del estudiante en proyectos de vinculación que propicie el trabajo en equipo y la tolerancia, Asimismo, se consideró importante retomar o consolidar los programas de vinculación con diferentes empresas

***Identificar el interés del egresado por su desarrollo profesional.*** Los egresados, correspondientes a periodos anteriores a 2017-1, destacaron la necesidad de formación específica para contar con mayores oportunidades laborales relacionadas con áreas directivas y gerenciales, pero no precisamente estudios de posgrado: “Necesitamos formación más específica, no un posgrado necesariamente … más bien diplomados” (Eg_230-232).

Respecto a los egresados correspondientes a los periodos de 2017-1 a 2023-2, un egresado señaló que debido a la falta de contenidos específicos en panadería como parte de la formación en la LG, cursó un diplomado el cual abonó en gran medida a sus conocimientos en esta área de interés: “eso fue algo que yo quería y desarrolle en un Diplomado afuera, son geniales y son muy, muy buenos; si esa es tu área, se puede acercar a eso con un diplomado” (Eg_359-361).

***Nuevas competencias predominantes y emergentes requeridas por el mercado laboral.*** Respecto al grado de estudios para el empleo, el 60.0% de los egresados consideró

que los estudios de licenciatura son adecuados para desempeñar su trabajo actual, el 36.0% indicó que no es requerido en su empleo contar con estudios universitarios y el 3.9% precisó conveniente los estudios doctorales para el ejercicio de su empleo actual. El nivel de maestría fue una opción de respuesta, pero no fue elegido por los egresados.

En los comentarios de los egresados, de periodos anteriores al 2017-1, se indica la poca valoración del sector empresarial de los conocimientos profesionales del gastrónomo en comparación con los conocimientos empíricos. Por consiguiente, los salarios son bajos y desiguales:

> que las empresas valoren más la parte del conocimiento y la competencia … que llevo esta formación de manera profesional … los empleadores no valoran esa parte del gastrónomo, como que no está bien estructurado el tabulador de salarios … un mesero viene ganando con sus propinas más que un administrador. (Eg_203-205, 208-211)

Asimismo, fue mencionada la necesidad de abordar, a mayor profundidad, el aprendizaje en panadería, vegetarianismo, manejo de fuego, termómetros, leña y carbono. Al mismo tiempo, los egresados señalaron que la mercadotecnia y las redes sociales son conocimientos predominantes y emergentes requeridos por el mercado laboral.

***Recomendaciones de los egresados para mejorar el programa educativo.*** El 15.1% realizaron comentarios para mejorar el programa educativo:

> creo que la facultad está muy enfocada en lo administrativo y los chicos que están interesados en la cocina no tienen mucho apoyo … me gustarían más talleres relacionados con el arte culinario (clases de arte, emplatado, armonía, colores, etc.) y también en el servicio. (Eg_4[1])

Además, los egresados del periodo 2017-1 al 2023-2 puntualizaron brindar un enfoque relaciono al quehacer del gastrónomo den las materias de: economía, estadística y contabilidad: “Algunas materias que no tenían un enfoque en el ámbito gastronómico,

[1] Se empleó un código de identificación respecto a la unidad de análisis y número de línea de la cita establecido en la base de datos.

economía, estadística y contabilidad. Nos lo dieron como si estudiáramos estudiando contabilidad, falto más vinculación con la labor de la gastronomía" (Eg_118-121).

Los egresados de años previos al periodo 2017-1 indicaron que carecen de conocimiento que los oriente en la valoración de su trabajo: "Como valorar nuestro trabajo, como tabular el costo de horas, eso falta un montón, si me cuesta 50 pesos hacer ese pastel., pero cuanto te cuesta a ti hacerlo: la preparación, ir a entregar. Eso es algo que no sabemos cómo tabular y saber lo que debemos cobrar" (Eg_49-52). Se sugirió contar con invitados externo que laboren en diferentes ámbitos: "estaría muy padre que invitaran en cada clase a gente que está en el campo laboral, no solo los gerentes, también un empleado" (Eg_146-147).

También, los egresados mencionaron necesaria la impartición de unidades de aprendizaje referente a las habilidades de gestión turística, liderazgo, actitudes y valores. Al mismo tiempo, se propone trabajar de manera interdisciplinaria.

Asimismo, el 15.1% mencionó la necesidad de atender y dar seguimiento a la labor docente: "También enfocarse mucho en el trabajo de los docentes ya que muchos no enfocan bien sus clases o simplemente no las dan. Para exigirnos deben enseñarnos con base al ejemplo" (Eg_3). Fue comentado por los egresados —periodo de egreso antes de 2017-1— mejorar la evaluación docente y su práctica:

> Me gustaría que evaluaran mejor a los maestros. En las clases teóricas se paraban a leer la diapositiva, y eran materias de planeación financiera; muchos maestros faltaban … Me toco también muchos con conocimiento, pero no sabían dar conocimiento, recién egresados sin experiencia docente o laboral. (Eg_366-370)

Finalmente, se sugiere incrementar el rigor de la redacción académica en la formación: "A mí me faltó aprender a redactar de manera correcta, ser más estrictos en los trabajos de entrega" (Eg_6).

### *1.1.4 Análisis de oferta y demanda*

**Objetivo.** El objetivo general y los objetivos específicos de este análisis se muestran en la Tabla 1.26.

**Tabla 1.26**

*Objetivos del Análisis de oferta y demanda*

| Objetivo general | Objetivo específico |
|---|---|
| Analizar la oferta de programas educativos y la demanda vocacional para cursar el programa educativo. | Identificar la oferta de programas educativos iguales y/o afines al programa educativo que se pretende crear, modificar o actualizar con el propósito de determinar la posición competitiva que se pretende lograr con el programa educativo. |
| | Analizar la matrícula de programas educativos iguales y/o afines al programa educativo que se creará, modificará o actualizará con el fin de identificar el comportamiento de la oferta educativa. |
| | Determinar la demanda vocacional a nivel estatal para cursar el programa educativo. |
| | Caracterizar a la población estudiantil potencial a ingresar al programa educativo. |
| | Establecer la relación de la demanda y la oferta en los programas educativos afines o iguales. |

*Nota*. De "Metodología de los estudios de fundamentación para la creación, modificación y actualización de programas educativos de licenciatura", por A. Serna, y A. Castro, 2018, *Universidad Autónoma de Baja California*. CC BY-NC-ND.

**Método.** El método comprometió una investigación documental con el fin de indagar en la oferta y demanda del programa de estudios de la LG.

*Materiales.* Fueron analizados diferentes documentos identificados y sitios web. Los documentos principales se enlistan a continuación:

- Página web: Instituto Mexicano para la competitividad (IMCO, 2022)
- Anuarios Estadísticos de Educación Superior: Ciclo escolar 2021-2022 (ANUIES, 2023).
- Estudio de preferencias vocacionales y demanda de carreras profesionales de los estudiantes de Educación Media Superior de Baja California (UABC, 2020b).
- Metodología para realizar estudios que fundamentan la creación, modificación o actualización de programas educativos (Serna y Castro, 2018).

*Procedimiento*. El análisis documental comprometió el estudio de los materiales en atención a los objetivos comprometidos en este análisis.

**Resultados.** Los resultados se estructuran en los cinco apartados proporcionados por los objetivos específicos del Análisis de oferta y demanda.

***Oferta de programas educativos iguales y/o afines al programa educativo con el propósito de determinar la posición competitiva que se pretende lograr con el programa educativo.*** El IMCO (2022) señala que la LG se encuentra en la posición en el número 30 a nivel nacional de las carreras con mayor cantidad de personas. Con relación al salario, la LG cuenta con salario promedio mensual por arriba del salario promedio nacional ($15,359 correspondientes a LG frente a $10,920 nacional).

Adicionalmente, el IMCO indica las IES públicas con matrícula al año 2022; en primera posición se encuentra el Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán con 951 estudiantes, le sigue la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo con 852 y después la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla con 823 (ver Tabla 27)

**Tabla 27**

*IES públicas con mayor matrícula*

| | IES | Entidad | Matrícula | Hombres | Mujeres |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | % | |
| 1 | Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán (TESCHI) | México | **951** | 41 | **59** |
| 2 | Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH) | Hidalgo | 852 | 47 | 53 |
| 3 | Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP) | Puebla | 823 | **51** | 49 |
| 4 | Tecnológico de Estudios Superiores del Oriente del Estado de México (TESOEM) | México | 646 | 43 | 57 |
| 5 | Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (UNICACH) | Chiapas | 630 | 46 | 54 |

***Matrícula de programas educativos iguales y/o afines al programa educativo con el fin de identificar el comportamiento de la oferta educativa.*** A nivel nacional, la matrícula total de estudiantes correspondientes a los programas educativos de LG de IES públicas y privadas del ciclo escolar 2021-2022 fue de 45,868, y en el ciclo escolar 2020-2021 fue de 39,681; la diferencia entre ambos ciclos es de 13.4% (ANUIES, 2023). Cabe

resaltar que, son nueve los estados donde solo se oferta la LG en IES privadas —Aguascalientes, Ciudad de México, Coahuila, Durango, Nuevo León, San Luis Potosí, Tamaulipas, Tlaxcala y Zacatecas—.

En Baja California, en el ciclo escolar 2021-2022 la matrícula fue de 1,579 estudiantes y en 2020-2021 fue de 1, 407. Es decir, de los ciclos 2020-2021 al 2021-2022 hubo un crecimiento de la matricula del 10.8% (ANUIES, 2023). Asimismo, con base en la ANUIES, en el ciclo escolar 2021-2022 solo el municipio de Ensenada ofertaba la LG en IES pública, la UABC; es importante señalar que esta información presenta un sesgo, dado que la FTyM en el periodo escolar 2021-1 comenzó la oferta de la LG.

**Tabla 1.29**

*IES de Baja California que ofertan la LG*

| Municipio | Tipo de sostenimiento | Nombre Institución | Nombre Escuela/Campus/Plantel |
|---|---|---|---|
| Ensenada | Particular | Escuela Normal Particular Incorporada | Colegio de Ensenada |
| | | Universidad Interamericana para el Desarrollo | Universidad Interamericana para el Desarrollo - Campus Ensenada |
| | | Universidad Vizcaya de las Américas | Universidad Vizcaya de las Américas - Campus Ensenada |
| | Público | Universidad Autónoma de Baja California | Escuela de Enología y Gastronomía |
| Mexicali | Particular | Universidad Vizcaya de las Américas | Universidad Vizcaya de las Américas - Campus Mexicali |
| Tijuana | Particular | Centro de Estudios Superiores, Culinary Art School | Centro de Estudios Superiores, Culinary Art School |
| | | Centro Universitario de Baja California | Centro Universitario de Baja California |
| | | Colegio Gastronómico de la Baja | Colegio Gastronómico de la Baja |
| | | Instituto de Gastronomía de Baja California | Instituto de Gastronomía e Baja California |
| | | Instituto Superior de Gastronomía y Nutrición | Instituto Superior de Gastronomía y Nutrición |
| | | Universidad de Estudios Avanzados | Universidad de Estudios Avanzados - Campus Tijuana Plantel Alamar |
| | | Universidad Vizcaya de las Américas | Universidad Vizcaya de las Américas - Campus Tijuana |
| | | Centro de Estudios Superiores de la Frontera Unifront | Centro de Estudios Superiores de la Frontera Unifront |

*Nota*. De “Anuarios Estadísticos de Educación Superior: Ciclo escolar 2021-2022”, por Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior, 2023. CC BY-NC-ND.

***Demanda vocacional a nivel estatal para cursar el programa educativo.*** Respecto a la demanda vocacional de la LG en Baja California, con base en el Estudio de preferencias vocacionales y demanda de carreras profesionales de los estudiantes de EMS de Baja California (UABC, 2020b), la LG se ubica en el campo profesional Económico Empresarial. En dicho estudio participaron 17,024 estudiantes de EMS del estado del periodo escolar 2019-2. Los resultados presentan que el campo profesional Económico Empresarial es el segundo con mayor porcentaje, aquí, el 23% de los estudiantes tienen un interés vocacional alto y muy alto. Los estudiantes que eligieron la LG como primera opción de elección de carrera fueron 131, en segunda opción 202 y en tercera opción 166 (UABC, 2020b).

***Relación de la demanda y la oferta en los programas educativos afines o iguales.*** A nivel nacional, la Ciudad de México es el estado con mayores cifras de estudiantes de nuevo ingreso y lugares ofertados, le sigue Puebla y el Estado de México. En las frecuencias totales, se aprecia que del periodo 2020-2021 al periodo 2021-2022 hubo una disminución de la matrícula del 7.4%, de igual forma en los lugares ofertados el decremento fue de 4.2%. Sin embargo, en Baja California, en dichos periodos, hubo un aumento de 20.7% en el nuevo ingreso y de 25.5% en los lugares ofertados; además, se resalta que se logra cubrir la demanda de la LG en el estado (ver Tabla 1.30).

**Tabla 1.30**

*Estudiantes de nuevo ingreso y lugares ofertados de la LG de los periodos 2020-2021 y 2021-2022*

| Estado | 2020-2021 | | 2021-2022 | |
|---|---|---|---|---|
| | Nuevo Ingreso | Lugares Ofertados | Nuevo Ingreso | Lugares Ofertados |
| Aguascalientes | 137 | 171 | 251 | 367 |
| Baja California | 688 | 856 | 831 | 1,075 |
| Baja California Sur | 333 | 424 | 197 | 279 |
| Campeche | 97 | 204 | 118 | 230 |
| Chiapas | 450 | 933 | 473 | 930 |
| Chihuahua | 232 | 402 | 318 | 428 |
| **Ciudad de México** | **1,096** | **1,541** | **1,236** | **1,664** |
| Coahuila | 380 | 576 | 356 | 499 |

| Estado | 2020-2021 | | 2021-2022 | |
|---|---|---|---|---|
| | Nuevo Ingreso | Lugares Ofertados | Nuevo Ingreso | Lugares Ofertados |
| Colima | 109 | 165 | 138 | 111 |
| Durango | 148 | 182 | 183 | 220 |
| Guanajuato | 758 | 1,003 | 436 | 544 |
| Guerrero | 512 | 648 | 230 | 310 |
| Hidalgo | 676 | 858 | 444 | 606 |
| Jalisco | 523 | 827 | 693 | 811 |
| **México** | **2,307** | **2,768** | **2,842** | **4,552** |
| Michoacán | 463 | 681 | 377 | 578 |
| Morelos | 239 | 369 | 162 | 294 |
| Nayarit | 420 | 621 | 272 | 257 |
| Nuevo León | 185 | 336 | 205 | 287 |
| Oaxaca | 374 | 634 | 403 | 575 |
| **Puebla** | **1,750** | **2,673** | **1,601** | **3,099** |
| Querétaro | 351 | 491 | 367 | 442 |
| Quintana Roo | 712 | 933 | 306 | 498 |
| San Luis Potosí | 233 | 351 | 240 | 318 |
| Sinaloa | 643 | 981 | 651 | 934 |
| Sonora | 390 | 454 | 263 | 364 |
| Tabasco | 438 | 648 | 223 | 281 |
| Tamaulipas | 279 | 334 | 330 | 372 |
| Tlaxcala | 44 | 140 | 63 | 136 |
| Veracruz | 886 | 1,214 | 710 | 916 |
| Yucatán | 946 | 1,312 | 629 | 736 |
| Zacatecas | 84 | 122 | 79 | 132 |
| **Total General** | **16,883** | **23,852** | **15,627** | **22,845** |

*Nota*. De "Anuarios Estadísticos de Educación Superior: Ciclo escolar 2020-2021 y Ciclo escolar 2021-2022", por Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior, 2023. CC BY-NC-ND.

### Conclusiones Estudio 1.1 Evaluación de la pertinencia social

En el año 2020, Baja California se ubicó dentro de los cinco estados del país con mayor porcentaje de población que contaba con EMS (24.0%) (INEGI, 2021). Asimismo, en el ciclo escolar 2021-2022 en los 32 estados de México se ofertó formación profesional en gastronomía, el Estado de México tuvo una matrícula de 8,142 estudiantes —tanto de escuelas públicas como privadas—, esto representó el 17.7% del país, en cambio, Zacatecas contó con 162 estudiantes (0.3%) —la formación universitaria solo se ofrece en IES privadas—. En Baja California hubo 1,742 estudiantes (3.7%) (INEGI, 2021).

Asimismo, Baja California cuenta con 11 IES que ofertan formación profesional en el área gastronómica, de estas, el 72.7% son privadas y el 27.2% públicas —este porcentaje es representado por la UABC—; la IES con mayor número de matrícula es la UABC en la FEG con 427 estudiantes, esto equivale al 37.4% (ANUIES, 2023).

Un tema a destacar es que en Baja California el turismo es pieza fundamental del desarrollo económico, se estima que cada año hay 27 millones de turistas nacionales y extranjeros atraídos por la gastronomía local (8,7766,839 personas [31.3%]) (Secretaría de Turismo del Estado de Baja California, 2022, como se cita en Gobierno del Estado de Baja California, 2022). Dichos turistas favorecen la economía de diversos establecimientos de preparación y servicio de bebidas (Secretaría de Turismo del Estado [SECTURE], 2021, como se cita en Gobierno del Estado de Baja California, 2022). Aun así, se debe trabajar en la inclusión de las cocinas rurales, tradicionales de comunidades indígenas y costeras y de productos gastronómicos de la región (Gobierno del Estado de Baja California, 2022). Lo anterior se relaciona con las limitadas oportunidades existentes para el desarrollo de las industrias creativas, dado que, se cuenta con talento creativo gastronómico, artístico y de producción audiovisual y fílmica, pero se carece de un ecosistema impulsor de mejora de capacidades y negocios en la industria creativa (Gobierno del Estado de Baja California, 2022).

El Gobierno del Estado de Baja California trabaja en el proyecto Cultura del Vino, la Cerveza Artesanal y Gastronomía para promover una red de espacios artísticos; otro proyecto es el Programa de fomento a la gastronomía local con el propósito de favorecer el desarrollo gastronómico y de bebidas en el estado (Gobierno del Estado de Baja California, 2022).

Específicamente en la formación profesional que ofrece la LG en la UABC, el 80% de los egresados estuvo de acuerdo en que la carrera les brindó las bases para comenzar a trabajar y mejorar su visión profesional. También, el 55.0% concordó que el enfoque del plan de estudios es general y 45% destacó el prestigio académico que tiene la LG.

Con relación al mercado laboral, en los países en desarrollo las condiciones laborales son tema inquietante en relación a los trabajos asalariados formales, las diferencias laborales de género (Walker et al., 2022) y la disponibilidad limitada de

empleos de calidad debido al desafío demográfico de los países con ingresos bajos (Banco Mundial, 2023). No obstante, el turismo se identifica como elemento destacado en los países en desarrollo, principalmente, en beneficio de las actividades económicas de gestión turística y gastronómica; la gastronomía posibilita un acercamiento a recursos autóctonos que favorecen una alimentación saludable y sustentable (Chango-Cañaveral et al., 2019).

En América Latina, a partir de los cambios derivados de la pandemia, la contratación se ha transformado a la incorporación de talento digital (Forbes, 2020; Hays, 2022). Igualmente, México presenta un cambio en el empleo movilizado por el avance tecnológico (Gobierno de México, 2023). Así, el área de conocimiento que concentra mayor cantidad de profesionistas ocupados es Administración y Negocios; aquí las carreras de administración y gestión de empresas tienen 1,229,015 profesionistas —es la frecuencia más alta— con un ingreso mensual de $13,385 (Gobierno de México, 2023). Los estados con mayor número de profesionistas ocupados son el Estado de México, la Ciudad de México y Jalisco. Los estados con ingresos mensual más elevado son Baja California, Baja California Sur y Nuevo León (Gobierno de México, 2023).

El 60% de los empleadores estuvieron de acuerdo en que el egresado de la LG tiene una formación profesional alineada a los requerimientos vigentes del escenario laboral, y el 80% concordó en la relación de la formación respecto a las demandas futuras del campo laboral. La demanda de la LG se considero alta en la actualidad con 80% y alta en el futuro con 60%. El 40% estimó que se requieren conocimientos y habilidades amplias del egresado de la LG para el empleo en el presente. El 27.2% sugirió atender: la innovación, higiene personal y del entorno laboral, y fortalecer una formación en valores.

Respecto a los egresados de la LG, el 81.8% trabaja, de estos, el 92.5% ejercen su profesión y el 96.0% se emplearon al finalizar sus estudios; el 81.4% forman parte de una empresa y el 55.5% se ubican en la industria de alimentos y bebidas. El 41.6% tiene un ingreso mensual entre $5,000 y $8,000 en contraste con el 4.1% con ingresos mensuales de $13,000 a $16,000. El 47.7% señaló suficientes sus ingresos. El 74.8% estimó que su trabajo se relaciona en gran medida a su formación profesional en la LG. El 60.0% consideró que sus conocimientos son pertinentes para realizar su trabajo; sin embargo, el 36.0% subrayó que en su empleo no se requieren estudios universitarios. Solo el 3.9%

puntualizó conveniente la formación doctoral. También, el 15.1% sugirieron contar con más talleres sobre el arte culinario, brindar seguimiento al desempeño docente y aumentar el rigor en la redacción de las evidencias académicas.

En el tema de oferta y demanda del área gastronómica en las IES públicas y privadas en México, existe una diferencia en ascenso de la matrícula de 13.4% del periodo escolar 2021-2022 al 2020-2021 (ANUIES, 2023). El 28.1% de los estados solo cuentan con formación profesional en gastronomía en IES privadas. Específicamente en Baja California, la matrícula aumento 10.8% del ciclo escolar 2020-2021 al 2021-2022 (ANUIES, 2023). La UABC, es la IES púbica que ofrece la LG en el estado.

Las preferencias vocacionales de los estudiantes de EMS se ubican principalmente en el campo profesional Económico Empresarial —la LG corresponde a este campo profesional— (UABC, 2020b). Por tanto, del interés vocacional de los estudiantes de EMS y el incremento en la matricula a nivel nacional y estatal de la LG, se destaca a la formación profesional en gastronomía como una carrera de importancia en ascenso.

## Estudio 1.2 Evaluación de referentes

El objetivo general fue analizar los referentes estratégicos donde se inscribe la profesión del programa educativo, los programas iguales o afines y los referentes nacionales e internacionales que permiten fundamentar la creación, modificación o actualización del programa. Para tal fin, se abordaron tres análisis: 1.2.1 Análisis de la profesión y su prospectiva, 1.2.2 Análisis comparativo de programas educativos y 1.2.3 Análisis de organismos nacionales e internacionales.

### *1.2.1 Análisis de la profesión y su prospectiva*

**Objetivo.** El objetivo general y los objetivos específicos de este análisis se muestran en la Tabla 1.31.

**Tabla 1.31**

*Objetivos del Análisis de la profesión y su prospectiva*

| Objetivo general | Objetivo específico |
|---|---|
| Analizar la profesión, su evolución y sus campos de acción a nivel nacional e internacional con el fin de fundamentar la creación, modificación o actualización del programa educativo. | Describir el entorno de la profesión del programa educativo. |
| | Identificar las prácticas de la profesión. |
| | Analizar las profesiones afines con las que comparte su ejercicio y práctica profesional. |
| | Analizar la evolución y prospectiva de la profesión en el contexto nacional e internacional |

*Nota*. De "Metodología de los estudios de fundamentación para la creación, modificación y actualización de programas educativos de licenciatura", por A. Serna, y A. Castro, 2018, *Universidad Autónoma de Baja California*. CC BY-NC-ND.

**Método.** Fue realizada una investigación documental para estudiar la profesión y prospectiva de la LG.

*Materiales.* Se revisaron documentos identificados y sitios web:

- Bases de datos: *EBSCOhost, Web of Science. y Scopus.*
- Programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía, Plan 2017-1 (UABC, 2017).

*Procedimiento*. El análisis documental conllevo el análisis de los materiales, con el fin de atender los objetivos específicos del Análisis de necesidades sociales.

**Resultados.** Los resultados se estructuran en dos apartados con relación a los objetivos específicos de este análisis.

***Entorno y prácticas de la profesión.*** El campo profesional de los egresados de la LG es el sector gastronómico, turístico o empresarial, tienen la posibilidad de ejercer puestos directivos, de gestión, asesoría y servicios en el ámbito público o privado (UABC, 2017). Los espacios de trabajo pueden corresponder al área restaurantera (cafeterías), hoteles (resorts) y cocinas (nutricionales, industriales, hospitales y de escuelas).

La LG se encuentra en el campo profesional Económico Empresarial, donde también se ubican las carreras de licenciatura en Negocios Internacionales, en Economía, Relaciones Internacionales, y en Enología. En conjunto, de las cinco carreras la más solicitada por los aspirantes es la Licenciatura en Negocios Internacionales, asimismo, esta carrera ocupa el número cinco dentro de las principales profesiones seleccionadas como primera opción (UABC, 2020b).

***Las profesiones afines a la LG y evolución y prospectiva de la profesión en el contexto nacional e internacional.*** En la formación profesional de gastronomía, se presentan carreras afines en el campo amplio de formación Servicios. Con base en la información en licenciaturas identificada en la ANUIES (2023), en la Tabla 1.32 se agrupan las carreras afines se fin el área de formación.

**Tabla 1.32**

*Profesiones afines a las LG*

| Campo de formación | Carreras afines |
|---|---|
| Formación Servicios | Administración Culinaria; Administración Operativa en Alimentos y Bebidas; Gastronomía Ejecutiva; Gastronomía Integral; Gastronomía y Administración de Empresas de Alimentos; Gastronomía y Alta Dirección de Restaurantes; Gastronomía y Hotelería; Gastronomía y Organización de Eventos; Gastronomía y Turismo; Gastronomía y Turismo Sustentable; Gastronomía, Chef; |
| Formación Culinaria | Alta Gastronomía Profesional; Arte Culinario; Artes Gastronómicas; Enogastronomía; Gastronomía Comunal; Gastronomía Internacional; Gastronomía Mexicana e Internacional; en Gastronomía y Ciencias de los Alimento¸ Gastronomía y Enología; Innovación Culinaria y Gestión |
| Nutrición | Gastronomía con Énfasis Nutricional |

*Nota*. De “Anuarios Estadísticos de Educación Superior: Ciclo escolar 2021-2022”, por Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior, 2023. CC BY-NC-ND.

Con relación a la relevancia de la gastronomía para el turismo, los visitantes, desde el contexto internacional, buscan experiencias auténticas relacionadas con el patrimonio gastronómico de los lugares a los que viajan (Menor-Campos et al., 2022; Salgueiro et al., 2021). Así, una sugerencia a tomar en cuenta es el creciente interés de una alimentación saludable que compromete hábitos de consumo diversos. Por tanto, la investigación en gastronomía debe considerar la relevancia de productos poco procesados y su influencia en la demanda de productos y servicios turísticos de alimentos, para mejorar las operaciones de los establecimientos en este sector (Salgueiro et al., 2021).

### *1.2.2 Análisis comparativo de programas educativos*

**Objetivo.** El objetivo general del presente análisis, junto con los objetivos específicos se enuncian en la Tabla 1.33.

**Tabla 1.33**

*Objetivos del Análisis comparativo de programas educativos*

| Objetivo general | Objetivo específico |
|---|---|
| Realizar un análisis comparativo para identificar las mejores prácticas en los programas educativos nacionales e internacionales de acuerdo con criterios de calidad, trascendencia y reconocimiento. | Comparar las prácticas, características y estrategias desarrolladas por instituciones educativas en los mejores programas educativos nacionales e internacionales reconocidos por organismos acreditadores o por rankings nacionales y/o internacionales. |
| | Determinar las prácticas y estrategias destacables de los mejores programas educativos nacionales e internacionales para ser considerados en la creación, modificación o actualización del programa educativo. |

*Nota*. De “Metodología de los estudios de fundamentación para la creación, modificación y actualización de programas educativos de licenciatura”, por A. Serna, y A. Castro, 2018, *Universidad Autónoma de Baja California*. CC BY-NC-ND.

**Método.** Fue realizada una investigación documental para estudiar la profesión y prospectiva de la LG.

*Materiales.* Se revisaron documentos identificados y sitios web:

- Páginas web: Instituto Culinario de América; Ambrosía Centro Culinario, Universidad Autónoma del Estado de México; Instituto Culinario de México.
- Bases de datos: EBSCOhost, Web of Science. y Scopus.

*Procedimiento*. El análisis documental conllevo el análisis de los materiales, en atención a los objetivos específicos del Análisis comparativo de la formación en gastronomía.

**Resultados.** Los resultados se estructuran con relación a los objetivos específicos de este análisis.

***Prácticas, características y estrategias de las mejores instituciones educativas en los mejores programas educativos nacionales e internacionales reconocidos por organismos acreditadores o por rankings nacionales y/o internacionales.*** En el marco internacional, el Instituto Culinario de América (ICA, *Culinary Institute of America*, por su nombre en inglés [CIA]) se reconoce como la principal escuela culinaria del mundo con más de 75 años de experiencia, completamente dedicada a brindar la mejor educación centrada en los alimentos (ICA, 2023). Un aspecto destacado es la experiencia del aprendizaje práctico, los estudiantes tienen la oportunidad de cursar un semestre completo en el mundo real culinario. Se reconoce también que cuenta con un cuerpo de docentes expertos: chefs, panaderos, nutricionistas, expertos en vinos, altos ejecutivos de la industria alimentaria, restauranteros exitosos y autores con publicaciones reconocidas (ICA, 2023).

En el ámbito nacional, una de las IES destacadas en el ámbito gastronómico es Ambrosía Centro Culinario —institución privada—; data de 1995 con más de 52 generaciones de egresados. La carrera de Artes culinarias es 80% práctica y 20% teórica, el programa de estudios prioriza cinco elementos: 1) preparación de alimentos: técnicas, selección y manipulación de alimentos, 2) cocinas de tradición: recetas y técnicas transmitidas de generación en generación—, 3) dulces y postres: empleo de diferentes ingredientes, técnicas e influencia de otras culturas en la repostería, 4) cocina internacional y de vanguardia: combinación de diferentes técnicas e ingredientes de distintos lugares del mundo, y 5) administración de alimentos y bebidas: gestión de negocios en la industria de la gastronomía (Ambrosía, 2020).

En la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM) se oferta la LG, aquí se busca formar profesionistas con amplio conocimiento de alimentos y bebidas elaborados y consumidos en el mundo (UAEM, 2015). Asimismo, se ofrecen conocimientos en nutrición

y cultura gastronómica, además, se promueve la investigación, trabajo en equipo, versatilidad, respeto y tolerancia (UAEM, 2015).

El Instituto Culinario de México (ICUM) ofrece la formación de LG, fue fundado en 1994 y cuenta con más de 250 reconocimientos a nivel internacional. Lamentablemente no es posible presentar mayor información debido a que la página institucional del ICUM se encuentra en construcción.

### *1.2.3 Análisis de organismos nacionales e internacionales*

**Objetivo.** La Tabla 1.34 presenta el objetivo general y los objetivos específicos correspondientes en este análisis.

**Tabla 1.34**

*Objetivos del Análisis de organismos nacionales e internacionales*

| Objetivo general | Objetivo específico |
|---|---|
| Analizar los referentes nacionales e internacionales que señalan competencias, contenidos de dominio y prácticas que deben cubrirse para apoyar la creación, modificación o actualización del plan de estudios | Identificar las competencias, contenidos de dominio y prácticas de la profesión que señalan o recomiendan los organismos nacionales, como COPAES, CIEES u otras asociaciones, cámaras, colegios, —entre otras—, e internacionales para que sean incluidos en la creación, modificación o actualización del programa educativo. |
| | Identificar las competencias, contenidos de dominio y prácticas de la profesión de las evaluaciones internas y externas como el Examen General para el Egreso de la Licenciatura (EGEL) que realiza CENEVAL, para considerarlos en la creación, modificación o actualización del programa educativo. |

*Nota*. De "Metodología de los estudios de fundamentación para la creación, modificación y actualización de programas educativos de licenciatura", por A. Serna, y A. Castro, 2018, *Universidad Autónoma de Baja California*. CC BY-NC-ND.

**Método.** Fue realizada una investigación documental para estudiar la profesión y prospectiva de la LG.

*Materiales.* Se revisaron documentos identificados y sitios web:

1) Páginas web: Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (CONAET), Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior (Ceneval).

*Procedimiento*. El análisis documental conllevo el análisis sitios web, con base en los objetivos específicos de este análisis.

**Resultados.** Los resultados se estructuran con relación a los objetivos específicos de este análisis.

***Identificar las competencias, contenidos de dominio y prácticas de la profesión que señalan o recomiendan los organismos nacionales e internacionales para que sean incluidos en la creación, modificación o actualización del programa educativo.*** Una de las organizaciones acreditadoras en el sector turístico es el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (CONAET). El CONAET es un consejo supervisado por el Consejo para la Acreditación de la Educación Superior (COPAES); el COPAES es el único organismo autorizado por el Gobierno de México por medio de la Secretaría de Educación Pública (SEP), para otorgar reconocimiento y supervisión a organizaciones acreditadoras (COPAES, 2020).

El CONAET se reconoce como una asociación civil, no gubernamental y sin fines de lucro, destinada a la acreditación, capacitación y divulgación de resultados de los procesos de evaluación de los programas educativos en el área turística (CONAET, 2014). Las categorías que evalúa el CONAET (2021) son diez: personal académico, estudiantes, plan de estudios, evaluación del aprendizaje, formación integral, servicios de apoyo para el aprendizaje, vinculación-extensión, investigación, infraestructura y equipamiento, y gestión administrativa y financiamiento; la evaluación de estas categorías tiene el propósito de contribuir a la calidad de la educación en el ámbito turístico de México (CONAET, 2021). Actualmente, la LG de la FEG es un programa acreditado por el CONAET con vigencia de noviembre de 2021 a noviembre de 2026 (UABC, 2017).

***Identificar las competencias, contenidos de dominio y prácticas de la profesión de las evaluaciones internas y externas para considerarlos en la creación, modificación o actualización del programa educativo***. Por otra parte, el Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior (Ceneval) es una asociación civil destinada al diseño y aplicación de instrumentos de evaluación de conocimientos, habilidades y competencias, además del estudio y difusión de los resultados (Ceneval, 2021). En el caso de los

Exámenes Generales de Egreso de la LG (EGEL Plus GASTRO) el objetivo es evaluar el aprendizaje del estudiante al concluir o próximo a concluir un plan de estudios de nivel licenciatura; de manera específica se busca: establecer el nivel de desempeño, determinar el grado de dominio de los conocimientos y habilidades de la formación académica e indagar en el conocimiento de habilidades de lenguaje y comunicación —comprensión lectora y redacción— (Ceneval, 2023).

El EGEL Plus GASTRO se conforma de dos secciones: Disciplinar específica de la profesión y Transversal de Lenguaje y comunicación, común a todas las profesiones; cada sección se divide por áreas y subáreas con un número total de 200 ítems (Ceneval, 2023) (ver Tabla 1.35.

**Tabla 1.35**

*Estructura del EGEL Plus GASTRO*

| Secciones | Áreas | Subáreas | Temas | No.[a] | |
|---|---|---|---|---|---|
| Disciplinar específica de la profesión | 1. Transformación y servicios de alimentos y bebidas | 1.1 Técnicas culinarias | | 18 | 140 |
| | | 1.2 Métodos de cocción | | 15 | |
| | | 1.3 Servicios de alimentos y bebidas | | 12 | |
| | 2. Inocuidad y seguridad de productos alimenticios | 2.1 Normativa vigente en inocuidad de alimentos y bebidas | | 14 | |
| | | 2.2 Composición química y seguridad alimentaria | | 16 | |
| | 3. Gestión de establecimientos | 3.1 Administración y procesos | | 16 | |
| | | 3.2 Control y gestión de costos | | 18 | |
| | 4. patrimonio gastronómico | 4.1 Patrimonio nacional | | 16 | |
| | | 4.2 Patrimonio internacional | | 15 | |
| Transversal de Lenguaje y comunicación, común a todas las profesiones | 1. Comprensión lectora | 1.1 Ámbito de estudio | • Identificación de información<br>• Interpretación<br>• Evaluación de la forma y el contenido | 12 | 60 |
| | | 1.2 Ámbito literario | | 12 | |
| | | 1.3 Ámbito de participación social | | 6 | |
| | 2. Redacción indirecta | 1.1 Ámbito de estudio | • Dimensión comunicativa<br>• Dimensión gramatical y semántica<br>• Dimensión | 15 | |
| | | 1.2 Ámbito de participación social | | 15 | |

| Secciones | Áreas | Subáreas | Temas | No.[a] |
|---|---|---|---|---|
| | | | ortográfica | |
| **Total de ítems** | | | | 200 |

*Nota*. [a] No.=Número de ítems.

**Conclusiones Estudio 1.2 Evaluación de la pertinencia social**

A nivel internacional, la gastronomía es un pilar importante en el sector turístico, dado que los visitantes viajan en busca de experiencias gastronómicas auténticas (Menor-Campos et al., 2022; Salgueiro et al., 2021). Po tanto, derivado del interés de una alimentación saludable, la investigación en gastronomía debe orientarse al estudio de productos poco procesados, la demanda de productos y los servicios turísticos de alimentos (Salgueiro et al., 2021).

Con referencia a las IES que ofertan formación profesional en gastronomía, en el contexto internacional, el ICA (2023) es la principal escuela culinaria del mundo, se destaca en el componente práctico de la formación y el nivel de especialización del personal docente. En el escenario nacional, sobresale la institución privada Ambrosía Centro Culinario, la carrera de Artes Culinarias es 80% práctica y 20% teórica, con énfasis en la preparación de alimentos, la cocina tradicional e internacional, dulces y postres, y la administración de alimentos y bebidas (Ambrosía, 2020). Adicionalmente, la UAEM —institución pública— cuenta con la LG con intereses principales de formación dirigidos al dominio de conocimientos amplios de alimentos y bebidas, de nutrición y cultura gastronómica (UAEM, 2015).

En cuanto a organismos acreditadores y evaluadores, el CONAET evalúa programas educativos en el área turística con fines de acreditación, capacitación y divulgación de resultados (CONAET, 2014). El programa educativo de la LG de la FEG está acreditado por el CONAET con vigencia de noviembre de 2021 a noviembre de 2026 (UABC, 2017). Por su parte, el Ceneval diseña, aplica instrumentos, analiza y difunde resultados de las evaluaciones que buscan valorar los conocimientos, habilidades y competencias del estudiante próximo a egresar o egresado de licenciatura (Ceneval, 2023). El EGEL Plus GASTRO se divide en dos secciones: Disciplinar específica de la profesión y Transversal de Lenguaje y comunicación, común a todas las profesiones con un número total de 200 ítems (Ceneval, 2023).

Conclusiones generales de la evaluación externa de la LG

**Pertinencia social**

- Baja California es uno de los estados con mayor número de personas que cuentan con la EMS concluida.
- Baja California tiene 11 IES que ofertan carreras de gastronomía, 72% privadas y 27.2 públicas; la FEG concentra el 37.4% de la matrícula.
- El turismo es un elemento vital para el crecimiento económico de Baja california.
- Destacar la gastronomía local en atención a una alimentación saludable y sustentable.
- Es importante atender la inclusión de la gastronomía de las cocinas indígenas y costeras.
- Favorecer el desarrollo e impulso de la industria creativa y del talento creativo gastronómico.
- Los egresados destacaron convenientes los conocimientos que la LG brindó para el empleo y visión profesional, pero poco menos de la mitad de la muestra valoró el prestigio académico de la LG.
- Atender y orientar las diferencias laborales de género, la falta de espacio de trabajo de calidad, la creciente inserción del talento digital y cambios tecnológicos.
- En la FEG, los empleadores concordaron que la formación profesional del egresado de la LG corresponde a las exigencias futuras del campo laboral, así como una alta demanda de la LG en la actualidad. Pero es preciso estudiar la correspondencia actual de la formación del egresado con los requerimientos laborales vigentes, además de la demanda futura de la LG. Se invita a fortalecer los conocimientos y habilidades del egresado de la LG.
- En la FEG, los empleadores puntualizaron reforzar aspectos críticos y fundamentales para el ejercicio de la profesión: la innovación, la higiene —personal y del área de trabajo— y los valores.
- La mayoría de los egresados ejercen su profesión y casi todos se emplearon recién egresaron, sin embargo, los ingresos mensuales son bajos.
- A nivel nacional y estatal, existe un crecimiento en la matricula del ciclo escolar de 2020 al 2022.

- La UABC es una IES de vital relevancia para la formación profesional en la LG en el estado.
- Las preferencias vocacionales de los estudiantes de EMS ubican a la LG en el campo profesional de mayor interés en Baja California

**Referentes estratégicos**

- En el ámbito internacional, la gastronomía es un elemento directamente relacionado al sector turístico.
- Impulsar una alimentación saludable, así como los recursos propios de Baja California.
- Tomar en cuenta las competencias, condiciones y características de las IES con mayor prestigio en el ámbito de la formación profesional en gastronomía que pueden ser viables y de interés para la LG de la UABC.
- Considerar los lineamientos de los organismos acreditadores y evaluadores en el ámbito turístico y gastronómico como referente de mejora para la LG de la UABC.

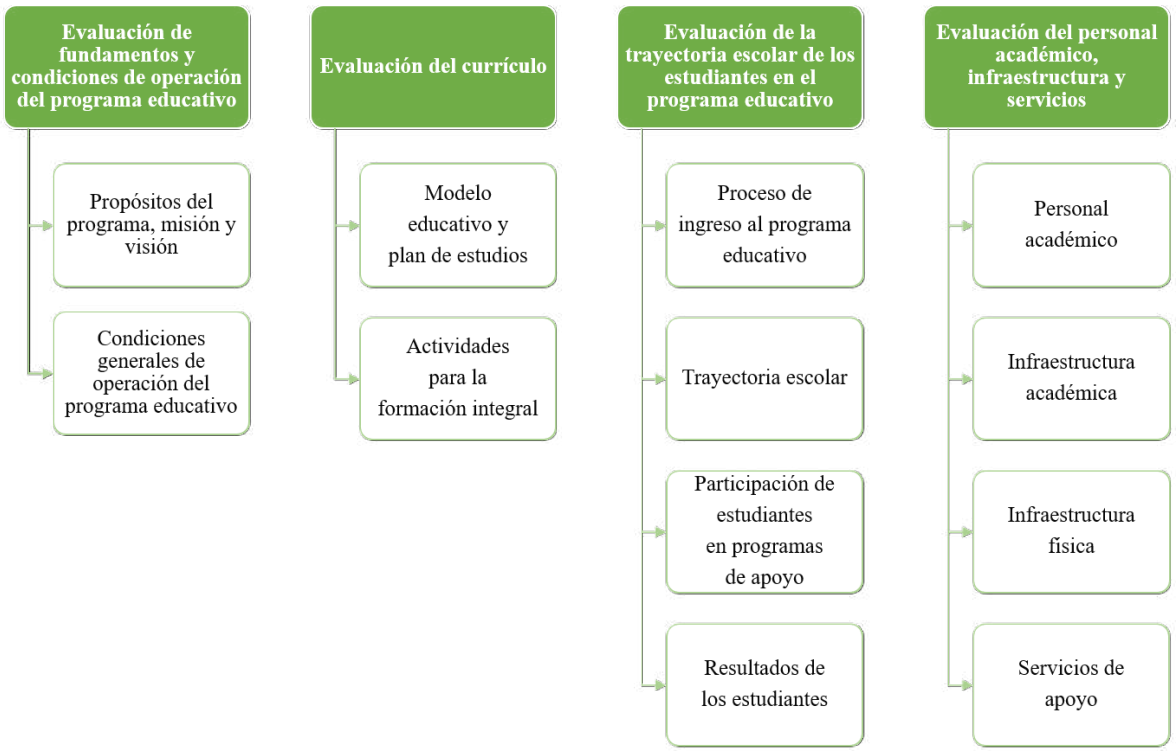
## Sección II. Evaluación interna del programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía

### Introducción

La Evaluación interna del programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía (LG) se conforma de cuatro estudios: 2.1 Evaluación de fundamentos y condiciones de operación del programa educativo, 2.2 Evaluación del currículo, 2.3 Evaluación de la trayectoria escolar de los estudiantes en el programa educativo y 2.4 Evaluación del personal académico, infraestructura y servicios. Cada estudio compromete categorías de análisis particulares, tal como se muestra en la Figura 2.1.

**Figura 2.1**

*Estructura de los estudios de la Evaluación interna del programa educativo de la LG*




*Nota*. De "Metodología de los estudios de fundamentación para la creación, modificación y actualización de programas educativos de licenciatura", por A. Serna, y A. Castro, 2018, *Universidad Autónoma de Baja California*. CC BY-NC-ND.

### Objetivo general

El objetivo general de la Evaluación interna de la LG es determinar las fortalezas, debilidades y oportunidades de mejora, cambio e innovación del programa educativo a fin de fundamentar su modificación o actualización. La Tabla 2.1 presenta los objetivos generales de los cuatro estudios comprometidos en esta evaluación.

**Tabla 2.1**

*Objetivos generales y específicos de los estudios en la Evaluación interna*

| Objetivo general | Objetivos específicos |
|---|---|
| **2.1 Evaluación de fundamentos y condiciones de operación del programa educativo** | |
| Evaluar los fundamentos y condiciones de operación del programa educativo para fundamentar la modificación o actualización del programa educativo | 2.1.1 Analizar los propósitos, misión y visión del programa educativo.<br>2.1.2 Analizar las condiciones generales de operación del programa educativo. |
| **2.2 Evaluación del currículo** | |
| Evaluar el currículo específico y genérico del programa educativo para fundamentar su modificación o actualización. | 2.2.1 Analizar el plan de estudios, el mapa curricular, las asignaturas o unidades de aprendizaje (UA) y la tecnología educativa y de la información para el aprendizaje.<br>2.2.2 Analizar las actividades para la formación integral de los estudiantes. |
| **2.3 Evaluación de la trayectoria escolar de los estudiantes por el programa educativo** | |
| Evaluar la trayectoria escolar de los estudiantes por el programa con el fin de identificar fundamentos para modificar o actualizar el programa educativo | 2.3.1 Describir el proceso de ingreso al programa educativo.<br>2.3.2 Analizar indicadores de trayectoria escolar de los estudiantes que cursan el programa educativo.<br>2.3.3 Analizar la participación de los estudiantes en programas de apoyo.<br>2.3.4 Evaluar los resultados de los estudiantes que cursaron el programa educativo, en exámenes, diversos eventos nacionales e internacionales, así como el dominio de otras lenguas. |
| **2.4 Evaluación del personal académico, infraestructura y servicios** | |
| Evaluar la suficiencia del personal académico, la infraestructura física y académica y los servicios de apoyo al programa, a fin de fundamentar la modificación o actualización de programas educativos | 2.4.1 Describir los niveles de formación del personal académico.<br>2.4.2 Describir la infraestructura académica.<br>2.4.3 Describir la infraestructura física.<br>2.4.4 Describir los servicios de apoyo. |

*Nota*. De "Metodología de los estudios de fundamentación para la creación, modificación y actualización de programas educativos de licenciatura", por A. Serna, y A. Castro, 2018, *Universidad Autónoma de Baja California*. CC BY-NC-ND.

## Estudio 2.1. Evaluación de fundamentos y condiciones de operación del programa educativo

**Objetivo.** El objetivo general de este estudio fue evaluar los fundamentos y condiciones de operación del programa educativo para fundamentar la modificación o actualización de la LG. Así, se abordaron dos categorías: 2.1.1 Propósitos del programa, misión y visión y 2.1.2 Condiciones generales de operación del programa educativo (ver Tabla 2.2).

**Tabla 2.2**

*Elementos estructurales de la Evaluación de fundamentos y condiciones de operación del programa educativo*

| Categoría | Objetivo específico | Indicador |
|---|---|---|
| **2.1.1 Propósitos del programa, misión y visión** | Analizar los propósitos, misión y visión del programa educativo. | 2.1.1.1 Misión, visión y objetivos del programa educativo |
| | | 2.1.1.2 Perfil de ingreso |
| | | 2.1.1.3 Perfil de egreso |
| **2.1.2 Condiciones generales de operación del programa educativo** | Analizar las condiciones generales de operación del programa educativo. | 2.1.2.1 Matrícula total y de primer ingreso |
| | | 2.1.2.2 Presupuesto/recursos del programa educativo |
| | | 2.1.2.3 Estructura organizacional para operar el programa educativo |

*Nota*. De "Metodología de los estudios de fundamentación para la creación, modificación y actualización de programas educativos de licenciatura", por A. Serna, y A. Castro, 2018, *Universidad Autónoma de Baja California*. CC BY-NC-ND.

**Método.** Se realizó una investigación documental y una investigación empírica para identificar los fundamentos y condiciones de operación de la LG.

*Participantes*. La investigación empírica involucró la participación de coordinadores, académicos y estudiantes de la LG de la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG) campus Ensenada y la Facultad de Turismo y Mercadotecnia (FTyM) campus Tijuana. Los coordinadores participantes fueron dos —uno por cada Unidad Académica—. En el caso de los académicos, la población total fue de 132 la muestra representativa se obtuvo por muestra no probabilística por autoselección de 115 académicos.

Con relación a los académicos en la siguiente tabla se describen las características generales de la muestra de académicos (ver Tabla 2.3). La muestra de estudiantes fueron los participantes en el sistema e-Trayecto

**Tabla 2.2**

*Características generales de la muestra de académicos*

| Ítems | Respuestas | Frecuencias | % |
|---|---|---|---|
| Sexo | Femenino | 67 | 58.26 |
| | Masculino | 48 | 41.74 |
| Edad | 25 años o menos | 4 | 3.49 |
| | 26-30 años | 18 | 15.65 |
| | 31-35 años | 33 | 28.69 |
| | 36-40 años | 24 | 20.87 |
| | 41-45 años | 14 | 12.17 |
| | 46-50 años | 9 | 7.82 |
| | 51-55 años | 9 | 7.82 |
| | 56 años o más | 4 | 3.49 |
| Facultad donde se labora | Facultad de Enología y Gastronomía | 52 | 45.22 |
| | Facultad de Turismo y Mercadotecnia | 63 | 54.78 |
| Tipo de contratación | Tiempo completo | 30 | 26.08 |
| | Medio tiempo | 8 | 6.96 |
| | Asignatura | 70 | 60.87 |
| | Técnico académico | 7 | 6.09 |
| Años de experiencia docente en UABC | 1-5 años | 58 | 50.43 |
| | 6-10 años | 24 | 20.87 |
| | 11-15 años | 16 | 13.91 |
| | 16-20 años | 8 | 6.96 |
| | Mas de 21 años | 9 | 7.83 |

La muestra de estudiantes pertenece a la totalidad que contestó el sistema e-Trayecto (UABC, 2023e) en dos periodos semestrales 2022-1 y 2022-1 conformada por 40 estudiantes.

*Materiales.* Los principales documentos y sitios web de análisis fueron los siguientes:

1) Autoestudio del programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Enología y Gastronomía para la Evaluación con fines de Acreditación de Programas Educativos de nivel licenciatura en el Área Turística y Gastronómica (Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística [CONAET], 2021).

2) Página institucional de la Facultad de Enología y Gastronomía (UABC, 2023b).

3) Página institucional de la Facultad de Turismo y Mercadotecnia (UABC, 2023c).

4) Propuesta de modificación del Plan de Estudios: Licenciatura en Gastronomía (UABC, 2016).

5) e-Trayecto: indicadores de seguimiento de la Licenciatura en Gastronomía del campus Ensenada —solo este campus contenía información— de los periodos 2022-1 y 2022-2 (UABC, 2023e).

6) Sistema de indicadores y estadísticas institucionales (UABC, 2021e): base de datos de la matrícula escolar de la Licenciatura en Gastronomía del campus Ensenada, Tijuana y Mexicali (San Felipe) —este campus solo oferta el tronco común— del periodo 2019-2 al 2022-2.

7) Cuestionario dirigido a académicos adaptado del Documento ejecutivo para la elaboración de la Evaluación Externa e Interna para la modificación o actualización de Planes de Estudio de Licenciatura de la UABC (Propuesta de instrumentos para estudios) (UABC, 2020a) (Apéndice G).

8) Guion de entrevista a coordinadores: se elaboró un guion de entrevista en relación con la identificación de referentes teóricos, organismos reguladores para la formación en gastronomía y programas afines (Apéndice H).

*Procedimiento*. En la investigación documental se analizaron diversos documentos y páginas institucionales en línea relacionadas a la implementación y resultados del programa educativo de la LG.

La investigación empírica correspondió a un diseño transversal de tipo descriptivo con el fin de analizar las opiniones de coordinadores, académicos, estudiantes, egresados y empleadores de la LG referentes a la identificación de fortalezas y áreas de mejora. Con los coordinadores se tuvo una entrevista por videoconferencia con los dos coordinadores de la LG correspondientes a la FEG ya la FTyM, la finalidad fue atender temas referentes a principios teóricos, programas afines y organismos reguladores para la formación en gastronomía. Posteriormente, la vía de comunicación con los coordinadores fue el correo

electrónico institucional, por este medio se compartieron materiales, dudas y comentarios. Para los académicos la aplicación del cuestionario se administró y supervisó por medio del *software LimeSurvey* versión 1.92+ *build* 120919. De esta forma fue enviado el cuestionario y posteriormente tres recordatorios. El estudio de la información conllevó un análisis descriptivo de los datos resultantes de los ítems cerrados y un análisis cualitativo de la información derivada de los ítems abiertos.

Respecto a los estudiantes, se construyó una base de datos a partir de la información recuperada del e-Trayecto (UABC, 2023e), la información se organizó según las dimensiones del sistema: unidades de aprendizaje (UA), competencias por etapas, competencias transversales y perfil de egreso.

**Resultados**. Los hallazgos se presentan de acuerdo a la estructura interna de la evaluación de fundamentos y condiciones de operación de la LG. Cabe recordar que, en el caso de los académicos los resultados del análisis descriptivo de los ítems cerrados corresponden a toda la muestra; en cambio, en el análisis cualitativo la tasa promedio de respuesta fue de 53.1%, dado que fue voluntario realizar comentarios abiertos. De la misma forma, referente a los estudiantes, la tasa promedio de respuesta fue de 20%.

### *2.1.1 Propósitos del programa, misión y visión*

**Objetivo específico.** Analizar los propósitos, misión y visión del programa educativo.

#### 2.1.1.1 Misión, visión y objetivos del programa educativo

La LG es ofertada por la FEG desde el año 2006 y por la FTyM desde 2021. La Misión de la FEG enuncia:

> La Facultad de Enología y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California tiene como misión formar integralmente ciudadanos profesionales altamente competitivos en los sectores gastronómicos y enológicos, con una visión emprendedora, creativa e innovadora, comprometidos con el desarrollo de la región, asimismo, al generar, aplicar y divulgar los conocimientos adquiridos con un profundo sentido de ética y responsabilidad social. (UABC, 2023b, sección Misión y Visión)

La Visión de la FEG señala:

> En el año 2030, la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG) se distingue con el reconocimiento nacional e internacional por sus programas educativos de calidad que contribuyen a impulsar el desarrollo de los sectores productivos. Lidera proyectos de investigación, lo cual le permite permanecer en la vanguardia educativa, al generar y aplicar el conocimiento a través de múltiples líneas de investigación pertinentes. La FEG además desarrolla y produce bienes y servicios altamente competitivos reforzando la identidad institucional, atendiendo el deber comunitario y ambiental con compromiso y pasión. (UABC, 2023b, sección Misión y Visión)

Respecto a la FTyM, la Misión indica:

> La Facultad de Turismo y Mercadotecnia, consciente de su responsabilidad y las necesidades sociales del entorno, contribuye con la formación de profesionales éticos en las disciplinas del Turismo, Mercadotecnia y Gastronomía, a través de programas educativos actualizados y vinculados con el sector productivo, acreditados por organismos nacionales e internacionales, respaldados por personal habilitado en la generación y transferencia de conocimiento pertinente y de vanguardia. (UABC, 2023c, sección Misión, Visión y Valores)

La Visión de la FTyM refiere:

> En 2030, la Facultad de Turismo y Mercadotecnia será referente en la formación, generación de conocimiento y vinculación en las disciplinas de Gestión Turística, Mercadotecnia y Gastronomía, congruente y comprometida con el entorno. (UABC, 2023c), sección Misión, Visión y Valores)

Los objetivos del programa educativo de la LG son:

1. Formar profesionales que sean: comprometidos con su país y con su entorno social, gestores de negocios de alimentos y bebidas, generadores de alternativas gastronómicas innovadoras, diseñadores de protocolos de servicio en empresas gastronómicas, conscientes de la importancia de promover proyectos astronómicos con calidad, asegurando la optimización de los recursos y el

desarrollo sustentable, capaces de enfrentar exitosamente los retos que se les presenten en su quehacer profesional y formados en valores, con conciencia y con responsabilidad social.

2. Atender las demandas del sector gastronómico en Baja California de profesionales altamente capacitados en el área de alimentos y bebidas, que profesionalicen la actividad gastronómica.
3. Contribuir con el desarrollo económico y social de la entidad al generar iniciativas emprendedoras de negocios de alimentos y bebidas que permitan contar con nuevas fuentes de empleo.
4. Egresar profesionistas que innoven la actividad gastronómica de la región con nuevas ofertas gastronómicas. (UABC, 2016, p. 16)

Con base en la misión, visión de la FEG y los objetivos de la LG, la facultad se ha comprometido en desempeñar un trabajo de calidad y mejora continua, cuenta con académicos que se desempeñan en el ámbito docente, laboral y de negocios; al mismo tiempo, se impulsa la investigación educativa de académicos y estudiantes (CONAET, 2021). Además, con el fin de garantizar el cumplimiento de la misión, visión y objetivos del programa educativo, se realizan actividades de divulgación para brindar información y orientación a los interesados en ingresar a la LG; estas actividades involucran la página en línea y redes sociales institucionales, la ExpoEducación o Profesionales, la entrega de folletos y el curso de inducción (CONAET, 2021).

Por lo tanto, se destaca el compromiso de la FEG y la FTyM en la formación de profesionales competitivos, dedicados, éticos e innovadores en el sector gastronómico. Igualmente, la LG se sustenta en fines profesionales altos a favor de un óptimo desarrollo personal y de responsabilidad social de sus estudiantes.

#### 2.1.1.2 Perfil de ingreso

Los conocimientos, habilidades, actitudes y valores del aspirante a ingresar a la LG se presentan en la Tabla 2.4.

**Tabla 2.4**

*Elementos del perfil de ingreso de la LG*

| Conocimientos | Habilidades | Actitudes | Valores |
|---|---|---|---|
| 1) Principios de Química.<br>2) Lógico-Matemáticos.<br>3) Fundamentos de Administración. | 1) Habilidades de comunicación oral y escrita en español e inglés.<br>2) Manejo a nivel básico de Tecnologías de la información.<br>3) Creatividad.<br>4) Toma de decisiones. | 1) Vocación de servicio, facilidad de adaptación al cambio.<br>2) Disposición para el trabajo en equipo.<br>3) Emprendedor y comprometido.<br>4) Proactivo. | 1) Respeto.<br>2) Honestidad.<br>3) Asertividad.<br>4) Responsabilidad social.<br>5) Tolerancia. |

*Nota*. De "Licenciatura en gastronomía: Perfil de ingreso", por Universidad Autónoma de Baja California, 2023b. CC BY-NC-ND. De "Licenciatura en Gastronomía", por Universidad Autónoma de Baja California, 2023c. CC BY-NC-ND

Asimismo, el aspirante a estudiar la LG debe tener interés por la cocina regional, aptitud para la innovación y la creatividad, sensibilidad por el arte y la plástica, contar con alto sentido ético, de servicio, trabajo en equipo y de compromiso para desarrollarse según las condiciones y oportunidades del entorno (CONAET, 2021).

#### 2.1.1.3 Perfil de egreso

El perfil de egreso de la LG declara que:

> El Licenciado en Gastronomía es un profesional capacitado para emprender un negocio de alimentos y bebidas, o bien, desempeñar cargos en niveles gerenciales, directivos u operativos dentro de las áreas de producción, servicio y administración de una empresa gastronómica. El egresado será competente de mejorar procesos, estandarizar procedimientos, detectar áreas de oportunidad y promover el trabajo en equipo con liderazgo y responsabilidad dentro de un negocio de alimentos y bebidas. (UABC, 2023b)

La LG cuenta con tres áreas de conocimiento —Gestión de negocios de alimentos y bebidas, Producción gastronómica y Servicio— y tres competencias profesionales presentadas en la Tabla 2.4.

*Opinión de los académicos:* el 55.4% de los académicos indicaron estar de acuerdo en que los estudiantes cuentan con información suficiente correspondiente al perfil profesional y el plan de estudios (ver Tabla 2.6).

**Tabla 2.6**

*Opinión de académicos sobre la información del perfil profesional y el plan de estudios*

| Ítem | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| La mayoría de los estudiantes cuentan con suficiente información respecto al perfil profesional y plan de estudios de sus carreras | 8.9 | 3.6 | 12.5 | **55.4** | 19.6 |

Sobre el cumplimiento del perfil de egreso, el 53.1% de los académicos mencionaron necesaria una evaluación integral que favorezca y brinde claridad de la formación de los estudiantes.

En relación con las áreas del conocimiento del perfil de egreso de la LG, el 63.5% estuvieron totalmente de acuerdo en que el estudiante domine la gestión de negocios de alimentos y bebidas; asimismo, en total acuerdo, el 67.3% valoró acertado el dominio de la producción gastronómica y servicio como parte de los conocimientos para el ejercicio profesional del estudiante (ver Tabla 2.7).

**Tabla 2.7**

*Opinión de académicos sobre el dominio del área de conocimiento del perfil de egreso*

| Ítem | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Del siguiente listado de conocimientos (que conforman el perfil de egreso de la LG[a]) señale qué tan pertinente es que el estudiante los domine para un adecuado ejercicio profesional: | | | | | |
| | Sin bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| Gestión de negocios de alimentos y bebidas (emprender un negocio de alimentos y bebidas; desempeñar cargos en niveles gerenciales: directivos u operativos) | 1.9 | 0 | 1.9 | 32.7 | **63.5** |
| Producción gastronómica (mejorar procesos; estandarizar procedimientos) | 1.9 | 0 | 1.9 | 28.8 | **67.3** |
| Servicio (protocolos deservicio en los negocios gastronómicos; | 1.9 | 0 | 3.8 | 26.9 | **67.3** |

| |
|---|
| detectar áreas de oportunidad y promover el trabajo en equipo) |

Además, el 50% de los académicos estuvieron de acuerdo en que el perfil de egreso de la LG atiende la dirección, gestión, servicio y asesoría de instituciones públicas o privadas, así como, la estandarización de procedimientos dentro de un negocio de alimentos y bebidas (ver Tabla 2.8).

**Tabla 2.8**

*Opinión de académicos sobre las áreas que atiende el perfil de egreso*

| **Ítem** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Como docente, considero que el perfil de egreso de la carrera en la cual participo corresponde o atiende | | | | | |
| | Sin bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| La dirección, gestión, servicio y asesoría de instituciones públicas o privadas vinculadas con el sector gastronómico, turístico o empresarial | 5.8 | | 5.8 | **50.0** | 38.5 |
| El mejoramiento de procesos dentro de un negocio de alimentos y bebidas | 5.8 | | 13.5 | 36.5 | **44.2** |
| La estandarización de procedimientos dentro de un negocio de alimentos y bebidas | 5.8 | | 3.8 | **50.0** | 40.4 |
| La detección de áreas de oportunidad dentro de un negocio de alimentos y bebidas | 5.8 | | 9.6 | 40.4 | **44.2** |
| Promoción de trabajo en equipo dentro de un negocio de alimentos y bebidas | 7.7 | | 7.7 | **44.2** | 40.4 |

*Nota*. [a] El cuestionario enunciaba las competencias del perfil de egreso de la LG.

*Opinión de los estudiantes*: respecto a las competencias profesionales, el 72% de los estudiantes señalaron haber alcanzado un nivel de desempeño alto en la competencia profesional del área de conocimiento de Servicio, además, esta competencia fue la que obtuvo el porcentaje más elevando a la luz del resto (ver Tabla 2.9).

**Tabla 2.9**

*Opinión de estudiantes sobre el nivel de desempeño según las competencias profesionales del perfil de egreso de la LG*

| **Ítem** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ¿Qué nivel de desempeño consideras haber alcanzado en cada competencia? | | | | |
| **Áreas de conocimiento**[a] | **Competencias profesionales**[a] | **Respuestas** | | |
| | | Alto | Medio | Bajo |
| Gestión de negocios 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. | **64** | 32 | 4 |
| Producción gastronómica | Diseñar alternativas gastronómicas innovadoras, mediante la aplicación de los conocimientos culturales, nutricionales, 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. | **68** | 28 | 4 |
| Servicio | 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. | **72** | 24 | 4 |

*Nota*. [a] De "Licenciatura en gastronomía: Perfil de egreso", por Universidad Autónoma de Baja California, 2023b. CC BY-NC-ND.

Con relación a la contribución del sector externo en la formación profesional, el 80% de los estudiantes destacaron, principalmente, que las prácticas profesionales aportan mucho a su formación (ver Tabla 2.10).

**Tabla 2.10**

*Opinión de estudiantes sobre la contribución del sector externo a la formación profesional*

| **Ítem** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Considerando tu experiencia en el contacto con los sectores externos, indica de las siguientes opciones ¿qué tanto han contribuido para fortalecer tu formación profesional? | | | | |
| **Modalidades de aprendizaje** | **Respuestas (%)** | | | |
| | Mucho | Poco | Nada | NA[a] |
| Servicio social comunitario | **48** | 44 | 8 | 0 |
| Servicio social profesional | **68** | 20 | 8 | 4 |

| Ítem | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Considerando tu experiencia en el contacto con los sectores externos, indica de las siguientes opciones ¿qué tanto han contribuido para fortalecer tu formación profesional? | | | | |
| **Modalidades de aprendizaje** | **Respuestas (%)** | | | |
| | Mucho | Poco | Nada | NA[a] |
| Prácticas profesionales | **80** | 4 | 0 | 16 |
| Proyectos de vinculación con valor en créditos | **44** | 28 | 4 | 24 |
| Prácticas en ambientes reales por medio de alguna asignatura | **60** | 20 | 4 | 16 |

*Nota*. [a] NA=No aplica.

Además, el 52% de los estudiantes valoraron en un nivel medio la preparación brindada en su formación universitaria para incorporarse al campo laboral. Adicionalmente, el 92.3% sugirieron mejorar la puesta en práctica de los conocimientos aprendidos. Cabe resaltar que, en las sugerencias los estudiantes podían elegir más de una opción de respuesta (ver Tabla 2.11).

**Tabla 2.11**

*Opinión de estudiantes sobre el nivel de formación y oportunidad de mejora de aprendizajes para el campo laboral*

| **Ítem** | **Respuestas (%)** | | |
|---|---|---|---|
| | Alto | Medio | Bajo |
| ¿A partir de la formación recibida en la universidad, en qué nivel consideras que estás preparado para insertarte en el campo laboral? | 48 | **52** | 0 |

| **Ítem** | **Respuestas (%)** | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Conocimientos teóricos | Conocimientos metodológicos | Poner en práctica los conocimientos | Otro |
| De acuerdo a tu respuesta anterior, ¿Qué tipos de aprendizajes consideras requieres mejorar? | 23.0 | 30.7 | **92.3** | 0 |

También, el 20% de estudiantes recomendaron de forma general propiciar más salidas de campo que favorezcan la práctica y el acercamiento al ámbito laboral: “Hacer más salidas de campo en las diferentes asignaturas, para observar y analizar el ambiente laboral actual” (Es_5). Adicionalmente, un estudiante sugirió trabajar desde un enfoque transversal que favorezca el aprendizaje:

> Me gustaría ver en un futuro clases mezcladas sería muy interesante si en vez de que cada quien encargue proyectos por separado, todos pudieran unirse para lograr el

> mismo proyecto pero desarrollado a un nivel muy superior … te ayudarían a ir avanzando y así tendrías más oportunidades, … me llego a tocar que 3 profes se juntaron así en un semestre y fue muy *cool* e imagine que sería mejor si un día todas las clases de un semestre las hacían así, sería más fácil y al mismo tiempo más desarrollo y se aprendería mejor. (Es_7)

### *2.1.2. Condiciones generales de operación del programa educativo*

**Objetivo específico.** Analizar las condiciones generales de operación del programa educativo.

#### 2.1.2.1 Matrícula total y de primer ingreso

Con base en la información disponible en el Sistema de indicadores y estadísticas institucionales, del periodo escolar de 2019-2 a 2022-2 la matricula total del campus Ensenada fue de 3,013 estudiantes, 1,413 de sexo femenino y 1,600 de sexo masculino, el grupo de edad de mayor frecuencia fue de 20 a 24 años (2,231 estudiantes), los estudiantes procedían principalmente de Baja California (2,647 estudiantes). En los periodos escolares de 2020-2 2021-1 hubo un decremento en la matricula en comparación con el periodo 2019-2, el porcentaje de disminución del periodo 2020-2 fue de 11.1 y del 2021-1 fue de 14. Sin embargo, para el periodo 2022-1 hubo un incremento del 2% y en el periodo 2022-2 el aumento en la matricula fue de 8.6% (ver Tabla 2.13).

En el campus Tijuana del periodo 2021-2 al 2022-2 la matricula fue de 273 estudiantes, 127 de sexo femenino y 146 de sexo masculino, el grupo de edad con mayor frecuencia fue de 18 a 19 años (146 estudiantes). En este campus hubo un aumento destacado en la matricula en el periodo escolar 2022-2 de 177% (ver Tabla 2.13).

Respecto al campus Mexicali, que solo ofrece el tronco común de la LG; el total de matrícula de los periodos de 2021-2 al 2022-2 fue de 35 estudiantes, 13 de sexo femenino y 22 de sexo masculino. En el periodo 2022-1 se presentó una reducción en la matrícula de 40%, pero en el periodo 2022-2 hubo un crecimiento de 90% (ver Tabla 2.12). Por tanto, el promedio de los porcentajes del incremento en la matricula del periodo 2022-2 de los tres campus es 91.8.

**Tabla 2.12**

*Indicadores y estadísticas de estudiantes de la LG*

| Periodo | Sexo | | | | Grupo de edad | | | | | | | | | | | | Ingreso | | | | Procedencia | | | | | | Total[a] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Hombres | | Mujeres | | 18-19 | | 20-24 | | 25-29 | | 30-34 | | 35-39 | | 40-[b] | | 18[c] | | Ni[d] | | Ri[e] | | BC[f] | | Oe[g] | | Op[h] | | |
| | F[i] | % | F | % | F | % | F | % | F | % | F | % | F | % | F | % | F | % | F | % | F | % | F | % | F | % | F | % | |
| **Campus Ensenada** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **2022-2** | 254 | 53.1 | 224 | 46.8 | 134 | 28.0 | 302 | 63.1 | 23 | 4.8 | 3 | 0.6 | 1 | 0.2 | 3 | 0.6 | 12 | 2.5 | 64 | 13.3 | 414 | 86.6 | 421 | 88.0 | 41 | 8.5 | 16 | 3.3 | **478** |
| 2022-1 | 241 | 53.6 | 208 | 46.3 | 97 | 21.6 | 317 | 70.6 | 29 | 6.4 | 2 | 0.4 | 1 | 0.2 | 3 | 0.6 | 0 | 0 | 64 | 14.2 | 385 | 85.7 | 401 | 89.3 | 36 | 8.0 | 12 | 2.6 | 449 |
| 2021-2 | 212 | 50.8 | 205 | 49.1 | 86 | 20.6 | 295 | 70.7 | 30 | 7.1 | 3 | 0.7 | 0 | 0 | 3 | 0.7 | 0 | 0 | 73 | 17.5 | 344 | 82.4 | 370 | 88.7 | 33 | 7.9 | 14 | 3.3 | 417 |
| 2021-1 | 186 | 49.2 | 192 | 50.7 | 0 | 0 | 321 | 84.9 | 51 | 13.4 | 2 | 0.5 | 2 | 0.5 | 2 | 0.5 | | | 70 | 18.5 | 308 | 81.4 | 326 | 86.2 | 38 | 10.0 | 14 | 3.7 | 378 |
| 2020-2 | 215 | 54.9 | 176 | 45.0 | 40 | 10.2 | 294 | 75.1 | 47 | 12.0 | 6 | 1.5 | 1 | 0.2 | 3 | 0.7 | | | 64 | 16.3 | 327 | 83.6 | 340 | 86.9 | 41 | 10.4 | 10 | 2.5 | 391 |
| 2020-1 | 253 | 55 | 207 | 45 | 0 | 0 | 378 | 82.1 | 69 | 15 | 9 | 1.9 | 2 | 0.4 | 2 | 0.4 | | | 85 | 18.4 | 375 | 81.5 | 407 | 88.4 | 41 | 8.9 | 12 | 2.6 | 460 |
| 2019-2 | 239 | 54.3 | 201 | 45.6 | 2 | 0.4 | 324 | 73.6 | 99 | 22.5 | 12 | 2.7 | 2 | 0.4 | 1 | 0.2 | 0 | 0 | 69 | 15.6 | 371 | 84.3 | 382 | 86.8 | 47 | 10.6 | 11 | 2.5 | 440 |
| **Total[j]** | 1,600 | | 1,413 | | 359 | | 2,231 | | 348 | | 37 | | 9 | | 17 | | 12 | | 489 | | 2,524 | | 2,647 | | 277 | | 89 | | |
| | 3,013 | | | | | | | | 3,013 | | | | | | | | | | 3,013 | | | | | | 3,013 | | | | 3,013 |
| **Campus Tijuana** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **2022-2** | 67 | 50.3 | 66 | 40.6 | 72 | 54.1 | 42 | 31.5 | 5 | 3.7 | 5 | 3.7 | 1 | 0.7 | 1 | 0.7 | 7 | 5.2 | 48 | 36.0 | 85 | 63.9 | 126 | 94.7 | 2 | 1.5 | 5 | 3.7 | **133** |
| 2022-1 | 50 | 54.3 | 42 | 45.6 | 49 | 53.2 | 37 | 40.2 | 3 | 3.2 | 2 | 2.1 | 0 | 0 | 1 | 1.0 | 0 | 0 | 47 | 51.0 | 45 | 48.9 | 89 | 96.7 | 1 | 1.0 | 2 | 2.1 | 92 |
| 2021-2 | 29 | 60.4 | 19 | 39.5 | 25 | 52.0 | 20 | 41.6 | 2 | 4.1 | 0 | 0 | 1 | 2.0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 48 | 100 | 0 | 0 | 45 | 93.7 | 1 | 2.0 | 2 | 4.1 | 48 |
| **Total[j]** | 146 | | 127 | | 146 | | 99 | | 10 | | 7 | | 2 | | 2 | | 7 | | 143 | | 130 | | 260 | | 4 | | 9 | | |
| | 273 | | | | | | | | 273 | | | | | | | | | | 273 | | | | | | 273 | | | | 273 |
| **Campus Mexicali (tronco común)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **2022-2** | 12 | 63.1 | 7 | 36.8 | 9 | 47.3 | 5 | 26.3 | 2 | 10.5 | 1 | 5.2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 10.5 | 13 | 68.4 | 6 | 31.5 | 18 | 94.7 | 1 | 5.2 | 0 | 0 | **19** |
| 2022-1 | 4 | 66.6 | 2 | 33.3 | 2 | 33.3 | 2 | 33.3 | 2 | 33.3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 100 | 6 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 |
| 2021-2 | 6 | 60 | 4 | 40 | 4 | 40 | 3 | 30 | 3 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 100 | 0 | 0 | 9 | 90 | 0 | 0 | 1 | 10 | 10 |
| **Total[j]** | 22 | | 13 | | 15 | | 10 | | 7 | | 1 | | | | 0 | | 2 | | 23 | | 12 | | 33 | | 1 | | 1 | | |
| | 35 | | | | | | | | 35 | | | | | | | | | | 35 | | | | | | 35 | | | | 35 |

*Nota.* [a] Total de frecuencias por periodo. [b] 40 y más. [c] Menos de 18. [d] Ni=Nuevo ingreso. [e] Ri=Reingreso. [f] Baja California. [g] Oe=Otra entidad. [h] Otro país. [i] F=Frecuencia. [j] Total de frecuencias por clasificación. Las celdas vacías corresponden a la ausencia de datos. De "Sistema de indicadores y estadísticas institucionales", por Universidad Autónoma de Baja California, 2021e. CC BY-NC-ND.

#### 2.1.2.2 Presupuesto/recursos del programa educativo

Con base en el Autoestudio del programa educativo de la LG de la FEG para la Evaluación con fines de Acreditación de Programas Educativos de nivel licenciatura en el Área Turística y Gastronómica realizado por el CONAET (2021) a la FEG, se indica que los recursos de la facultad se destinan a la operación de la escuela y la adquisición de insumos requeridos en las prácticas de laboratorio y de campo de los estudiantes. Asimismo, con el fin de elegir de forma eficaz y eficiente los insumos se compara calidad y precio. No obstante, es necesaria una inversión mayor que le permita a la Unidad Académica cumplir con el plan de estudios. De forma específica, falta completar el equipamiento de los siguientes laboratorios: a) producción gastronómica, b) producción de coctelería, c) servicios (restaurant), d) Bioquímica, e) Vinificación, f) de Análisis fisicoquímicos de vinificación y g) Estilográfico —además requiere acondicionamiento—.

El CONAET también señalo tres mecanismos de la FEG para la distribución pertinente de los recursos: E-Compras, Sistema integral de información institucional y un sistema de control de flujo de información.

Adicionalmente, se identificó conveniente disponer de dos unidades de transporte, una de estas para uso de los estudiantes —grupos de 35 estudiantes— con el fin de realizar prácticas de campo, la otra unidad a disposición del personal académico en apoyo a la práctica docente. Cabe resaltar que, la FEG ya dispone de dos unidades: Panel Chevrolet U-001 y Pick up U-002.

Referente a los académicos, el CONAET resaltó importante contar con profesores de tiempo completo, así como sus respectivos cubículos para desempeñar su labor y propiciar una atención de calidad a los estudiantes. Igualmente, se destacó necesario incrementar el personal encargado del mantenimiento de la FEG para atender la seguridad y aseo de las instalaciones.

*Opinión de los académicos:* el 53.6% señalaron estar de acuerdo en que la coordinación de la LG adquiere de manera suficiente recursos para el desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje (ver Tabla 2.13).

**Tabla 2.13**

*Opinión de los académicos sobre los recursos para las actividades de enseñanza y aprendizaje*

| Ítem | Respuestas (%) |
|---|---|

| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
|---|---|---|---|---|---|
| La coordinación adquiere de manera suficiente recursos para el desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje. | 1.8 | 3.6 | 10.7 | **53.6** | 30.4 |

#### 2.1.2.3 Estructura organizacional para operar el programa educativo

La estructura organizacional de la FEG esta elaborada con base en los propósitos compartidos con la UABC; asimismo, la organización del capital humano, los objetivos académicos y financieros responden a la operación de procesos y procedimientos institucionales en atención a la oficina de Planeación y Desarrollo Institucional (CONAET, 2021; UABC, 2022).

Sustentados en la normatividad universitaria relacionada a las coordinaciones, los cuerpos colegiados institucionales de la FEG son siete: Consejo universitario, Consejo técnico, Comité de conservación y mantenimiento, Comité de seguridad e higiene, Comité de imagen institucional, Academias en el área de servicio, producción y administración y los Cuerpos colegiados (ver Tabla 2.14).

**Tabla 2.14**

*Cuerpos colegiados institucionales de la FEG*

| Cuerpos colegiados | Finalidad |
|---|---|
| Consejo universitario | Fomentar y regular la toma de decisiones de las escuelas y facultades de la UABC. |
| Consejo técnico | Aprobar o rechazar propuestas a favor de la FEG. |
| Comité de conservación y mantenimiento | Salvaguardar la integridad y seguridad de los usuarios; ofrecer instalaciones y espacios de aprendizaje adecuados. |
| Comité de seguridad e higiene | Preservar el bienestar y salud de los estudiantes en las diferentes actividades realizadas en la FEG. |
| Comité de imagen institucional | Definir, promover y velar el cumplimiento de las normas de comportamiento e imagen del personal académico y estudiantes en las instalaciones de la FEG. |
| Academias en el área de servicio, producción y administración | Brindar un escenario de análisis, discusión y reflexión para el desarrollo de las funciones sustantivas de las áreas de conocimiento: producción, servicio y administración. |
| Cuerpos colegiados | Generación y aplicación de nuevos conocimientos; sustentan las funciones académicas institucionales y contribuyen a integrar el sistema de educación superior del país. |

**Conclusiones Estudio 2.1. Evaluación de fundamentos y condiciones de operación del programa educativo**

La estructura organizacional de la FEG está constituida con base en los propósitos compartidos con la UABC, además, atiende la operación de procesos y procedimientos institucionales en alineación con la oficina de Planeación y Desarrollo Institucional. Respecto a los propósitos del programa, misión y visión, la LG brinda una estructura coherente y articulada, existe congruencia entre los objetivos del programa educativo y la misión y la visión de las facultades que ofertan esta formación universitaria —FEG y FTyM—. Los aspirantes interesados en estudiar la LG deben contar con un interés culinario, ser creativos, innovadores y con un alto valor ético y de servicio.

El 80% de los estudiantes consideraron que las prácticas profesionales aportan mucho a su formación. También, el 52% señaló en nivel medio la preparación brindada en su formación universitaria para incorporarse al campo laboral. Más aún, el 92.3% de estudiantes sugirió mejorar el ejercicio práctico de los conocimientos aprendidos. Asimismo, 20% recomendó, de forma general, propiciar más salidas de campo que favorezcan la práctica y el acercamiento al campo laboral. Así, sobre el cumplimiento del perfil de egreso, el 53.1% de los académicos mencionaron necesaria una evaluación integral que favorezca y brinde claridad de la formación de los estudiantes.

En cuanto a las condiciones generales de operación de la LG, el promedio de los porcentajes del incremento en la matricula del periodo 2022-2 de la FEG, la FTyM y el Tronco Común en San Felipe es 91.8. Por tanto, es requerida una inversión mayor que le permita a las Unidades Académicas cumplir con el programa de estudios. Específicamente, se requieren profesores de tiempo completo, cubículos para los docentes, equipamiento y acondicionamiento de laboratorios y dos unidades de transporte (CONAET, 2021).

**Estudio 2.2. Evaluación del currículo**

**Objetivo.** El objetivo general de la evaluación del currículo del programa educativo de la LG fue evaluar el currículo específico y genérico del programa educativo para fundamentar su modificación o actualización. La estructura se conformó de dos categorías: 2.2.1 Modelo educativo y plan de estudios y 2.2.2 Actividades para la formación integral (ver Tabla 2.15).

**Tabla 2.5**

*Descripción de elementos estructurales de la Evaluación del currículo*

| Categoría | Objetivo específico | Indicador |
|---|---|---|
| **2.2.1 Modelo educativo y plan de estudios** | Analizar el plan de estudios, el mapa curricular, las asignaturas o UA y la tecnología educativa y de la información para el aprendizaje. | 2.2.1.1 Plan de estudios |
| | | 2.2.1.2 Mapa curricular |
| | | 2.2.1.3 Programas de unidades de aprendizaje |
| | | 2.2.1.4 Tecnología educativa y de la información para el aprendizaje |
| **2.2.2 Actividades para la formación integral** | Analizar las actividades para la formación integral de los estudiantes. | 2.2.2.1 Actividades complementarias para la formación integral |
| | | 2.2.2.2 Enseñanza de otras lenguas extranjeras |

*Nota*. De "Metodología de los estudios de fundamentación para la creación, modificación y actualización de programas educativos de licenciatura", por A. Serna, y A. Castro, 2018, *Universidad Autónoma de Baja California*. CC BY-NC-ND.

**Método.** Se realizó una investigación documental y una investigación empírica para identificar los fundamentos y condiciones de operación de la LG.

*Participantes*. La investigación empírica involucró la participación de coordinadores, académicos y estudiantes de la LG de la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG) campus Ensenada y la Facultad de Turismo y Mercadotecnia (FTyM) campus Tijuana. Los coordinadores participantes fueron dos —uno por cada Unidad Académica—. La población total fue de 132 académicos, la muestra representativa se obtuvo por muestra no probabilística por autoselección de 115 académicos. La muestra de estudiantes fueron los participantes en el sistema e-Trayecto.

Con relación a los académicos en la siguiente tabla se describen las características generales de la muestra de académicos (Tabla 2.16).

**Tabla 2.16**

*Características generales de la muestra de académicos*

| Ítems | Respuestas | Frecuencias | % |
|---|---|---|---|
| Sexo | Femenino | 67 | 58.26 |
| | Masculino | 48 | 41.74 |
| Edad | 25 años o menos | 4 | 3.49 |
| | 26-30 años | 18 | 15.65 |
| | 31-35 años | 33 | 28.69 |
| | 36-40 años | 24 | 20.87 |
| | 41-45 años | 14 | 12.17 |
| | 46-50 años | 9 | 7.82 |
| | 51-55 años | 9 | 7.82 |
| | 56 años o más | 4 | 3.49 |
| Facultad donde se labora | Facultad de Enología y Gastronomía | 52 | 45.22 |
| | Facultad de Turismo y Mercadotecnia | 63 | 54.78 |

| Ítems | Respuestas | Frecuencias | % |
|---|---|---|---|
| Tipo de contratación | Tiempo completo | 30 | 26.08 |
| | Medio tiempo | 8 | 6.96 |
| | Asignatura | 70 | 60.87 |
| | Técnico académico | 7 | 6.09 |
| Años de experiencia docente en UABC | 1-5 años | 58 | 50.43 |
| | 6-10 años | 24 | 20.87 |
| | 11-15 años | 16 | 13.91 |
| | 16-20 años | 8 | 6.96 |
| | Mas de 21 años | 9 | 7.83 |

La muestra de estudiantes pertenece a la totalidad que contestó el sistema e-Trayecto (UABC, 2023e) en dos periodos semestrales 2022-1 y 2022-1 conformada por 40 estudiantes.

*Materiales.* Los principales documentos y sitios web de análisis fueron los siguientes:

1) Programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía, Plan 2017-1 (UABC, 2017).
2) Página institucional de la Facultad de Enología y Gastronomía (UABC, 2023b).
3) Autoestudio del programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Enología y Gastronomía para la Evaluación con fines de Acreditación de Programas Educativos de nivel licenciatura en el Área Turística y Gastronómica (Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística [CONAET], 2021).
4) e-Trayecto: indicadores de seguimiento de la Licenciatura en Gastronomía del campus Ensenada —solo este campus contenía información— de los periodos 2022-1 y 2022-2 (UABC, 2023e).
5) Sistema de indicadores y estadísticas institucionales (UABC, 2021e): base de datos de la matrícula escolar de la Licenciatura en Gastronomía del campus Ensenada, Tijuana y Mexicali (San Felipe) —este campus solo oferta el tronco común— del periodo 2019-2 al 2022-2.
6) Cuestionario dirigido a académicos adaptado del Documento ejecutivo para la elaboración de la Evaluación Externa e Interna para la modificación o actualización de Planes de Estudio de Licenciatura de la UABC (Propuesta de instrumentos para estudios) (UABC, 2020a) (Apéndice B).

*Procedimiento*. En la investigación documental se analizaron diversos documentos y páginas institucionales en línea relacionadas a la implementación y resultados del programa educativo de la LG.

La investigación empírica correspondió a un diseño transversal de tipo descriptivo con el fin de analizar las opiniones de coordinadores, académicos, estudiantes, egresados y empleadores de la LG

referentes a la identificación de fortalezas y áreas de mejora con los coordinadores se tuvo una entrevista por videoconferencia con los dos coordinadores de la LG correspondientes a la FEG ya la FTyM, la finalidad fue atender temas referentes a principios teóricos, programas afines y organismos reguladores para la formación en gastronomía. Posteriormente, la vía de comunicación con los coordinadores fue el correo electrónico institucional, por este medio se compartieron materiales, dudas y comentarios. Para los académicos la aplicación del cuestionario se administró y supervisó por medio del *software* *LimeSurvey* versión 1.92+ *build* 120919. De esta forma fue enviado el cuestionario y posteriormente tres recordatorios. El estudio de la información conllevó un análisis descriptivo de los datos resultantes de los ítems cerrados y un análisis cualitativo de la información derivada de los ítems abiertos.

Respecto a los estudiantes, se construyó una base de datos a partir de la información recuperada del e-Trayecto (UABC, 2023e), la información se organizó según las dimensiones del sistema: unidades de aprendizaje (UA), competencias por etapas, competencias transversales y perfil de egreso.

**Resultados**. Los hallazgos se presentan de acuerdo a la estructura interna de la evaluación del currículo de la LG. Cabe recordar que, en el caso de los académicos los resultados del análisis descriptivo de los ítems cerrados corresponden a toda la muestra; en cambio, en el análisis cualitativo la tasa promedio de respuesta fue de 53.1%, dado que fue voluntario realizar comentarios abiertos. De la misma forma, referente a los estudiantes, la tasa promedio de respuesta fue de 20%.

### *2.2.1 Modelo educativo y plan de estudios*

**Objetivo específico**. Analizar el plan de estudios, el mapa curricular, las asignaturas o UA y la tecnología educativa y de la información para el aprendizaje.

#### 2.2.1.1 Plan de estudios

El plan de estudios 2017-1 se sustenta en el Modelo Educativo de la UABC, se apega también al Plan de Desarrollo Institucional (PDI) y a la Guía metodológica para la creación y modificación de los programas educativos de la universidad, así como al estatuto escolar (CONAET, 2021). Por tanto, la LG cuenta con un plan de estudios alineado a las políticas institucionales de la UABC.

#### 2.2.1.2 Mapa curricular

La LG cuenta con tres etapas de formación: Básica, Disciplinaria y Terminal (Tabla 2.17).

**Tabla 2.17**

*Etapas de formación de la LG*

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

*Nota*. De "Licenciatura en gastronomía: Perfil de egreso", por Universidad Autónoma de Baja California, 2023b. CC BY-NC-ND.

*Opinión de los académicos:* el 61.7% señaló estar de acuerdo con relación a la pertinencia del plan de estudios de la LG en la etapa de formación básica; igualmente, el 58.8% concordó en acuerdo que el plan de estudios es correspondiente a la etapa disciplinar y el 48.3% a la etapa terminal (ver Tabla 2.18).

**Tabla 2.18**

*Opinión de académicos sobre la pertinencia del plan de estudios de la LG y las etapas de formación académica*

| Ítems | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| *Respecto al plan de estudios actual, considero que:* | | | | | |
| Es pertinente la etapa de formación básica | 2.7 | 2 | 9.5 | **61.7** | 23.1 |
| Es pertinente la etapa disciplinar | 5.4 | 2 | 9.6 | **58.8** | 23.9 |
| Es pertinente la etapa terminal | 7.6 | 2 | 9.6 | **48.3** | 32.7 |

En el tema de la promoción de espacios curriculares pertinentes por parte del plan de estudios de la LG, el 75.0% de los académicos concordaron en la habilidad para el manejo de métodos y técnicas de trabajo en su área profesional. El 71.2% expresaron estar de acuerdo en que se propicia el desarrollo de la comunicación oral y escrita en español. Igualmente, el 71.2% estuvieron de acuerdo respecto al fomento de entornos curriculares que favorecen conocimientos técnicos de la disciplina y la capacidad para aplicar conocimientos adquiridos durante la carrera. La Tabla 2.19 muestra la opinión de académicos sobre el impulso de espacios curriculares con base en el plan de estudios de la LG.

**Tabla 2.19**

*Opinión de académicos sobre la promoción de espacios curriculares del plan de estudios de la LG*

| Ítems | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| *Considero que el plan de estudios propicia o promueve los espacios curriculares necesarios para el (la, los):* | | | | | |
| Desarrollo de la habilidad para la comunicación oral, escrita o gráfica en español | 3.8 | 5.8 | 7.7 | **71.2** | 11.5 |
| Conocimientos técnicos de la disciplina | 1.9 | 1.9 | 1.9 | **71.2** | 23.1 |
| Conocimientos teóricos amplios y actualizados del campo profesional | 1.9 | 1.9 | 17.3 | **63.5** | 15.4 |
| Capacidad analítica y lógica | 1.9 | 0 | 17.3 | **65.4** | 15.4 |
| Desarrollo del pensamiento crítico | 1.9 | 0 | 19.2 | **61.5** | 17.3 |
| Toma de decisiones y resolución de problemas | 1.9 | 0 | 7.7 | **67.3** | 23.1 |
| Capacidad para aplicar conocimientos adquiridos durante la carrera | 1.9 | 0 | 5.8 | **71.2** | 21.2 |
| Desarrollo de la autonomía | 3.8 | 0 | 13.5 | **63.5** | 19.2 |
| Habilidad para el manejo de métodos y técnicas de trabajo en su área profesional | 1.9 | 0 | 3.8 | **75.0** | 19.2 |
| Uso de TIC | 5.8 | 0 | 19.2 | **61.5** | 13.5 |
| Formación de los valores universales | 1.9 | 0 | 7.7 | **69.2** | 21.2 |

Al mismo tiempo, 62.5% de los académicos señalaron estar de acuerdo en que el plan de estudios propicia conocimientos técnicos y el 53.6% en que promueve conocimientos teóricos amplios y actualizados del campo profesional. Sin embargo, en este último tema, el 12.5% de los académicos indicaron no contar con bases para opinar sobre los conocimientos teóricos del campo profesional (ver Tabla 2.20).

**Tabla 2.20**

*Opinión de académicos sobre los conocimientos que promueve el plan de estudios de la LG*

| Ítems | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| *Considero que el plan de estudios propicia o promueve:* | | | | | |
| Conocimientos técnicos de la disciplina | 1.8 | 3.6 | 5.4 | **62.5** | 26.8 |
| Conocimientos teóricos | 12.5 | 3.6 | 8.9 | **53.6** | 21.4 |

| |
|---|
| amplios y actualizados del campo profesional |

### 2.2.1.3 Programas de unidades de aprendizaje

*Opinión de los académicos: s*obre el acompañamiento en la labor docente, el 54.63% de los académicos estuvieron de acuerdo con relación al apoyo y asesoría con la que disponen para desarrollar las actividades didácticas de las UA que imparten. De manera semejante, el 55.6% se consideró respaldado por la coordinación de la LG y el 54.63% se estimó asistido por el personal administrativo para la planeación y puesta en marcha de los programas de las UA (ver Tabla 2.21).

**Tabla 2.21**

*Opinión de académicos sobre el apoyo para la planeación, ejecución y logro de los objetivos de los contenidos de las UA*

| **Ítems** | **Respuestas (%)** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| *En las UA que imparto:* | | | | | |
| Cuento con el apoyo y asesoría para el desarrollo de actividades didácticas | 2.78 | 1.85 | 2.78 | **17.59** | 5.56 |
| Cuento con el apoyo de la coordinación del programa para la planificación y ejecución | 2.8 | 1.85 | 2.8 | **54.63** | 37.97 |
| El personal administrativo que brinda apoyo es adecuado para lograr los objetivos de los contenidos | 5.22 | 1.3 | 3.92 | **55.6** | 3.2 |

Los académicos expresaron opiniones divididas en relación con la suficiencia de los cambios y actualizaciones realizadas a los contenidos de las UA que imparten, el 48.61 % señalo estar de acuerdo en que se han hecho cambios pertinentes, pero el 13.9% opinó coincidir en total acuerdo en este tema frente al mismo porcentaje —13.9— pero de forma inversa en desacuerdo (ver Tabla 2.18). Respecto al cumplimiento de los contenidos de la UA, el 55.4% de los académicos señalaron estar de acuerdo en que la coordinación brinda seguimiento y evaluación del cumplimiento de estos (ver Tabla 2.22).

**Tabla 2.22**

*Cambios y seguimiento de las UA*

| **Ítems** | **Respuestas (%)** |
|---|---|

| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
|---|---|---|---|---|---|
| *En las UA que imparto:* | | | | | |
| Se han realizado los cambios y actualizaciones suficientes en los contenidos temáticos | 3.86 | 3.44 | 14.15 | **48.61** | 13.9 |
| La coordinación de la LG otorga seguimiento y evaluación del cumplimiento de los contenidos temáticos | 5.4 | 1.8 | 5.4 | **55.4** | 32 |

Correspondiente a las UA que imparten los académicos, el 59.1 % estimó estar de acuerdo en que las UA del plan de estudios son pertinentes en alineación al perfil de egreso de la LG el 66% en la conveniencia de la secuencia de las UA. También, 63.8% concordó en la pertinencia de los créditos y horas otorgadas a las UA, y el 60.2% en la adecuada proporción de teoría y práctica (ver Tabla 2.23).

**Tabla 2.23**

*Opinión de académicos sobre la pertinencia de las UA con base en el plan de estudios de la LG*

| **Ítems** | **Respuestas (%)** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| Las UA del plan de estudios son pertinentes, ya que se corresponden con el perfil de egreso de la carrera | 3.6 | 3.6 | 10.7 | **59.1** | 23 |
| Los créditos y horas otorgadas a las UA son pertinentes | 3.6 | 3.6 | 10.41 | **66** | 16.3 |
| Es pertinente la secuencia de las UA | 5.2 | 1.9 | 7.8 | **63.8** | 21.2 |
| Es adecuada la proporción de teoría y práctica | 5.6 | 2.6 | 13.6 | **60.2** | 17.3 |

El 53.1% de los académicos mencionaron que algunos estudiantes buscan contar con más UA optativas. Puntualizaron también la existencia de UA con contenidos semejantes, lo que genera que los estudiantes reciban la misma información hasta en tres UA. También, hubo un comentario de un académico dirigido a la carencia de respeto de los estudiantes.

Referente a la promoción de un segundo idioma en la UA, preferentemente el idioma inglés, el 56.42% de los académicos señalaron estar de acuerdo en que el plan de estudios propicia espacios curriculares requeridos para el desarrollo de la comunicación oral o escrita en inglés. Sin embargo, el 33.5% expresó desacuerdo sobre la suficiencia del nivel de formación necesario en el plan de estudios del idioma inglés de acuerdo con las exigencias del ámbito profesional (ver Tabla 2.24).

**Tabla 2.24**

*Opinión de académicos sobre promoción y suficiencia del idioma inglés en el plan de estudios de la LG*

| Ítems | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| Considero que el plan de estudios propicia o promueve los espacios curriculares necesarios para el desarrollo de la habilidad para la comunicación oral, escrita o gráfica en inglés | 11.66 | 7.93 | 16.26 | **56.42** | 7.7 |
| Considero que el nivel y formación que se exige en el plan de estudios respecto al idioma inglés es suficiente según las demandas laborales del campo profesional de la carrera | 11 | 12.6 | **33.5** | 23 | 20 |

En el tema de fomento de la investigación, el 59.43% estuvo de acuerdo con el señalar que se promueve la participación de los estudiantes en actividades de vinculación e investigación. Asimismo, 52.38% mencionaron impulsar conocimientos generales de naturaleza científica (ver Tabla 2.25).

**Tabla 2.25**

*Opinión de académicos sobre la promoción de actividades investigativas y científicas*

| Ítems | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| Se involucra a los estudiantes en actividades de vinculación y actividades de investigación | 7.1 | 3.6 | .77 | **59.43** | 25.24 |
| Me caracterizo por promover conocimientos generales de naturaleza científica | 4 | 2.6 | 16.20 | **52.38** | 25 |

*Opinión de los estudiantes*: sobre contenidos transversales, el trabajo en equipo se valoró promovido con frecuencia con el 100% en las tres etapas de formación. En cambio, el cuidado de la salud física, de forma general, fue el contenido señalado con los porcentajes más bajos en las tres etapas de formación. Los promedios generales develan que, en la etapa disciplinar se ubican los porcentajes más altos otorgados a contenidos transversales fomentados frecuentemente (83.3%). En contraste, la etapa

terminal concentró el mayor promedio general referido a contenidos transversales no impulsados (3.0%) (ver Tabla 2.26).

**Tabla 2.26**

*Opinión de estudiantes sobre contenidos transversales*

| **Ítem** | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ¿Con qué frecuencia fueron promovidos los siguientes contenidos? | | | | | | | | | |
| **Contenidos transversales** | **Etapas de formación** | | | | | | | | |
| | Básica | | | Disciplinar | | | Terminal | | |
| | Respuestas (%) | | | | | | | | |
| | F [a] | Rv[b] | N[c] | F | Rv | N | F | Rv | N |
| Responsabilidad social | 77.7 | 22.2 | 0 | **100** | 0 | 0 | 78.2 | 21.7 | 0 |
| Cuidado del medio ambiente | **77.7** | 11.1 | 11.1 | 75 | 25 | 0 | 60.8 | 34.7 | 4.3 |
| Perspectiva de género | 55.5 | 33.3 | 11.1 | **58.3** | 41.6 | 0 | 56.5 | 39.1 | 4.3 |
| Prevención de la violencia | 66.6 | 33.3 | 0 | 75.0 | 25.0 | 0 | 60.8 | 39.1 | 0 |
| Inclusión y equidad | 77.7 | 22.2 | 0 | **83.3** | 16.6 | 0 | 73.9 | 21.7 | 4.3 |
| Derechos humanos | 88.8 | 11.1 | 0 | **91.6** | 8.3 | 0 | 86.9 | 8.7 | 4.3 |
| Creatividad | **100** | 0 | 0 | **100** | 0 | 0 | 82.6 | 17.3 | 0 |
| Investigación | **100** | 0 | 0 | 91.6 | 8.3 | 0 | 86.9 | 13.0 | 0 |
| Cuidado de la salud física | 44.4 | 55.5 | 0 | **58.3** | 25.0 | 16.6 | 34.7 | 52.1 | 13.0 |
| Cuidado de la salud emocional | **55.5** | 33.3 | 11.1 | 50.0 | 50.0 | 0 | 52.1 | 43.4 | 4.3 |
| Trabajo en equipo | **100** | 0 | 0 | **100** | 0 | 0 | **100** | 0 | 0 |
| Pensamiento crítico | 88.8 | 11.1 | 0 | 83.3 | 16.6 | 0 | **91.3** | 8.7 | 0 |
| Comunicación oral | 88.8 | 11.1 | 0 | **100** | 0 | 0 | 91.3 | 4.3 | 4.3 |
| Comunicación escrita | **100** | 0 | 0 | **100** | 0 | 0 | 69.5 | 26.0 | 4.3 |
| Internacionalización | | | | | | | **69.5** | 26.0 | 4.3 |
| Interdisciplinariedad | | | | | | | **65.2** | 26.9 | 8.7 |
| Liderazgo | | | | | | | **86.9** | 13.0 | 0 |
| Emprendimiento | | | | | | | **86.6** | 13.0 | 0 |
| Manejo de tecnologías para la profesión | | | | | | | **82.6** | 8.7 | 8.7 |
| Manejo de un segundo idioma | | | | | | | **60.8** | 30.4 | 8.7 |
| Incorporación laboral | | | | | | | **69.5** | 26.0 | 4.3 |
| **Promedios generales[d]** | **80.1** | 17.4 | 2.3 | **83.3** | 15.4 | 1.1 | **73.2** | 23.5 | 3.0 |

*Nota*. [a] F=Frecuentemente. [b] Rv=Rara vez. [c] N=Nunca. [d] Promedios generales de las tres etapas de formación hasta Comunicación escrita.

### 2.2.1.4 Tecnología educativa y de la información para el aprendizaje

*Opinión de los académicos*: relacionado a la impartición de clases, los recursos y materiales de apoyo valorados de uso permanente fueron —con los porcentajes más altos— las presentaciones de *Power Point* o similares con el 56.4%, ilustraciones con 49.1%, apuntes 41.8% y pizarrón con 32.7%; enseguida, el 41.8% de los académicos señalaron casi siempre emplear sitios de internet, 34.5% usa casi

siempre material audiovisual y 32.7% casi siempre recurre a estudio de casos específicos; también, 40.0% algunas veces consulta bases de datos especializadas y 34.5% eventualmente hace uso de material auditivo (ver Tabla 2.27).

**Tabla 2.27**

*Opinión de académicos sobre los materiales de apoyo y recursos utilizados en clase*

| Ítems | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Siempre | Casi siempre | Algunas veces | Casi nunca | Nunca |
| *Uso en clase de los siguientes materiales de apoyo y recursos:* | | | | | |
| Presentaciones en *Power Point* o similares | **56.4** | 34.5 | 3.6 | 1.8 | 3.6 |
| Ilustraciones | **49.1** | 18.2 | 14.5 | 10.9 | 7.3 |
| Apuntes | **41.8** | 20.0 | 27.3 | 9.1 | 1.8 |
| Pizarrón | **32.7** | 21.8 | 27.3 | 12.7 | 5.5 |
| Sitios de internet | 20.0 | **41.8** | 23.6 | 9.1 | 5.5 |
| Material audiovisual | 29.1 | **34.5** | 25.5 | 5.5 | 5.5 |
| Estudio de casos concretos | 27.3 | **32.7** | 27.3 | 9.1 | 3.6 |
| Consulta de bases de datos especializadas | 18.2 | 25.5 | **40.0** | 7.3 | 9.1 |
| Material auditivo | 12.7 | 12.7 | **34.5** | 21.8 | 18.2 |
| Pizarrón electrónico | 10.9 | 5.5 | 14.5 | 16.4 | **52.7** |

En suma, el 53.6% de los académicos señalaron acuerdo en disponer de los recursos didácticos o tecnológicos necesarios para el desarrollo de las UA que desempeñan (ver Tabla 2.28).

**Tabla 2.28**

*Opinión de académicos sobre la suficiencia de recursos didácticos y tecnológicos para el desarrollo de las UA*

| Ítem | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| Cuento con suficientes recursos didácticos o tecnológicos para el desarrollo de las UA que imparto | 1.8 | 3.6 | 10.78 | **53.6** | 30.4 |

### *2.2.2 Actividades para la formación integral*

**Objetivo específico.** Analizar las actividades para la formación integral de los estudiantes.

#### 2.2.2.1 Actividades complementarias para la formación integral

El plan de estudios 2017-1 contempla el área de conocimiento: Gestión de negocios de alimentos y bebidas, con el fin de brindar los cimientos para el desarrollo de emprendedores (UABC, 2023b). Asimismo, se cuenta con la UA Desarrollo de emprendedores de carácter obligatorio ubicada en el quinto semestre del mapa curricular 2017-1 (UABC, 2023b). El objetivo de esta UA es diseñar un plan de negocios para una empresa de servicio de alimentos, mediante la aplicación de los conocimientos adquiridos que propicien el trabajo multidisciplinario (CONAET, 2021). Derivado del aprendizaje de la UA mencionada, se identificaron 24 negocios de emprendedores en el área de alimentos y bebidas de estudiantes y egresados de los periodos 2017 al 2021, con funcionamiento actual (CONAET, 2021).

Otra de las actividades emprendidas por la FEG, es promover la asistencia de los estudiantes a eventos culturales y artísticos realizados por la Facultad de Artes y Vicerrectoría campus Ensenada por medio del Programa de Extensión "Presencia Cultural UABC" y Andador cultural UABC (CONAET, 2021). Además, los estudiantes pueden optar inscribirse en las diversas UA de la Facultad de Artes como parte de las Actividades Optativas de Formación Integral con Valor en Créditos. De los periodos 2017-1 al 2020-1, siete estudiantes de la LG acreditaron UA culturales y artísticas en la Facultad de Artes de la UABC (CONAET, 2021).

En el área deportiva, los estudiantes de la FEG participan en actividades de torneos intramuros promovidos por el Área de Deporte Masivo Universitario y organizados por la Facultad de Deportes de la UABC Campus Ensenada. De los periodos 2017-1 al 2019-2 se tuvo una participación de 376 estudiantes en dichos torneos (CONAET, 2021). Al mismo tiempo, la FEG desarrolla un programa semestral de actividades deportivas que comprende torneos deportivos y *rallys* recreativos, con el propósito de fomentar de una formación integral y valoral de sus estudiantes. los estudiantes participantes de los periodos 2017-1 al 2019-1 fueron 152 en el torneo de quemados, 76 en el torneo de voleibol y 148 en el torneo de futbol rápido (CONAET, 2021).

#### 2.2.2.2 Enseñanza de lenguas extranjeras

El Plan de estudios de la LG indica, como parte de las habilidades del perfil de ingreso, que los aspirantes requieren contar con habilidades de comunicación oral y escrita en el idioma inglés (UABC, 2017). Adicionalmente, el Estatuto escolar de la UABC (2021b) destaca la relevancia del conocimiento de una lengua extranjera en la formación del estudiante; por tanto, es un requisito inherente de todos los planes de estudios de la universidad. El Estatuto escolar también añade que el nivel de dominio, opciones y etapas de acreditación, la redacción y presentación de cualquier trabajo terminal —tesis u

obras similares— en lengua extranjera serán establecidas por cada Unidad Académica (UABC, 2021b). Dicha afirmación se sustenta en el Modelo educativo de la UABC (2013), donde se reconoce el dominio de una lengua extranjera como parte de la normatividad institucional y se delega a las unidades académicas definir el grado de conocimiento con base en el perfil profesional de la carrera.

Para el ingreso a la LG, los aspirantes realizan un examen diagnóstico con el fin de identificar el nivel de dominio del inglés (CONAET, 2021; UABC, 2016). A partir de los resultados de este examen, aplicado por la Facultad de Idiomas de la UABC, el tutor puede hacer recomendaciones a los estudiantes de nuevo ingreso de la estrategia que les permita lograr el nivel de conocimiento de la lengua extranjera para el egreso (UABC, 2016).

Respecto al egreso, la UABC (2016) establece que el estudiante, después de concluir la etapa terminal de su formación, cuenta con seis opciones para acreditar el dominio de la lengua extranjera: a) obtener el nivel A2 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas: aprendizaje, enseñanza, evaluación (MCER) o su equivalente (ver Tabla 2.29), b) realizar estancias internacionales —mínimo tres meses— autorizadas por la Unidad Académica en un país con idioma oficial diferente al español, c) acreditar estudios de lengua extranjera en alguna institución reconocida por la Secretaría de Educación Pública (SEP), d) acreditar estudios formales en algún idioma extranjero; e) acreditar al menos dos UA de un idioma extranjero técnico culinario impartidos por la propia Unidad Académica y f) haber participado como autor en algún trabajo de investigación o publicación en una lengua extranjera respaldado por la Unidad Académica (CONAET, 2021).

**Tabla 2.29**

*Equivalencias para niveles de inglés*

| Nombre | Nivel II |
|---|---|
| Marco Común Europeo | A2 |
| ALTE | 1 |
| Cambridge | 1 (por su nombre en inglés Key English Test [KET]) |
| IELTS | 3.0 |
| TOEFL | 450/133 |
| TOEIC | 255-400 |
| Oxford | 18-29 |

*Nota*. De "Autoestudio para la Evaluación con fines de Acreditación de Programas Educativos de nivel licenciatura en el Área Turística y Gastronómica", por Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística, 2021, *Marco General para los procesos de Evaluación con fines de Acreditación de Programas educativos de tipo Superior en Turismo y Gastronomía*. CC BY-NC-ND; "Propuesta de modificación del Plan de Estudios: Licenciatura en Gastronomía", por Universidad Autónoma de Baja California, 2016. CC BY-NC-ND.

No obstante, se carece de un indicador que dé cuenta de la incidencia de la acreditación de la lengua extranjera en la eficiencia terminal por cohorte generacional del egresado de la LG (CONAET, 2021). En atención a lo anterior, la coordinación de titulación de la FEG aplicará un cuestionario dirigido a los potenciales a egresar, con el fin de generar parámetros que brinden información pertinente (CONAET, 2021).

Además, como parte de la formación integral, los estudiantes tienen la oportunidad de iniciar o fortalecer el estudio de una lengua extranjera por medio de cursos formales correspondientes a su Plan de estudios o en otras Unidades Académicas (UABC, 2013). Asimismo, la FEG promueve que los estudiantes cursen al menos un idioma extranjero en la Facultad de Idiomas (CONAET, 2021; UABC, 2016).

Cabe resaltar que, en la UABC no es requerido acreditar un tercer idioma, pero, se están impulsando iniciativas de difusión y concienciación de la importancia de estudiar un tercer idioma (CONAET, 2021).

**Conclusiones Estudio 2.2. Evaluación del currículo**

El plan de estudios 2017-1 de la LG es congruente con la normativa y política institucional de la UABC. Además, en opinión de los académicos, el plan de estudios es pertinente en la etapa básica con el 61.5% de acuerdo, el 55.8% en la etapa disciplinaria y el 48.1% en la etapa terminal. También, el 75.0% de los académicos estuvieron de acuerdo en la existencia de espacios curriculares propicios para el manejo de métodos y técnicas de trabajo en su área profesional, de igual forma, el 71.2% coincidió en acuerdo respecto a contar con espacios curriculares para el desarrollo de la comunicación oral y escrita en español, los conocimientos técnicos de la disciplina y la capacidad para aplicar conocimientos adquiridos durante la carrera. De esta manera, el 62.5% de los académicos concordaron en que el plan de estudios favorece conocimientos técnicos y el 53.6% conocimientos teóricos amplios y actuales del campo profesional, pero, el 12.5% consideró no contar con información para opinar en relación con los conocimientos teóricos.

En el tema de acompañamiento a la labor docente, el 66.1% de los académicos estuvo de acuerdo sobre el asesoramiento que se brinda. Así, el 50% destacó el respaldo de la coordinación de la LG y el 57.1% subrayó el apoyo del personal administrativo. Sin embargo, se presentaron opiniones variadas en los cambios realizados a los contenidos de las UA, el 34.2% de los académicos convino en la realización

de cambios, pero el 13.9% opinó que no se realizan cambios ni actualizaciones suficientes en los contenidos temáticos.

Adicionalmente, el 58.9% de los académicos concordó en la alineación de las UA del plan de estudios con el perfil de egreso de la LG, el 62.5% coincidió en la pertinencia de los créditos y horas, el 63.5% en la secuencia de las UA y el 61.5% en la proporción de teoría y práctica de las UA. Asimismo, el 53.1% destacó la necesidad de algunos estudiantes de contar con más UA optativas. En cuestiones críticas, el 53.7% de los académicos identificaron la existencia de contenidos semejantes en las UA, por tanto, el contenido se brinda de forma repetida a los estudiantes.

Con referencia al segundo idioma en las UA —principalmente el idioma inglés—, el 44.2% de los académicos estuvieron de acuerdo sobre el fomento de espacios curriculares para el desarrollo de la comunicación oral o escrita en inglés en el plan de estudios. Pero el 26.9% puntualizó insuficiente el nivel de formación del idioma inglés brindado en el plan de estudios frente a las exigencias del ámbito profesional.

Por su parte, todos los estudiantes de la muestra coincidieron en que el trabajo en equipo es un contenido transversal presente en las tres etapas de formación. Inversamente, el cuidado a la salud física fue el contenido menos promovido de manera transversal.

Acerca de los recursos y materiales de apoyo destinados a la impartición de clases, el 56.4% de los académicos indicaron el uso permanente de presentaciones de *Power Point* o similares, 49.1% empleo de ilustraciones y 41.8% utilizan apuntes. Además, el 41.8% consultan casis siempre sitios de internet, sumado al 40% de académicos que revisan eventualmente bases de datos especializadas.

Las actividades para la formación integral de los estudiantes de la FEG involucran, en el plan 2017-1, la formación de emprendedores por medio del desarrollo de un plan de negocios para una emprensa de servicio de alimentos, lo cual a derivado en 24 negocios de estudiantes y egresados emprendedores de los periodos 2017 al 2021 (CONAET, 2021). También, se promueve en los estudiantes la asistencia a eventos culturales y artísticos y la inscripción a UA ofertadas por la Facultad de Artes de la UABC. Al respecto, de los periodos 2017-1 al 2020-1, siete estudiantes han acreditado UA en la Facultad de Artes. Sobre actividades deportivas, 376 estudiantes de los periodos 2017-1 al 2019-2 han participado en torneos intramuros organizados por la Facultad de Deportes de UABC. Además, la FEG lleva a cabo torneos deportivos y *rallys* recreativos para sus estudiantes (CONAET, 2021).

Por último, respecto a las lenguas extranjeras, el plan de estudios 2017-1 de la FEG, el Estatuto escolar y el Modelo educativo de la UABC señalan la relevancia del conocimiento de una lengua extranjera en la formación integral del estudiante. Además, para el egreso, el estudiante requiere acreditar el dominio de la lengua extranjera. Sin embargo, aún se carece de información clara sobre los beneficios de dicha acreditación para el egresado, tema que la FEG reconoce y forma parte importante de la agenda pendiente. Asimismo, la FEG promueve e impulsa a la comunidad estudiantil cursar al menos un idioma extranjero en la Facultad de Idiomas (CONAET, 2021; UABC, 2016).

**Estudio 2.3 Evaluación de la trayectoria escolar de los estudiantes en el programa educativo**

**Objetivo.** El objetivo general de este estudio fue evaluar la trayectoria escolar de los estudiantes por el programa con el fin de identificar fundamentos para modificar o actualizar el programa educativo. Para tal fin, se consideraron cuatro categorías: 2.3.1 Proceso de ingreso al programa educativo, 2.3.2 Indicadores de trayectoria escolar, 2.3.3 Participación de los estudiantes en programas de apoyo y 2.3.4 Resultados de los estudiantes (ver Tabla 2.30).

**Tabla 2.30**

*Descripción de elementos estructurales de la Evaluación de la trayectoria escolar de los estudiantes por el programa educativo.*

| Categoría | Objetivo específico | Indicador |
|---|---|---|
| **2.3.1 Proceso de ingreso** | Describir el proceso de ingreso al programa educativo. | 2.3.1.1 Estrategias de difusión, promoción y orientación del programa educativo |
| **2.3.2 Indicadores de trayectoria escolar** | Analizar indicadores de trayectoria escolar de los estudiantes que cursan el programa educativo. | 2.3.2.1 Control del desempeño de los estudiantes en el programa educativo |
| | | 2.3.2.2 Eficiencia terminal |
| | | 2.3.2.3 Eficiencia en la titulación u obtención de grado |
| **2.3.3 Participación de los estudiantes en programas de apoyo** | Analizar la participación de los estudiantes en programas de apoyo. | 2.3.3.1 Programas de asesoría académica, regularización y acciones de nivelación a los estudiantes |
| | | 2.3.3.2 Programa de inclusión |
| | | 2.3.3.3 Movilidad e intercambio de estudiantes |
| | | 2.3.3.4 Servicios de tutoría |
| | | 2.3.3.5 Servicios de orientación educativa y psicopedagógica de apoyo al estudiante |
| | | 2.3.3.6 Prácticas profesionales, estancias y visitas en los diversos sectores |
| | | 2.3.3.7 Servicio social |
| **2.3.4 Resultados de los estudiantes** | Evaluar los resultados de los estudiantes que cursaron el programa educativo, en exámenes, diversos eventos nacionales e internacionales, así como el dominio de otras lenguas. | 2.3.4.1 Resultados en exámenes de egreso externos a la institución |
| | | 2.3.4.2 Participación de estudiantes en concursos, competiciones, exhibiciones y presentaciones nacionales e internacionales |
| | | 2.3.4.3 Cumplimiento del perfil de egreso |

*Nota*. De "Metodología de los estudios de fundamentación para la creación, modificación y actualización de programas educativos de licenciatura", por A. Serna, y A. Castro, 2018, *Universidad Autónoma de Baja California*. CC BY-NC-ND.

**Método.** Se realizó una investigación documental y una investigación empírica para identificar los fundamentos y condiciones de operación de la LG.

*Participantes*. La investigación empírica involucró la participación de coordinadores, académicos y estudiantes de la LG de la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG) campus Ensenada y la Facultad de Turismo y Mercadotecnia (FTyM) campus Tijuana. Los coordinadores participantes fueron dos —uno por cada Unidad Académica—. En el caso de los académicos se obtuvo una muestra no probabilística por autoselección de 79 académicos, esto representó el 82.2% de la población total. La muestra de estudiantes fueron los participantes en el sistema e-Trayecto.

Con relación a los académicos y su unidad de adscripción, 52 (65.8%) correspondieron a la FEG y 27 (34.1%) a la FTyM; 45 (58.9%) fueron académicos de asignatura y 20 (25.3%) académicos de tiempo completo (ver Tabla 2.31).

**Tabla 2.31**

*Características generales de la muestra de académicos*

| Ítems | Respuestas | Frecuencias | % |
|---|---|---|---|
| Sexo | Femenino | 46 | 52.1 |
| | Masculino | 33 | 41.7 |
| Edad | 25 años o menos | 4 | 5.0 |
| | 26-30 años | 8 | 10.1 |
| | 31-35 años | 23 | 29.1 |
| | 36-40 años | 19 | 24.0 |
| | 41-45 años | 9 | 11.3 |
| | 46-50 años | 4 | 5.0 |
| | 51-55 años | 5 | 6.3 |
| | 56 años o más | 7 | 8.8 |
| Facultad donde se labora | Facultad de Enología y Gastronomía | 52 | 65.8 |
| | Facultad de Turismo y Mercadotecnia | 27 | 34.1 |
| Tipo de contratación | Tiempo completo | 20 | 25.3 |
| | Medio tiempo | 8 | 10.1 |
| | Asignatura | 45 | 58.9 |
| | Técnico académico | 6 | 7.5 |
| Años de experiencia docente en UABC | 1-5 años | 36 | 51.5 |
| | 6-10 años | 21 | 31.8 |
| | 11-15 años | 14 | 21.2 |
| | 16-20 años | 4 | 6.0 |
| | Mas de 21 años | 4 | 6.0 |

La muestra de estudiantes pertenece a la totalidad que contestó el sistema e-Trayecto (UABC, 2023e) en dos periodos semestrales 2022-1 y 2022-1 conformada por 40 estudiantes.

*Materiales.* Los principales documentos y sitios web de análisis fueron los siguientes:

1) Autoestudio del programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Enología y Gastronomía para la Evaluación con fines de Acreditación de Programas Educativos de nivel licenciatura en el Área Turística y Gastronómica (Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística [CONAET], 2021).
2) Indicadores de trayectoria escolar: indicadores de trayectoria y seguimiento escolar de la Licenciatura en Gastronomía del campus Ensenada y Tijuana (UABC, 2023f).
3) Página institucional de la Facultad de Enología y Gastronomía (UABC, 2023b).
4) Modelo educativo de la (UABC, 2013).
5) Primer informe de actividades, Facultad de Enología y Gastronomía 2021-2022 (UABC, 2022).
6) Estatuto escolar de la Universidad Autónoma de Baja California (UABC, 2021b).
7) e-Trayecto: indicadores de seguimiento de la Licenciatura en Gastronomía del campus Ensenada — solo este campus contenía información— de los periodos 2022-1 y 2022-2 (UABC, 2023e).
8) Cuestionario dirigido a académicos adaptado del Documento ejecutivo para la elaboración de la Evaluación Externa e Interna para la modificación o actualización de Planes de Estudio de Licenciatura de la UABC (Propuesta de instrumentos para estudios) (UABC, 2020a) (Apéndice B).

*Procedimiento*. En la investigación documental se analizaron diversos documentos y páginas institucionales en línea relacionadas a la implementación y resultados del programa educativo de la LG.

La investigación empírica correspondió a un diseño transversal de tipo descriptivo con el fin de analizar las opiniones de coordinadores, académicos, estudiantes, egresados y empleadores de la LG referentes a la identificación de fortalezas y áreas de mejora con los coordinadores se tuvo una entrevista por videoconferencia con los dos coordinadores de la LG correspondientes a la FEG ya la FTyM, la finalidad fue atender temas referentes a principios teóricos, programas afines y organismos reguladores para la formación en gastronomía. Posteriormente, la vía de comunicación con los coordinadores fue el correo electrónico institucional, por este medio se compartieron materiales, dudas y comentarios. Para los académicos la aplicación del cuestionario se administró y supervisó por medio del *software LimeSurvey* versión 1.92+ *build* 120919. De esta forma fue enviado el cuestionario y posteriormente tres recordatorios. El estudio de la información conllevó un análisis descriptivo de los datos resultantes de los ítems cerrados y un análisis cualitativo de la información derivada de los ítems abiertos.

Respecto a los estudiantes, se construyó una base de datos a partir de la información recuperada del e-Trayecto (UABC, 2023e), la información se organizó según las dimensiones del sistema: unidades de aprendizaje (UA), competencias por etapas, competencias transversales y perfil de egreso.

**Resultados**. Los hallazgos se presentan de acuerdo a la estructura interna de la evaluación del tránsito de los estudiantes por la LG. Cabe recordar que, en el caso de los académicos los resultados del análisis descriptivo de los ítems cerrados corresponden a toda la muestra; en cambio, en el análisis cualitativo la tasa promedio de respuesta fue de 53.1%, dado que fue voluntario realizar comentarios abiertos. De la misma forma, referente a los estudiantes, la tasa promedio de respuesta fue de 20%.

### *2.3.1 Proceso de ingreso al programa educativo*

**Objetivo específico.** Describir el proceso de ingreso al programa educativo.

#### 2.3.1.1 Estrategias de difusión, promoción y orientación del programa educativo

La UABC dispone de diferentes espacios institucionales para informar y difundir las actividades universitarias de forma continua a la comunidad en general, estos espacios son: UABC Radio, Imagen UABC.TV, Gaceta Universitaria y Revista UABC (CONAET, 2021). Específicamente, la FEG también promueve la LG e informa de actividades a través de su página institucional en línea y redes sociales —*Facebook* e *Instagram*— (CONAET, 2021).

Los estudiantes de nuevo ingreso, con el fin de brindar información sobre los procesos y oportunidades que brinda la UABC —Modelo educativo, normatividad, filosofía, historia, símbolos, misión y visión de la universidad, así como, técnicas de estudio e información relevante para los nuevos estudiantes—, reciben un curso de inducción de 25 horas en una semana dirigido por el departamento de Orientación Educativa y Psicopedagógica (OEP) con base en el Manual de instructor y un Cuadernillo de ejercicios diseñados por la Coordinación General de Servicios Estudiantiles y Gestión Escolar (CGSEGE) campus Ensenada (CONAET, 2021). Adicionalmente, son realizadas sesiones orientadoras sobre la LG dirigidas a estudiantes y padres de familia —perfil de egreso, campo ocupacional, reglamento interno—, además de un recorrido por las instalaciones de la Unidad Académica.

Cabe resaltar que, toda la comunidad estudiantil cuenta con un tutor que lo acompañará en su trayecto escolar para atender de manera oportuna y pertinente su formación académica (CONAET, 2021).

### *2.3.2 Indicadores de trayectoria escolar*

**Objetivo específico.** Analizar indicadores de trayectoria escolar de los estudiantes que cursan el programa educativo.

#### 2.3.2.1 Control del desempeño de los estudiantes en el programa educativo

En la LG ofertada en la FEG el mayor promedio semestral del periodo 2017-1 al 2023-1 fue de 87 en el periodo 2021-2, en la FTyM el mayor promedio fue 94 en el periodo 2023-1 y en el tronco común del campus Mexicali el promedio más alto fue de 84 en el periodo 2022-2 (ver Tabla 2.32).

**Tabla 2.32**

*Rendimiento escolar de la LG*

| **Campus** | **Promedio por semestre** | | | | | | | | | | | | | **X̄** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 2017 | | 2018 | | 2019 | | 2020 | | 2021 | | 2022 | | 2023 | |
| | 1[a] | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | |
| Ens. | 83 | 83 | 81 | 84 | 83 | 85 | 84 | 86 | 82 | **87** | 82 | 84 | 83 | 83.6 |
| Tij. | | | | | | | | | | 88 | 85 | 92 | **94** | 89.7 |
| Mex. | | | | | | | | | | 76 | SD[b] | **84** | SD | 80 |

*Nota*. De "Indicadores de seguimiento escolar: Rendimiento escolar", por Universidad Autónoma de Baja California, 2023f. CC BY-NC-ND. [a] Referente al primer periodo escolar del año. [b] SD=Sin datos en el sistema.

La Subdirección de la FEG y del docente a cargo del departamento de OEP, al inicio de cada periodo semestral, realizan un análisis con base en el reporte de las UA con mayor índice de reprobación. Los altos índices de reprobación son atendidos con acciones para docentes y estudiantes; a los docentes, por medio del departamento de OEP, les brindan retroalimentación y asesoría relacionada al uso de estrategias didácticas y a los estudiantes se otorga orientación y seguimiento a través del Sistema Institucional de Tutorías (SIT) (CONAET, 2021).

Respecto al rezago por reprobación en la LG de la FEG, la cohorte —año de ingreso del estudiante con calificación— donde se presentó mayor rezago nivel uno —una UA reprobada— fue el 2019-1 con 15 estudiantes. En el caso del rezago nivel dos —dos UA reprobadas—, la cohorte que ubico más estudiantes fue el 2020-2 (4 estudiantes). Sobre el rezago nivel tres —tres o más UA reprobadas—, la cohorte con el mayor número de estudiantes fue el 2018-1 (39 estudiantes). Así, el nivel de rezago con un promedio general más alto fue el tres con 35.4%. También, se identifica la cohorte 2022-2 con el mayor número de estudiantes regulares (45 estudiantes) (ver Tabla 2.33).

**Tabla 2.33**

*Rezago por reprobación de la LG en la FEG*

| Cohorte | Inscritos | | Regulares | | Rezago nivel 1 | | Rezago nivel 2 | | Rezago nivel 3 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | F[a] | % | F | % | F | % | F | % | F | % |
| | M[b] H[c] | M H | M H | M H | M H | M H | M H | M H | M H | M H |
| 2017-1 | 41 | 100 | 21 | 51 | 5 | 12 | 0 | 0 | 15 | 37 |
| | 19 22 | 46 54 | 12 9 | 22 29 | 1 4 | 2 10 | | | 9 6 | 22 15 |
| 2017-2 | 65 | 100 | 24 | 37 | 10 | 15 | **4** | **6** | 27 | 42 |
| | 25 40 | 38 62 | 16 8 | 25 12 | 1 9 | 2 14 | 2 2 | 3 3 | 6 21 | 9 32 |
| 2018-1 | 66 | 100 | 18 | 27 | 6 | 9 | 3 | 5 | **39** | **59** |
| | 26 40 | 39 61 | 9 9 | 14 14 | 2 4 | 3 6 | 2 1 | 3 2 | 13 26 | 20 39 |
| 2018-2 | 70 | 100 | 25 | 36 | 6 | 9 | 3 | 4 | 36 | 51 |
| | 32 38 | 46 54 | 13 12 | 19 17 | 5 1 | 7 1 | 2 1 | 3 1 | 12 24 | 17 34 |
| 2019-1 | 63 | 100 | 21 | 33 | **15** | **24** | 3 | 5 | 24 | 38 |
| | 35 28 | 56 44 | 12 9 | 19 14 | **11** 4 | **17** 6 | 0 3 | 0 5 | 12 12 | 19 19 |
| 2019-2 | 69 | 100 | 33 | 48 | 1 | 1 | 3 | 4 | 32 | 46 |
| | 29 40 | 42 58 | 16 17 | 23 25 | 0 1 | 0 1 | 1 2 | 1 3 | 12 20 | 17 29 |
| 2020-1 | **85** | **100** | 41 | 48 | 6 | 7 | 2 | 2 | 36 | 42 |
| | **43 42** | **51 49** | 24 17 | 28 20 | 4 2 | 5 2 | 1 1 | 1 1 | **14** 22 | **16** 26 |
| 2020-2 | 63 | 100 | 37 | 59 | 8 | 13 | **4** | **6** | 14 | 22 |
| | 24 39 | 38 62 | 16 21 | 25 33 | 3 5 | 5 8 | 0 4 | 0 6 | 5 9 | 8 14 |
| 2021-1 | 71 | 100 | 33 | 46 | 7 | 10 | 3 | 4 | 28 | 39 |
| | 33 38 | 46 54 | 17 16 | 24 23 | 3 4 | 4 6 | 3 0 | 4 0 | 10 18 | 14 25 |
| 2021-2 | 72 | 100 | 53 | 74 | 3 | 4 | 3 | 4 | 13 | 18 |
| | 38 34 | 53 47 | 32 21 | 44 29 | 2 1 | 3 1 | 0 3 | 0 4 | 4 9 | 6 13 |
| 2022-1 | 64 | 100 | 38 | 59 | 2 | 3 | 1 | 2 | 23 | 36 |
| | 27 37 | 42 58 | 22 16 | 34 25 | 0 2 | 0 3 | 0 1 | 0 2 | 5 18 | 8 28 |
| 2022-2 | 64 | 100 | **45** | **70** | 3 | 5 | 2 | 3 | 14 | 22 |
| | 31 33 | 48 52 | **25 20** | **39 31** | 1 2 | 2 3 | 0 2 | 0 3 | 5 9 | 8 14 |
| 2023-1 | 67 | 100 | 56 | 84 | 4 | 6 | 1 | 1 | 6 | 9 |
| | 34 33 | 51 49 | 30 26 | 45 39 | 1 3 | 1 4 | 0 1 | 0 1 | 3 3 | 4 4 |
| **Promedios generales** | | | | 51.6% | | 9.0% | | 3.5% | | 35.4% |
| **Promedios generales de las cohortes 2021-2 a 2023-1** | | | | 72.5% | | 4.5% | | 2.5% | | 21.2% |

*Nota*. De "Indicadores de seguimiento escolar: Rezago por reprobación", por Universidad Autónoma de Baja California, 2023f. CC BY-NC-ND. [a] F=Frecuencia. [b] M=Mujer. [c] H=Hombre.

Referente a la FTyM, la cohorte donde se ubicaron más estudiantes en rezago de los tres niveles fue 2022-1, nivel uno seis estudiantes, nivel dos dos estudiantes y nivel tres siete estudiantes. En cambio, la cohorte 2022-2 concentró la mayor frecuencia de estudiantes regulares (46 estudiantes), solo dos estudiantes de esa cohorte se encontraban en rezago por reprobación (ver Tabla 2.34).

**Tabla 2.34**

*Rezago por reprobación de la LG en la FTyM*

| Cohorte | Inscritos | | | | Regulares | | | | Rezago nivel 1 | | | | Rezago nivel 2 | | | | Rezago nivel 3 | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | F[a] | | % | | F | | % | | F | | % | | F | | % | | F | | % | |
| | M[b] | H[c] | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H |
| 2021-2 | 47 | | 100 | | 38 | | 81 | | 1 | | 2 | | 1 | | 2 | | **7** | | **15** | |
| | 19 | 28 | 40 | 60 | 15 | 23 | 32 | 49 | 1 | 0 | 2 | 0 | 1 | 0 | 2 | 0 | 2 | **5** | 4 | **11** |
| 2022-1 | 47 | | 100 | | 32 | | 68 | | **6** | | **13** | | **2** | | **4** | | **7** | | **15** | |
| | 23 | 24 | 49 | 51 | 13 | 19 | 28 | 40 | **5** | 1 | **11** | 2 | **2** | 0 | **4** | 0 | 3 | 4 | 6 | 9 |
| 2022-2 | 48 | | 100 | | **46** | | **96** | | 1 | | 2 | | 0 | | 0 | | 1 | | 2 | |
| | 27 | 21 | 56 | 44 | **26** | **20** | **54** | **42** | 0 | 1 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 2 | 0 |
| 2023-1 | 48 | | 100 | | 45 | | 94 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 3 | | 6 | |
| | 28 | 20 | 58 | 42 | 26 | 19 | 54 | 40 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 1 | 4 | 2 |
| **Promedios generales** | | | | | | | 84.7% | | | | 4.2% | | | | 1.5% | | | | 9.5% | |

*Nota*. De "Indicadores de seguimiento escolar: Rezago por reprobación", por Universidad Autónoma de Baja California, 2023f. CC BY-NC-ND. [a] F=Frecuencia. [b] M=Mujer. [c] H=Hombre.

En el caso del tronco común de la LG en el campus Mexicali, de los datos obtenidos de las dos cohortes con información en el sistema de Indicadores de seguimiento escolar, la cohorte 2021-2 no tuvo estudiantes regulares, de los 10 estudiantes inscritos cuatro se ubicaron en rezago nivel uno y seis en nivel tres. Pero la cohorte con mayor número de estudiantes en rezago por reprobación fue el 2022-2 con 11 estudiantes (ver Tabla 2.35).

**Tabla 2.35**

*Rezago por reprobación del tronco común de la LG en el campus Mexicali*

| Cohorte | Inscritos | | | | Regulares | | | | Rezago nivel 1 | | | | Rezago nivel 2 | | | | Rezago nivel 3 | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | F[a] | | % | | F | | % | | F | | % | | F | | % | | F | | % | |
| | M[b] | H[c] | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H |
| 2021-2 | 10 | | 100 | | 0 | | 0 | | **4** | | **40** | | 0 | | 0 | | **6** | | **60** | |
| | 4 | 6 | 40 | 60 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 3 | 10 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 30 | 30 |
| 2022-1 | SD[d] | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2022-2 | 13 | | 100 | | **11** | | **85** | | 0 | | 0 | | **1** | | **8** | | 1 | | 8 | |
| | 5 | 8 | 38 | 62 | **4** | **7** | **31** | **54** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | **8** | 1 | 0 | 8 | 0 |
| 2023-1 | SD | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Promedios generales** | | | | | | | 42.5% | | | | 20% | | | | 4% | | | | 34% | |

*Nota*. De "Indicadores de seguimiento escolar: Rezago por reprobación", por Universidad Autónoma de Baja California, 2023f. CC BY-NC-ND. [a] F=Frecuencia. [b] M=Mujer. [c] H=Hombre. [d] SD=Sin datos en el sistema.

Por consiguiente, en términos de promedios generales del rezago por reprobación de la LG correspondientes de las cohortes 2021-2 a 2023-1, la FEG cuenta con 72.5% de estudiantes regulares y la FTyM con 84.7% de estudiantes regulares. Aquí es importante resaltar el número de estudiantes inscritos en cada cohorte, pues la FEG concentra un número mayor de estudiantes —el promedio de diferencia entre las dos facultades en las cohortes mencionadas es de 28.8%—.

Respecto a la deserción en la FEG, la cohorte 2018-1 tuvo 18 bajas académicas, fue la frecuencia más elevada. La cohorte 2017-2 presentó la mayor frecuencia de potenciales a baja académica (37 estudiantes). De forma inversa, en la cohorte 2022-2 no contó con bajas académicas y la cohorte 2023-1 no registró potenciales a baja (ver Tabla 2.36).

**Tabla 2.36**

*Deserción de la LG en la FEG*

| Cohorte | Inscritos | | | | Baja académica | | | | Potenciales a baja académica | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | F[a] | | % | | F | | % | | F | | % | |
| | M[b] | H[c] | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H |
| 2017-1 | 41 | | 100 | | 5 | | 12 | | 26 | | 63 | |
| | 19 | 22 | 46 | 54 | 4 | 1 | 10 | 2 | 14 | 12 | 34 | 29 |
| 2017-2 | 65 | | 100 | | 5 | | 8 | | **37** | | **57** | |
| | 25 | 40 | 38 | 62 | 1 | 4 | 2 | 6 | 16 | 21 | 25 | 32 |
| 2018-1 | 66 | | 100 | | **18** | | **27** | | 6 | | 9 | |
| | 26 | 40 | 39 | 61 | 9 | 9 | 14 | 14 | 2 | 4 | 3 | 6 |
| 2018-2 | 70 | | 100 | | 10 | | 14 | | 22 | | 31 | |
| | 32 | 38 | 46 | 54 | 3 | 7 | 4 | 10 | 10 | 12 | 14 | 17 |
| 2019-1 | 63 | | 100 | | 3 | | 5 | | 31 | | 49 | |
| | 35 | 28 | 56 | 44 | 1 | 2 | 2 | 3 | 16 | 15 | 25 | 24 |
| 2019-2 | 69 | | 100 | | 9 | | 13 | | 19 | | 28 | |
| | 29 | 40 | 42 | 58 | 5 | 4 | 7 | 6 | 6 | 13 | 9 | 19 |
| 2020-1 | 85 | | 100 | | 6 | | 7 | | 25 | | 29 | |
| | 43 | 42 | 51 | 49 | 3 | 3 | 4 | 4 | 8 | 17 | 9 | 20 |
| 2020-2 | 63 | | 100 | | 5 | | 8 | | 13 | | 21 | |
| | 24 | 39 | 38 | 62 | 2 | 3 | 3 | 5 | 4 | 9 | 6 | 14 |
| 2021-1 | 71 | | 100 | | 6 | | 8 | | 26 | | 37 | |
| | 33 | 38 | 46 | 54 | 1 | 5 | 1 | 7 | 15 | 11 | 21 | 15 |
| 2021-2 | 72 | | 100 | | 7 | | 10 | | 12 | | 17 | |
| | 38 | 34 | 53 | 47 | 3 | 4 | 4 | 6 | 5 | 7 | 7 | 10 |
| 2022-1 | 64 | | 100 | | 2 | | 3 | | 17 | | 27 | |
| | 27 | 37 | 42 | 58 | 1 | 1 | 2 | 2 | 6 | 11 | 9 | 17 |
| 2022-2 | 64 | | 100 | | 0 | | 0 | | 6 | | 9 | |
| | 31 | 33 | 48 | 52 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 3 | 6 |
| 2023-1 | 67 | | 100 | | 1 | | 1 | | 0 | | 0 | |
| | 34 | 33 | 51 | 49 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Promedios generales** | | | | | | | 8.9% | | | | 29% | |

*Nota*. De "Indicadores de seguimiento escolar: Deserción (tasa)", por Universidad Autónoma de Baja California, 2023f. CC BY-NC-ND. [a] F=Frecuencia. [b] M=Mujer. [c] H=Hombre.

En la FTyM, la cohorte con mayor frecuencia de baja académica y potenciales de baja fue 2021-2 (tres y dos estudiantes respectivamente). Por otro lado, la cohorte 2023-1 no presentó estudiantes en baja académica ni potenciales de baja académica (ver Tabla 2.37).

**Tabla 2.37**

*Deserción de la LG en la FTyM*

| Cohorte | Inscritos | | | | Baja académica | | | | Potenciales a baja académica | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | F[a] | | % | | F | | % | | F | | % | |
| | M[b] | H[c] | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H |
| 2021-2 | 47 | | 100 | | **3** | | **6** | | **2** | | **4** | |
| | 19 | 28 | 19 | 28 | 0 | 3 | 0 | 6 | 0 | 2 | 0 | 4 |
| 2022-1 | 47 | | 100 | | 0 | | 0 | | 8 | | 17 | |
| | 23 | 24 | 23 | 24 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 4 | 9 | 9 |
| 2022-2 | 48 | | 100 | | 0 | | 0 | | 2 | | 4 | |
| | 27 | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 2023-1 | 48 | | 100 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| | 28 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Promedios generales** | | | | | | | 6% | | | | 6.2% | |

*Nota*. De "Indicadores de seguimiento escolar: Deserción (tasa)", por Universidad Autónoma de Baja California, 2023f. CC BY-NC-ND. [a] F=Frecuencia. [b] M=Mujer. [c] H=Hombre.

Acerca del tronco común del campus Mexicali, en la cohorte 2021-2 cinco estudiantes fueron potenciales a baja académica. De las dos cohortes que contienen datos en el sistema de Indicadores de seguimiento escolar, no se registraron estudiantes en baja académica (ver Tabla 2.38).

**Tabla 2.38**

*Deserción del tronco común de la LG en el campus Mexicali*

| Cohorte | Inscritos | | | | Baja académica | | | | Potenciales a baja académica | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | F[a] | | % | | F | | % | | F | | % | |
| | M[b] | H[c] | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H |
| 2021-2 | 10 | | 100 | | 0 | | 0 | | **5** | | **50** | |
| | 4 | 6 | 4 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 3 | 20 | 30 |
| 2022-1 | SD[d] | | | | | | | | | | | |
| 2022-2 | 13 | | 100 | | 0 | | 0 | | 2 | | 15 | |
| | 5 | 8 | 5 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 2023-1 | SD | | | | | | | | | | | |
| **Promedios generales** | | | | | | | 0% | | | | 32.5% | |

*Nota*. De "Indicadores de seguimiento escolar: Deserción (tasa)", por Universidad Autónoma de Baja California, 2023f. CC BY-NC-ND. [a] F=Frecuencia. [b] M=Mujer. [c] H=Hombre. [d] SD=Sin datos en el sistema.

La atención, seguimiento y canalización al departamento de OEP brindado en situaciones individuales de rezago o deserción se lleva a cabo de manera informal, con excepción de las listas de registro del departamento de OEP (CONAET, 2021). De la información de dichas listas, fundamentalmente la atención a estudiantes se debe a situaciones de baja académica, orientación psicológica y académica, seguro facultativo y becas; la atención a tales situaciones deriva del proceso de tutoría académica (CONAET, 2021)

### 2.3.2.2 Eficiencia terminal

La eficiencia terminal alude a la relación que existe entre el número de estudiantes inscritos por primera vez a una carrera universitaria —cohorte generacional— y los que logran egresar después de acreditar el total de los créditos obligatorios y optativos que establezca el currículo, en apego a los tiempos determinados en el plan de estudios (UABC, 2023f). Es preciso señalar que la diferencia entre la eficiencia terminal y la eficiencia de egreso estriba en el tiempo dedicado la acreditación del plan de estudios, en el caso de la eficiencia de egreso no es relevante la cantidad de semestres requeridos para el cumplimiento de este (UABC, 2023f).

En la FEG, de las cohortes 2017-1 a 2019-1 —cohortes con datos registrados en el sistema de Indicadores de seguimiento escolar—, la cohorte 2019-1 tuvo una mayor concentración de estudiantes con eficiencia terminal (nueve) y eficiencia de egreso (nueve) (ver Tabla 2.39).

**Tabla 2.39**

*Eficiencia terminal y eficiencia de egreso en la LG en la FEG*

| No. generación | Año de ingreso | Año de egreso | Cohorte | Inscritos | | Egresados | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | ET[a] | | | | EE[b] | |
| | | | | F[c] | % | F | % | F | % | | |
| | | | | M[d] H[e] | M H | M H | M H | M H | M H | M H | M H |
| 11 | 2017-1 | 2020-2 | 2017-1 | 41 | 100 | 7 | 17 | 7 | 17 | | |
| | | | | 19 22 | 46 54 | 0 7 | 0 17 | 0 7 | 0 17 | | |
| 12 | 2017-2 | 2021-1 | 2017-2 | 65 | 100 | 6 | 9 | 20 | 31 | | |
| | | | | 25 40 | 38 62 | 4 2 | 6 3 | 8 12 | 12 18 | | |
| 13 | 2018-1 | 2021-2 | 2018-1 | 66 | 100 | 4 | 6 | 7 | 11 | | |
| | | | | 26 40 | 39 61 | 3 1 | 5 2 | 5 2 | 8 3 | | |
| 14 | 2018-2 | 2022-1 | 2018-2 | 70 | 100 | 7 | 10 | 8 | 11 | | |
| | | | | 32 38 | 46 54 | 4 3 | 6 4 | 4 4 | 6 6 | | |
| 15 | 2019-1 | 2022-2 | 2019-1 | 63 | 100 | **9** | **14** | **9** | **14** | | |
| | | | | 35 28 | 56 44 | 6 3 | 10 5 | 6 3 | 10 5 | | |
| **Totales y promedios generales** | | | | **305** | **100%** | 33 | 11.2% | 51 | 16.8% | | |

*Nota*. De "Indicadores de seguimiento escolar: Eficiencia terminal", por Universidad Autónoma de Baja California, 2023f. CC BY-NC-ND. [a] ET=Eficiencia terminal. [b] EE=Eficiencia de egreso. [c] F=Frecuencia. [d] M=Mujer. [e] H=Hombre.

Para elevar la eficiencia terminal es conveniente que la FEG elabore un programa de orientación profesional destinado a aspirantes y la comunidad interesada, con el fin de dar a conocer la formación académico dirigida al área gastronómica y turística, por medio de la difusión física y en línea de las particularidades del perfil profesional —perfil de ingreso, de egreso, características del plan de estudios, vinculación y formación práctica— (CONAET, 2021). Dicho programa de orientación profesional puede incluir: visitas a bachilleratos, jornadas de divulgación para los interesados, sesiones informativas,

platicas de inducción para los estudiantes de nuevo ingreso —si es posible con el apoyo de profesionales del sector de empleadores y egresados de la LG— (CONAET, 2021).

#### 2.3.2.3 Eficiencia en la titulación u obtención de grado.

La eficiencia en la titulación presenta dos escenarios: eficiencia terminal de titulación y eficiencia de titulación por egreso. En el primer caso se refiere a la relación entre el número de estudiantes inscritos por primera vez en una carrera universitaria —cohorte generacional— con los estudiantes que logran titularse de esa carrera durante el transcurso del primer año de su egreso. Por su parte, la eficiencia de titulación por egreso guarda las condiciones antes señaladas con la diferencia de que aquí es indistinta la cantidad de semestres que el estudiante requiera para titularse (UABC, 2023f).

La cohorte generacional 2017-2 fue la que tuvo mayor cantidad de estudiantes en eficiencia terminal de titulación (nueve) y en eficiencia de titulación por egreso (10) (ver Tabla 2.40).

**Tabla 2.40**

*Eficiencia terminal de titulación y eficiencia de titulación por egreso en la LG en la FEG*

| Cohorte | Inscritos | | ET[a] de titulación | | E[b] de titulación por egreso | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | F[c] | % | F | % | F | % |
| | M[d] H[e] | M H | M H | M H | M H | M H |
| 2017-1 | 41 | 100 | 7 | 17 | 5 | 12 |
| | 19 22 | 46 54 | 0 7 | 0 17 | 0 5 | 0 12 |
| 2017-2 | 65 | 100 | **9** | **14** | **10** | **15** |
| | 25 40 | 38 62 | 5 4 | 8 6 | 5 5 | 8 8 |
| 2018-1 | 66 | 100 | 2 | 3 | 7 | 11 |
| | 26 40 | 39 61 | 1 1 | 2 2 | 5 2 | 8 3 |
| 2018-2 | 70 | 100 | 5 | 7 | 5 | 7 |
| | 32 38 | 46 54 | 3 2 | 4 3 | 3 2 | 4 3 |
| **Totales y promedios generales** | **242** | **100%** | 23 | 10.25 | 27 | 11.2% |

*Nota*. De "Indicadores de seguimiento escolar: Eficiencia terminal", por Universidad Autónoma de Baja California, 2023f. CC BY-NC-ND. [a] ET=Eficiencia terminal. [b] E=Eficiencia. [c] F=Frecuencia. [d] M=Mujer. [e] H=Hombre.

Para favorecer el índice de titulación —ya sea por eficiencia terminal o por egreso—, en 2018 la FEG diseñó un plan de trabajo con el fin de otorgar información oportuna a estudiantes, potenciales a egresar y tutores (CONAET, 2021). Otra de las acciones emprendidas fue suprimir el acto académico por la ceremonia de toma de protesta de forma directa, este cambio fue recibido con entusiasmo por los egresados puesto que el evento representa el término de los estudios universitarios y la toma de protesta como profesionales (CONAET, 2021).

Además, en la página institucional de la FEG se describe la Guía de titulación en sus tres fases, acompañada de infografías que sintetizan el proceso; asimismo, se presenta la información y contacto de la responsable de este departamento en la facultad (UABC, 2023b).

### *2.3.3 Participación de los estudiantes en programas de apoyo*

**Objetivo específico.** Analizar la participación de los estudiantes en programas de apoyo.

#### 2.3.3.1 Programas de asesoría académica, regularización y acciones de nivelación a los estudiantes

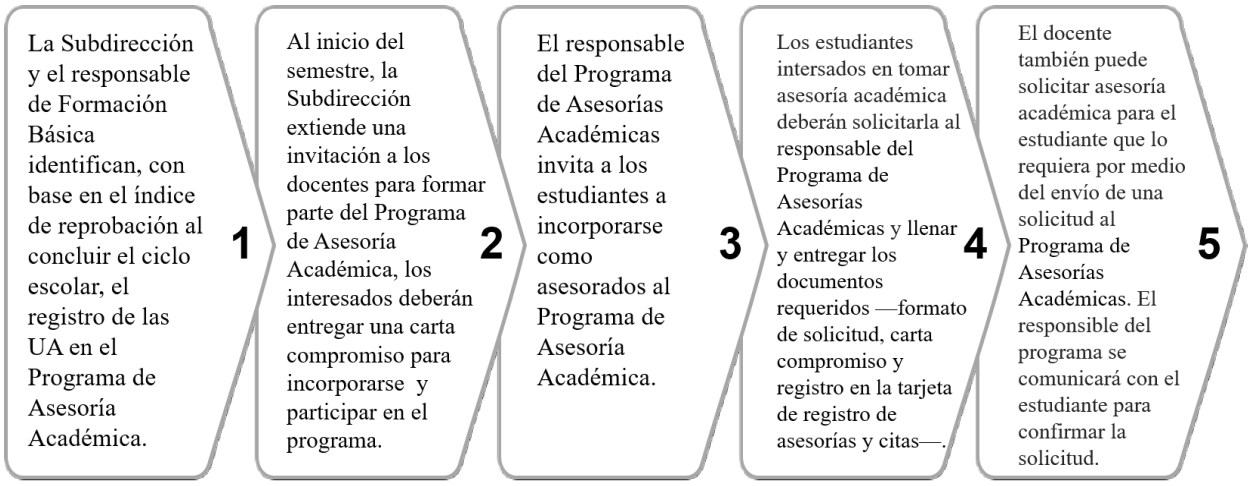
En la FEG se destaca la relevancia y necesidad de la asesoría académica como parte de la formación integral brindada a los estudiantes, para el desarrollo de diferentes actividades educativas; asimismo, es un componente de ejercicio cotidiano del docente, quien propicia entornos para el dialogo, discusión y acompañamiento del estudiante al iniciarse en su proceso formativo (CONAET, 2021).

Las asesorías académicas operan a partir de grupos de estudio de libre acceso para los estudiantes donde se abordan temas particulares de la UA, según las necesidades de estos. Los grupos de estudio son conducidos por asesores, quienes contribuirán al logro del aprendizaje por medio de la resolución de dudas y tareas. De esta manera, el estudiante tiene la oportunidad de elegir entre las dos modalidades de asesoría que se ofrecen: asesoría individual y asesoría grupal. En la asesoría individual son atendidos problemas académicos del estudiante con el apoyo de un docente especialista en los temas por abordar. La asesoría grupal se conforma de grupos de 10 a 15 estudiantes con necesidades académicas en común —por tema específico o asignatura—, con propósito de favorecer un aprendizaje colaborativo (CONAET, 2021).

La Figura 2.1 muestra el funcionamiento de las asesorías académicas organizado en un tránsito de cinco momentos.

**Figura 2.1**

*Identificación, solicitud y funcionamiento de las asesorías académicas*




*Nota*. De "Autoestudio para la Evaluación con fines de Acreditación de Programas Educativos de nivel licenciatura en el Área Turística y Gastronómica", por Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística, 2021, *Marco General para los procesos de Evaluación con fines de Acreditación de Programas educativos de tipo Superior en Turismo y Gastronomía*. CC BY-NC-ND

*Opinión de los académicos*: el 43 % coinciden en la pertinencia de las actividades de asesoría y apoyo académico para los estudiantes (ver Tabla 2.41).

**Tabla 2.41**

*Opinión de académicos sobre las actividades de asesoría y apoyo académico para los estudiantes*

| Ítems | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| Las actividades de asesoría y apoyo académico para los estudiantes resultan adecuadas | 10.8 | 3 | 10.3 | **43** | 33.5 |

### 2.3.3.2 Programa de inclusión

En atención a estudiantes en condiciones de vulnerabilidad, la UABC reconocen que un contexto vulnerable o en desventaja representa un desafío para los estudiantes de educación superior, comprometiendo el aseguramiento de la calidad de los programas educativos, la inclusión y la equidad (UABC, 2013). Por tanto, en apoyo a la población estudiantil en condición de vulnerabilidad, la FEG promueve los apoyos extraordinarios que brinda la universidad (UABC, 2022). La Tabla 2.44 presenta

los tipos de becas otorgadas en los periodos 2022-1, 2022-1, 2022-2 a los estudiantes de la FEG de licenciatura.

**Tabla 2.4**

*Tipos de becas otorgadas a estudiantes de la FEG en el año 2022*

| Tipo de beca | Periodos | | |
|---|---|---|---|
| | 2021-2 | 2022-1 | 2022-2 |
| Prórroga | **168** | **155** | **204** |
| Promedio | 5 | 5 | 4 |
| Investigación licenciatura | 0 | 1 | 1 |
| Económica | 3 | 10 | 8 |
| Deportiva | 1 | 3 | 0 |

*Nota*. De "Primer informe de actividades, Facultad de Enología y Gastronomía 2021-2022", por Universidad Autónoma de Baja California, 2022. CC BY-NC-ND.

El acceso a la información relacionada a las becas se obtiene por medio del Sistema de Reinscripciones, los estudiantes ingresan con su cuenta de correo electrónico institucional; asimismo, en la FEG hay un docente responsable de los tramites de becas (CONAET, 2021).

#### 2.3.3.3 Movilidad e intercambio de estudiantes

En el periodo escolar de 2019-1, cuatro estudiantes de la LG se fueron de intercambio internacional, en 2019-2 dos estudiantes viajaron de intercambio internacional y dos de intercambio nacional (CONAET, 2021), lo que representa, en el año 2019, el 1.8% del total de intercambios internacionales y el 1.0% del total de intercambios nacionales en la UABC (UABC, 2023a).

Posteriormente, en el periodo escolar 2022-1 dos estudiantes tuvieron la oportunidad de realizar intercambio nacional y en el periodo 2022-2 una estudiante se benefició con intercambio internacional y otro de intercambio nacional (UABC, 2022). Cabe señalar que, la FEG cuenta con un docente encargado de los trámites académicos en el programa de Intercambio estudiantil (CONAET, 2021).

*Opinión de los académicos:* el 46.3% coincidió en acuerdo sobre la contribución de la movilidad nacional o internacional a la formación de los estudiantes. Sin embargo, el 15.4% de los académicos señaló no contar con bases para opinar en este tema (ver Tabla 2.42).

**Tabla 2.42**

*Opinión de académicos sobre la contribución de la movilidad estudiantil a la formación académica*

| Ítem | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| La movilidad estudiantil nacional o internacional son experiencias que contribuyen a la formación profesional de los estudiantes | 15.4 | 1.9 | 5.6 | **46.3** | 30.9 |

#### 2.3.3.4 Servicios de tutoría

El Estatuto escolar de la UABC (2021b) señala que las tutorías académicas tienen el objetivo de acompañar a los estudiantes en el diseño pertinente de un programa de actividades curriculares y extracurriculares que favorezca su formación integral y el perfil profesional previsto. Para tal fin, desde el ingreso, el estudiante tiene derecho de contar con un tutor académico —académico de carrera—; las tutorías funcionarán con base en los manuales de operación emitidos por las Unidades Académicas sustentados en el Estatuto escolar y normativas complementarias.

En la FEG, la tutoría individual lleva a cabo la autorización de la carga académica para la reinscripción de los estudiantes y brinda seguimiento académico específico a cada uno, por tanto, es de carácter obligatorio (CONAET, 2021).

*Opinión de los estudiantes:* con base en el reporte de evaluación al tutor en opinión del estudiante recuperado del Sistema Institucional de Tutorías (SIT), la mayor parte de los estudiantes que realizaron la evaluación en los periodos de 2017-1 a 2020-1 consideraron que el tutor cumple con su labor de orientar convenientemente en la elección de las UA y en la selección de actividades de aprendizaje involucradas en la carga académica, también, en la acertada canalización a las áreas adecuadas según las dudas o necesidades presentadas (CONAET, 2021).

*Opinión de los académicos:* el 53.4% estuvo de acuerdo en el beneficio de la función del tutor en la formación académica de los estudiantes (ver Tabla 2.43).

**Tabla 2.43**

*Opinión de académicos respecto a la función del tutor*

| Ítem | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| La función del tutor beneficia la formación académica de los estudiantes | 8.7 | 1.9 | 7.8 | **53.4** | 28.2 |

### 2.3.3.5 Servicios de orientación educativa y psicopedagógica de apoyo al estudiante

La FEG cuenta con el área de Orientación Educativa y Psicológica (OEP) que tiene el objetivo de brindar atención a aspirantes, estudiantes de nuevo ingreso, estudiantes universitarios y docentes (ver Tabla 2.44).

**Tabla 2.44**

*Atención del área de Orientación Educativa y Psicológica*

| Atención | Descripción |
|---|---|
| Aspirantes | Información actual de las carreras que oferta la UABC, la aplicación del Examen de habilidades del Programa de Desarrollo Integral de la Persona (PRODIP), de la Encuesta de nuevo ingreso y Socioeconómica y requisitos de ingreso. |
| Estudiantes nuevo ingreso | Información sobre el curso de inducción y servicios con que brinda la UABC. |
| Estudiantes universitarios | Asesoría académica a los estudiantes, orientación vocacional, atención a situaciones personales e información referente a conferencias, cursos, talleres o asesorías individuales en relación con temas diversos —fomento de valores éticos y morales. educación sexual, manejo del estrés, prevención del uso y abuso de sustancias legales e ilegales, orientación sobre depresión, suicidio, bulimia, anorexia, ansiedad, agresión y violencia—. |
| Docentes | Atención para la mejora de la práctica por medio de conocimientos y técnicas derivadas de la psicología —estimulación de habilidades del pensamiento, estrategias didácticas creativas, formación de valores en el aula y técnicas y dinámicas que favorezcan el aprendizaje. |

*Nota*. De "Licenciatura en gastronomía: Perfil de ingreso", por Universidad Autónoma de Baja California, 2023b. CC BY-NC-ND.

*Opinión de los académicos:* el 58.4% estuvo de acuerdo en el beneficio de los programas y actividades realizadas por el área de OEP en el proceso formativo de los estudiantes, aun así, el 11.6% de los académicos señalo no contar con bases para opinar al respecto (ver Tabla 2.45).

**Tabla 2.45**

*Opinión de académicos respecto al Departamento de Orientación Educativa y Psicopedagógica*

| Ítem | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| Los programas y acciones que emprende el departamento de Orientación Educativa y Psicopedagógica benefician el proceso formativo de los estudiantes | 11.6 | 1.9 | 4.8 | **58.4** | 23.1 |

### 2.3.3.6 Prácticas profesionales, estancias y visitas en los diversos sectores

La FEG tiene 62 convenios de vinculación específicos con diversas organizaciones públicas y privadas, por medio de estos, el estudiante tiene la oportunidad de realizar servicio social —primera y segunda etapa—, prácticas profesionales y proyectos de vinculación con valor en créditos (UABC, 2023b). La información y lineamientos para la realización de las prácticas profesionales se ubica en la página institucional de la FEG (UABC, 2023b).

*Opinión de los estudiantes:* el 82.5% estimó que las prácticas profesionales contribuyeron ampliamente a su formación. También, el 47.5% valoró alta la retribución de los proyectos de vinculación con valor en créditos, pero el 22.5% indicó que su participación en dichos proyectos no aplicaba como aporte a su formación profesional. Relacionado a las UA donde tuvieron prácticas en ambientes reales, el 62.5% señalaron de mucha importancia para su formación (ver Tabla 2.46).

**Tabla 2.46**

*Opinión de estudiantes sobre su experiencia en las prácticas profesionales*

| Ítem | Respuestas (%) | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Mucho | Poco | Nada | No aplica |
| Considerando tu experiencia en el contacto con los sectores externos, ¿Qué tanto han contribuido para fortalecer tu formación profesional: | | | | |
| las prácticas profesionales? | **82.5** | 2.5 | 0 | 15 |
| los proyectos de vinculación con valor en créditos? | **47.5** | 27.5 | 2.5 | 22.5 |
| las prácticas en ambientes reales por medio de alguna UA? | **62.5** | 18.5 | 3.7 | 14.8 |

*Opinión de los empleadores*: es importante identificar que, la cantidad aproximada de estudiantes con mayor porcentaje que realizan servicio social, prácticas profesionales o proyectos de vinculación en la empresa u organización de los empleadores es de uno a tres estudiantes (62.5%). (ver Tabla 2.47).

**Tabla 2.47**

*Opinión de empleadores sobre la cantidad de estudiantes que realizan algún tipo de servicio académico en su empresa u organización*

| Ítem | Respuestas (%) | | | |
|---|---|---|---|---|
| | De 1 a 3 | De 4 a 6 | De 7 a 9 | Más de 10 |
| Indique la cantidad aproximada de estudiantes de la UABC de la carrera en LG que prestan servicio social profesional, realizan prácticas profesionales o proyectos de vinculación en su empresa u organización | **62.5** | 25 | 12.5 | 0 |

### 2.3.3.7 Servicio social

El modelo educativo de la UABC promueve una formación universitaria integral, se resalta el involucramiento del estudiante en la sociedad por medio del servicio social comunitario (SSC), el servicio social profesional (SSP) y las prácticas profesionales. De esta forma, a partir de los retos derivados de la pandemia del año 2020, la FEG, gestionó el seguimiento a los programas de servicio social orientados a la difusión y fomento de una alimentación saludable (CONAET, 2021).

En este tema, la FEG, en su página institucional, brinda la información y procesos a efectuar por los estudiantes —también se emplean infografías—, así como el contacto de la persona responsable de este departamento en la facultad (UABC, 2023b).

*Opinión de los académicos*: el 52.43% coincidieron en acuerdo sobre la contribución positiva del servicio social en la formación profesional de los estudiantes (ver Tabla 2.48).

**Tabla 2.48**

*Opinión de académicos respecto al servicio social*

| Ítem | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| El servicio social contribuye positivamente en la formación profesional de los estudiantes | 7.76 | 1.9 | 5.63 | **52.42** | 29.62 |

*Opinión de los estudiantes:* el 52.5% consideraron que el SSC contribuyó mucho en el fortalecimiento de su formación profesional y el 40% que el beneficio ha sido poco. Sobre el SSP, el 70% de los estudiantes determinaron que la retribución a su formación fue mucha (ver Tabla 2.49).

**Tabla 2.49**

*Opinión de estudiantes respecto al SSC y al SSP*

| Ítem | Respuestas (%) | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Mucho | Poco | Nada | No aplica |
| Considerando tu experiencia en el contacto con los sectores externos, ¿Qué tanto han contribuido para fortalecer tu formación profesional el: | | | | |
| SSC? | **52.5** | 40 | 7.5 | 0 |
| SSP? | **70** | 17.5 | 7.5 | 5 |

### *2.3.4 Resultados de los estudiantes*

#### 2.3.4.1 Resultados en exámenes de egreso externos a la institución

La LG, desde el 2013, dispone como opción de titulación para el egreso el Examen General de Egreso de la Licenciatura en Gastronomía (EGEL-GASTRO) aplicado por el Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior (Ceneval) (CONAET, 2021). El Estatuto escolar menciona que una de las modalidades de titulación con las que cuentan los estudiantes de licenciatura es obtener la constancia de aprobación del EGEL (UABC, 2021b).

Los resultados del EGEL-GASTRO, del año 2017 a 2019, ubican en el nivel satisfactorio al 56.9% los resultados obtenidos por los estudiantes y en el nivel sobresaliente al 2.8% (CONAET, 2021). Derivado de estos resultados, la LG forma parte de los programas de alto rendimiento académico del Ceneval (Indicador de Desempeño Académico por Programas de Licenciatura) (CONAET, 2021).

#### 2.3.4.2 Participación de estudiantes en concursos, competiciones, exhibiciones y presentaciones nacionales e internacionales

A los estudiantes de la LG, que cursan la UA Desarrollo de emprendedores, se les promueve participen con sus proyectos en la Feria Expo Emprendedores realizada semestralmente por la Vicerrectoría Campus Ensenada por medio del Departamento de Apoyo a la Extensión de la Cultura y la Vinculación. La feria tiene el objetivo de impulsar y apoyar la capacidad emprendedora de los estudiantes; las facultades involucradas son: Facultad de Ciencias, Facultad de Ciencias Marinas, Facultad de Ciencias Administrativas y Sociales, FEG y la Facultad de Deportes. En la Feria Expo Emprendedores 2019-2 el

proyecto “Tánico” de la FEG ganó el 2do lugar en la categoría de proyectos de Agroindustria e industria alimentaria (CONAET, 2021).

Asimismo, se impulsa la participación de los estudiantes de diversos eventos de la región: Festival de las Conchas y el Vino Nuevo, Armonía y Paella, Wine & Beer Festival durante los años 2017 y 2018 (CONAET, 2021).

#### 2.3.4.3 Cumplimiento del perfil de egreso

*Opinión de los empleadores*: el 80% considera que los egresados que trabajan en su empresa u organización cumplen con el perfil de egreso de la LG (ver Tabla 2.50).

**Tabla 2.50**

*Opinión de empleadores sobre el perfil de egreso*

| **Ítem** | |
|---|---|
| Los egresados que laboran en su empresa u organización cumplen con el perfil de egreso de la LG[a:] | |
| | **Respuestas (%)** |
| Totalmente de acuerdo | 20 |
| De acuerdo | **80** |
| Ni de acuerdo ni en desacuerdo | 0 |
| En desacuerdo | 0 |
| Totalmente en desacuerdo | 0 |

*Nota*. [a] El cuestionario enunciaba las competencias del perfil de egreso de la LG.

Los empleadores señalaron que el nivel de formación de conocimientos teóricos es aceptable con 50.0%, las habilidades prácticas las consideraron excelentes con 33.3% y, también el 33.3%, valoró aceptable las competencias contextualizadas al campo laboral con las que cuenta el egresado (ver Tabla 2.51).

**Tabla 2.51**

*Opinión de empleadores sobre el perfil de egreso*

| **Ítem** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Considero que los egresados en la carrera de LG tienen un nivel de formación en | | | | | |
| | **Respuestas (%)** | | | | |
| | Pésimo | Deficiente | Mejorable | Aceptable | Excelente |
| Conocimientos teóricos | 16.7 | 0 | 16.7 | **50.0** | 16.7 |
| Habilidades prácticas | 16.7 | 16.7 | 16.7 | 16.7 | **33.3** |
| Competencias contextualizadas al campo laboral | 16.7 | 0 | 33.3 | **33.3** | 16.7 |

Una de las acciones a cargo del responsable de egresados de la FEG es la actualización de la base de datos del padrón de egresados hasta 2021-1, para contar con información vigente sobre la situación

profesional y laboral de los egresados de la LG (CONAET, 2021). Por otra parte, en 2020 la FEG sentó las bases para conformar un comité con el fin de construir un colegio de profesionales en el ámbito gastronómico (CONAET, 2021).

**Conclusiones Estudio 2.3 Evaluación de la trayectoria escolar de los estudiantes por el programa educativo**

Con relación al proceso de ingreso de los estudiantes, la UABC y la FEG cuentan con diferentes espacios institucionales y redes sociales para informar y difundir las actividades universitarias de forma continua a la comunidad en general (CONAET, 2021). Asimismo, los estudiantes de nuevo ingreso reciben un curso de inducción para brindarles información sobre los procesos y oportunidades que les otorga la UABC. Se ofrecen también reuniones de orientación dirigidas a padres de familia (CONAET, 2021). Adicionalmente, todos los estudiantes tienen asignado un tutor para orientarlos en su trayecto escolar (UABC, 2021).

Respecto a la trayectoria escolar, de los periodos 2017-1 al 2023-1, en la FEG el promedio general más alto fue de 87 en el periodo 2021-2, en el caso de la FTyM el mejor promedio fue de 94 en el periodo 2023-1. Cabe resaltar que, la cohorte de 2022-2 concentró el mayor número de estudiantes regulares en la LG —45 estudiantes en la FEG y 46 estudiantes en la FTyM—. De esta manera, los promedios generales de las cohortes 2021-2 a 2023-1 en la FEG fue de 72.5% de estudiantes regulares y en la FTyM 84.7%. Es importante considerar que la FEG concentra mayor matricula de estudiantes, la diferencia promedio del número de estudiantes inscritos en las cohortes de ambas facultades es de 28.8%.

Sobre el tema de rezago, el nivel que presentó mayor rezago por reprobación de la LG en al FEG fue el tres con un promedio general de 35.4% de las cohortes 2017-1 a 2023-1; de igual manera, para la FTyM el nivel tres de rezago por reprobación fue el más alto con un promedio general de 9.5% de las cohortes 2021-2 a 2023-1 (UABC, 2023f). En el tronco común de la LG en el campus Mexicali todos los estudiantes fueron irregulares en la cohorte 2021-2, pero en la cohorte 2022-2 el 42.5% fueron regulares; sobre el rezago por reprobación, el nivel tres fue el de mayor promedio con 34% en los dos periodos mencionados (UABC, 2023f).

Respecto a la deserción, la FEG en la cohorte 2018-1 tuvo 18 bajas académicas y en la cohorte 2017-2 tuvo 37 potenciales a baja académica, estas frecuencias fueron las más altas de las cohortes 2017-1 a la 2023-1. En la FTyM la cohorte 2021-2 concentró el mayor número de casos de baja

académica (tres estudiantes) y potenciales de baja académica (dos estudiantes) de las cohortes 2021-2 a la 2023-1. Respecto al tronco común del campus Mexicali el promedio general de potenciales a baja académica de las cohortes 2021-1 y 2022-1 fue 32.5%, en dichas cohortes no se presentaron bajas académicas (UABC, 2023f).

Para los estudiantes en situación de rezago o deserción, el departamento de OEP brinda atención y seguimiento individualizado; asimismo, en el marco de la tutoría, se atienden también las situaciones de baja académica, orientación psicológica y académica, seguro facultativo y becas (CONAET, 2021).

En continuación con la trayectoria escolar, en la FEG la cohorte 2019-1 tuvo una mayor concentración de estudiantes con eficiencia terminal (nueve) y eficiencia de egreso (nueve) (UABC, 2023f). Con el propósito de elevar la eficacia terminal, se recomienda elaborar un programa de orientación profesional para aspirantes e interesados que contenga información académica del área gastronómica y turística (CONAET, 2021).

Concerniente a la eficiencia de titulación, la cohorte 2017-2 concentró el número más alto de estudiantes en eficiencia terminal de titulación (nueve) y en eficiencia de titulación por egreso (10) (UABC, 2023f). En este tema, en 2018 la FEG realizó un plan de trabajo para brindar información oportuna a estudiantes, potenciales a egresar y tutores; asimismo, se cambió el acto académico por la ceremonia de toma de protesta (CONAET, 2021). Destaca también, en la página instituciona de la FEG se ofrece una Guía de titulación e información relevante de este departamento en la facultad (UABC, 2023b).

Con referencia a la participación de los estudiantes en programas de apoyo, la FEG otorga a sus estudiantes asesoría académica por medio de grupos de estudio o de manera individual (CONAET, 2021). El 42.9% de los académicos concuerdan en la pertinencia de la asesoría académica para los estudiantes. En las Jornadas de Enología y Gastronomía se comparten charlas de egresados sobre la trayectoria profesional de egresados de la LG (CONAET, 2021). De manera específica, la FEG promueve los diferentes tipos de becas disponibles para la comunidad estudiantil que se encuentre en alguna condición de vulnerabilidad (UABC, 2013, 2022).

Sobre la movilidad e intercambio estudiantil, en la FEG de los periodos 2019-1 al 2022-2 siete estudiantes tuvieron la oportunidad de realizar un intercambio internacional y cinco realizaron un intercambio nacional (CONAET, 2021). Particularmente, el 46.2% de los académicos destacaron la

relevancia de la movilidad nacional o internacional a la formación de los estudiantes, pero el 15.4% indicó no contar con bases para opinar al respecto.

El servicio de tutoría es de carácter obligatorio, de forma individual, autoriza la carga académica para la reinscripción de los estudiantes y brinda seguimiento académico (CONAET, 2021). De los periodos 2017-1 al 2020-1, la opinión de los estudiantes recuperada del SIT fue que el tutor cumple con su tarea de orientar en atención a las necesidades y condiciones de los estudiantes para la elección de UA, de actividades de aprendizaje y en la canalización a otras áreas según se requiera (CONAET, 2021). El 51.9% de los académicos coincidieron en el beneficio de la función del tutor en la formación académica de los estudiantes.

La FEG dispone del área de OEP parala atención de aspirantes, estudiantes y docentes (UABC, 2023b). El 46.2% de los académicos estuvo de acuerdo en que los programas y actividades desempeñados por el área de OEP contribuyen positivamente en el trayecto formativo de los estudiantes.

La FEG cuenta con 62 convenios de vinculación con organizaciones públicas y privadas, por medio de los cuales sus estudiantes participan en la realización del servicio social —primera y segunda etapa—, prácticas profesionales y proyectos de vinculación con valor en créditos (UABC, 2023b). El 82.5% de los estudiantes indicó que las prácticas profesionales abonan ampliamente a su formación académica. El 81.8% de los egresados mencionó que se les otorgó información sobre los programas y el reglamento de prácticas profesionales antes de elegir el lugar para realizar esta tarea, el 68.6% consideró que el servicio recibido por parte del personal a cargo del departamento de prácticas profesionales fue muy bueno, el 50.0% valoró muy buena la experiencia de las prácticas profesionales, frente al 4.5% con una experiencia desfavorable y el 63.6% expresó que las prácticas profesionales les posibilitó especializarse en su área de interés.

En materia de servicio social, como consecuencia de los retos enfrentados en la pandemia del año 2020, la FEG gestionó el seguimiento a programas de servicio social sobre la difusión e impulso de una alimentación saludable (CONAET, 2021). Específicamente sobre la experiencia del estudiante con los sectores externos, el 51.9% de los académicos estuvieron de acuerdo en la contribución favorable del servicio social en la formación del estudiante. El 52.5% de los estudiantes opinó que el SSC aportó mucho a su formación, delante del 40% que consideró poca la contribución. El 70% de los estudiantes estimó que el SSP fue de mucha utilidad para su desarrollo profesional. El 50.0% de los egresados señaló que el SSC fortaleció su formación en valores, pero el 13.6% no coincidió en esto; el 63.6%

mencionaron que por medio del SSP aplicaron los conocimientos, habilidades, actitudes y valores adquiridos hasta ese momento en su formación profesional. Es importante identificar que, el 63.6% de los egresados precisaron que no hay relación entre el SSP llevado a cabo en su formación profesional en la LG con el trabajo que actualmente desempeñan.

En torno a los resultados de los estudiantes, la información derivada del EGEL-GASTRO de los años 2017 a 2019 posiciona al 56.9% de los resultados de los estudiantes en nivel satisfactorio y el 2.8% en el nivel sobresaliente. Los estudiantes también son impulsados a participar en diferentes actividades o eventos: Feria Expo Emprendedores, Festival de las Conchas y el Vino Nuevo, Armonía y Paella, Wine & Beer Festival durante los años 2017 y 2018 (CONAET, 2021).

Finalmente, sobre el cumplimiento del perfil de egreso, el 80% de los empleadores mencionó que los egresados que laboran en su empresa u organización cumplen con el perfil de egreso. Asimismo, el 33.3% valoró excelente las habilidades prácticas de los egresados y el 50% determinó aceptable el nivel de conocimientos teóricos, así como el 33.3% estimó aceptable las competencias contextualizadas al campo laboral de los egresados de la LG. Por otra parte, con el fin de disponer de información de los egresados para brindar seguimiento, en el año 2020 la FEG inició la conformación de un comité para construir un colegio de profesionales en el ámbito gastronómico (CONAET, 2021).

### Estudio 2.4 Evaluación del personal académico, infraestructura y servicios

**Objetivo.** El objetivo general de este estudio fue evaluar la suficiencia del personal académico, la infraestructura física y académica y los servicios de apoyo al programa, a fin de fundamentar la modificación o actualización de programas educativos. La organización de este apartado conllevo cuatro categorías: 2.4.1 Personal académico, 2.4.2 Infraestructura académica, 2.4.3 Infraestructura física y 2.4.4 Servicios de apoyo (ver Tabla 2.52).

**Tabla 2.52**

*Descripción de elementos estructurales de la Evaluación del currículo.*

| Categoría | Objetivo específico | Indicador |
|---|---|---|
| **2.4.1 Personal académico** | Describir los niveles de formación del personal académico referentes a la composición actual del cuerpo docente, la superación disciplinaria y habilitación académica, la producción académica para el programa —antecedentes en actividades | 2.4.1.1 Composición actual del cuerpo docente |
| | | 2.4.1.2 Desarrollo disciplinario y habilitación académica |
| | | 2.4.1.3 Producción académica para el programa |

| Categoría | Objetivo específico | Indicador |
|---|---|---|
| | profesionales y de investigación—, las formas de organización para el trabajo académico, las líneas de generación, aplicación del conocimiento y su transferencia al programa, y la articulación de la investigación con la docencia. | 2.4.1.4 Formas de organización para el trabajo académico |
| | | 2.4.1.5 Líneas de generación, aplicación del conocimiento y su transferencia al programa |
| **2.4.2 Infraestructura académica** | Describir la infraestructura académica, entendida como aulas y espacios para la docencia, los laboratorios y talleres específicos para la realización de prácticas, la biblioteca, los espacios destinados para profesores, los espacios para encuentros académicos y/o culturales y otras instalaciones fuera de la institución. | 2.4.2.1 Aulas y espacios para la docencia y su equipamiento |
| | | 2.4.2.2 Laboratorios y talleres específicos para la realización de prácticas, y su equipamiento |
| | | 2.4.2.3 Otras instalaciones fuera de la Unidad Académica |
| | | 2.4.2.4 Biblioteca |
| | | 2.4.2.5 Espacios destinados para profesores |
| | | 2.4.2.6 Espacios para eventos académicos y culturales |
| **2.4.3 Infraestructura física** | Describir la infraestructura física como los espacios donde se imparte el programa, la seguridad de personas y bienes, las áreas deportivas, de recreación y convivencia, y la conectividad. Incluir la infraestructura para el acceso a personas con necesidades especiales. | 2.4.3.1 Infraestructura física del lugar donde se imparte el programa |
| | | 2.4.3.2 Seguridad de personas y bienes |
| | | 2.4.3.3 Seguridad de personas discapacitadas |
| | | 2.4.3.4 Áreas deportivas, de recreación y convivencia |
| | | 2.4.3.5 Conectividad |
| **2.4.4 Servicios de apoyo** | Describir los servicios de apoyo entre los que se encuentran la administración escolar, los servicios estudiantiles, las becas y la orientación para el tránsito a la vida profesional. | 2.4.4.1 Administración escolar |
| | | 2.4.4.2 Servicios a estudiantes |
| | | 2.4.4.3 Becas estudiantiles |
| | | 2.4.4.4 Tránsito a la vida profesional |

*Nota*. De "Metodología de los estudios de fundamentación para la creación, modificación y actualización de programas educativos de licenciatura", por A. Serna, y A. Castro, 2018, *Universidad Autónoma de Baja California*. CC BY-NC-ND.

**Método.** Se realizó una investigación documental y una investigación empírica para valorar el personal académico, infraestructura y servicios con los que cuenta la LG.

*Participantes*. La investigación empírica involucró la participación de coordinadores, académicos y estudiantes de la LG de la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG) campus Ensenada y la Facultad de Turismo y Mercadotecnia (FTyM) campus Tijuana. Los coordinadores participantes fueron dos —uno por cada Unidad Académica—. En el caso de los académicos, la población total fue de 132 la muestra representativa se obtuvo por muestra no probabilística por autoselección de 115 académicos. La muestra de estudiantes fueron los participantes en el sistema e-Trayecto. Además, se realizó un estudio de

evaluación sobre la pertinencia del programa con una muestra de 388 estudiantes de ambos campus FEG y FTyM.

Con relación a los académicos en la siguiente tabla se describen las características generales de la muestra de académicos (ver Tabla 2.53).

**Tabla 2.53**

*Características generales de la muestra de académicos*

| Ítems | Respuestas | Frecuencias | % |
|---|---|---|---|
| Sexo | Femenino | 67 | 58.26 |
| | Masculino | 48 | 41.74 |
| Edad | 25 años o menos | 4 | 3.49 |
| | 26-30 años | 18 | 15.65 |
| | 31-35 años | 33 | 28.69 |
| | 36-40 años | 24 | 20.87 |
| | 41-45 años | 14 | 12.17 |
| | 46-50 años | 9 | 7.82 |
| | 51-55 años | 9 | 7.82 |
| | 56 años o más | 4 | 3.49 |
| Facultad donde se labora | Facultad de Enología y Gastronomía | 52 | 45.22 |
| | Facultad de Turismo y Mercadotecnia | 63 | 54.78 |
| Tipo de contratación | Tiempo completo | 30 | 26.08 |
| | Medio tiempo | 8 | 6.96 |
| | Asignatura | 70 | 60.87 |
| | Técnico académico | 7 | 6.09 |
| Años de experiencia docente en UABC | 1-5 años | 58 | 50.43 |
| | 6-10 años | 24 | 20.87 |
| | 11-15 años | 16 | 13.91 |
| | 16-20 años | 8 | 6.96 |
| | Mas de 21 años | 9 | 7.83 |

La muestra de estudiantes pertenece a la totalidad que contestó el sistema e-Trayecto (UABC, 2023e) en dos periodos semestrales 2022-1 y 2022-1 conformada por 40 estudiantes.

*Materiales.* Los principales documentos y sitios web de análisis fueron los siguientes:

1) Autoestudio del programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Enología y Gastronomía para la Evaluación con fines de Acreditación de Programas Educativos de nivel licenciatura en el Área Turística y Gastronómica (Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística [CONAET], 2021).

2) Primer informe de actividades, Facultad de Enología y Gastronomía 2021-2022 (UABC, 2022).

3) e-Trayecto: indicadores de seguimiento de la Licenciatura en Gastronomía del campus Ensenada —solo este campus contenía información— de los periodos 2022-1 y 2022-2 (UABC, 2023e).

4) Cuestionario dirigido a académicos adaptado del Documento ejecutivo para la elaboración de la Evaluación Externa e Interna para la modificación o actualización de Planes de Estudio de Licenciatura de la UABC (Propuesta de instrumentos para estudios) (UABC, 2020a) (Apéndice B).

*Procedimiento*. En la investigación documental se analizaron diversos documentos y páginas institucionales en línea relacionadas a la implementación y resultados del programa educativo de la LG.

La investigación empírica correspondió a un diseño transversal de tipo descriptivo con el fin de analizar las opiniones de coordinadores, académicos, estudiantes y egresados de la LG referentes a la identificación de fortalezas y áreas de mejora con los coordinadores se tuvo una entrevista por videoconferencia con los dos coordinadores de la LG correspondientes a la FEG ya la FTyM, la finalidad fue atender temas referentes a principios teóricos, programas afines y organismos reguladores para la formación en gastronomía. Posteriormente, la vía de comunicación con los coordinadores fue el correo electrónico institucional, por este medio se compartieron materiales, dudas y comentarios. Para los académicos la aplicación del cuestionario se administró y supervisó por medio del *software LimeSurvey* versión 1.92+ *build* 120919. De esta forma fue enviado el cuestionario y posteriormente tres recordatorios. El estudio de la información conllevó un análisis descriptivo de los datos resultantes de los ítems cerrados y un análisis cualitativo de la información derivada de los ítems abiertos.

Respecto a los estudiantes, se construyó una base de datos a partir de la información recuperada del e-Trayecto (UABC, 2023e), la información se organizó según las dimensiones del sistema: unidades de aprendizaje (UA), competencias por etapas, competencias transversales y perfil de egreso.

**Resultados**. Los hallazgos se presentan de acuerdo a la estructura interna de la evaluación del personal académico, infraestructura y servicios de la LG. Cabe recordar que, en el caso de los académicos los resultados del análisis descriptivo de los ítems cerrados corresponden a toda la muestra; en cambio, en el análisis cualitativo la tasa promedio de respuesta fue de 53.1%, dado que fue voluntario realizar comentarios abiertos. De la misma forma, referente a los estudiantes, la tasa promedio de respuesta fue de 20%.

### *2.4.1 Personal académico*

**Objetivo específico.** Describir los niveles de formación del personal académico referentes a la composición actual del cuerpo docente, la superación disciplinaria y habilitación académica, la producción académica para el programa —antecedentes en actividades profesionales y de investigación—, las formas de organización para el trabajo académico, las líneas de generación, aplicación del conocimiento y su transferencia al programa, y la articulación de la investigación con la docencia.

#### 2.4.1.1 Composición actual del cuerpo docente

La LG se identificó un total de 132 académicos correspondientes a la FEG, la FTyM y el tronco común del campus Mexicali. A continuación, se describirán características del cuerpo docente con base en la muestra de 115 académicos participantes en esta evaluación de la LG.

*Opinión de los académicos*: el nivel de estudios máximo de la mayoría de los académicos es Maestría con 56 académicos (48.70%), le sigue el nivel Licenciatura que concentra 35 académicos (30.44%) y 24 académicos (20.86%) con grado de Doctorado. Además, 81 académicos (70.43%) señalaron no pertenecer al Sistema Nacional de Investigadores (SNI) del Conahcyt ni a ningún colegio o asociación del ámbito profesional; sin embargo, 31 académicos (26.96%) indicaron ser parte de algún colegio o asociación del ámbito profesional y 3 académicos (2.61%) refirieron contar con el reconocimiento del SNI (ver Tabla 2.57).

En el sector de actividad profesional público se encuentran laborando en ambos sectores 51 académicos (44.35) %, 47 académicos en el sector público (40.87%) y 17 académicos en el sector privado (14.78%). (ver Tabla 2.54).

**Tabla 2.54**

*Características generales del cuerpo docente*

| Ítems | Respuestas | Frecuencias | % |
|---|---|---|---|
| Nivel de estudios | Licenciatura o Ingeniería | 35 | 30.44 |
| | Maestría | **56** | **48.70** |
| | Doctorado | 24 | 20.86 |
| | Posdoctorado | 0 | 0 |
| Sector de actividad profesional | Público | 47 | 40.87 |
| | Privado | 17 | 14.78 |
| | Ambos | **51** | **44.35** |
| Años de experiencia | 1-5 años | 14 | 12.17 |
| | 6-10 años | 25 | 21.74 |
| | 11-15 años | **35** | **30.43** |

| Ítems | Respuestas | Frecuencias | % |
|---|---|---|---|
| | 16-20 años | 19 | 16.52 |
| | Mas de 21 años | 22 | 19.14 |
| Actualmente, pertenece a alguna de las siguientes instancias | Sí, a un colegio o asociación de mi gremio profesional | 31 | 26.96 |
| | Sí, al Sistema Nacional de Investigadores del Conahcyt | 3 | 2.61 |
| | No | **81** | **70.43** |

Adicionalmente, 83 académicos (72.17%) señalaron no desempeñar alguna actividad relacionada con la gestión de la FEG o de la FTyM (ver Tabla 2.55). Sin embargo, hubo otras coordinaciones que fueron mencionadas en las que han participado los académicos: coordinación del Centro de Investigación para el Aprendizaje Digital (CIAD), de educación continua, de gestión escolar, del restaurante de la Escuela de Valle de las Palmas, de almacén, talleres, actividades y eventos especiales, de proyectos restaurante escuela; también como responsable de laboratorio, de seguimiento de posgrado, en servicio social, titulación y egresados, programas culturales, orientación educativa y psicopedagógica y soporte y atención a docentes y estudiantes.

**Tabla 2.55**

*Actividades que desempeñan los académicos relacionados con la UABC*

| Ítem | Respuestas | Fª | % |
|---|---|---|---|
| Desempeña alguna actividad relacionada con la gestión académica de la escuela o facultad en la que labora en UABC | No | **83** | **72.17** |
| | Coordinador de carrera | 7 | 6.08 |
| | Coordinador de un área del conocimiento | 4 | 3.48 |
| | Coordinador de formación profesional | 4 | 3.48 |
| | Coordinador de extensión y vinculación | 2 | 1.74 |
| | Coordinador de investigación | 8 | 6.96 |
| | Coordinador de servicio social comunitario | 2 | 1.74 |
| | Coordinador de servicio social profesional | 1 | 0.87 |
| | Coordinador de talleres y almacenes | 1 | 0.87 |
| | Coordinador de eventos especiales | 1 | 0.87 |
| | Técnico académico | 1 | 0.87 |
| | Director | 1 | 0.87 |

Por otra parte, el 50.43% de los académicos precisaron tener un conocimiento regular del programa educativo de la UABC (ver Tabla 2.56).

**Tabla 2.56**

*Rasgos de los académicos sobre el programa educativo y participación en cursos*

| Ítems | Respuestas | Frecuencias | % |
|---|---|---|---|
| ¿En qué medida conoce el programa educativo de la UABC? | Nada | 1 | 0.87 |
| | Poco | 15 | 13.04 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Regular | **58** | **50.43** |
| | Completamente | 41 | 35.66 |

A propósito de la importancia del trabajo en la UABC, 76 académicos (66.09%) indicaron que su labor en la universidad es una oportunidad de contar con nuevos aprendizajes, 67 académicos (58.26%) destacaron la posibilidad de desempeñar un trabajo útil para la sociedad y 62 (53.91%) aludieron a la oportunidad de afrontar nuevos retos (ver Tabla 2.57).

**Tabla 2.57**

*Importancia que los académicos otorgan a su labor docente en la UABC*

| Ítem | Respuestas | Frecuencias | % |
|---|---|---|---|
| Seleccione las opciones que reflejen la importancia que otorga a su trabajo como docente en la UABC | Autonomía en el trabajo | 50 | 43.48 |
| | Estabilidad laboral | 60 | 52.17 |
| | Oportunidad de aprender cosas nuevas | **76** | **66.09** |
| | Ingresos elevados | 5 | 4.35 |
| | Afrontar nuevos retos | 62 | 53.91 |
| | Buenas perspectivas profesionales | 40 | 34.78 |
| | Tener tiempo para actividades de ocio y recreativas | 14 | 12.17 |
| | Reconocimiento/prestigio social | 32 | 27.82 |
| | Oportunidad de hacer algo útil para la sociedad | 67 | 58.26 |
| | Facilidad para combinar trabajo y familia | 35 | 30.43 |

*Nota*. Los académicos marcaron todas las opciones que consideraron pertinentes según su opinión.

Con relación al trabajo en clase, 68.70% de los académicos realizan clases prácticas, 67.82% realizan clases teóricas y 60% favorecen el trabajo en equipo (ver Tabla 2.58).

**Tabla 2.58**

*Formas de trabajo de los académicos para la impartición de clases*

| Ítem | Respuestas | Frecuencias | % |
|---|---|---|---|
| Seleccione las formas de trabajo que suele planear para la impartición de sus clases | Clases teóricas | **78** | **67.82** |
| | Atención personalizada a los estudiantes | 36 | 31.30 |
| | Seminarios-talleres | 18 | 16.65 |
| | Trabajo en grupo | 69 | 60 |
| | Clases prácticas | **79** | **68.70** |
| | Trabajo autónomo e individual | 44 | 38.26 |
| | Prácticas externas | 30 | 26.08 |

*Nota*. Los académicos marcaron todas las opciones que consideraron pertinentes según su opinión.

Además, el 53.1% de los académicos refirió contar en ciertas ocasiones con invitados externos, así como el uso de algún *software* especializado. Los académicos también priorizan ciertas condiciones, tales como: el 65% ejerce bastante la implementación de conocimientos prácticos y metodológicos,

igualmente el 58% emplea mucho la resolución de ejercicios y problemas. Asimismo, el 58% utiliza emplea el uso de teorías, conceptos o paradigmas (ver Tabla 2.59)

**Tabla 2.59**

*Condiciones y características de la impartición de clases por los académicos*

| Ítems | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Nada | Muy poco | Poco | Bastante | Mucho |
| *En sus clases, ¿en qué medida otorga valor o pone en práctica lo siguiente?* | | | | | |
| Asistencia a clase | 8 | 7 | 10 | 37 | 27 |
| Puntualidad | 7 | 7 | 21 | 38 | 27 |
| Aprendizaje cooperativo | 3 | 7 | 4 | 42 | 31 |
| Contrato de aprendizaje | 4 | 7 | 7 | 38 | 20 |
| Participación en proyectos de investigación | 6 | 3 | 17 | 32 | 35 |
| Método expositivo | 7 | 4 | 17 | 52 | 17 |
| Estudios de caso | 4 | 4 | 22 | 49 | 21 |
| Resolución de ejercicios y problemas | 4 | 1 | 10 | **58** | 27 |
| Prácticas en empresas instituciones o similares | 14 | 20 | 14 | 31 | 21 |
| Conocimientos prácticos y metodológicos | 4 | 6 | 5 | **65** | 19 |
| Teorías, conceptos o paradigmas | 1 | 7 | 28 | **58** | 4 |
| Aprendizaje orientado en proyectos | 3 | 3 | 24 | 42 | 28 |
| Trabajos escritos | 1 | 8 | 25 | 52 | 14 |
| Aprendizaje basado en problemas | 4 | 4 | 7 | 41 | 35 |
| Exposiciones orales | 4 | 11 | 14 | 48 | 23 |
| Aplicación de pruebas tipo test para medir el aprendizaje | 4 | 7 | 31 | 35 | 14 |
| Aplicación de evaluaciones de preguntas abiertas | 1 | 9 | 19 | 33 | 17 |

Al mismo tiempo, los académicos mencionaron con un 52% de acuerdo que le personal docente de apoyo es pertinente para alcanzar los objetivos de los contenidos de la(s) UA que imparte(n). También, el 56% estimó que la evaluación de su trabajo es sistemática (ver Tabla 2.60).

**Tabla 2.60**

*Personal de apoyo y evaluación del ejercicio académico*

| Ítems | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| El personal docente de apoyo es adecuado para lograr los objetivos de los contenidos de la(s) UA que imparto | 7 | 1 | 13 | **52** | 27 |
| Se evalúa de manera sistemática mi | 8 | 3 | 9 | **56** | 24 |

| Ítems | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| trabajo | | | | | |

### 2.4.1.2 Desarrollo disciplinario y habilitación académica

*Opinión de los académicos*: sobre el Programa Flexible de Formación y Desarrollo Docente (PFFDD), 38.26% de los académicos expresaron haber participado entre uno y dos en los últimos dos años; y 70.43% informaron haberse involucrado, en los últimos tres años, en el diseño de programas bajo el enfoque por competencias (ver Tabla 2.61)

**Tabla 2.61**

*Rasgos de los académicos sobre el programa educativo y participación en cursos*

| Ítems | Respuestas | Frecuencias | % |
|---|---|---|---|
| Aproximadamente en los últimos dos años ¿en cuántos cursos de formación pedagógica o didáctica ha participado | Ninguno | 11 | 9.56 |
| | Entre 1 y 2 | **44** | **38.26** |
| | Entre 3 y 5 | 38 | 33.04 |
| | Entre 6y 8 | 9 | 5.21 |
| | Mas de 8 | 13 | 11.30 |
| En los últimos tres años, ¿ha participado en el diseño de programas bajo el enfoque por competencias? | Sí | **81** | **70.43** |
| | No | 34 | 29.57 |

Por tanto, el 57% de los académicos estuvieron de acuerdo en que la coordinación de la LG favorece la capacitación pedagógica (ver Tabla 2.62).

**Tabla 2.62**

*Opinión de académicos sobre la capacitación pedagógica*

| Ítems | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| La coordinación de la LG contribuye en la capacitación pedagógica | 9 | 6 | 9 | **57** | 19 |

#### 2.4.1.3 Producción académica para el programa

La producción académica de 2017 a 2020 de académicos de la FEG fue: 11 artículos científicos, tres libros con ISBN, seis capítulos de libro y 20 producciones de otros medios de divulgación —conferencia, cartel, manual— (CONAET, 2021).

#### 2.4.1.4 Formas de organización para el trabajo académico

La FEG cuenta con seis cuerpos colegiados institucionales: consejo universitario, consejo técnico, comité de conservación y mantenimiento, comité de seguridad e higiene, comité de imagen institucional y academias en el área de servicio, producción y administración, también tiene un cuerpo académico (CA) (CONAET, 2021).

En la FEG, las academias de servicio, producción y administración son órganos consultivos conformados recientemente con el objeto de asesorar y orientar; a partir del análisis, discusión y reflexión se promueve el desarrollo de las funciones académicas, la investigación, extensión, trabajo interdisciplinario y difusión de la cultura (CONAET, 2021).

En función de brindar seguimiento al plan de estudios, en la FEG se reúnen las tres academias al inicio del periodo escolar para revisar y valorar la pertinencia del plan de estudios, la revisión se realiza por pares; las áreas que se atienden son: homologación de los planes impartidos por dos o más docentes de una UA, revisión de contenidos alineados a los programas de UA (PUA), estrategias de evaluación, actualizaciones, entre otras (CONAET, 2021).

Sobre las líneas y proyectos de investigación, la FEG se apega a los lineamientos institucionales establecidos en el Manual de Procedimientos para la Organización de los Proyectos de Investigación. Sin embargo, no se cuenta con un cuerpo colegiado interno que apruebe los proyectos de investigación (CONAET, 2021).

Respecto a la organización para la tarea académica en la FEG, se requiere evaluar la existencia de otras formas de organización del profesorado que favorezcan el trabajo colegiado y promuevan la participación de académicos en áreas profesionales externas —asociaciones, colegios de profesionales, comités, redes— (CONAET, 2021). En esta línea, es preciso valorar la existencia de documentos o manuales explícitos y actualizados donde se definan las funciones y procedimientos de operación del personal en el área de la administración académica —cuerpos colegiados, CA— (CONAET, 2021).

#### 2.4.1.5 Líneas de generación, aplicación del conocimiento y su transferencia al programa

La FEG realiza proyectos de investigación de acuerdo con las necesidades del entorno empresarial, gubernamental, social y cultural. La facultad cuenta con un CA denominado Enogastronomía de la Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento (LGAC) Competitividad de los sectores gastronómicos, enológicos y servicios, su líder es el Dr. Guillermo Raúl Castillo Sánchez; el CA está conformado por cinco académicos y cuatro colaboradores (CONAET, 2021).

Con el propósito de fortalecer la labor investigativa en la FEG, se han desarrollado actividades en comités técnicos y redes nacionales. En el año 2022 se constituyó el Comité de Ética y Evaluación de la Investigación y Posgrado para evaluar y dar seguimiento a las actividades de investigación y posgrado, así como analizar y dictaminar cuestiones éticas, equidad de género, publicación de resultados de investigaciones y otros elementos involucrados en los proyectos (UABC, 2022). En ese mismo año, se emprendieron 11 proyectos de investigación a cargo de académicos de tiempo completo, académicos de asignatura y estudiantes de licenciatura y posgrado (UABC, 2022).

Para generar condiciones favorables que promuevan la publicación científica de los académicos de la FEG, fueron ofrecidos dos talleres: Introducción al Patrimonio biocultural. Transversalidad conceptual y práctica —18 participantes— y Perspectiva de la investigación científica: un primer acercamiento —23 participantes — (UABC, 2022).

Hasta el 2021, la proporción de académicos de tiempo completo que participan en proyectos de investigación es de 40%. Asimismo, a esa fecha, la FEG cuenta con académico con nombramiento de SNI nivel 1 (CONAET, 2021).

### *2.4.2 Infraestructura académica*

**Objetivo específico.** Describir la infraestructura académica, entendida como aulas y espacios para la docencia, los laboratorios y talleres específicos para la realización de prácticas, la biblioteca, los espacios destinados para profesores, los espacios para encuentros académicos y/o culturales y otras instalaciones fuera de la institución.

#### 2.4.2.1 Aulas y espacios para la docencia y su equipamiento

La FEG cuenta con una infraestructura alineada con el proyecto educativo de la UABC —aulas, laboratorios, bibliotecas, salas y áreas de estudio y socialización— (CONAET, 2021). La facultad tiene nueve aulas con pizarrón acrílico, cortinas, lámparas y cañón instalado, dos de las aulas cuentan con

pizarrón electrónico. Las aulas tienen capacidad para 35 estudiantes. La distribución de las aulas está sujeta a la matrícula y necesidades de los estudiantes o de la FEG (CONAET, 2021).

*Opinión de los académicos:* el 62.18% coincidió en que las aulas son adecuadas para el logro de los objetivos del plan de estudios (ver Tabla 2.63)

**Tabla 2.63**

*Opinión de académicos sobre la pertinencia de las aulas*

| Ítems | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| Los salones de clases son adecuados, ya que permiten lograr los objetivos del plan de estudios | 2.78 | 3.70 | 8.34 | **60.18** | 25 |

### 2.4.2.2 Laboratorios y talleres específicos para la realización de prácticas, y su equipamiento

La FEG dispone de ocho laboratorios para el desarrollo de competencias en los estudiantes en alineación al Reglamento Interno de la FEG (CONAET, 2021). Los laboratorios son: de producción gastronómica, polifuncional (bioquímica), de análisis sensorial, de vinificación y una cava, de Barismo, de coctelería y cerveza, de cómputo y se cuenta con un restaurante escuela con terraza en atención al área de conocimiento de servicio.

*Opinión de los académicos*: el 53% coincidió en los laboratorios son apropiados para cumplir con los objetivos del plan d estudios. El 54.0% estuvo de acuerdo en que el equipo de laboratorio es pertinente dado que se apega a las necesidades de las UA que imparte (ver tabla 2.64).

**Tabla 2.64**

*Opinión de académicos sobre los laboratorios y su equipo*

| Ítems | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| El equipo de laboratorio es adecuado ya que responde a los requerimientos de las UA que imparto | 14 | 6 | 11 | **53** | 16 |
| Los laboratorios son adecuados, ya que permiten lograr los objetivos del plan de | 14 | 5 | 11 | **54** | 16 |

#### 2.4.2.3 Otras instalaciones fuera de la unidad académica

La FEG cuenta con la Unidad El Porvenir, ubicada en el Valle de Guadalupe, en ella se encuentra un edificio de aulas y oficinas administrativas, así como un restaurante-escuela. El restaurante-escuela es de dos niveles, la planta baja tiene un área de comensales, cava, área de exhibición, almacén, área de cocina y sanitarios; en el nivel uno hay una terraza con área para comensales, salón privado, sanitarios y almacén (UABC, 2023d). En las instalaciones de esta unidad se forman aproximadamente 850 estudiantes de la Licenciatura en Enología y de la LG (Mercado, 2023).

#### 2.4.2.4 Biblioteca

La biblioteca central del campus Ensenada ofrece servicios bibliotecarios y de informática a sus usuarios, tiene a disposición de los estudiantes diferentes áreas de consulta grupal e individual; la comunidad universitaria que utiliza esta biblioteca es de 4,103 estudiantes de las diversas facultades de la UABC (CONAET, 2021). El horario de atención es de lunes a viernes de 7:00 a 20:30 horas y sábados de 9:00 a 14:00 horas.

Con relación al acervo pertinente para el programa educativo de la LG, en 2015, derivado del trabajo realizado por académicos a los PUA para la Propuesta de la modificación del plan de estudios 2016-2, se envió a la biblioteca una solicitud de adquisición de los recursos bibliográficos ausentes en el acervo de la Biblioteca Central Ensenada y la biblioteca digital, que se sumaron a la bibliografía de las UA analizadas (CONAET, 2021).

La biblioteca digital contiene el Catálogo Cimarrón —inventario automatizado en línea conformado por los recursos bibliográficos que se encuentran en las bibliotecas de la UABC—, bases de datos, *journals*, libros electrónicos, Revistas UABC y publicaciones UABC; las bases de datos disponibles son: *Web of Science, Ebsco, Scopus* y *vLex*; algunos *journals* son: *Elsevier, Nature, Springer* y *JSTOR;* las Revistas UABC son: Ciencias Marinas, Estudios Fronterizoz, Gaceta Universitaria, Revista Aristas, Revista de Ciencias Tecnológicas, Revista Culturales, Revista Electrónica de Investigación Educativa (REDIE), Revista UABC; las publicaciones UABC son: Boletín Humanas, Revista Escolar ECOS y Escafandra (UABC, 2021a).

La biblioteca cuenta con servicio de consulta de acervo autorizado fuera de las instalaciones: préstamo externo. Para realizar un préstamo externo se debe mostrar la credencial vigente de estudiante la UABC, sin adeudos registrados; el préstamo será hasta por siete días hábiles con posibilidad de una renovación por siete días hábiles más (UABC, 2021d).

*Opinión de los académicos*: el 57.94% concordaron en que la biblioteca es adecuada porque posibilita alcanzar los objetivos del plan de estudios. Asimismo, el 45.95% estuvo de acuerdo en la conveniencia del acervo bibliográfico para la impartición de las UA (ver Tabla 2.65).

**Tabla 2.65**

*Opinión de académicos respecto a la biblioteca y el acervo bibliográfico*

| Ítems | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| La biblioteca es adecuada, ya que permite lograr los objetivos del plan de estudios | 5.61 | 5.61 | 7.48 | **57.94** | 23.36 |
| El acervo bibliográfico es adecuado para las UA que imparto. | 6.30 | 7.21 | 27.03 | **45.95** | 13.51 |

se cuenta con recursos electrónicos como: Libros electrónicos, bases de datos (UABC, 2021c)

#### 2.4.2.5 Espacios destinados para profesores

Cada académico y técnico de tiempo completo dispone de un cubículo individual. Las áreas grupales para el trabajo de docentes —de cualquier tipo de contratación— son cuatro: dos salas de maestros, una sala de juntas y una sala de atención. El edificio E46 tiene una sala de maestros de seis lugares y una sala de juntas con hasta 10 espacios; en el edificio E47 se ubica una sala de maestros con capacidad de nueve espacios y una sala de atención de seis lugares (CONAET, 2021).

*Opinión de los académicos*: para el logro de los objetivos de plan de estudios, los académicos estuvieron de acuerdo en que los salas son adecuadas con 60.18%, 58.88 que las salas audiovisuales son convenientes y que las oficinas son apropiadas con 56.88% y (ver Tabla 2.66).

**Tabla 2.66**

*Opinión de académicos sobre espacios de trabajo*

| Ítems | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| Los salones de clases son adecuados, ya que permiten lograr los objetivos del plan de estudios | 2.78 | 3.70 | 8.34 | **60.18** | 25 |
| Las salas audiovisuales son adecuadas, ya que permiten lograr los objetivos del plan de estudios | 6.55 | 2.81 | 3.73 | **58.88** | 28.03 |
| Las oficinas son adecuadas, ya que permiten lograr los objetivos del plan de estudios | 5.50 | 4.59 | 8.26 | **56.88** | 24.77 |

#### 2.4.2.6 Espacios para eventos académicos y culturales

Las actividades académicas y culturales se realizan en el Andador UABC ubicado en el campus Ensenada Punta Morro y Teatro Universitario y de los Periodistas “Benito Juárez” ubicado en c Av. Guadalupe 549, Obrera, 22830 Ensenada, B.C. cuenta con 407 butacas fijas y numeradas (UABC, 2020c). Estos espacios son utilizados para conferencias, exposiciones, presentaciones musicales y artísticas; también se desarrollan cursos culturales para estudiantes a cargo de la Faculta de Artes (CONAET, 2021).

En la FEG, el laboratorio de vinificación cuenta con una sala de usos múltiples con capacidad para 60 personas (CONAET, 2021).

### *2.4.3 Infraestructura física*

**Objetivo específico.** Describir la infraestructura física como los espacios donde se imparte el programa, la seguridad de personas y bienes, las áreas deportivas, de recreación y convivencia, y la conectividad. Incluir la infraestructura para el acceso a personas con necesidades especiales.

#### 2.4.3.1 Infraestructura física del lugar donde se imparte el programa

En inicio, se destaca el cumplimiento de la infraestructura física educativa (INFE) de la FEG con las normas del Instituto Nacional de la Infraestructura Física Educativa (INIFED) y reglamento de edificación del municipio de Ensenada respecto a: iluminación, aislamiento, superficie por estudiante y ventilación natural y artificial (CONAET, 2021). De esta forma, la FEG cuenta con 24 espacios para la administración de la LG.

En el edificio E46 de la FEG, nivel dos, se ubican las oficinas de los siguientes responsables: intercambio estudiantil, servicio social primera y segunda etapa, seguimiento a egresados, de la bolsa de trabajo, coordinador de laboratorio polifuncional, emprendedores, titulación y de la edición de la revista digital Gastroenología. En el edificio E47, nivel 1, se encuentran los cubículos del: coordinador de producción gastronómica, coordinador de laboratorio de Barismo, coordinador de posgrado e investigación, OEP y encargado de servicios médicos. En el nivel 2 del edificio E47 se localiza la dirección de la FEG —subdirección; coordinación de la licenciatura, de formación profesional, del área de servicio y de vinculación y extensión de la cultura; control interno; responsable de difusión y actividades culturales, del laboratorio de cómputo, de conservación y mantenimiento, de prácticas profesionales y de educación continua, extensión y vinculación; y el cubículo de un académico de tiempo completo—. En el edificio E50 se encuentra la oficina del coordinador de viticultura y enología. Adicionalmente, las instalaciones de la FEG cuentan con un Bistró que brinda servicio de cafetería (CONAET, 2021).

#### 2.4.3.2 Seguridad de personas y bienes

La seguridad de las instalaciones de la FEG está a cargo del Sistema Integral de Seguridad Universitaria (SISU), su propósito es mantener la seguridad de la institución con base en la información, prevención y cooperación; el SISU está conformado por medios humanos y técnicos (CONAET, 2021).

Con relación al equipo de seguridad, la FEG cuenta con extintores en apego a la normatividad de protección civil ubicados en los laboratorios de producción de alimentos, polifuncional, de cómputo, aulas, servicios administrativos y edificio de vinificación. Asimismo, los edificios tienen señalizaciones de rutas de evaluación y puntos de reunión. También, existe un programa de seguridad e higiene para el laboratorio de producción (CONAET, 2021).

#### 2.4.3.3 Seguridad de personas discapacitadas

La infraestructura de las aulas ubicadas en el edificio E46 disponen de rampas desde el estacionamiento, además de contar con un elevador en todos los niveles (CONAET, 2021).

#### 2.4.3.4 Áreas deportivas, de recreación y convivencia

El campus Ensenada Punta Morro cuenta con 7,754 $m^2$ destinados al área deportiva, donde se ubica un gimnasio y dos canchas deportivas. El Centro Deportivo UABC se encarga de planificar, organizar y difundir la formación deportiva en la comunidad universitaria, así, ofrece una variedad de disciplinas deportivas para la recreación y mantenimiento físico (CONAET, 2021).

#### 2.4.3.5 Conectividad

En las instalaciones de la FEG se encuentra un laboratorio de cómputo equipado con 23 computadoras. También, se cuenta con 16 proyectores electrónicos, 23 computadoras portátiles, tres rotafolios, dos proyectores de acetatos y un equipo de audio portátil. Además, se dispone de un circuito cerrado para el laboratorio de producción gastronómica, una impresora láser de alto rendimiento y otra a color, 19 impresoras láser, 25 teléfonos digitales IP, siete pizarrones electrónicos, 10 pantallas para proyección —ocho están instaladas en aulas, dos son portátiles—, una pantalla de plasma —se ubica en la cocina demostrativa— y un equipo para videoconferencias (CONAET, 2021).

El laboratorio de cómputo es para el uso de estudiantes y académicos en un horario de 7:00 a 22:00 horas. Los estudiantes disponen del laboratorio en los horarios específicos asignados por su docente, es decir, el uso del laboratorio es con previa autorización (CONAET, 2021).

Los académicos y estudiantes de la FEG pueden utilizar el equipo de cómputo y audiovisual —proyectores electrónicos, computadoras portátiles, bocinas y proyector de acetato— en un horario de 7:00 a 22:00 horas. Para esto se requiere registrar el formato de control de préstamo ubicado en el departamento de informática, se entrega también la credencial escolar o docente, que será devuelta cuando se entregue de regreso el equipo solicitado (CONAET, 2021).

*Opinión de los académicos*: el 77.02% estuvo de acuerdo en que los cañones de video son adecuados para la impartición de sus clases, el 52.78 concordó que el equipo de cómputo y *software* es adecuado, así como el 44 % coincidieron en acuerdo que el internet es conveniente para llevar a cabo sus clases (ver Tabla 2.67).

**Tabla 2.67**

*Opinión de académicos sobre recursos electrónicos e internet para la impartición de clases*

| **Ítems** | **Respuestas (%)** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| El equipo de cómputo y *software* es adecuado para las UA que imparto- | 8.34 | 7.40 | 12.96 | **52.78** | 18.52 |
| El Internet es adecuado para las UA que imparto en la carrera | 4 | 8 | 15 | **46** | 27 |
| Los cañones de video son adecuados para las UA que | 6.76 | 0 | 14.84 | **77.02** | 1.3 |

| Ítems | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| imparto en la carrera | | | | | |

### *2.4.4 Servicios de apoyo*

**Objetivo específico.** Describir los servicios de apoyo entre los que se encuentran la administración escolar, los servicios estudiantiles, las becas y la orientación para el tránsito a la vida profesional.

#### 2.4.4.1 Administración escolar

El Departamento de Servicios Estudiantiles y Gestión Escolar (DSEGE) se encarga de brindar a los estudiantes próximos al egreso el trámite único de titulación, de esta manera se combinan en uno solo los trámites de autorización de examen profesional y expedición de título para evitar duplicidad y optimizar el tiempo de espera (CONAET, 2021).

Por otra parte, el DSEGE también conforma los grupos y asigna los turnos de los estudiantes de nuevo ingreso, pero, el Subdirector de la FEG solicitó que la facultad realice dichas tareas a partir del periodo 2021-2 (CONAET, 2021).

#### 2.4.4.2 Servicios a estudiantes

Además del Seguro Facultativo IMSS con el que cuentan los estudiantes de la UABC, en la FEG se ubica un área de Servicios Médicos para ofrecer cuidado y atención médica a estudiantes y académicos. Este servicio opera en el turno matutino de 9:00 a 12:00. Asimismo, con apoyo del Sector Salud, a los estudiantes de primer ingreso se les aplican las vacunas de tétanos, hepatitis “A” y anti-influenza, en función de prevenir y proteger a la comunidad estudiantil de afectaciones a la salud al realizar prácticas de manipulación y preparación de alimentos y bebidas en el laboratorio de producción gastronómica (CONAET, 2021).

Igualmente, en el almacén del laboratorio de producción gastronómica se encuentra un botiquín médico con materiales básicos indispensables sen caso de algún accidente en el área de producción. Los estudiantes también disponen de un Seguro de Accidentes Escolares de la empresa aseguradora GNP (CONAET, 2021).

En otro tema, respecto a programas computacionales relacionados al área gastronómica y turística, la FEG dispone del *software* Mr.Tienda empleado en la gestión de negocios de alimentos y bebidas, como en el caso del Restaurante-escuela de la facultad donde los estudiantes hacen uso de este recurso. Adicionalmente, se ha indagado en una plataforma que posibilite a los estudiantes de la LG adentrarse a las tecnologías existentes en el sector profesional. En este sentido, hasta el 2021, se realizaron cotizaciones de la plataforma *Soft Restaurant*, para posteriormente gestionar los recursos y licencias necesarias con el fin de que la comunidad estudiantil se favorezca con su uso (CONAET,2021).

#### 2.4.4.3 Becas estudiantiles

Las becas que mayormente solicitaron los estudiantes de la FEG en los periodos 2017-1 al 2019-2 fueron —según promedios generales— beca prórroga con 93.9%, beca promedio el 2.9% y beca compensación el 3%; la beca merito presentó porcentaje en centésimas (CONAET, 2021). En la Tabla 2.68 se presentan los porcentajes generales de los periodos 2017-1 al 2019-2 a manera de comparación entre las bajas académicas, potenciales a baja académica, el rezago nivel 3 —fue el que concentró mayores porcentajes— y las becas otorgadas. En general, se aprecia que el mayor porcentaje de becas no corresponde directamente a una mayor presencia de baja o potencial a baja académica o rezago nivel 3. El periodo 2019-2 tuvo el porcentaje más alto de 39% becas solicitadas por estudiantes.

**Tabla 2.68**

*Promedio de becas otorgadas a estudiantes de la FEG*

| Cohorte | Inscritos | Baja académica | Potenciales a baja académica | Rezago nivel 3 | Becas |
|---|---|---|---|---|---|
| | F | % | % | % | % |
| 2017-1 | 41 | 12 | 63 | 37 | 24.5 |
| 2017-2 | 65 | 8 | **57** | 42 | 25.0 |
| 2018-1 | 66 | **27** | 9 | **59** | 24.0 |
| 2018-2 | 70 | 14 | 31 | 51 | 29.0 |
| 2019-1 | 63 | 5 | 49 | 38 | 30.0 |
| 2019-2 | 69 | 13 | 28 | 46 | **39.0** |

*Nota*. De "Autoestudio para la Evaluación con fines de Acreditación de Programas Educativos de nivel licenciatura en el Área Turística y Gastronómica", por Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística, 2021, *Marco General para los procesos de Evaluación con fines de Acreditación de Programas educativos de tipo Superior en Turismo y Gastronomía*. CC BY-NC-ND

#### 2.4.4.4 Tránsito a la vida profesional

Como parte del desarrollo y fortalecimiento de competencias profesionales, la FEG cuenta con proyectos Restaurante-escuela: cafetería Ecisalud en la unidad Valle de las Palmas y la unidad Punta Morro, en los que participan estudiantes por medio del programa DUAL —modelo de formación de los estudiantes en

dos contextos diferentes: escuela y empresa—, algunos como Proyectos de Vinculación en créditos y otros con horas de servicio social. Derivado de la intervención de los estudiantes de la formación DUAL se ha planteado la necesidad de disponer con espacios propios de formación en instalaciones de la UABC (CONAET, 2021).

Otro espacio destinado a la puesta en práctica de los aprendizajes es el Concurso Internacional Ensenada Tierra del Vino (CIETVO) organizado por la FEG, donde se difunde el vino producido en la región y en el país. Este evento concentra la participación de expertos en la evaluación del vino de diferentes países, quienes también ofrecen cursos y talleres como parte del programa del evento, dirigido al público interesado con admisión libre. El CIETVO involucra un coloquio que presenta un foro de discusión en relación con temas de la viticultura, enología, comercialización y servicio del vino. Aquí, participan los académicos, productores de vino, enólogos, *sommeliers*, estudiantes y comunidad en general (CONAET, 2021).

Respecto a otras oportunidades, en el periodo 2020-2, la FEG ofreció dos cursos para estudiantes: "Elaboración de un currículum vitae atractivo" y "Cómo preparar una entrevista de trabajo". El objetivo de los cursos fue brindar asesoramiento en el proceso de la primera, y posteriores, inserción laboral (CONAET, 2021). También, la Coordinación General de Vinculación y Cooperación Académica (CGVCA) ofreció un foro virtual para los interesados —estudiantes, egresados y público en general— en escuchar las experiencias y conocimientos de expertos provenientes de diversas áreas disciplinares del contexto mexicano —binacional y región fronteriza—. Además, como parte de las Jornadas de Enología y Gastronomía se impartieron pláticas de egresados referente a su trayectoria profesional a partir del egreso de la LG (CONAET, 2021).

En el cumplimiento de una formación integral, la FEG prioriza la vinculación con los sectores vitivinícola y gastronómico, fomenta la participación social que permita extender los espacios del ejercicio profesional, apoyados en programas dirigidos a la salud, servicio y atención a sectores de la población en desventaja (CONAET, 2021).

**Conclusiones Estudio 2.4 Evaluación del personal académico, infraestructura y servicios**

Respecto al personal académico de la LG, 56 académicos (48.70.%) cuentan con el nivel máximo de estudios de Maestría y 24 (20.86%) tienen Doctorado. Con relación al área laboral, los académicos se desempeñan en ambos sectores (público y privado) con un 44.35%. Por otra parte, el 50.43% de los académicos precisaron tener un conocimiento regular del programa educativo de la UABC. Los

académicos destacan su trabajo en la UABC, principalmente, 66.9% valoran la oportunidad de obtener nuevos aprendizajes.  De esta forma, 67.82% de los docentes mencionaron que realizan clases teóricas. Asimismo, 52% de los académicos concordaron en la pertinencia del personal docente de apoyo para el cumplimiento de los objetivos de la(s) UA. Además, el 56% valoró que su trabajo se evalúa de manera sistemática.

La participación de los docentes en el PFFDD ha sido de 38.26%. Además, el 70.73% de los docentes en los últimos tres años han colaborado en el diseño de programas de unidades de aprendizaje. También, el 57% coincidieron en que la coordinación de la LG propicia la capacitación pedagógica.

La producción académica en la FEG entre los años 2017-2020 fue de 40 producciones —11 artículos científicos, tres libros con ISBN, seis capítulos de libro y 20 producciones de otros medios de divulgación — (CONAET, 2021).

La FEG cuenta con cuerpos colegiados institucionales y academias donde participan académicos y estudiantes para coordinar y regular el cumplimiento de las diferentes acciones de la unidad académica. Sin embargo, es necesario identificar otras maneras de organización en beneficio del desarrollo y mejora de los diferentes procesos realizados en la facultad. Asimismo, es indispensable contar con un documento que detalle los cargos actividades a desempeñar por el personal académico administrativo —cuerpos colegiados, CA— (CONAET, 2021).

Adicionalmente, la FEG lleva a cabo proyectos de investigación con incidencia en el sector empresarial, gubernamental, social y cultural. Para tal fin, se cuenta con la LGAC Enogastronomía. Además, en el año 2022 se construyó el Comité de Ética y Evaluación de la Investigación y Posgrado para velar y dar seguimiento a los procesos académicos de investigación desarrollados en la facultad. También, se imparten talleres para fomentar y fortalecer las prácticas investigativas de los académicos. Hasta el 2021, se cuenta con un académico con nombramiento de SIN nivel 1 (CONAET, 2021).

Con relación a la infraestructura académica, la infraestructura de la FEG se apega al proyecto educativo de la UABC (CONAET, 2021). Las aulas se encuentran equipadas para su optimo funcionamiento, el 62.18% de los académicos están de acuerdo en que las aulas son apropiadas para cumplir con el plan de estudios. Se cuenta también con ocho laboratorios equipados para diferentes fines académicos, de los cuales el 53.% de los académicos concordaron que los laboratorios son adecuados y 54.0% coincidió que el equipo de laboratorio es adecuado.

el 62.18% coincidió en que las aulas son adecuadas para el logro de los objetivos del plan de estudios

La FEG cuenta con un edificio de aulas, oficinas administrativas y un restaurante-escuela, es la Unidad El Porvenir en Valle de las Palmas donde se forman 850 estudiantes en la Licenciatura en Enología y de la LG (Mercado, 2023).

> También se dispone del servicio bibliotecario y de informática en la biblioteca central del campus Ensenada y la biblioteca digital para la comunidad universitaria. El 58.9% de los académicos coincidieron en que la biblioteca es adecuada, así como el 4.4% estuvo de acuerdo en la conveniencia del acervo bibliográfico para las UA.
>
> La infraestructura académica de la FEG tiene a disposición espacios de usos múltiples para el trabajo académico —dos salas de maestros, una sala de juntas y una sala de atención—. El 62.18% de los académicos estuvieron de acuerdo en la pertinencia de las aulas, el 60.18% en las oficinas y el 58.88% en las salas audiovisuales. Los eventos académicos y culturales se llevan a cabo en el Andador UABC y en el Teatro Universitario y de los Periodistas “Benito Juárez”. Asimismo, el laboratorio de vinificación, en la FEG, cuenta con una sala de usos múltiples (CONAET, 2021).

el 62.18% coincidió en que las aulas son adecuadas para el logro de los objetivos del plan de estudios

En cuanto a la infraestructura física, se destaca el apego de la construcción de las instalaciones a las normas del INIFED y las normas de la ciudad (CONAET, 2021). Así, la FEG dispone de 24 espacios para administrar la LG. La seguridad de las instalaciones corre a cargo del SISU, se dispone de extintores, señalizaciones de rutas de evacuación y puntos de reunión (CONAET, 2021). También, se cuenta con rampas y un elevador en el edificio E46 para el acceso de personas con discapacidad (CONAET, 2021). Sobre áreas deportivas, en el campus Ensenada Punta Morro hay un gimnasio y dos canchas deportivas.

La FEG tiene un laboratorio de cómputo con 23 computadoras y demás equipo audiovisual. El laboratorio se encuentra a disposición de académicos y estudiantes con reservación previa. El préstamo de equipo de cómputo y audiovisual se realiza en el departamento de informática. El 60.7% de los académicos coincidió en que los cañones son adecuados, también el 46.4% concordó adecuado el equipo de cómputo y *software* y el 44.6% estuvo de acuerdo en que el internet es apropiado.

En el tema de los servicios de apoyo, el DSEGE se encarga del trámite único de titulación. Los estudiantes disponen del Seguro Facultativo IMSS, atención médica en la FEG en el turno matutino y de un Seguro de Accidentes Escolares. Es importante decir que, a los estudiantes de nuevo ingreso se les aplican las vacunas de tétanos, hepatitis "A" y anti-influenza, a manera de prevención y protección por la manipulación y preparación de alimentos (CONAET, 2021).

Por otra parte, la FEG utiliza el *software* Mr.Tienda como recurso de gestión en el trabajo del Restaurante-escuela de la facultad. Se busca también obtener los recursos y licencias para emplear la plataforma *Soft Restaurant*, para que los estudiantes se apropien a las tecnologías usadas en el sector profesional (CONAET, 2021).

Referente a las becas, en los periodos de 2017-1 al 2019-2 el 93.9% de las becas solicitadas por los estudiantes de la FEG fueron becas prórroga y en el periodo 2019-2 se tuvo un 39.0% de solicitudes de becas —prorroga, promedio, compensación y mérito—. Cabe destacar que, no se refleja una relación directa entre las solicitudes de becas con los índices de rezago nivel 3 y baja y potenciales a baja académica.

Como parte de los proyectos de la FEG para la puesta en práctica de os aprendizajes, se trabajan dos Restaurante-escuela, uno en la Unidad Valle de las Palmas y otro en el campus Ensenada Punta Morro. Los estudiantes participan por medio del programa DUAL. Asimismo, se organiza el CIETVO con la participación de académicos, productores de vino, enólogos, *sommeliers*, estudiantes y comunidad en general, donde se presentan y discuten temas de la viticultura, enología, comercialización y servicio del vino.

La FEG también ofreció dos talleres para preparación de currículo y entrevista de trabajo, así como un foro virtual y las Jornadas de Enología y Gastronomía para compartir experiencias y conocimientos de expertos y egresados en temas de interés.

**Estudio 2.5. Evaluación del programa educativo realizado por estudiantes**

**Objetivo.** El objetivo general de este estudio fue evaluar la pertinencia del programa educativo de estudiantes, a fin de fundamentar la modificación o actualización del programa educativo.

La población de estudiantes considerada para este estudio fue de 388 estudiantes. La muestra representativa fue de 315 estudiantes de la Facultad de Enología y Gastronomía Ensenada y Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana.

El estudio se divide en siete apartados: (1) perfil demográfico y socioeconómico, (2) información académica y progresión de la carrera, (3) Servicio social y prácticas profesionales, (4) Movilidad estudiantil, (5) Segunda lengua y formación integral, (6) Tutorías y apoyo académico y (7) Infraestructura y servicios.

### *2.5.1 Perfil Demográfico y socioeconómico*

**Objetivo específico.** Conocer los datos generales de los estudiantes, como género, edad, ciudad de nacimiento y estado civil. Estos aspectos permiten entender el contexto general de los encuestados y establecer perfiles que contribuyan a un análisis más profundo de su entorno socioeconómico.

**Tabla 2.69**

*Datos generales de estudiantes*

| **Ítems** | Indicadores | Frecuencias |
|---|---|---|
| Género | Femenino | 152 |
| | Masculino | **161** |
| | No especificó | 2 |
| Edad | Menos de 18 años | 9 |
| | 18 años | 55 |
| | 19 años | 65 |
| | **20 años** | **77** |
| | 21 años | 43 |
| | 22 años | 23 |
| | 23 años o más | 43 |

| | | |
|---|---|---|
| Lugar de nacimiento | **Baja California** | **257** |
| | Baja California Sur | 4 |
| | Chiapas | 1 |
| | Chihuahua | 1 |
| | Ciudad de México | 5 |
| | Estado de México | 3 |
| | Estados Unidos | 19 |
| | Guerrero | 3 |
| | Jalisco | 2 |
| | Michoacán | 2 |
| | Morelos | 1 |
| | Oaxaca | 2 |
| | Sinaloa | 5 |
| | Sonora | 7 |
| | Tamaulipas | 2 |
| | Veracruz | 1 |
| Estado civil | Casado (a) | 10 |
| | Soltero (a) | **288** |
| | Unión libre | 17 |

Con respecto al género de los estudiantes, se identificó que prevalece el género masculino con una proporción de (51%) en comparación con mujeres (48%). Un 1% de los encuestados no especificó su género. La mayoría de los estudiantes tienen entre 18 y 23 años, siendo el grupo más representativo el de 20 años (24%), seguido por los de 19 años (21%) y 18 años (17%). Una minoría significativa (14%) tiene 23 años o más, mientras que solo el 3% son menores de 18 años. Con respecto al lugar de nacimiento, la mayoría de los estudiantes son originarios de Baja California (82%), lo que refleja la predominancia de la región local en la matrícula. Otros estados con menor representación incluyen Sonora (2%), Estados Unidos (6%) y Sinaloa (2%). Los estudiantes provenientes de otros estados como

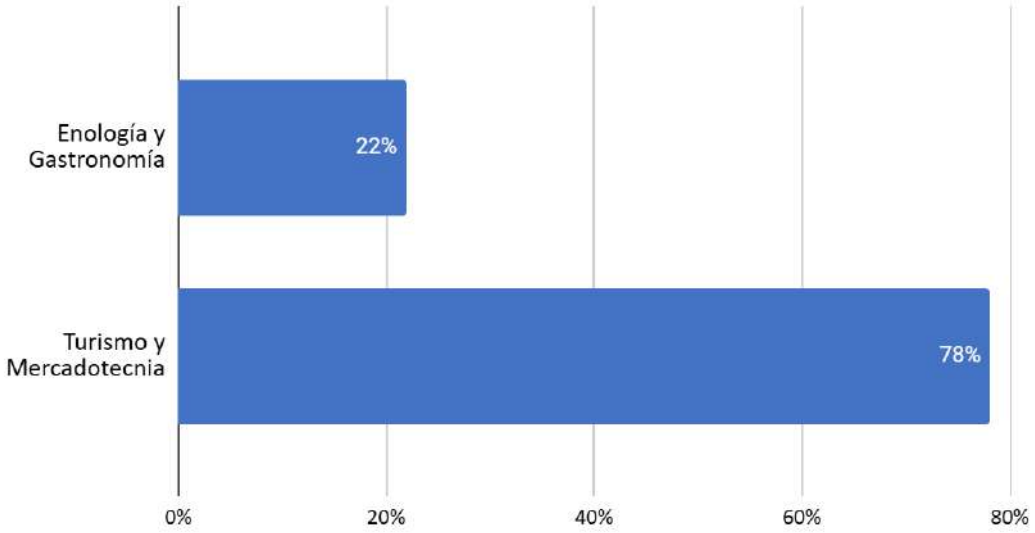
Ciudad de México, Estado de México, y Guerrero representan menos del 2% en conjunto, mostrando una diversidad limitada en cuanto a procedencia geográfica. Por último, el estado civil que prevalece es el de solteros con un (91%), mientras que un 5% se encuentra en unión libre y un 3% está casado. Este dato refuerza que el perfil estudiantil está compuesto principalmente por jóvenes con pocas responsabilidades familiares formales, lo que puede influir en su disponibilidad de tiempo para actividades académicas y laborales.

### *2.5.2. Información académica y progresión en la carrera*

**Objetivo específico.** Conocer y comprender el avance académico de los estudiantes en su carrera, incluyendo la facultad, el semestre que cursan y aspectos relacionados con su experiencia académica en la universidad.

**Figura 1**

*Porcentajes por estudiantes de la facultad*

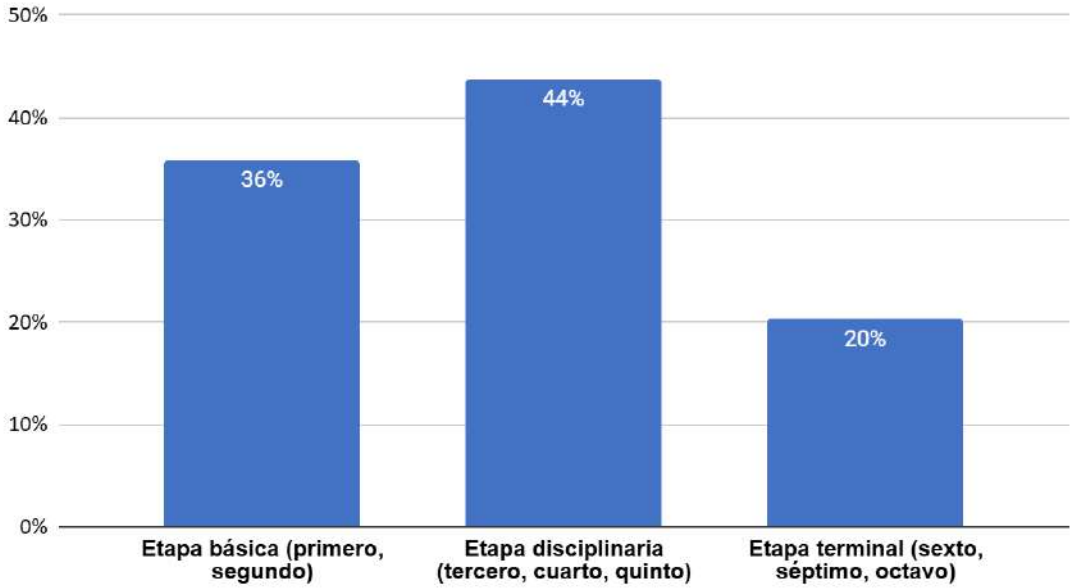



Los estudiantes encuestados pertenecen mayoritariamente a la Facultad de Turismo y Mercadotecnia (78%), mientras que el 22% pertenece a la Facultad de Enología y Gastronomía, la cual se relaciona directamente con el plan de estudios en análisis.

.

**Figura 2**

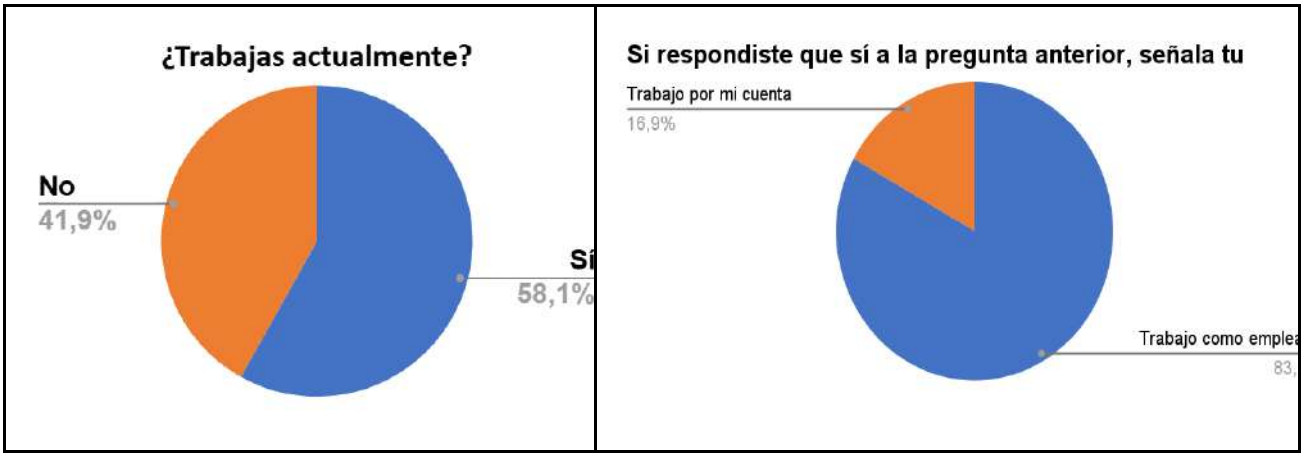
*Porcentajes por semestre cursado en estudiantes*




Los estudiantes se distribuyen principalmente entre los primeros semestres de la etapa básica (36%) y en etapa disciplinaria (44%). Solo un 20% se encuentra en etapa terminal, lo que sugiere que una mayoría está en etapas iniciales o medias de su formación académica.

**Figura 3**

*Condición laboral*



El 58% de los encuestados trabaja actualmente, mientras que el 42% no lo hace. De los estudiantes que trabajan, la mayoría (83%) se desempeña como empleados, mientras que el 16.9% trabaja por cuenta propia. Este dato evidencia la necesidad de considerar flexibilidad en el plan de estudios para balancear las demandas laborales y académicas.

### *2.5.3. Servicio social y prácticas profesionales*

**Objetivo específico.** Conocer e identificar las experiencias y conocimientos de los estudiantes sobre el servicio social comunitario y profesional, así como su participación en prácticas profesionales.

**Tabla 2.70**

| **Ítem** | **Respuestas (%)** | |
|---|---|---|
| | Conocimiento | Sin conocimiento |
| Conocimiento sobre la obligatoriedad del servicio social comunitario | 95 | 5 |

El 96% de los estudiantes conocen que es obligatorio el servicio social comunitario en su plan de estudios. Por otra parte, el 5% señala que no tiene suficiente conocimiento sobre la información de obligatoriedad del servicio social comunitario.

**Tabla 2.71**

*Organizaciones e instancias para realizar el servicio comunitario*

| **Ítem** | **Respuestas (%)** | | |
|---|---|---|---|
| | Muy poca información | Insuficiente | Suficiente |
| Organizaciones instancias para realizar el servicio social comunitario | 7 | 34 | **59** |

El 59% de los estudiantes opinan que conocen las organizaciones e instancias para realizar el servicio comunitario. Por otra parte, el 34% señala que no tiene suficiente conocimiento sobre la información de en realizar su servicio social comunitario.

**Tabla 2.72**

*Organizaciones e instancias para realizar el servicio social comunitario*

| Ítem | Respuestas (%) | | |
|---|---|---|---|
| | Adecuadas | Suficientes | No esta segur(a) |
| Adecuación de las 350 horas para el servicio social comunitario | **90** | 8 | 3 |

El 90% de los estudiantes mencionó que la información que brindan para realizar el servicio social comunitaria es adecuada, 8% mencionó que es suficiente y el 3% no se encuentra seguro para emitir una respuesta.

**Tabla 2.73**

*Fortalecimiento a la formación valoral por medio del servicio social comunitario*

| Ítem | Respuestas (%) | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Fortalecido | No se ha fortalecido | No esta segur(a) | No tiene bases para opinar |
| Fortalecimiento de la formación valoral a través del servicio social comunitario | **62** | 13 | 20 | 4 |

El 62% de los estudiantes comunicaron que su formación valoral ha sido forlalecida por medio de realizar el servicio social comunitario. No obstante, 13% asegura que no se han fortalecido sus valores y 20% no se encuentra seguro y 4% no tiene bases para opinar.

**Tabla 2.74**

*Servicio social profesional*

| Ítem | Respuestas (%) | | |
|---|---|---|---|
| | Adecuadas | Insuficiente | No tiene bases para opinar |
| Conocimiento del propósito del servicio social profesional | **87** | 5 | **8** |

El 87% de los estudiantes comentaron que cuentan con el conocimiento adecuado sobre el propósito que tiene realizar el servicio profesional, 5% comentó que es insuficiente y 8% no tiene bases para opinar.

**Tabla 2.75**

*Adecuación del servicio social profesional*

| Ítem | Respuestas (%) | | |
|---|---|---|---|
| | Adecuadas | Insuficiente | No tiene bases para opinar |
| Adecuación de las 48 horas para el servicio social profesional | **63** | 5 | **32** |

El 63% de los estudiantes aludieron que las 48 horas para el servicio social son adecuadas, el 5% mencionó que es insuficiente y el 32% no tiene bases para opinar.

**Tabla 2.76**

*Conocimiento sobre organizaciones e instancias del servicio social profesional*

| Ítem | Respuestas (%) | | |
|---|---|---|---|
| | Suficiente | Insuficiente | No tiene bases para opinar |
| Conocimiento sobre organizaciones e instancias para realizar el servicio social profesional | **56** | 19 | **25** |

El 56% de los estudiantes comentaron que la información es suficiente sobre el conocimiento sobre las organizaciones e instancias para realizar el servicio social profesional, el 19 % mencionó que es insuficiente y el 25% no tiene bases para opinar.

**Tabla 2.77**

*Aplicación de conocimientos en el servicio social profesional*

| Ítem | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Mucho | Bastante | Poco | Nada | No ha participado |
| Aplicación de conocimientos durante el servicio social profesional | 6 | 14 | 11 | 1 | **68** |

El 68% de los estudiantes comunicaron que aún no han participado en la aplicación de sus conocimientos en el servicio social profesional. No obstante, el 14% comentó que la aplicación de conocimientos les ha servido bastante.

**Tabla 2.78**

*Habilidades durante el servicio social profesional*

| Ítem | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Mucho | Bastante | Poco | Nada | No ha participado |
| Aplicación de habilidades durante el servicio social profesional | **7** | 14 | 10 | 2 | **68** |

El 68% de los estudiantes comentaron que no han participado en la aplicación de sus habilidades durante el servicio social profesional. No obstante, el 14% comentó que si han aplicado sus habilidades.

**Tabla 2.79**

*Aptitudes y valores durante el servicio social profesional*

| Ítem | Respuestas (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Mucho | Bastante | Poco | Nada | No ha participado |
| Aplicación de aptitudes y valores durante el servicio social profesional | **20** | 0 | 12 | 1 | **68** |

El 68% de los estudiantes comentaron que no han participado en la aplicación de sus aptitudes y valores durante el servicio social profesional. No obstante, el 20% comentó que si han aplicado sus aptitudes y valores.

**Tabla 2.80**

*Programas ofertados en prácticas profesionales*

| Ítem | Respuestas (%) | | |
|---|---|---|---|
| | Recibió información | No recibió información | No está seguro(a) |
| Recibió información sobre los programas ofertados en prácticas profesionales | **65** | 17 | **28** |

El 65% de los estudiantes recibió información sobre los programas que se ofertan para realizar prácticas profesionales durante su trayectoria escolar en la universidad. Sin embargo, se puede apreciar que el 45% de la información no existe precisión en la información brindada sobre los programas.

**Tabla 2.81**

*Información sobre prácticas profesionales*

| **Ítem** | **Respuestas (%)** | | |
|---|---|---|---|
| | Identifica | No identifica | No está seguro(a) |
| Recibió información sobre prácticas profesionales | **65** | 17 | **18** |

El 65% de los estudiantes identificaron al responsable de prácticas profesionales de su unidad académica.

**Tabla 2.82**

*Objetivo en prácticas profesionales*

| **Ítem** | **Respuestas (%)** | | |
|---|---|---|---|
| | Identifica | No identifica | No está seguro(a) |
| Identifica el objetivo para realizar prácticas profesionales | **89** | 4 | **7** |

El 89% de los estudiantes identificaron al responsable de prácticas profesionales de su unidad académica.

**Tabla 2.83**

*Personal responsable en prácticas profesionales*

| **Ítem** | **Respuestas (%)** | | |
|---|---|---|---|
| | Identifica | No identifica | No está seguro(a) |
| Identifica al personal responsable en prácticas profesionales | **67** | 19 | **15** |

El 67% de los estudiantes identificaron al responsable de prácticas profesionales de su unidad académica.

**Tabla 2.83**

*Lineamientos generales de prácticas profesionales*

| Ítem | Respuestas (%) | | |
|---|---|---|---|
| | Identifica | No identifica | No está seguro(a) |
| Identifica los lineamientos de prácticas profesionales | **62** | 16 | 22 |

El 62% de los estudiantes identificaron los lineamientos generales que se necesitan para realizar prácticas profesionales.

**Tabla 2.84**

*Lineamientos de los créditos requeridos para prácticas profesionales*

| Ítem | Respuestas (%) | | |
|---|---|---|---|
| | Identifica | No identifica | No está seguro(a) |
| Identifica los créditos que se requieren para realizar prácticas profesionales | **66** | 15 | 19 |

El 66% de los estudiantes saben identificar los créditos que se requieren para realizar prácticas profesionales.

**Tabla 2.85**

*Competencias para realizar prácticas profesionales*

| Ítem | Respuestas (%) | | |
|---|---|---|---|
| | Si es competente | No se considera competente | No está seguro(a) de ser competente |
| Considera que tienen las competencias para realizar prácticas profesionales | **61** | 31 | 8 |

El 61% de los estudiantes se considera competente para realizar para realizar prácticas profesionales.

### *2.5.4. Movilidad estudiantil*

**Objetivo específico.** Explorar la participación de los estudiantes en programas de movilidad estudiantil interna y externa, sus expectativas, y la información que han recibido al respecto.

**Tabla 2.86**

*Información para realizar movilidad estudiantil*

| **Ítem** | **Respuestas (%)** | | |
|---|---|---|---|
| | Cuento con información | Sin información | No esta Seguro (a) |
| Se me brindó información para realizar movilidad estudiantil | 68 | 12 | 20% |

La mayoría de los estudiantes ha recibido información sobre movilidad estudiantil, pero aún existe un porcentaje considerable que no está seguro de haberla recibido o afirma no haber recibido información.

**Tabla 2.87**

*Identificación del personal que brinda información con respecto a la movilidad estudiantil*

| **Ítem** | **Respuestas (%)** | | |
|---|---|---|---|
| | Si identifico | No identifico | No esta Seguro (a) |
| Identifico al personal para recibir información sobre la movilidad estudiantil | 50 | 30 | 19% |

Solo la mitad de los estudiantes identificaron al personal responsable, lo que sugiere un área de oportunidad en la orientación personalizada.

**Tabla 2.88**

*Información de la convocatoria para realizar movilidad estudiantil*

| **Ítem** | **Respuestas (%)** | | |
|---|---|---|---|
| | Cuento con información | Sin información | No esta Seguro (a) |
| Se me brindó información de la convocatoria de movilidad estudiantil | 74 | 14 | 12% |

Aunque la mayoría tiene conocimiento de las convocatorias, es necesario trabajar en estrategias para llegar al 26% restante que no está informado o seguro.

**Tabla 2.89**

*Información interna para cursar materias en otras unidades académicas o campus de la universidad*

| **Ítem** | **Respuestas (%)** | | |
|---|---|---|---|
| | Cuento con información | Sin información | No esta Seguro (a) |
| Se me brindó información interna para cursar materias en otras unidades académicas o campus de la universidad | 56 | 27 | 18% |

La información sobre movilidad interna está menos difundida que la relacionada con intercambios internacionales, lo que podría limitar la participación.

**Tabla 2.90**

*Movilidad interna*

| **Ítem** | **Respuestas (%)** | | |
|---|---|---|---|
| | Cuento con información | Sin información | No esta Seguro (a) |
| He participado en la movilidad estudiantil interna (en mi universidad) | 19 | **67** | 14% |

La participación en movilidad interna es baja, lo que sugiere la necesidad de incrementar la promoción y facilitar el acceso a estas oportunidades.

**Tabla 2.91**

*Movilidad estudiantil en otras universidades*

| **Ítem** | **Respuestas (%)** | | |
|---|---|---|---|
| | Participación | Sin participación | No esta Seguro (a) |
| He participado en la movilidad estudiantil en otras universidades | 12 | **89** | 5% |

La participación en movilidad externa también es limitada, posiblemente debido a barreras económicas, administrativas o de información.

**Tabla 2.92**

*Expectativas en participación en movilidad estudiantil interna*

| **Ítem** | **Respuestas (%)** | | |
|---|---|---|---|
| | Cuenta con expectativas | No tengo expectativas | No esta Seguro (a) |
| Tengo expectativas de participar en movilidad estudiantil interna | **43** | 29 | 28 |

Casi la mitad de los estudiantes tiene expectativas de participar en movilidad interna, lo que demuestra interés que podría ser capitalizado.

**Tabla 2.92**

*Expectativas en participar en movilidad académica*

| **Ítem** | **Respuestas (%)** | | |
|---|---|---|---|
| | Cuenta con expectativas | No tengo expectativas | No esta Seguro (a) |
| Tengo expectativas de participar en movilidad académica | 69 | 18 | 13 |

Existe un interés significativo en los intercambios internacionales, lo que subraya la necesidad de robustecer las estrategias para hacerlos más accesibles.

**Tabla 2.93**

*Importancia en la movilidad académica*

| **Ítem** | **Respuestas (%)** | | |
|---|---|---|---|
| | Cuenta con expectativas | No tengo expectativas | No esta Seguro (a) |
| Tengo expectativas de participar en movilidad académica | 63 | 16 | 21 |

Aunque la mayoría comprende la importancia de la movilidad, un porcentaje considerable aún no lo tiene claro, lo que evidencia la necesidad de reforzar la sensibilización en torno a este tema.

**Tabla 2.94**

*Participación de la movilidad académica*

| Ítem | Respuestas (%) | | |
|---|---|---|---|
| | Participación | No hay participación | No esta Seguro (a) |
| Participo o he participado en una actividad de movilidad estudiantil fuera de mi universidad y he adquirido competencias para adaptarme a un entorno lingüístico, cultural o profesional diferente al mío | 18 | **70** | 12 |

La baja participación en movilidad externa refleja la necesidad de fomentar estas actividades como parte integral del desarrollo profesional de los estudiantes.

### *2.5.5. Proyectos de vinculación y emprendimiento*

**Objetivo específico.** Analizar el conocimiento, participación y expectativas de los estudiantes en proyectos de vinculación con instituciones o empresas, así como su percepción sobre el fomento al emprendimiento en su formación.

**Tabla 2.95**

*Emprendimiento*

| Ítem | Respuestas (%) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Si | Si, de manera limitada | Si, poco fomentada | Poco fomentada | No tengo idea | No sabía que era parte de mi formación |
| *Consideras que durante tu formación se ha fomentado el emprendimiento* | **47** | 22 | 13 | 2 | 4 | 8 |

Aunque la mayoría considera que el emprendimiento ha sido fomentado en su formación, un 27% percibe que su impulso ha sido limitado o escaso, y un 12% refleja desconocimiento sobre el concepto o su relación con su formación profesional.

**Tabla 2.96**

*Emprendimiento*

| **Ítem** | **Respuestas (%)** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Muy importante | Importante | Muy poco importante | Poco importante | No estoy seguro |
| Consideras importante para tu formación profesional contar con perfil emprendedor | **59** | 34 | 1 | 4 | - |

La gran mayoría de los estudiantes considera que un perfil emprendedor es importante o muy importante para su desarrollo profesional, lo que destaca la necesidad de fortalecer iniciativas que promuevan esta competencia.

**Tabla 2.97**

*Proyectos de vinculación*

| **Ítem** | **Respuestas (%)** | | |
|---|---|---|---|
| | Si | No | No estoy seguro |
| Información sobre vinculación que se ofertan en la escuela | **61** | 17 | 18 |
| Identifico al personal responsable de proyectos de vinculación | **52** | 27 | 18 |
| Identifico los proyectos de vinculación que mi escuela o facultad tienen con otras instituciones o empresas. | **50** | 28 | 20 |
| He participado en proyectos de vinculación | 23 | **62** | 11 |
| Tengo expectativas de participar en algún proyecto | **60** | 15 | 21 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| de vinculación | | | |
| Se para qué es importante los proyectos de vinculación | **59** | 19 | 19 |
| Estoy participando o he participado en proyectos de vinculación y considero que he aplicado mis conocimientos y habilidades en ambientes reales | 24 | **57** | 14 |
| Estoy participando o he participado en proyectos de vinculación y he contado con la asesoría, supervisión y evaluación docente. | 24 | **57** | 15 |
| Importancia de participar en actividades de aprendizaje relacionadas con la investigación y desarrollo tecnológico | **75** | 25 | ---- |
| Conocimientos de participación en proyectos o actividades relacionadas con investigación o desarrollo tecnológico | 45 | **52** | ----- |
| Participación en alguna actividad | 21 | **59** | -------- |

Más de la mitad de los estudiantes ha recibido información sobre los proyectos de vinculación; sin embargo, un 35% no tiene certeza o desconoce dicha oferta. La identificación del personal responsable es moderada, con un 45% que no tiene claridad sobre quiénes lideran estos proyectos. Por otra parte, La mitad de los estudiantes identifica los proyectos de vinculación disponibles, mientras que el otro 48% presenta desconocimiento en este rubro. Con respecto a la participación en proyectos de vinculación es baja, con solo una cuarta parte de los estudiantes involucrados en este tipo de actividades.

Los estudiantes tienen un alto interés por participar en proyectos de vinculación, lo que refleja una oportunidad para incentivar la oferta y el acceso a estos programas. Aunque la mayoría reconoce la importancia de estos proyectos, cerca del 38% presenta desconocimiento o falta de certeza sobre sus beneficios. Además, menos de una cuarta parte de los estudiantes ha tenido la oportunidad de aplicar sus conocimientos en entornos reales, lo que subraya la necesidad de fomentar estos espacios. La participación en actividades relacionadas con la investigación es baja, lo que indica la necesidad de fortalecer la promoción y el acceso a estas oportunidades.

### *2.5.6. Segunda lengua y formación integral*

**Objetivo específico.** Analizar el conocimiento, participación y percepciones de los estudiantes en actividades culturales, deportivas y formativas, así como su experiencia con el aprendizaje de una segunda lengua y su relación con los valores institucionales promovidos por la UABC.

**Tabla 2.98**

*Formación integral del estudiante*

| Ítem | Respuestas (%) | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Totalmente de acuerdo | De acuerdo | En desacuerdo | Totalmente en desacuerdo |
| Conocimiento de la oferta de cursos culturales y deportivos | 18 | **33** | 14 | 7 |
| Suficiencia de consideración de la oferta de actividades culturales, deportivas y recreativas | 12 | **38** | 13 | 9 |
| Participación de curso cultural o deportivo en la universidad | 12 | **21** | **21** | 19 |

La mitad de los estudiantes reconoce estar informada sobre la oferta de actividades culturales y deportivas, aunque un 21% manifiesta desconocimiento al respecto. Aunque el 50% de los estudiantes considera suficiente la oferta de actividades, un 22% opina lo contrario, lo que sugiere la necesidad de revisar y diversificar las opciones disponibles. Por otra parte, la participación en actividades culturales y deportivas es limitada, con solo el 33% de los estudiantes involucrados en este tipo de cursos.

**Tabla 2.99**

*Segunda lengua*

| Ítem | Respuestas (%) | | |
|---|---|---|---|
| | Si identifico | No identifico | No esta Seguro (a) |
| Identifico el nivel de inglés que exigen en la carrera | **75** | 8 | 9 |
| Identifico las opciones para acreditar el idioma inglés que se | **79** | 6 | 6 |

exige en la carrera

La mayoría de los estudiantes tiene claridad sobre el nivel de inglés requerido en su formación profesional. Además, el conocimiento sobre las opciones de acreditación del idioma inglés es amplio, con más del 79% de los estudiantes identificando estas alternativas.

**Tabla 3**

*Valoración del idioma inglés*

| **Ítem** | **Respuestas (%)** | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Muy alto | Alto | Bajo | Muy bajo |
| Nivel de valoración a la contribución del plan de estudios en el aprendizaje del idioma inglés | **75** | 32 | 16 | 10 |

Aunque el 50% valora positivamente la contribución del plan de estudios al aprendizaje del inglés, un 26% considera que su impacto es limitado.

**Tabla 3.1**

*Dominio del idioma inglés*

| **Ítem** | **Respuestas (%)** | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Totalmente relevante | Relevante | Poco relevante | Nada relevante |
| Dominio del idioma ingles para el ejercicio profesional (relevante) | **60** | 28 | 3 | 1 |

La gran mayoría de los estudiantes reconoce la relevancia del dominio del inglés en su desarrollo profesional, con un 88% que lo califica como "relevante" o "totalmente relevante".

**Tabla 3.2**

*Formación en valores*

| Ítem | Respuestas (%) | | |
|---|---|---|---|
| | Si | No | No estoy seguro (a) |
| Identifico los valores institucionales de la UABC. | 78 | 14 | -- |
| He participado en algún tipo de actividad en la que me permita reflexionar sobre los valores y la convivencia social | 58 | 20 | 13 |

La mayoría de los estudiantes identifica los valores institucionales promovidos por la universidad, lo que refleja un buen nivel de difusión en este aspecto. Además, más de la mitad de los estudiantes ha tenido experiencias reflexivas sobre valores y su impacto en la convivencia social.

**Tabla 3.3**

*Participación en actividad de valores*

| Ítem | Respuestas (%) | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Muy útil | Útil | Poco útil | Nada útil |
| Utilidad en algún tipo de actividad en la que me permita reflexionar sobre los valores y la convivencia social | 26 | **43** | 20 | 13 |

Un 69% de los estudiantes considera que estas actividades han sido útiles o muy útiles para la construcción de su proyecto de vida, lo que subraya la importancia de fortalecer este tipo de espacios formativos.

### *2.5.6. Tutorías y apoyo académico*

**Objetivo específico.** Analizar la a percepción de los estudiantes respecto al Programa de Tutorías Académicas, así como el apoyo y orientación que han recibido a lo largo de su trayectoria universitaria. Se abordan temas relacionados con el acompañamiento, los programas de adaptación y bajo desempeño escolar, así como la utilidad percibida de la orientación educativa o psicológica.

**Tabla 3.4**

*Tutorías y apoyo académico*

| **Ítem** | **Respuestas (%)** | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Totalmente de acuerdo | De acuerdo | En desacuerdo | Totalmente en desacuerdo |
| Identificación del programa de tutorías académicas | 24 | **73** | 22 | 17 |
| Acompañamiento y apoyo en tu trayectoria académica por tu tutor | 29 | **46** | 15 | 11 |
| La tutoría académica recibida te ha facilitado la planeación y desarrollo de tu proyecto académico o profesional | 23 | **45** | 16 | 14 |
| Identificación el programa de adaptación al ambiente universitario | 13 | **35** | 31 | 21 |
| Identificación del programa de bajo desempeño escolar | 27 | 28 | **35** | 10 |
| Hasta el momento, la orientación educativa o psicológica recibida te ha ayudado | 18 | **63** | 11 | 7 |

En relación con la tutoría y apoyo académico, el 73% de los estudiantes identificaron el programa de tutorías, el 46% mencionaron que ha recibido acompañamiento durante su trayectoria escolar, el 45% aludió que la tutoría recibida le ha facilitado para realizar su proyecto profesional, asimismo el 35% identificó el programa para adaptarse en la universidad. Por otra parte, el 35% no identificaron el

programa del desempeño escolar. Asimismo, el 63% esta de acuerdo que la orientación educativa y psicológica recibida es útil durante su formación profesional.

### *2.5.7. Infraestructura y servicios*

**Objetivo específico.** Evaluar la percepción de los estudiantes respecto a la calidad de los espacios físicos, laboratorios, acervo bibliotecario y áreas deportivas de la institución.

A continuación, en la siguiente tabla se presentan la infraestructura y los servicios de la facultad

**Tabla 3.5**

*Infraestructura y servicios*

| **Ítem** | **Respuestas (%)** | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Muy buenos | Buenas | Malas | Muy malas |
| Espacios físicos | 26 | **60** | 9 | 5 |
| Laboratorios | **49** | 42 | 3 | 6 |
| Acervo de bibliografía | 29 | **54** | 8 | 8 |
| Áreas deportivas | 16 | **59** | 16 | 16 |

Con respecto a la infraestructura y los servicios, el 60% de los estudiantes comentaron que los espacios físicos son buenos, el 49% respondieron que los laboratorios son muy buenos, el 54% expresaron que el acervo bibliográfico que se encuentra es bueno y con un 59% que las áreas deportivas son buenas. Los resultados reflejan la satisfacción general en algunos aspectos, aunque también evidencian áreas de oportunidad en otros servicios.

**Conclusiones generales de la evaluación interna de la LG**

**Fundamentos y condiciones de operación del programa educativo**

- La estructura organizacional de la FEG y la FTyM guarda los principios de la UABC.
- En la FEG, las prácticas profesionales favorecen la formación profesional de los estudiantes.
- En la FEG, se requiere fortalecer la preparación que brinda la LG para la incorporación al campo laboral.
- En la FEG, es fundamental mejorar el ejercicio práctico de los conocimientos aprendidos.
- En la FEG, impulsar una evaluación integral de los aprendizajes que dé cuenta de la formación académica de los estudiantes.
- Dado el aumento de la matrícula en la FEG y la FTyM, se requiere invertir en recursos humanos y físicos —profesores de tiempo completo, cubículos para los docentes, equipamiento y acondicionamiento de laboratorios y dos unidades de transporte—-.

**Currículo**

- El plan de estudios 2017-1 de la LG es congruente con la normativa y política institucional de la UABC.
- En la FEG y en la FTyM, valorar la pertinencia del plan de estudios, principalmente en la etapa terminal.
- En la FEG y en la FTyM, fortalecer los conocimientos técnicos y teóricos del plan de estudios.
- En la FEG y en la FTyM, impulsar el acompañamiento que brinda la coordinación y el personal administrativo a los académicos.
- En la FEG y en la FTyM, examinar la concordancia de las UA con el perfil de egreso.
- En la FEG y en la FTyM, revisar la demanda e intereses de los estudiantes respecto a las UA.
- En la FEG y en la FTyM, impulsar el aprendizaje de un segundo idioma, así como los espacios curriculares para el desarrollo de la comunicación oral o escrita en inglés.
- En la FEG, indagar en el beneficio de la acreditación de la lengua extranjera para el egresado.
- En la FEG y en la FTyM, favorecer una formación transversal (interdisciplinario; transdisciplinario).
- En la FEG y en la FTyM, el recurso mayormente empleado por los docentes en clase es las presentaciones de *Power Point*.
- En la FEG, la formación de emprendedores a derivado en 24 negocios de estudiantes y egresados.

**Trayectoria escolar de los estudiantes en el programa educativo**

- La UABC y la FEG cuentan con diferentes espacios institucionales y redes sociales para informar y difundir las actividades universitarias de forma continua a la comunidad en general.
- En la FEG, es un acierto ofrecer información sobre la LG dirigida a estudiantes de nuevo ingreso, padres de familia e interesados de la sociedad en general.
- En la FEG el promedio más alto fue 87 en el periodo 2021-2 y en la FTyM 94 en el periodo 2023-1, lo cual da cuenta de un aprendizaje por arriba del promedio general de calificaciones solicitado en diferentes procesos institucionales (UABC, 2021b).
- De las cohortes de 2021-2 a 2023-1, en la FEG hubo 72.5% de estudiantes regulares y 84.7% en FTyM.
- En la FEG y en la FTyM el nivel con mayor rezago por reprobación es el tres, por lo tanto, es necesario identificar y revisar el contexto pedagógico de las UA que tienen esta condición.
- En el tronco común de San Felipe todos los estudiantes de la cohorte 2021-2 fueron irregulares, por lo que se considera necesario valorar las condiciones de operación en esta sede.
- En la FEG en la cohorte 2018-1 tuvo 18 bajas académicas y en la cohorte 2017-2 tuvo 37 potenciales a baja académica; en la FTyM la cohorte 2021-2 concentró el mayor número de casos de baja académica (tres estudiantes) y potenciales de baja académica (dos estudiantes).
- En la FEG, la asesoría académica para los estudiantes es pertinente y necesaria.
- Además de las becas, la FEG y la FTyM requieren considerar otras estrategias de apoyo a estudiantes en condición de vulnerabilidad.
- En la FEG, promover el intercambio y movilidad estudiantil nacional e internacional.
- En la FEG y en la FTyM, fortalecer y promover el servicio de tutoría académica.
- En la FEG, asegurar la pertinencia y brindar seguimiento a las prácticas profesionales.
- En la FEG, atender la formación en valores que ofrece el SSC.
- En la FEG, existe una falta de relación entre el servicio social profesional con el desempeño laboral de los egresados, por tanto, replantear esta práctica.
- En la FEG, promover el compromiso de un desempeño deseable en el examen EGEL
- En la FEG y en la FTyM, fortalecer las habilidades prácticas de los estudiantes.

**Personal académico, infraestructura y servicios**

- En la FEG y en la FTyM, promover los estudios de posgrado en los académicos.

- En la FEG y en la FTyM, promover la participación de los académicos en el PFFDD.
- En la FEG, además de los cuerpos colegiados, identificar otras maneras de organización en beneficio del desarrollo y mejora de los diferentes procesos que se realizan.
- En la FEG y en la FTyM, se requiere fomentar e impulsar el uso de los recursos bibliotecarios y de informática.
- En la FEG, las áreas deportivas y de esparcimiento son limitadas.

## Referencias


Ambrosía. (2020, 25 de octubre). *Ambrosía Centro Culinario*. https://ambrosiacentroculinario.edu.mx/

Ambrosio, A. F., Sotelo, Díaz, L. I., Deaza, M. P., y Ramírez, B. (2021). *Desde harina de grillo: Gastronomía y sostenibilidad para Colombia y el mundo*. Universidad de la Sabana. http://hdl.handle.net/10818/48575

Aranceta-Bartrina, J. (2023). Gastronomía científica, salud, sabor y sostenibilidad: Las 12 "eses" de la gastronomía saludable. *Rev Esp Nutr Comunitaria, 29*. https://www.renc.es/imagenes/auxiliar/files/RENC_2023_2_Gastronomia_salud_sabor_sostenibilidad_12_eses_J_Aranceta%281%29.pdf

Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior. (2023). Anuarios Estadísticos de Educación Superior: Ciclo escolar 2021-2022. http://www.anuies.mx/informacion-y-servicios/informacion-estadistica-de-educacion-superior/anuario-estadistico-de-educacion-superior

Banco Mundial. (2023, 03 de abril). *Empleo y desarrollo: Descripción general*. https://www.worldbank.org/en/topic/jobsanddevelopment/overview

Brito, L. M., y Botelho, D. (2018). La gastronomía como marca de destino: Proposiciones en Minas Gerais-Brasil. *Estudios y perspectivas en turismo, 27*(2), 390-412. http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v27n2/v27n2a11.pdf

Caballero, A. (2023). Gastronomía y salud: La comida que te cuida. *Revista Diabetes. Nutrición*, 60-63. https://www.revistadiabetes.org/wp-content/uploads/Gastronomia-y-salud.-La-comida-que-te-cuida.pdf

Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior. (2023). *Guía para el sustentante: Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Gastronomía. EGEL Plus GASTRO*. https://online.flippingbook.com/view/783945009/2/#zoom=true

Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior. (2021, 15 de octubre). *Sobre Ceneval*. https://ceneval.edu.mx/sobre_el_ceneval-perfil_institucional/

Chango-Cañaveral, P. M., Artieda-Ponce, M. P., Alvarez, W. T. S., y Quezada-Sarmiento, P. A. (2019, 14 de junio). *Uso del Marketing Digital para Ruta Turística y Gastronómica "Mancomunidad Bosque Seco Sabores y Tradiciones del Sur"* [Presentacion de ponencia]. 14th Iberian Conference on Information Systems and Technologies (CISTI), Coimbra, Portugal. https://ieeexplore.ieee.org/stamp/stamp.jsp?arnumber=8760868

Conde, D., Mariano, L., Medina, F. X. (2022). Introducción. Reflexiones sobre gastronomía, cultura y sostenibilidad. En D. Conde, L. Mariano y F. X. Medina (Eds.), *Gastronomía, cultura y sostenibilidad. Etnografías contemporáneas* (pp. 9-22). Icaria.

Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (2015, 15 de mayo). ¿Quiénes somos? https://www.conaet.net/quienes-somos-/

Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística. (2021). *Autoestudio para la Evaluación con fines de Acreditación de Programas Educativos de nivel licenciatura en el Área Turística y Gastronómica*. Marco General para los procesos de Evaluación con fines de Acreditación de Programas educativos de tipo Superior en Turismo y Gastronomía

Consejo para la Acreditación de la Educación Superior. (2020, 26 de junio). *¿Qué es COPAES?* https://www.copaes.org/copaes.html#mision

Forbes. (2020, 4 de junio). *Tres tendencias de talento que definirán el futuro laboral*. https://www.forbes.com.mx/tres-tendencias-de-talento-que-definiran-el-futuro-laboral/

Gobierno de México. (2023). *Tendencias del empleo profesional: primer trimestre 2023.* Observatorio laboral-Servicio Nacional del Empleo-Gobierno de México. https://www.observatoriolaboral.gob.mx/static/estudios-publicaciones/Tendencias_empleo.html

Gobierno del Estado de Baja California (2022). *Plan Estatal de Desarrollo de Baja California 2022-2027.* Comité de Planeación para el Desarrollo del Estado de Baja California. https://www.bajacalifornia.gob.mx/Documentos/coplade/PED%20BC%20Completo%20110522.pdf

Hays. (2022). *Análisis de tendencias y salarios 2022: América Latina*. https://www.hays.com.br/documents/63221/0/MX_Analisis_Tendencias_Salarios_2022_Spanish_compressed.pdf

Instituto Culinario de América. (2023, 5 de abril). *Culinary Institute of America*. https://www.ciachef.edu/

Instituto Mexicano para la Competitividad. (2022). *Licenciatura: Gastronomía y servicios de alimentos*. https://imco.org.mx/comparacarreras/carrera/1015

Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática. (2021, 24 de enero). *Demografía y Sociedad > Educación > Características educativas de la población*. https://www.inegi.org.mx/app/areasgeograficas/?ag=07000002#collapse-Indicadores

Menor-Campos, A., Hidalgo-Fernández, A., López-Felipe, T. y Jara-Alba, C. (2022). Gastronomía local, cultura y turismo en Ciudades Patrimonio de la Humanidad: el comportamiento del turista extranjero. *Investigaciones Turísticas*, (23), pp. 140-161 https://doi.org/10.14198/INTURI2022.23.7

Mercado, G. A. (2023). *La UABC agradece a residentes del ejido El Porvenir por su apoyo.* GacetaUABC. https://gaceta.uabc.mx/notas/academia/la-uabc-agradece-residentes-del-ejido-el-porvenir-por-su-apoyo

Nevot, J. C. (2023). La gastronomía" popular" en la era del gusto" global". *Archives on Food, Culture and Nutrition 1*(1), 25-42. https://doi.org/10.17398/3020-3635.1.25

Ocampo, A. N. y Delgado, T. C. (2021). El patrimonio culinario como generador de industrias creativas y culturales: el caso de la plaza de mercado de Riosucio, Caldas, Colombia. *Kepes, 18*(23), 147-177. https://doi.org/10.17151/kepes.2021.18.23.6

Reyes, A. C., Guerra, E. A., y Quintero, J. M. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El periplo sustentable*, (32). https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-90362017000100009

Salgueiro, S. A., Breda, Z., Fernandes, C., y Joukes, V. (2021). Food-and-wine experiences towards co-creation in tourism. *Tourism Review, 76*(5), 1050-1066. https://doi.org/10.1108/TR-01-2019-0026

Serna, A., y Castro, A. (2018). Metodología para realizar estudios que fundamentan la creación, modificación o actualización de programas educativos. En *Metodología de los estudios de fundamentación para la creación, modificación y actualización de programas educativos de licenciatura* (pp. 24-73). Universidad Autónoma de Baja California. http://web.uabc.mx/formacionbasica/documentos/metodologia_con_ficha.pdf

Universidad Autónoma de Baja California. (2013). Modelo educativo de la UABC. https://www.uabc.mx/wp-content/uploads/bsk-pdf-manager/2021/04/ModeloEducativodelaUABC.pdf

Universidad Autónoma del Estado de México. (2015). *Licenciatura en Gastronomía*. http://denms.uaemex.mx/exporientavirtual/wp-content/uploads/2014/12/Licenciatura_Gastronomia.pdf

Universidad Autónoma de Baja California. (2016). *Propuesta de modificación del Plan de Estudios: Licenciatura en Gastronomía.*

Universidad Autónoma de Baja California. (2017). *Programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía, Plan 2017-1.* http://web.uabc.mx/formacionbasica/FichasPE/Lic_en_Gastronomia.pdf

Universidad Autónoma de Baja California. (2020a). *Documento ejecutivo para la elaboración de la Evaluación Externa e Interna para la modificación o actualización de Planes de Estudio de Licenciatura de la UABC (Propuesta de instrumentos para estudios)*. http://web.uabc.mx/formacionbasica/documentos/documento_con_instrumentos.pdf

Universidad Autónoma de Baja California. (2020b). *Estudio de preferencias vocacionales y demanda de carreras profesionales de los estudiantes de Educación Media Superior de Baja California.* Coordinación General de Formación Profesional.

Universidad Autónoma de Baja California. (2020c). *Teatros*. Coordinación General de Extensión de la Cultura y Divulgación de la Ciencia. https://cultura.uabc.mx/teatros/

Universidad Autónoma de Baja California. (2021a). *Coordinación General de Informática y Bibliotecas*. https://bibliotecas.uabc.mx/bases-de-datos/

Universidad Autónoma de Baja California. (2021b). *Estatuto escolar de la Universidad Autónoma de Baja California.* http://sriagral.uabc.mx/Externos/AbogadoGeneral/Reglamentos/Estatutos/03_EstatutoEscolarUABC_Reforma_May_202021.pdf

Universidad Autónoma de Baja California. (2021c). *Licenciado en Gastronomía: Análisis de viabilidad para ofertar el programa educativo en la Facultad de Mercadotecnia y Turismo, Tijuana*. http://sriagral.uabc.mx/Secretaria_General/consejo/202105/23.pdf

Universidad Autónoma de Baja California. (2021d). Reglamento General de Bibliotecas de la UABC. Gaceta Universitaria. https://bibliotecas.uabc.mx/wp-content/uploads/2021/02/10_REGL_BIBLIO-1.pdf

Universidad Autónoma de Baja California. (2021e, 28 de diciembre). *Sistema de indicadores y estadísticas institucionales*. http://indicadores.uabc.mx/indicadores/alumnos/

Universidad Autónoma de Baja California. (2022). *Primer informe de actividades, Facultad de Enología y Gastronomía 2021-2022*. https://feg.ens.uabc.mx/pdf/PDUA_FEG_2021_2025.pdf

Universidad Autónoma de Baja California. (2023a). *Coordinación General de Vinculación y Cooperación Académica: Estadísticas por año.* http://www.cgvca.uabc.mx/home/es/estadistica/internacional/

Universidad Autónoma de Baja California. (2023b, 28 de enero). *Facultad de Enología y Gastronomía*. https://feg.ens.uabc.mx/index.php

Universidad Autónoma de Baja California. (2023c, 07 de junio*). Facultad de Turismo y Mercadotecnia*. http://ftm.tij.uabc.mx/index.php/nuestra-facultad/misi%C3%B3n,-visi%C3%B3n-y-valores.html

Universidad Autónoma de Baja California. (2023d). *Inauguran obras en el Campus Ensenada*. https://www.uabc.mx/inauguran111ES/

Universidad Autónoma de Baja California. (2023e, 02 de agosto). *Indicadores de seguimiento e-trayecto*. https://sindi.uabc.mx/etrayecto-web/app?opcion=seguimiento-etrayecto

Universidad Autónoma de Baja California. (2023f, 02 de agosto*). Indicadores de trayectoria escolar*. https://sindi.uabc.mx/app?opcion=trayectoria-escolar

Várela, G. (2016). Gastronomía, comunicación y salud. Influencia de la gastronomía en los hábitos alimentarios de la población. *Revista Española de Comunicación en Salud, 1*(7), 85-94. http://dx.doi.org/10.20318/recs.2016.3125

Walker, I., Saliola, F., y Merotto, D. (2022, 07 de diciembre). Poner el empleo en el centro del desarrollo. World Bank Blogs. https://blogs.worldbank.org/jobs/putting-jobs-heart-development

## Apéndices

**Apéndice A.** Cuestionario dirigido a empleadores para retroalimentar la evaluación externa e interna del programa educativo de Licenciatura en Gastronomía

Estimado empleador:

En la Facultad de Enología y Gastronomía y la Facultad de Turismo y Mercadotecnia de la UABC necesitamos identificar su satisfacción respecto a la formación profesional de los egresados de nuestra institución, así como la pertinencia del plan de estudiosante las demandas laborales.

La información que nos proporcione en este cuestionario es estrictamente confidencial, misma que será de utilidad para realizar cambios en el plan de estudios vigente y con ello incidir en la mejora de la formación profesional que ofrecemos. Le pedimos que responda de manera honesta y objetiva.

**Agradecemos su participación**

*Instrucciones: Seleccione la opción de respuesta que corresponda a su situación.*

***I. Datos generales***

**1.1 Seleccione su sexo**

☐ a) Femenino ☐ b) Masculino

1.2 Seleccione su edad

☐ a) 25 años o menos ☐ b) Entre 26 y 30 años

☐ c) Entre 31 y 35 años ☐ d) Entre 36 y 40 años

☐ e) Entre 41 y 45 años ☐ f) Entre 46 y 50 años

☐ g) Entre 51 y 55 años ☐ h) 56 años o más

**1.3 Seleccione su máximo nivel de estudios que ha adquirido**

☐ a) Licenciatura o ingeniería ☐ b) Maestría

☐ c) Doctorado ☐ d) Postdoctorado

1.4 Su empresa u organización pertenece al sector:

☐ a) Público ☐ b) Privado sin ánimo de lucro (Asociación)

☐ c) Privado ☐ d) Otro, especifique: _____

**1.5 Indique el nombre de la empresa y organización:**

_____

**1.6 Lugar donde se ubica el centro de trabajo**

Municipio: _____ Estado: _____ País: _____

**1.7 Indique su cargo actual:** _____

**1.8 Refiera el tamaño de la empresa u organización:**

| | |
|---|---|
| ☐ a) Micro (1 a 10 empleados) | ☐ b) Pequeña (De 11 a 50 empleados) |
| ☐ c) Mediana (De 51 a 250 empleados) | ☐ d) Empresa grande (Más de 250 empleados) |
| ☐ e) No aplica | |

**1.9 Indique la cantidad aproximada de egresados de la UABC de la carrera en Licenciatura en Gastronomía que prestan servicio social profesional, realizan prácticas profesionales o proyectos de vinculación en su empresa u organización:**

| | | |
|---|---|---|
| ☐ **a) de 1 a 3** | ☐ **b) de 4 a 6** | ☐ **c) de 6 a 9** |
| ☐ d) de 9 a 11 | ☐ e) más de 11 | |

***II. Pertinencia del plan de estudios***

2.1 Indique qué nivel de estudios requiere la empresa u organización de los egresados de la carrera en Licenciatura en Gastronomía (seleccione todos los que aplique):

| | |
|---|---|
| ☐ a) Licenciatura | ☐ b) Maestría |
| ☐ c) Doctorado | ☐ d) Posdoctorado |

**2.2 ¿Qué tan relevante es que los egresados de la carrera en Licenciatura en Gastronomía manejen y dominen el idioma inglés para la relación del ejercicio profesional que realizan en su empresa u organización?**

| | |
|---|---|
| ☐ a) Totalmente relevante | ☐ b) Relevante |
| ☐ c) Medianeramente relevante | ☐ d) Poco relevante |
| ☐ e) Irrelevante | |

| **2.3 Indique la importancia que tienen para la empresa u organización las siguientes actitudes y valores para que los egresados de la carrera en Licenciatura en Gastronomía desempeñen de manera óptima su trabajo:** | Marca tu opción de respuesta para cada enunciado | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Nada | Poco | Bastante | Mucho |
| Autonomía en el trabajo | | | | |
| Respeto a la diversidad cultural | | | | |
| Respeto a la autoridad | | | | |
| Buena actitud para afrontar nuevos retos | | | | |
| Responsable con el equipo y la organización del tiempo | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Liderazgo en los equipos de trabajo | | | | |
| Cumplir con las metas del trabajo | | | | |
| Puntualidad en el trabajo | | | | |
| Incrementar la competitividad de la empresa | | | | |
| Facilidad para combinar trabajo y familia | | | | |
| Oportunidad de aprender cosas nuevas | | | | |

| **2.4 ¿En cuáles de los siguientes aspectos considera que los egresados de la carrera en Licenciatura en Gastronomía que trabajan en su empresa u organización tienen dominados y cuáles les falta mejorar?** | Marca tu opción de respuesta | |
|---|---|---|
| | Dominan | Les falta mejorar |
| 1. Gestión de negocios de alimentos y bebidas (emprender un negocio de alimentos y bebidas; desempeñar cargos en niveles gerenciales: directivos u operativos) | | |
| 2. Producción gastronómica (mejorar procesos [Diseño de alternativas gastronómicas innovadoras]; estandarizar procedimientos) | | |
| 3. Servicio (protocolos de servicio en los negocios gastronómicos; detectar áreas de oportunidad y promover el trabajo en equipo) | | |
| Fundamentos de administración | | |
| | | |
| Diseño de protocolos de servicio en los negocios gastronómicos | | |
| Habilidades de comunicación oral y escrita en español e inglés | | |
| Manejo nivel básico de tecnologías de la información | | |
| Creatividad | | |
| Toma de decisiones | | |
| Liderazgo | | |
| Trabajo en equipo | | |

| **2.5 Refiera en qué medida los egresados de la carrera en Licenciatura en Gastronomía manifiestan en la realización de su trabajo, los siguientes valores:** | Marca tu opción de respuesta para cada enunciado | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Nada | Poco | Bastante | Mucho |
| Respeto | | | | |
| Empatía | | | | |
| Justicia | | | | |
| Honradez | | | | |
| Responsabilidad | | | | |
| Lealtad | | | | |
| Puntualidad | | | | |
| Flexibilidad | | | | |
| Tolerancia | | | | |
| Tenacidad | | | | |
| Solidaridad | | | | |
| Perseverancia | | | | |
| Conciencia ambiental y de sustentabilidad | | | | |

Indique qué tan de acuerdo se encuentra con las siguientes afirmaciones:

**2.6 La formación profesional de los egresados de la carrera en Licenciatura en Gastronomía es acorde a las demandas del mercado laboral actual:**

| | |
|---|---|
| ☐ a) Totalmente de acuerdo | ☐ b) De acuerdo |
| ☐ c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo | ☐ d) En desacuerdo |
| ☐ e) Totalmente en desacuerdo | |

Si está en desacuerdo, indique el por qué: _____

**2.7 La formación profesional de los egresados de la carrera en Licenciatura en Gastronomía es acorde a las demandas del mercado laboral futuro:**

| | |
|---|---|
| ☐ a) Totalmente de acuerdo | ☐ b) De acuerdo |
| ☐ c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo | ☐ d) En desacuerdo |
| ☐ e) Totalmente en desacuerdo | |

Si está en desacuerdo, indique el por qué: _____

**2.8 Los egresados que laboran en su empresa u organización cumplen con el perfil de egreso de la carrera:**

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

El Licenciado en Gastronomía será competente para:

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

• • Diseñar protocolos de servicio en los negocios gastronómicos mediante la aplicación de los conocimientos culturales, metodológicos y técnicos, para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos, con actitud creativa y responsable.

☐ a) Totalmente de acuerdo

☐ b) De acuerdo

☐ c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo

☐ d) En desacuerdo

☐ e) Totalmente en desacuerdo

Si está en desacuerdo, indique el por qué: _____

| **2.9 Considero que los egresados en la carrera de Licenciatura en Gastronomía tienen un nivel de formación en:** | Marca tu opción de respuesta para cada enunciado | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Pésimo | Deficiente | Mejorable | Aceptable | Excelente |
| Conocimientos teóricos | | | | | |
| Habilidades prácticas | | | | | |
| Competencias contextualizadas al campo laboral | | | | | |

***III. Desempeño laboral***

**3.1 Actualmente, ¿en su empresa se ofrece un programa de capacitación previo a la contratación de los egresados de la carrera en Licenciatura en Gastronomía?**

☐ a) Sí ☐ b) No

**3.2 En la actualidad, considera que la demanda de la carrera en Licenciatura en Gastronomía es:**

☐ a) Alta ☐ b) Media ☐ c) Baja

**3.3 En el futuro, considera que la demanda de la carrera en Licenciatura en Gastronomía será:**

☐ a) Alta ☐ b) Media ☐ c) Baja

**3.4 ¿En qué medida, el trabajo actual requiere más conocimientos y habilidades de los egresados de la carrera en Licenciatura en Gastronomía?**

| | |
|---|---|
| ☐ a) Nada | ☐ b) Poco |
| ☐ c) Bastante | ☐ d) Mucho |

**3.5 En general, indique su grado de satisfacción con el trabajo que los egresados de la carrera en Licenciatura en Gastronomía desempeñan en la empresa u organización:**

| | |
|---|---|
| ☐ a) Muy insatisfecho | ☐ b) Insatisfecho |
| ☐ c) Ni satisfecho ni insatisfecho | ☐ d) Satisfecho |
| ☐ Muy satisfecho | |

Por favor, agregue todos los comentarios o sugerencias que, en su opinión, pueden ser de utilidadpara favorecer la formación profesional de excelencia de los estudiantes del programa educativo:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Si desea recibir un resumen de los resultados, por favor escriba su correo electrónico:

_____

## Ápendice B. Guion de entrevista dirigido a empleadores

## Estudio de pertinencia social*:* Análisis del mercado laboral

**Objetivo general:** Determinar las necesidades y problemáticas (actuales y futuras) del mercado laboral (estatal, regional, nacional y global) que atenderá o atiende el egresado del programa educativo.

La Tabla I presenta la organización de las preguntas de evaluación dirigidas a los empleadores para el análisis del mercado laboral de los egresados de la Licenciatura en Gastronomía (LG) de la Universidad Autónoma de Baja California (UABC), en correspondencia con los objetivos específicos, las variables y las dimensiones del cuestionario aplicado a los empleadores con antelación —en el periodo 2023-2—.

**Tabla I**

*Concordancia del contenido a indagar con base en la opinión de los empleadores*

| Preguntas | Objetivos específicos | Variables | Dimensiones del cuestionario |
|---|---|---|---|
| | | Características de las organizaciones: giro, sector, tamaño, ubicación geográfica, —por mencionar alguna—. | I. Datos generales |
| ¿Cuáles son las necesidades y problemáticas del mercado laboral (empresas, organizaciones e instituciones) que atenderá o atiende el programa educativo, particularmente los egresados del programa? | Determinar necesidades y problemáticas del mercado laboral (empresas, organizaciones e instituciones) que atenderá o atiende el programa educativo, particularmente los egresados del programa. | Necesidades laborales de las organizaciones estatales que atiende o serán atendidas por el programa educativo y sus egresados. | III. Desempeño laboral: pertinencia y necesidades de los conocimientos y habilidades de los egresados. |
| ¿Cuál es el campo profesional actual y futuro que atenderá o atiende el egresado del programa educativo? | Identificar y analizar el campo profesional actual y futuro que atenderá o atiende el egresado. | Problemáticas de las organizaciones estatales que atenderá o atiende el egresado del programa educativo. | III. Desempeño laboral: demanda actual y futura. |
| ¿Cuál es el mercado laboral actual y futuro donde se insertará el egresado del nuevo | | | |

| Preguntas | Objetivos específicos | Variables | Dimensiones del cuestionario |
|---|---|---|---|
| programa educativo? | | | |
| ¿El perfil profesional del egresado responde a los requerimientos del mercado laboral? | Determinar los requerimientos del mercado laboral, en términos del perfil que debe tener el egresado del programa educativo. | Perfil del egresado del programa educativo que requieren o demanda el mercado laboral (empleadores) en términos de competencias, conocimientos, habilidades, actitudes, valores. | II. Pertinencia del plan de estudios: nivel de estudios, manejo del idioma inglés, actitudes y valores, competencias profesionales. |
| ¿Cuál es el desempeño de los egresados de acuerdo con la opinión de los empleadores, en cuanto a conocimientos, habilidades, actitudes y valores? | | | III. Desempeño laboral: satisfacción del trabajo de los egresados. |
| ¿Cuáles son las oportunidades de mejora que tiene el programa con base en la opinión de empleadores? | | Oportunidades de mejora para el programa educativo. | Comentarios o sugerencias |

*Nota.* De "Metodología de los estudios de fundamentación para la creación, modificación y actualización de programas educativos de licenciatura", por A. Serna, y A. Castro, 2018, *Universidad Autónoma de Baja California*. CC BY-NC-ND y de "Documento ejecutivo para la elaboración de la Evaluación Externa e Interna para la modificación o actualización de Planes de Estudio de Licenciatura de la UABC (Propuesta de instrumentos para estudios)" por Universidad Autónoma de Baja California, 2020. CC BY-NC-ND

Con sustento en la información de la Tabla I; a continuación, se presenta el guion de entrevista para el trabajo en los grupos focales:

1) ¿Cuál es el campo profesional actual y futuro que atenderá o atiende el egresado de la LG?
2) ¿Cuál es el mercado laboral actual y futuro donde se insertará el egresado de la LG?
3) ¿Cuáles son las necesidades y problemáticas del mercado laboral (empresas, organizaciones e instituciones) que atenderá o atiende los egresados de la LG?
4) ¿El perfil profesional del egresado de la LG responde a los requerimientos del mercado laboral?
5) ¿Cuál es el desempeño de los egresados de la LG en cuanto a conocimientos, habilidades, actitudes y valores?

6) ¿Cuáles son las oportunidades de mejora que tiene el programa con base en la opinión de empleadores?

Los datos generales de los empleadores se solicitarán con una semana de antelación en un formulario de *Google* vía correo electrónico institucional (ver Tabla II).

**Tabla II**

*Datos generales solicitados a los empleadores en el formulario de Google*

| | |
|---|---|
| Información general<br>Estimado(a) empleador(a), el presente formulario tiene el propósito de conocer información adicional a la reunión que tenemos agendada el 04 de marzo. Los datos que nos proporcione son estrictamente confidenciales, y formarán parte importante de la evaluación al plan de estudios vigente de la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Enología y Gastronomía. | |
| 1. Correo | |
| 2. Seleccione su sexo: | Femenino<br>Masculino<br>Prefiero omitir esta pregunta |
| 3. Seleccione su edad: | 25 años o menos<br>Entre 26 y 30 años<br>Entre 31 y 35 años<br>Entre 36 y 40 años<br>Entre 41 y 45 años<br>Entre 46 y 50 años<br>Entre 51 y 55 años<br>56 años o más |
| 4. Seleccione su máximo nivel de estudios que ha adquirido: | Licenciatura o Ingeniería<br>Maestría<br>Doctorado<br>Posdoctorado |
| 5. Su empresa u organización pertenece al sector: | Público<br>Privado sin ánimo de lucro (Asociación)<br>Privado<br>Otro: |
| 6. Indique el nombre de la empresa y organización: | |
| 7. Lugar donde se ubica el centro de trabajo —municipio, estado y país—: | |
| 8. Indique su cargo actual: | |
| 9. Refiera el tamaño de la empresa u organización: | Micro (1 a 10 empleados)<br>Pequeña (De 11 a 50 empleados)<br>Mediana (De 51 a 250 empleados)<br>Empresa grande (Más de 250 empleados)<br>No aplica |
| 10. Indique la cantidad aproximada de egresados de la UABC de la carrera en Licenciatura en Gastronomía que prestan o han prestado servicio social profesional, realizan prácticas profesionales o proyectos de vinculación en su empresa u organización: | de 1 a 3<br>de 4 a 6<br>de 6 a 9<br>de 9 a 11<br>más de 11 |

**Apéndice C.** Estadísticas de carreras profesionales del área de conocimiento Económico Administrativas

| Carrera | Profesionistas ocupados | Hombres (%) | Mujeres (%) | Ingreso mensual promedio ($) |
|---|---|---|---|---|
| Administración y gestión de empresas | 1,229,015 | 49.6 | 50.4 | $13,385 |
| Comercio | 277,246 | 49.1 | 50.9 | $15,978 |
| Contabilidad y fiscalización | 818,066 | 50.2 | 49.8 | $13,749 |
| Economía | 94,793 | 57.6 | 42.4 | $16,069 |
| Finanzas, banca y seguros | 84,274 | 55.3 | 44.7 | $22,550 |
| Mercadotecnia y publicidad | 190,736 | 47.5 | 52.5 | $15,808 |
| Negocios y administración, programas multidisciplinarios o generales | 261,655 | 56 | 44 | $14,565 |

De “Tendencias del empleo profesional: primer trimestre 2023. Estadísticas de carreras profesionales por área”, por Gobierno de México, 2023. CC BY-NC-ND.

**Apéndice D.** Estadísticas del panorama profesional por Estados en México.

| Entidad | Número de profesionistas ocupados | Ingreso promedio mensual ($) | Hombres (%) | Mujeres (%) |
|---|---|---|---|---|
| Aguascalientes | 141,039 | $13,745 | 54.3 | 45.7 |
| Baja California | 377,881 | $18,371 | 54.4 | 45.6 |
| Baja California Sur | 95,540 | $18,368 | 52 | 48 |
| Campeche | 82,684 | $13,055 | 54.7 | 45.3 |
| Chiapas | 303,839 | $10,881 | 56.6 | 43.4 |
| Chihuahua | 321,081 | $16,428 | 53 | 47 |
| Ciudad de México | 1,404,511 | $17,841 | 54.3 | 45.7 |
| Coahuila | 295,016 | $14,757 | 55.5 | 44.5 |
| Colima | 82,669 | $13,895 | 52.4 | 47.6 |
| Durango | 152,648 | $11,501 | 51.5 | 48.5 |
| Estado de México | 1,485,181 | $11,462 | 52.5 | 47.5 |
| Guanajuato | 388,050 | $12,075 | 53.4 | 46.6 |
| Guerrero | 174,081 | $9,981 | 50.2 | 49.8 |
| Hidalgo | 227,400 | $12,994 | 52.1 | 47.9 |
| Jalisco | 758,285 | $13,619 | 55.4 | 44.6 |
| Michoacán | 334,640 | $12,832 | 47.9 | 52.1 |
| Morelos | 151,902 | $11,659 | 52.7 | 47.3 |
| Nayarit | 106,648 | $12,405 | 48 | 52 |
| Nuevo León | 568,672 | $18,327 | 58.5 | 41.5 |
| Oaxaca | 249,290 | $11,303 | 52.5 | 47.5 |
| Puebla | 450,889 | $11,926 | 50.7 | 49.3 |
| Querétaro | 221,661 | $14,473 | 53.5 | 46.5 |
| Quintana Roo | 186,174 | $13,096 | 53.4 | 46.6 |
| San Luis Potosí | 209,499 | $13,882 | 53.2 | 46.8 |
| Sinaloa | 360,644 | $13,582 | 53 | 47 |
| Sonora | 286,751 | $14,715 | 54.3 | 45.7 |
| Tabasco | 197,145 | $12,500 | 54.2 | 45.8 |
| Tamaulipas | 342,096 | $13,781 | 52.8 | 47.2 |
| Tlaxcala | 99,617 | $10,448 | 49.6 | 50.4 |
| Veracruz | 569,126 | $11,110 | 49.6 | 50.4 |
| Yucatán | 210,235 | $13,739 | 52.7 | 47.3 |
| Zacatecas | 106,409 | $12,104 | 51.6 | 48.4 |

*Nota.* De “Tendencias del empleo profesional: primer trimestre 2023”, por Gobierno de México, 2023. CC BY-NC-ND.

## Ápendice E. Guion de entrevista dirigido a egresados

## Estudio de pertinencia social*:* Estudio de egresados

**Objetivo general:** Analizar las expresiones de los egresados de acuerdo con su desempeño en el mercado laboral con la finalidad de retroalimentar el programa educativo.

La Tabla I presenta la organización de las preguntas de evaluación dirigidas a los egresados de la Licenciatura en Gastronomía (LG) de la Universidad Autónoma de Baja California (UABC), en correspondencia con los objetivos específicos, las variables y las dimensiones del cuestionario aplicado a los egresados con antelación —en el periodo 2023-2—.

**Tabla I**

*Concordancia del contenido a indagar con base en la opinión de los egresados*

| Preguntas | Objetivos específicos | Variables | Dimensiones del cuestionario |
|---|---|---|---|
| | | | I. Datos generales |
| ¿Cuáles son las características sociodemográficas, de formación, desarrollo profesional y ejercicio profesional de los egresados del programa educativo? | Identificar la situación sociodemográfica y laboral de los egresados del programa educativo. | Situación sociodemográfica: edad, sexo, estado civil, año de egreso, puesto actual, relación del puesto con el programa cursado, experiencia laboral, tipo de organización del lugar de trabajo y sueldo actual. | II. Experiencia laboral |
| ¿Cuál es el nivel de satisfacción de los egresados con la formación recibida que les permita resolver necesidades y problemáticas del mercado laboral y de la sociedad? | Explicar el nivel de satisfacción de los egresados con la formación recibida, para resolver necesidades y problemáticas del mercado laboral y de la sociedad. | Satisfacción: con la formación recibida, con las habilidades para resolver necesidades y problemáticas del mercado laboral y de la sociedad. | IV. Formación académica y profesional |
| ¿Existe interés en los egresados por continuar su desarrollo profesional? | Identificar el interés del egresado por su desarrollo profesional. | Interés de desarrollo profesional: interés por continuar estudios de posgrado, tipo de posgrado que desea cursar. | III. Experiencia académica y expectativas profesionales |
| ¿Cuál es la relación | Estimar la relación de | Relación de las diversas | IV. |

| Preguntas | Objetivos específicos | Variables | Dimensiones del cuestionario |
|---|---|---|---|
| que tienen las diversas modalidades de aprendizaje con la formación integral de los egresados? | las diversas modalidades de aprendizaje con la formación integral del egresado. | modalidades de aprendizaje con la formación integral del egresado señaladas en el Estatuto Escolar de la UABC, por ejemplo: Servicio social, Prácticas profesionales, Proyectos de vinculación con valor en créditos. | Formación académica y profesional |
| ¿Cuáles son las nuevas competencias predominantes y emergentes requeridas por el mercado laboral? | Establecer las nuevas competencias predominantes y emergentes requeridas por el mercado laboral. | Competencias requeridas por el mercado laboral y la sociedad: predominantes y emergentes. | |
| ¿Cuáles son las recomendaciones de los egresados para mejorar el programa educativo? | Analizar las recomendaciones de los egresados para mejorar el programa educativo. | Recomendaciones al perfil de egreso de la LG en términos de conocimientos, habilidades, actitudes, valores. | Opiniones adicionales. |

*Nota.* De "Metodología de los estudios de fundamentación para la creación, modificación y actualización de programas educativos de licenciatura", por A. Serna, y A. Castro, 2018, *Universidad Autónoma de Baja California*. CC BY-NC-ND y de "Documento ejecutivo para la elaboración de la Evaluación Externa e Interna para la modificación o actualización de Planes de Estudio de Licenciatura de la UABC (Propuesta de instrumentos para estudios)" por Universidad Autónoma de Baja California, 2020. CC BY-NC-ND

Con sustento en la información de la Tabla 1; a continuación, se presenta el guion de entrevista para el trabajo en los grupos focales:

1) ¿Cuál es el nivel de satisfacción con la formación recibida que te permita resolver necesidades y problemáticas del mercado laboral y de la sociedad?
2) ¿Cuál es la relación que tienen las diversas modalidades de aprendizaje con la formación integral recibida?
3) ¿Cuáles son las nuevas competencias predominantes y emergentes requeridas por el mercado laboral?
4) ¿Cuáles son sus recomendaciones para mejorar el programa educativo de la LG?

Los datos generales de los egresados se solicitarán con una semana de antelación en un formulario de *Google* vía correo electrónico institucional (ver Tabla II).

**Tabla II**

*Datos generales solicitados a los egresados en el formulario de Google*

| | |
|---|---|
| Información general<br>Estimado(a) egresado(a), el presente formulario tiene el propósito de conocer información adicional a la reunión que tenemos agendada en marzo.<br>Los datos que nos proporcione son estrictamente confidenciales, y formarán parte importante de la evaluación al plan de estudios vigente de la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Enología y Gastronomía. | |
| Correo | |
| Seleccione su sexo: | Femenino<br>Masculino<br>Prefiero omitir esta pregunta |
| Seleccione su edad: | 25 años o menos<br>Entre 26 y 30 años<br>Entre 31 y 35 años<br>Entre 36 y 40 años<br>Entre 41 y 45 años<br>Entre 46 y 50 años<br>Entre 51 y 55 años<br>56 años o más |
| Indique su nacionalidad: | Mexicana<br>Otro: |
| Lugar de residencia actual —estado, país—: | |
| Indique el año de ingreso a la UABC: | |
| Indique el año de egreso de la UABC: | |

**Apéndice F.** Cuestionario dirigido a egresados para retroalimentar la evaluación externa e interna del programa educativo de Licenciatura en Gastronomía

Estimado egresado de la Facultad de Enología y Gastronomía campus Ensenada. Le informamos que la UABC desea identificar su percepción y satisfacción respecto a la formación profesional recibida.

La información que nos proporcione en este cuestionario es estrictamente confidencial, misma que será de utilidad para realizar cambios en el plan de estudios vigente y con ello incidir en la mejora de la formación profesional que ofrecemos. Le pedimos que respondas de manera honesta y objetiva.

Agradecemos su participación

*Instrucciones: Seleccione la opción de respuesta que corresponda a su situación*.

***I. Datos generales***

**1.1 Seleccione su sexo:**

☐ a) Femenino ☐ b) Masculino

1.2 Seleccione su edad:

☐ a) 25 años o menos ☐ b) Entre 26 y 30 años

☐ c) Entre 31 y 35 años ☐ d) Entre 36 y 40 años

☐ e) Entre 41 y 45 años ☐ f) Entre 46 y 50 años

☐ g) Entre 51 y 55 años ☐ h) 56 años o más

1.3 Seleccione su nacionalidad:

☐ a) Mexicana ☐ b) Extranjero, especifique: _____

1.4 Lugar de residencia actual:

☐ a) Baja California ☐ b) Otro estado de la república mexicana

☐ c) Fuera de México, especifique: _____

1.5 Señale su estado civil actual:

☐ a) Casado(a) ☐ b) Soltero(a)

☐ c) Divorciado(a) ☐ d) Unión libre

**1.6 ¿Tiene hijos?**

☐ a) Sí ☐ b) No

En caso de sí tener hijos, mencione cuántos: _____

1.7 Indique el año de ingreso a la UABC: _____

1.8 Indique el año de egreso a la UABC: _____

1.9 Correo electrónico: _____

1.10 Matrícula como estudiante de UABC: _____

***II. Experiencia laboral***

**2.1 ¿Se encuentra trabajando actualmente?**

☐ a) Sí ☐ b) No

2.2 Si actualmente se encuentra trabajando, indique su situación:

☐ a) En mi trabajo ejerzo mi carrera

☐ b) Mi trabajo no tiene que ver con mi carrera

2.3 Si actualmente no se encuentra trabajando, indique la razón:

☐ a) No tengo necesidad de trabajar

☐ b) No he encontrado un trabajo acorde a la carrera que tengo desde que me gradué

☐ c) Actualmente estoy buscando

Otra (especifique): _____

Nota: Si no está trabajando, pase a la sección "Experiencia académica y expectativas profesionales"

**2.4 ¿Trabaja desde que terminó su carrera?**

☐ a) Sí ☐ b) No

2.5 Señale su modalidad de trabajo:

☐ a) Trabajo por mi cuenta; es decir, de manera independiente

☐ b) Trabajo como empleado en una empresa o institución

2.6 Señale el sector económico al que pertenece la empresa o institución en que trabaja:

☐ Alimentos y bebidas ☐ Educación

☐ Investigación ☐ Gobierno

☐ Industria vitivinícola ☐ Comercio

☐ Servicios profesionales y técnicos ☐ Productor independiente

☐ Medios de comunicación ☐ Otro, especifique: _____

2.7 Señale el régimen jurídico de la empresa/institución en que trabaja:

☐ a) Público ☐ b) Privado

2.8 Indique el nombre de la empresa, organización o institución en la que trabaja (como empleado o de manera independiente) y describa brevemente las actividades que realiza:

_____

2.9 Indique su ingreso mensual neto actual (incluyendo bonos y prestaciones):

☐ a) Entre 5,000 y 8,000 pesos
☐ b) Entre 9,000 y 12,000 pesos
☐ c) Entre 13,000 y 16,000 pesos
☐ d) Entre 17,000 y 20,000 pesos
☐ e) Más de 20,000 pesos

2.10 Indique si el ingreso que percibe es suficiente para cubrir sus necesidades:

☐ a) Sí
☐ b) No

2.11 Señale el tipo de contratación que tiene en su trabajo actual:

☐ a) Por tiempo indeterminado
☐ b) Por obra/proyecto determinado
☐ c) Por tiempo determinado
☐ d) Otro, especifique _____

2.12 Indique el número de horas que labora a la semana:

☐ a) Menos de 40 horas
☐ b) Entre 40 y 48 horas
☐ c) Más de 48 horas

2.13 ¿Cuántos años tiene laborando en su trabajo actual?

☐ a) Menos de 1 año
☐ b) Entre 1 y 3 años
☐ c) Entre 4 y 6 años
☐ d) Entre 7 y 10 años
☐ e) Más de 10 años

2.14 ¿En qué medida coincide su actividad laboral con sus estudios de licenciatura?

☐ a) Mucho
☐ b) Parcialmente
☐ c) Poco
☐ d) Muy poco

2.15 ¿Tienes posibilidades de ascenso en tu trabajo?

☐ a) Sí
☐ b) No
☐ c) No estoy seguro

2.16 Una vez que egresó de la carrera, ¿en cuánto tiempo obtuvo su primer empleo profesional?

☐ a) Menos de 1 año
☐ b) Entre 1 y 2 años
☐ c) Entre 3 y 4 años
☐ d) 5 años o más

2.17 En su opinión, ¿cuál es el nivel de estudios más adecuado para su trabajo actual?

☐ a) No es necesario tener estudios universitarios
☐ b) Licenciatura
☐ c) Maestría
☐ d) Doctorado

***III. Experiencia académica y expectativas profesionales***

3.1 Actualmente, ¿cuál es su condición de egreso de la licenciatura?

☐ a) Titulado Indique el medio por el que se tituló: Promedio (automático) _____

CENEVAL _____

Otro, especifique:

☐ b) Aún no obtengo mi título Especifique la razón: _____

**3.2 ¿Conoce los requisitos y opciones de titulación?**

☐ a) Sí ☐ b) No ☐ c) No por completo

3.3 Actualmente, ¿tiene planes estudiar algún posgrado?

☐ a) Sí ☐ b) No

3.4 Actualmente, ¿qué nivel de manejo tiene del idioma inglés?

☐ a) Alto ☐ b) Intermedio ☐ c) Bajo

☐ d) Muy bajo ☐ e) Nulo

3.5 ¿Domina otro idioma distinto al inglés y español?

☐ a) Sí Indique cuál: _____ ☐ b) No

3.6 ¿Ha recibido algún reconocimiento o distinción durante su ejercicio profesional?

☐ a) Sí Indique cuál: _____ ☐ b) No

3.7 Actualmente, ¿pertenece a alguna asociación o colegio de su gremio profesional?

☐ a) Sí Indique cuál: _____ ☐ b) No

3.8 ¿Ha residido en el extranjero por motivos de estudio o trabajo?

☐ a) Sí, por motivos de trabajo ☐ b) Sí, por motivos de estudio ☐ c) No

***IV. Formación académica y profesional***

4.1 ¿Cómo calificaría el servicio que le brindó la Coordinación de Servicio Social de la escuela durante su formación profesional?

☐ a) Muy bueno ☐ b) Bueno ☐ c) Regular

☐ d) Malo ☐ e) Muy malo

4.2 ¿Considera que el servicio social comunitario fortaleció su formación valoral? Es decir, ¿puso en práctica valores como la justicia, libertad, solidaridad, convivencia y respeto?

☐ a) Sí ☐ b) Parcialmente ☐ c) No
☐ d) No estoy seguro

4.3 ¿Considera que, en las actividades de servicio social profesional que realizó, aplicó los conocimientos,habilidades, actitudes y valores que hasta entonces había adquirido en su formación profesional?

☐ a) Sí ☐ b) Parcialmente ☐ c) No
☐ d) No estoy seguro

4.4 ¿El trabajo que desempeña actualmente tiene relación con su servicio social profesional?

☐ a) Sí ☐ b) No

4.5 ¿Se presentaron los programas de prácticas profesionales y el reglamento de las mismas antes de tomar su decisión sobre dónde realizarlas?

☐ a) Sí ☐ b) No ☐ c) No me acuerdo

4.6 ¿La unidad receptora donde realizó sus prácticas profesionales ya contaba con un convenio con la escuela?

☐ a) Sí ☐ b) No

4.7 ¿Cómo calificaría su experiencia dentro del programa de prácticas profesionales donde las llevó a cabo?

☐ a) Muy buena ☐ b) Buena ☐ c) Regular
☐ d) Mala ☐ e) Muy mala

4.8 ¿Cómo calificaría el servicio que se brindó por parte de la persona encargada de prácticas profesionales de la escuela?

☐ a) Muy bueno ☐ b) Bueno ☐ c) Regular
☐ d) Malo ☐ e) Muy malo

4.9 ¿Considera que la unidad donde realizó sus prácticas profesionales le ayudó a especializarse en el área de su interés?

☐ a) Sí ☐ b) No

4.10 Durante sus estudios, ¿participó en algún estudio de investigación o de desarrollo tecnológico?

☐ a) Sí ☐ b) No

4.11 ¿Realizó alguna acción o actividad de movilidad estudiantil?

☐ a) Sí ☐ b) No

4.12 En la etapa terminal de su carrera, ¿participó en algún proyecto de vinculación con valor en créditos?

☐ a) Sí ☐ b) No

4.13 En caso de haber participado en un proyecto de vinculación en créditos, indique qué tan importante fue para su formación integral:

☐ a) Muy importante ☐ b) Importante

☐ c) Poco importante ☐ d) Nada importante

4.14 Durante sus estudios, ¿participó en ayudantías o estancias de investigación?

☐ ☐

4.15 Durante su formación profesional, ¿considera que se fomentó el emprendedurismo?

☐ a) No sabía que el emprendedurismo era parte de mi formación ☐ b) No se fomentó

☐ c) Se fomentó poco ☐ d) Se fomentó, pero de manera limitada

☐ e) Sí se fomentó ☐ f) No tengo idea de qué es el emprendedurismo

4.16 ¿Considera que, para el ejercicio de su carrera profesional, el perfil de emprendedor es relevante?

☐ a) Sí ☐ b) No

4.17 ¿Considera que el nivel de inglés que se le exigió en tu carrera es acorde al que se demanda en elcampo laboral de su profesión?

☐ a) Totalmente de acuerdo ☐ b) De acuerdo

☐ c) Ni en acuerdo ni en desacuerdo ☐ d) En desacuerdo

☐ e) Totalmente en desacuerdo

4.18 Seleccione el tipo de actividades en las que participó durante su formación en la carrera:

☐ a) Cursos y talleres culturales ☐ b) Cursos deportivos

☐ c) Cursos para el aprendizaje de un idioma ☐ d) No participé en ninguno

4.19 Durante su formación en la carrera, ¿participó en actividades en las que haya tenido la oportunidad de reflexionar sobre sus valores y su importancia para la convivencia social?

☐ a) Sí ☐ b) No

4.20 En qué medida, ¿las actividades para fomentar los valores en las que participó durante la carrera le han resultado útiles para la conformación de su proyecto de vida?

☐ a) Muy útiles ☐ b) Bastante útiles

☐ c) Poco útiles ☐ d) Nada útiles

4.21 En caso de que haya participado en alguna activad cultural artística, recreativa o deportiva durante su formación en la carrera, valore cómo fue su experiencia:

☐ a) Muy buena ☐ b) Buena ☐ c) Regular

☐ d) Mala ☐ e) Muy mala

4.22 Indique qué tan satisfecho (a) se encuentra respecto al programa de tutoría académica que recibió durante su carrera:

☐ a) Totalmente satisfecho ☐ b) Satisfecho

☐ c) Ni satisfecho ni insatisfecho ☐ d) Insatisfecho

☐ e) Totalmente insatisfecho ☐ f) No tengo bases para opinar; no participé en ninguna actividad de tutoría o no identifiqué a mi tutor

4.23 Indique qué tan satisfecho (a) se encuentra respecto a la orientación educativa o psicopedagógica que recibió durante su carrera:

☐ a) Totalmente satisfecho ☐ b) Satisfecho

☐ c) Ni satisfecho ni insatisfecho ☐ d) Insatisfecho

☐ e) Totalmente insatisfecho ☐ f) No tengo bases para opinar; no participé en ninguna actividad de tutoría o no identifiqué a mi tutor

**4.24 Seleccione y clasifique las tres materias de la etapa básica que le han resultado más útiles y las tresmenos útiles para su desempeño profesional**

| Listado de materias de la etapa básica | Opciones de respuesta | |
|---|---|---|
| | Más útiles | Menos útiles |
| Administración | | |
| Introducción a las Artes Culinarias | | |
| Desarrollo Humano | | |
| Comunicación Oral y Escrita | | |
| Tecnologías de la Información para los Negocios | | |
| Historia y Cultura de la Alimentación | | |
| Manejo Higiénico de los Alimentos | | |
| Contabilidad | | |
| Bases Culinarias | | |
| Productos Cárnicos | | |
| Productos del Campo | | |
| Productos del Mar | | |
| Bases para el Servicio | | |
| Metodología de la Investigación | | |
| Compras y Almacenaje | | |
| Enología I | | |
| Nutrición | | |
| Entorno Económico Globa | | |
| Química de los Alimento | | |
| Estadística | | |
| Montaje y Servicio de Comedor | | |

4.25 Seleccione y clasifique las tres materias de la etapa disciplinar que le han resultado más útiles y las tres menos útiles para su desempeño profesional

| Listado de materias de la etapa disciplinar | Opciones de respuesta | |
|---|---|---|
| | Más útiles | Menos útiles |
| Control de Costos en Alimentos y Bebidas | | |
| Enología II | | |
| Mercadotecnia | | |
| Técnicas de Repostería y Panadería | | |
| Técnicas y Preparaciones Culinarias | | |
| Legislación de Establecimiento de Alimentos y Bebidas | | |
| Gastronomía de Baja California | | |
| Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos | | |
| Coctelería Internacional | | |
| Ética Profesional | | |
| Desarrollo de Emprendedores | | |
| Administración de Recursos Humanos | | |
| Gastronomía Mexicana | | |
| Diseño de Instalaciones y Mantenimiento | | |
| Gestión en el Servicio B | | |
| Diseño y Planeación de Menú | | |

4.26 Seleccione y clasifique las tres materias de la etapa terminal que le han resultado más útiles y las tres menos útiles para su desempeño profesional

| Listado de materias de la etapa terminal | Opciones de respuesta | |
|---|---|---|
| | Más útiles | Menos útiles |
| Armonía con Alimentos y Vino | | |
| Administración Estratégica | | |
| Tendencias y Vanguardia Culinaria | | |
| Desarrollo de Eventos | | |
| Administración de Operaciones en Establecimientos de Alimentos y Bebidas | | |
| Innovación en Proyectos Gastronómicos | | |

4.27 ¿Considera que la formación interdisciplinaria es útil para el desempeño de su profesión?

☐ a) Totalmente de acuerdo ☐ b) De acuerdo

☐ c) Ni en acuerdo ni en desacuerdo ☐ d) En desacuerdo

☐ e) Totalmente en desacuerdo

| **4.28 Considero que gracias a mi carrera tengo una buenabase para:** | Opciones de respuesta | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Totalmente de acuerdo | De acuerdo | Ni de acuerdo nien desacuerdo | En desacuerdo | Totalmente en desacuerdo |
| Empezar a trabajar | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Aprender en el trabajo | | | | | |
| Realizar las tareas de tu trabajo actual | | | | | |
| Mejorar tus perspectivas profesionales | | | | | |
| Mejorar tu desarrollo personal | | | | | |

| **4.29 Considero que en mi carrera** | Opciones de respuesta | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Totalmente de acuerdo | De acuerdo | Ni de acuerdo ni en desacuerdo | En desacuerdo | Totalmente en desacuerdo |
| Había que trabajar o estudiar mucho para aprobar lasasignaturas | | | | | |
| El enfoque del plan de estudios es general | | | | | |
| El enfoque del plan de estudios es especializado | | | | | |
| Cuenta con prestigio académico | | | | | |
| La secuencia de las asignaturas omaterias del plan de estudios es adecuada | | | | | |
| La proporción de teoría y prácticadel programa educativo es adecuada | | | | | |

| **4.30 ¿Qué sugerencias harías para mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje?** | Marca tu opción de respuesta para cada enunciado | | |
|---|---|---|---|
| | Aumente | Disminuya | Siga igual |
| Que el número de horas clase… | | | |
| Que el número de horas de taller… | | | |
| Que el número de horas de laboratorio… | | | |
| Que el material de apoyo… | | | |
| Que la tecnología de la enseñanza… | | | |
| Que el área de tutorías… | | | |
| Otra (especifique) | | | |

| **4.31 ¿En qué medida se hizo énfasis en tu carrera en los siguientes métodos de enseñanza y aprendizaje?** | Marca tu opción de respuesta para cada enunciado | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Mucho | Bastante | Poco | Muy poco | Nada |
| Asistencia a clase | | | | | |
| Trabajos en grupo | | | | | |
| Participación en proyectos de investigación | | | | | |
| Prácticas en empresas, instituciones o similares | | | | | |
| Conocimientos prácticos y metodológicos | | | | | |
| Teorías, conceptos y paradigmas | | | | | |
| El profesor es la principal fuente de información | | | | | |
| Aprendizaje basado en proyectos o problemas | | | | | |
| Trabajos escritos | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Exposiciones orales | | | | | |
| Realización de exámenes de preguntas libres | | | | | |
| Realización de exámenes de opción múltiple | | | | | |

4.32 ¿Cómo considera la calidad del grupo de docentes que le dieron clases en su carrera?

☐ a) Muy buena ☐ b) Buena ☐ c) Regular

☐ d) Mala ☐ e) Muy mala

| **4.33 En qué medida el plan de estudios ha contribuidoen el desarrollo de tus…** | Marca tu opción de respuesta para cada enunciado | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Mucho | Bastante | Poco | Muy poco | Nada |
| Competencias profesionales | | | | | |
| Competencia de liderazgo | | | | | |
| Competencia para el trabajo en equipo | | | | | |
| Capacidad para la resolución de conflictos | | | | | |
| Habilidades de pensamiento crítico | | | | | |
| Creatividad | | | | | |

4.34 ¿Conocía el perfil de egreso de su carrera?

☐ a) Sí ☐ b) No

| **4.35 Considero que los siguientes conocimientos que conforman el perfil de egreso de mi licenciatura son suficientes para el campo laboral en el que me desarrollo** | **Opciones de respuesta** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Totalmente de acuerdo | De acuerdo | Ni de acuerdoni en desacuerdo | En desacuerdo | Totalmente en desacuerdo |
| Principios de química | | | | | |
| Lógico-matemáticos | | | | | |
| Fundamentos de administración | | | | | |

| **4.36 Considero que las siguientes habilidades que conforman el perfil de egreso de mi carrera,son suficientes para el campo laboral en el que me desarrollo** | **Opciones de respuesta** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Totalmente de acuerdo | De acuerdo | Ni de acuerdoni en desacuerdo | En desacuerdo | Totalmente en desacuerdo |
| Habilidades de comunicación oral y escrita en español e inglés | | | | | |
| Manejo nivel básico de tecnologías de la información | | | | | |
| Creatividad | | | | | |
| Toma de decisiones | | | | | |
| Liderazgo | | | | | |
| Trabajo en equipo | | | | | |

| **4.37 Considero que las siguientes actitudes y valores que conforman el perfil de egreso demi licenciatura, son suficientes para el campo laboral en el queme desarrollo** | **Opciones de respuesta** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Totalmentede acuerdo | De acuerdo | Ni de acuerdoni en desacuerdo | En desacuerdo | Totalmenteen desacuerdo |
| Vocación de servicio, facilidad de adaptación al cambio | | | | | |
| Disposición para el trabajo en equipo | | | | | |
| Emprendedor y comprometido | | | | | |
| Proactivo | | | | | |
| Respeto | | | | | |
| Honestidad | | | | | |
| Asertividad | | | | | |
| Responsabilidad social | | | | | |
| Tolerancia | | | | | |

4.38 Del siguiente listado de habilidades, actitudes y valores que conforman el perfil de egreso de su carrera, seleccione los cinco que considera que más valora su empleador actual. En caso de no estar trabajando, seleccione los que cree que se valorarían más en el trabajo que desea tener:

| **Descripción de las habilidades, actitudes y valores** | **Selecciónalo marcando con una X** |
|---|---|
| Habilidades de comunicación oral y escrita en español e inglés | |
| Manejo nivel básico de tecnologías de la información | |
| Creatividad | |
| Toma de decisiones | |
| Liderazgo | |
| Trabajo en equipo | |
| Vocación de servicio, facilidad de adaptación al cambio | |
| Disposición para el trabajo en equipo | |
| Emprendedor y comprometido | |
| Proactivo | |
| Respeto | |
| Honestidad | |
| Asertividad | |
| Responsabilidad social | |
| Tolerancia | |

4.39 Agradecemos el tiempo que ha dedicado para resolver este cuestionario y apreciamos cualquier opinión adicional que desee agregar y que ayude en la mejora de la formación profesional de la carrera de la cual egresó:

_____

**Apéndice B.** Cuestionario dirigido a académicos para retroalimentar la evaluación externa e interna del programa educativo de Licenciatura en Gastronomía

Estimado académico,

Le informamos que la UABC desea identificar su percepción respecto al proceso de enseñanza-aprendizaje, la organización del plan de estudios, el proceso formativo y el perfil de egreso de las carreras en que presta su servicio.

La información que nos proporciones en este cuestionario es estrictamente confidencial, misma que será de utilidad para realizar cambios en el plan de estudios vigente y con ello incidir en la mejora de la formación profesional que ofrecemos. Te pedimos que respondas de manera honesta y objetiva.

**Agradecemos su participación**

*Instrucciones: Seleccione la opción de respuesta que corresponda a su situación.*

***I. Datos generales***

**1.1 Seleccione su sexo**

☐ a) Femenino ☐ b) Masculino

**1.2 Seleccione su edad**

☐ a) 25 años o menos ☐ b) Entre 26 y 30 años
☐ c) Entre 31 y 35 años ☐ d) Entre 36 y 40 años
☐ e) Entre 41 y 45 años ☐ f) Entre 46 y 50 años
☐ g) Entre 51 y 55 años ☐ h) 56 años o más

**1.3 Seleccione su máximo nivel de estudios que ha adquirido**

☐ a) Licenciatura o ingeniería ☐ b) Maestría
☐ c) Doctorado ☐ d) Postdoctorado

**1.4 Actualmente, ¿en qué sector realiza su actividad profesional?**

☐ a) Público ☐ b) Privado ☐ c) Ambos

**1.5 Indique los años de experiencia profesional con los que cuenta:**

☐ a) Entre 1 y 5 años ☐ b) Entre 6 y 10 años ☐ c) Entre 11 y 15 años
☐ d) Entre 16 y 20 años ☐ e) Mas de 20 años

**1.6 Indique la facultad en la que labora como docente de UABC:**

- [ ] Facultad de Enología y Gastronomía
- [ ] Facultad de Turismo y Mercadotecnia

**1.7 Indique los años de experiencia como docente en UABC:**

- [ ] a) Entre 1 y 5 años
- [ ] b) Entre 6 y 10 años
- [ ] c) Entre 11 y 15 años
- [ ] d) Entre 16 y 20 años
- [ ] e) Mas de 20 años

**1.8 Indique el tipo de contratación que tiene como docente en UABC:**

- [ ] a) Profesor de carrera de tiempo completo
- [ ] b) Profesor de carrera de medio tiempo
- [ ] c) Profesor de asignatura

**1.9 Desempeña alguna actividad relacionada con la organización académica de la escuela o facultad en la quelabora en UABC:**

- [ ] a) No
- [ ] b) Coordinador de carrera
- [ ] c) Coordinador de un área del conocimiento
- [ ] d) Coordinador del área básica
- [ ] e) Coordinador de Formación Profesional y Vinculación
- [ ] f) Coordinador de investigación
- [ ] g) Técnico académico
- [ ] h) Otro, especifique: _____

**1.10 Actualmente, pertenece a alguna de las siguientes instancias (marque las que correspondan):**

- [ ] a) Sí, a un colegio o asociación de mi gremio profesional
- [ ] b) Sí, al Sistema Nacional de Investigadores de CONACYT
- [ ] c) No

**1.11 ¿En qué medida conoce el programa educativo de la UABC?**

- [ ] a) Nulamente
- [ ] b) Poco

☐ c) Regular ☐ d) Completamente

**.12 En los últimos dos años, aproximadamente, ¿en cuántos cursos de formación pedagógica o didáctica haparticipado?**

☐ a) Ninguno ☐ b) Entre 1 y 2 ☐ c) Entre 3 y 5

☐ d) Entre 6 y 8 ☐ e) Más de 8

**1.13 En los últimos tres años, ¿ha participado en el diseño de programas bajo el enfoque por competencias?**

☐ a) Sí ☐ b) No

**1.14 Seleccione las opciones que reflejen la importancia que otorgas a tu trabajo como docente en UABC:**

☐ a) Autonomía en el trabajo ☐ b) Estabilidad laboral

☐ c) Oportunidad de aprender cosas nuevas ☐ d) Ingresos elevados

☐ e) Afrontar nuevos retos ☐ f) Buenas perspectivas profesionales

☐ g) Tener tiempo para actividades de ocio y recreativas ☐ h) Reconocimiento/prestigio social

☐ i) Oportunidad de hacer algo útil para la sociedad ☐ j) Facilidad para combinar trabajo y familia

☐ k) Otro, especifique: _____

***II. Proceso de enseñanza-aprendizaje***

| **2.1 En mi experiencia, como docente de esta institución, considero que:** | Opciones de respuesta | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| El personal docente de apoyo es adecuado para lograr los objetivos de los contenidos dela(s) unidad de aprendizaje que imparte | | | | | |
| El personal administrativo que brinda apoyoes adecuado para lograr los objetivos de los contenidos de la(s) unidad de aprendizaje que imparte | | | | | |
| El acervo bibliográfico (libros, revistas, basesde datos electrónicas y tesis) son adecuados, ya que responden a los requerimientos de las unidades de aprendizaje que imparto en la carrera | | | | | |
| El equipo de cómputo y software es adecuado, ya que responde a los requerimientos de las unidades de aprendizaje que imparto en la carrera | | | | | |
| El Internet es adecuado, ya que responde a losrequerimientos de las unidades de aprendizaje que imparto en la carrera | | | | | |
| Los cañones de video son adecuados, ya que responden a los requerimientos de lasunidades de aprendizaje que imparto en la carrera | | | | | |
| El equipo de laboratorio e s adecuado ya que responde a los requerimientos de lasunidades de aprendizaje que imparto en la carrera | | | | | |
| Los salones de clases son adecuados, ya quepermiten lograr los objetivos del plan de estudios | | | | | |
| Los laboratorios son adecuados, ya que permiten lograr los objetivos del plan deestudios | | | | | |
| Los talleres son adecuados, ya que permiten lograr los objetivos del plan de estudios | | | | | |
| Las salas audiovisuales son adecuadas, ya que permiten lograr los objetivos del plan deestudios | | | | | |
| La biblioteca es adecuada, ya que permite lograr los objetivos del plan de estudios | | | | | |
| Las oficinas son adecuadas, ya que permiten lograr los objetivos del plan de estudios | | | | | |
| Las salas de consulta y atención a estudiantes son adecuadas, ya que permiten lograr losobjetivos del plan de | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| estudios | | | | | |

| **2.2 En mi experiencia, como docente de esta institución, considero que:** | Opciones de respuesta | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| Cuento con el apoyo y asesoría para eldesarrollo de actividades didácticas en las unidades de aprendizaje que imparto | | | | | |
| Tengo suficientes recursos didácticos otecnológicos para el desarrollo de las unidades de aprendizaje que imparto | | | | | |
| Se han realizado los cambios y actualizaciones suficientes en los contenidos temáticos de las unidades deaprendizaje que imparto | | | | | |
| Se evalúa de manera sistemática mi trabajo | | | | | |
| Cuento con el apoyo de la coordinación del programa para la planificación y ejecución de los programas de las unidades de aprendizaje que imparto | | | | | |
| La coordinación del programa educativootorga seguimiento y evaluación del cumplimiento de los contenidos temáticosde las unidades de aprendizaje | | | | | |
| Las actividades de asesoría y apoyo académico para los estudiantes resultan adecuadas | | | | | |
| La coordinación del programa educativoadquiere de manera suficiente recursos para el desarrollo de las actividades deenseñanza-aprendizaje | | | | | |
| La coordinación del programa educativorealiza actividades para la formación de equipos de trabajo por unidades deaprendizaje | | | | | |
| La coordinación del programa educativo contribuye en la capacitación pedagógica | | | | | |
| La coordinación del programa educativo contribuye en la capacitación científica o tecnológica en áreas específicas del plan de estudios | | | | | |
| Las unidades de aprendizaje del plan de estudios son pertinentes, ya que se corresponden con elperfil de egreso de la carrera | | | | | |
| Los créditos y horas otorgadas a las unidades de aprendizaje son pertinentes | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| En los grupos de clase, la cantidad de estudiantes es adecuada para el desarrollo de sus actividades didácticas | | | | | |
| La mayoría de los estudiantes cuentan consuficiente información respecto al perfil profesional y plan de estudios de suscarreras | | | | | |
| Se involucra a los estudiantes en actividades de vinculación y actividades de investigación | | | | | |

**2.3 Seleccione las formas de trabajo que suele planear para la impartición de sus clases:**

| | | | |
|---|---|---|---|
| | a) Clases teóricas | | b) Atención personalizada a los estudiantes |
| | c) Seminarios- talleres | | d) Trabajo en grupo |
| | e) Clases prácticas | | f) Trabajo autónomo e individual |
| | g) Prácticas externas | | h) Otro(s), especifique: _____ |

| **2.4 En sus clases, ¿en qué medida otorga valor o pone en práctica lo siguiente?** | Opciones de respuesta | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Nada | Muy poco | Poco | Bastante | Mucho |
| Asistencia a clase | | | | | |
| Puntualidad | | | | | |
| Aprendizaje cooperativo | | | | | |
| Contrato de aprendizaje | | | | | |
| Participación en proyectos de investigación | | | | | |
| Método expositivo | | | | | |
| Estudios de caso | | | | | |
| Resolución de ejercicios y problemas | | | | | |
| Prácticas en empresas instituciones o similares | | | | | |
| Conocimientos prácticos y metodológicos | | | | | |
| Teorías, conceptos o paradigmas | | | | | |
| Aprendizaje orientado en proyectos | | | | | |
| Trabajos escritos | | | | | |
| Aprendizaje basado en problemas | | | | | |
| Exposiciones orales | | | | | |
| Aplicación de pruebas tipo test para medir el aprendizaje | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Aplicación de evaluaciones de preguntas abiertas | | | | | |

Otro, especifique: _____

Otro, especifique: _____

| **2.5 De los siguientes materiales de apoyo y recursos, indique la frecuencia con la que los utiliza en sus clases:** | Opciones de respuesta | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Siempre | Casi siempre | Algunasveces | Casi nunca | Nunca |
| Ilustraciones | | | | | |
| Apuntes | | | | | |
| Pizarrón | | | | | |
| Pizarrón electrónico | | | | | |
| Presentaciones en *Power Point* o similares | | | | | |
| Estudio de casos concretos | | | | | |
| Material auditivo | | | | | |
| Material audiovisual | | | | | |
| Sitios de internet | | | | | |
| Consulta de bases de datos especializadas | | | | | |

Otro.
Especifique: _____

Otro.
Especifique: _____

| **2.6 En mis clases, suelo programar actividades para fomentar que los estudiantes sean:** | Opciones de respuesta | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Siempre | Casi siempre | Algunasveces | Casi nunca | Nunca |
| Disciplinados | | | | | |
| Propositivos | | | | | |
| Creativos | | | | | |
| Emprendedores | | | | | |
| Respetuosos | | | | | |
| Tolerantes | | | | | |
| Dispuestos al diálogo | | | | | |
| Dispuestos a aprender | | | | | |
| Responsables de su propio aprendizaje | | | | | |
| Abiertos al cambio | | | | | |
| Interesados en encontrar soluciones | | | | | |
| Interesados en superar sus limitaciones | | | | | |
| Interesados en lograr metas | | | | | |
| Sensibles a las manifestaciones del grupo | | | | | |
| Interesados en conocer nuevas formas de enseñanza utilizando las TIC | | | | | |
| Creativos para optimizar recursos | | | | | |
| Interesados por mantenerse informadosmediante lectura de periódicos, revistas y libros de interés | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| general | | | | | |
| Más participativos en asuntos de interés público | | | | | |
| Promotores de iniciativas benéficas para la colectividad | | | | | |
| Sensibles a los problemas ambientales | | | | | |
| Respetuosos a los derechos de autor | | | | | |
| Solidarios con los compañeros de clase | | | | | |

***III. Organización del plan de estudios***

| **3.1 Como docente, respecto al plan de estudios actual, considero que:** | Opciones de respuesta | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| Es pertinente la secuencia de las unidades de aprendizaje o materias | | | | | |
| Es adecuada la proporción de teoría y práctica | | | | | |
| Es pertinente la etapa de formación básica | | | | | |
| Es pertinente la etapa disciplinar | | | | | |
| Es pertinente la etapa terminal | | | | | |
| Es suficiente la oferta de unidades de aprendizaje, ya quepermite que los estudiantes elijan las que son de su interés | | | | | |
| Suelo satisfacer las necesidades de los estudiantes | | | | | |
| Suelo satisfacer las necesidades de la institución | | | | | |
| Suelo satisfacer las demandas del campo laboral | | | | | |
| Tiendo a satisfacer las demandas de los sectores productivos | | | | | |
| Me caracterizo por diversificar la formación de los estudiantes | | | | | |
| Me caracterizo por promover la formación integral | | | | | |
| Me caracterizo por promover conocimientos generales de naturaleza científica | | | | | |
| Cumplo con las demandas de la formación de graduados/egresados de la carrera | | | | | |

| **3.2 Como docente, considero que el** | Opciones de respuesta |
|---|---|

| **plande estudios propicia o promueve:** | No tengo bases para opinar | Totalmenteen desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmentede acuerdo |
|---|---|---|---|---|---|
| Conocimientos generales de naturaleza científica | | | | | |
| Conocimientos generales de naturaleza humanística | | | | | |
| Los espacios curriculares necesarios para eldesarrollo de la habilidad para la comunicación oral, escrita o gráfica en español | | | | | |
| Los espacios curriculares necesarios para el desarrollo de la habilidad para la comunicación oral, escrita o gráfica en inglés | | | | | |
| Conocimientos técnicos de la disciplina | | | | | |
| Conocimientos teóricos amplios y actualizados del campo profesional | | | | | |
| Capacidad analítica y lógica | | | | | |
| Desarrollo del pensamiento crítico | | | | | |
| Toma de decisiones y resolución de problemas | | | | | |
| Capacidad para aplicar conocimientos adquiridos durante la carrera | | | | | |
| Los espacios curriculares para el desarrollo de la autonomía | | | | | |
| Habilidad para el manejo de métodos y técnicas de trabajo en su área profesional | | | | | |
| Los espacios curriculares para utilizar las TIC | | | | | |
| Espacios curriculares para la formación de los valores universales | | | | | |

| **3.3 Del siguiente listado de conocimientos (que conforman el perfil de egreso de la carrera en la cual imparte clases) señale qué tan pertinente es que el estudiante los domine para un adecuado ejercicio profesional:** | Opciones de respuesta | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Nada pertinente | Poco pertinente | Pertinente | Totalmente pertinente |
| Principios de química | | | | | |
| Lógico-matemáticos | | | | | |
| Fundamentos de administración | | | | | |

| **3.4 Del siguiente listado de habilidades** | Opciones de respuesta |
|---|---|

| **(que conforman el perfil de egreso de la carrera en la cual imparte clases) señale qué tan pertinente es que los estudiantes cuenten con ellas para un adecuado ejercicio profesional:** | No tengo bases para opinar | Nada pertinente | Poco pertinente | Pertinente | Totalmente pertinente |
|---|---|---|---|---|---|
| Habilidades de comunicación oral y escrita en español e inglés | | | | | |
| Manejo nivel básico de tecnologías de la información | | | | | |
| Creatividad | | | | | |
| Toma de decisiones | | | | | |
| Liderazgo | | | | | |
| Trabajo en equipo | | | | | |

| **3.5 Del siguiente listado de actitudes (que conforman el perfil de egreso de la carrera en la cual imparte clases) señale qué tan pertinente es que los estudiantes cuenten con ellas para un adecuado ejercicio profesional:** | Opciones de respuesta | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Nada pertinente | Poco pertinente | Pertinente | Totalmente pertinente |
| Vocación de servicio, facilidad de adaptación al cambio | | | | | |
| Disposición para el trabajo en equipo | | | | | |
| Emprendedor y comprometido | | | | | |
| Proactivo | | | | | |

| **3.6 Del siguiente listado de valores (que conforman el perfil de egreso de la carrera en la cual imparte clases) señale qué tan pertinente es que los estudiantes cuenten con ellos para un adecuado ejercicio profesional:** | Opciones de respuesta | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Nada pertinente | Poco pertinente | Pertinente | Totalmente pertinente |
| Respeto | | | | | |
| Honestidad | | | | | |
| Asertividad | | | | | |
| Responsabilidad social | | | | | |
| Tolerancia | | | | | |

| **3.7 Como docente, considero que el perfil de egreso de la carrera en la cual participo corresponde o atiende:** | Opciones de respuesta | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| La dirección, gestión, servicio y asesoría de instituciones públicas o | | | | | |

privadas vinculadas con el sector gastronómico, turístico o empresarial
El mejoramiento de procesos dentro de un negocio de alimentos y bebidas

La estandarización de procedimientos dentro de un negocio de alimentos y bebidas
La detección de áreas de oportunidad dentro de un negocio de alimentos y bebidas
Promoción de trabajo en equipo dentro de un negocio de alimentos y bebidas

| **3.8 De las competencias que conforman el perfil de egreso de la carrera en la cual imparte clases, indique desde su opinión si comprenden puntos fuertes o si considere puntos débiles en la formación quelos estudiantes están recibiendo o han recibido en su carrera** | Puntos fuertes | Puntos débiles | No tengo bases para opinar |
|---|---|---|---|
| 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. | | | |

**3.9 De la siguiente lista, seleccione las principales causas que impide que los estudiantes alcancen el perfilde egreso:**

| | |
|---|---|
| | A los estudiantes no les interesa el programa |
| | La selección de ingreso es inadecuada |
| | Los estudiantes tienen un rendimiento o implicación en su aprendizaje deficiente |
| | Actitudes paternalistas por parte de los docentes o de las autoridades educativas |
| | Los créditos obligatorios son insuficientes |
| | Falta de actualización del profesorado |
| | Falta de integración de unidades de aprendizaje |
| | El programa educativo actual no forma a los estudiantes para cubrir el perfil |

Otras, especifique: _____

| **3.10 Como docente, considero que:** | Opciones de respuesta | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | No tengo bases para opinar | Totalmenteen desacuerdo | En desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
| La formación valoral que reciben losestudiantes en su carrera promueve que conformen sus proyectos de vida | | | | | |
| El nivel y formación que se exige en el plan de estudios respecto al idioma ingléses suficiente de acuerdo con las demandas laborales del campo profesional de la carrera | | | | | |
| Las actividades culturales, deportivas, formativas y competitivas que ofrece el programa educativo son suficientes para incidir en la formación integral de los estudiantes | | | | | |
| La función del tutor beneficia la formación académica de los estudiantes | | | | | |
| El servicio social contribuye positivamente en la formación profesional de los estudiantes | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| La movilidad estudiantil nacional o internacional son experiencias que contribuyen a la formación profesional de los estudiantes | | | | | |
| Los programas y acciones que emprendeel Departamento de Orientación Educativa y Psicopedagógica beneficia elproceso formativo de los estudiantes | | | | | |

**3.11 Por favor, agregue todos los comentarios que considere necesarios para mejorar, ya sea el plan de estudios, las condiciones del docente para un mejor desempeño o la formación profesional del estudiante:**

**Apéndice H..** Guion de entrevista para coordinadores

- Identificar de los organismos nacionales e internacionales que son referentes fundamentales para la formación en gastronomía.
- Identificar programas afines: perfil de egreso.
- Otros referentes teóricos (describen la profesión y marcan la tendencia):
- Organismos reguladores de la formación del gastrónomo.
- Rankin de escuelas de gastronomía (comparación de IES públicas o privadas).
- Existe un referente nacional u organismos que marcan las tendencias.
- ¿Existe EGEL? De ser así, ¿qué es lo Ceneval señala sobre los conocimientos del egresado en gastro?
- ¿Existe examen interno?