

**ASIGNATURA DE INTEGRADORA BIS**

<b>1. Competencias</b>	Desarrollar y administrar un concepto gastronómico a través del diagnóstico del potencial culinario, la ingeniería de menús, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administración estratégica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico de la zona.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Décimo
<b>3. Horas Teóricas</b>	0
<b>4. Horas Prácticas</b>	30
<b>5. Horas Totales</b>	30
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	2
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	El alumno demostrará la competencia de desarrollar y administrar un concepto gastronómico a través del diagnóstico del potencial culinario, la ingeniería de menús, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administración estratégica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico de la zona.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Planeación del proyecto gastronómico</b>	0	20	20
<b>II. Desarrollo del proyecto gastronómico</b>	0	10	10
	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>30</b>


<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

## INTEGRADORA BIS


### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Planeación del proyecto gastronómico</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	0
<b>3. Horas Prácticas</b>	20
<b>4. Horas Totales</b>	20
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno planeará un concepto gastronómico para su implementación.


<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Definición del concepto gastronómico		Determinar el concepto gastronómico.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación Creativo Proactivo Innovador

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

<p>Selección del menú. Selección de oferta gastronómica</p>		<p>Integrar las propuestas de alimentos y bebidas. de oferta gastronómica</p>	<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación Creativo Proactivo Innovador</p>
<p>Diseño del concepto gastronómico</p>		<p>Integrar la propuesta de diseño del concepto gastronómico.  Integrar la carta de la oferta gastronómica.</p>	<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación Creativo Proactivo Innovador</p>


<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

<p>Planeación administrativa, legal y financiera</p>		<p>Integrar el presupuesto operativo.</p> <p>Integrar el diseño y diagramas de los procesos de las áreas funcionales.</p> <p>Integrar la filosofía organizacional.</p> <p>Integrar el plan estratégico, táctico y operacional.</p> <p>Integrar el perfil de puestos.</p> <p>Integrar la forma jurídica, trámites y permisos del negocio.</p>	<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación Creativo Proactivo Innovador</p>
<p>Gestión de recursos materiales</p>		<p>Integrar el catálogo de proveedores y la logística de compras.</p>	<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación Creativo Proactivo Innovador</p>


<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

**INTEGRADORA BIS**  
**PROCESO DE EVALUACIÓN**

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Desarrollará la planeación de un proyecto gastronómico y entregará un portafolio de evidencias que incluya lo siguiente:</p> <p>A)Concepto gastronómico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Introducción</li> <li>- Justificación el que se consideren alguno de los siguientes elementos del patrimonio culinario de México: métodos y técnicas, ingredientes representativos, así como usos y costumbres.</li> <li>- Descripción del tipo de establecimiento</li> <li>- Estilo de diseño</li> <li>- Tendencia gastronómica</li> <li>- Propuesta de menú y sus recetas estándar</li> <li>- Tendencias de ambientación:</li> <li>- Armonía de color</li> <li>- Material de revestimiento</li> <li>- Diseño de iluminación</li> <li>- Objetos de decoración</li> <li>- Sonorización</li> <li>- Conclusión</li> </ul> <p>B) Carta de la oferta gastronómica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- color</li> <li>- Tipografías y ubicación de textos en la carta</li> <li>- Materiales de la carta de acuerdo a la operatividad y normatividad:</li> <li>- Tapa</li> <li>- Papel</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analizar un concepto gastronómico en el que se considere el patrimonio culinario de México.</li> <li>2. Analizar la propuesta de alimentos y bebidas.</li> <li>3. Identificar los elementos del concepto gastronómico.</li> <li>4. Analizar los factores financieros, administrativos, legales y materiales del concepto gastronómico.</li> </ol>	<p>Proyecto Rúbrica</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción de los platillos de la carta</li> <li>- Justificación de cada uno de los elementos considerando el concepto gastronómico</li> </ul> <p>C) Presupuesto operativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presupuesto de ventas</li> <li>- Presupuesto de producción</li> <li>- Presupuesto de materia prima</li> <li>- Presupuesto de Mano de obra</li> <li>- Presupuesto de gastos de operación</li> <li>- Presupuesto de costo de ventas</li> <li>- Análisis marginal y de oportunidad</li> </ul> <p>D) Planeación de la operación de las áreas funcionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Filosofía organizacional.</li> <li>- Misión</li> <li>- Visión</li> <li>- Valores</li> <li>- Objetivos</li> <li>- Políticas</li> <li>- Diseño de los procesos de las áreas funcionales</li> <li>- Diagrama de los procesos de las áreas funcionales</li> <li>- Estrategias de planeación y su justificación</li> <li>- Plan estratégico, táctico y operacional por: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Áreas funcionales</li> <li>- Producción</li> <li>- Capital humano</li> <li>- Financiera</li> <li>- Mercadotecnia</li> <li>- Perfil de puestos del personal</li> </ul> </li> </ul> <p>E) Plan de gestión de recursos</p>		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	


# INTEGRADORA BIS

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Aprendizaje basado en proyectos Aprendizaje colaborativo Discusión de grupo	Equipo multimedia Computadora Internet

## ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

## INTEGRADORA BIS

### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>II. Desarrollo del proyecto gastronómico</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	0
<b>3. Horas Prácticas</b>	10
<b>4. Horas Totales</b>	10
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno desarrollará la propuesta del concepto gastronómico para contribuir a la oferta culinaria.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Presentación de la oferta gastronómica		<p>Elaborar prueba de menú.</p> <p>Presentar la prueba de menú.</p> <p>Presentar el modelo de negocio.</p>	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Automotivación</p> <p>Creativo</p> <p>Proactivo</p> <p>Innovador</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	




Evaluación del proyecto gastronómico		<p>Integrar el análisis financiero.</p> <p>Integrar un reporte de evaluación del proceso de operación.</p> <p>Proponer acciones de mejora y recomendaciones.</p>	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Automotivación</p> <p>Creativo</p> <p>Proactivo</p> <p>Innovador</p>
--------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## INTEGRADORA BIS


<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
--------------------------	--------------------------	-----------------------------------

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

<p>Desarrollará el proyecto gastronómico y entregará un portafolio de evidencias que incluya lo siguiente:</p> <p>A) Modelo de negocio</p> <p>A) Catálogo de proveedores  B) Lista de precios actualizada  C) Logística de compras  D) Lista de verificación de los platillos elaborados de acuerdo a las recetas estándar.  E) Lista de verificación de la presentación de acuerdo al BUFF  F) Análisis Financiero:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rentabilidad del establecimiento de A y B.</li> <li>- Liquidez del establecimiento de A y B.</li> <li>- Apalancamiento del establecimiento de A y B.</li> <li>- Endeudamiento</li> </ul> <p>- G) Evaluación del proceso de operación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Agrupación de datos con el diagrama de afinidad y árbol</li> <li>- Relación causa-efecto con el diagrama de relaciones y actividades</li> <li>- Secuencia y tiempo de un proceso con el diagrama de flechas</li> <li>- Relación de dos variables con la matriz L</li> <li>- Áreas de oportunidad de la operación</li> </ul> <p>H) Propuesta de acciones de mejora</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analizar los proveedores y logística de compras.</li> <li>2. Comprender un modelo de negocio</li> <li>3. Comprender el procedimiento de la prueba de menú.</li> <li>4. Analizar los estados financieros básicos.</li> <li>5. Identificar áreas de oportunidad del proceso de operación.</li> </ol>	<p>Proyecto Rúbrica</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	


## INTEGRADORA BIS

### PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Aprendizaje basado en proyectos Aprendizaje colaborativo Discusión de grupo	Equipo multimedia Computadora Internet

### ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	


## INTEGRADORA BIS

### CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA


Capacidad	Criterios de Desempeño
Diagnosticar el potencial gastronómico de la zona a través de la determinación de las tendencias culinarias, la cultura gastronómica y los insumos para diseñar una propuesta gastronómica.	<p>Elabora el diagnóstico del potencial gastronómico de la zona e integra un reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Características de la zona:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- características geográficas y climatológicas</li><li>- características de flora y fauna</li><li>- características demográficas</li><li>- características socioeconómicas</li><li>- influencias sociales</li><li>- usos y costumbres</li></ul> <p>B) tendencias culinarias que impactan en el área de influencia:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- preferencias del comensal</li><li>- corrientes gastronómicas</li></ul> <p>C) inventario de la cultura gastronómica de la región:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- platillos y bebidas tradicionales</li><li>- insumos disponibles</li><li>- métodos y técnicas culinarias</li></ul>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	


<p>Diseñar propuesta gastronómica considerando el diagnóstico sobre el potencial gastronómico de la zona, los tipos de cocinas, la ingeniería de menús de alimentos y bebidas, así como la normatividad aplicable, para satisfacer las necesidades de mercado y promover la cultura gastronómica.</p>	<p>Presenta propuesta gastronómica que integre lo siguiente:</p> <p>A) Datos generales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto gastronómico: infraestructura, mobiliario, ambientes: música, decoración, temática, materiales, iluminación, colorimetría, equipos mayores, menores y complementario.</li> <li>- Modelo de negocio.</li> <li>- Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas</li> </ul> <p>B) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Por tiempos: entradas, sopas, platos fuertes, postres.</li> <li>- Por tipo de alimentos: aves, carnes, pescados y mariscos.</li> <li>- Por técnicas: grasos y no grasos</li> <li>- Coctelera y vinos</li> </ul> <p>C) Recetas estándar del menú</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

<p>Desarrollar propuestas gastronómicas innovadoras de cocina mexicana tradicional e internacional a través de los métodos y técnicas culinarias de la cocina tradicional mexicana, cocina internacional representativa, protocolos de servicio, técnicas de montaje de platillos, técnicas de mixología y considerando la normatividad de seguridad e higiene para contribuir al logro de las metas establecidas.</p>	<p>Presenta propuesta gastronómica de cocina tradicional mexicana e internacional representativa que integre lo siguiente:</p> <p>*) Presentar los platillos y bebidas de la cocina tradicional mexicana:</p> <p>a) Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Métodos y técnicas culinarias</li> <li>- Insumos</li> <li>- Presentación tradicional</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <p>b) Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de elaboración</li> <li>- Insumos</li> <li>- Presentación tradicional</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <p>c) Servicio en el comedor: calidad en el servicio, servicio de alimentos y bebidas a comensales y montaje.</p> <p>*) Presentar los platillos y bebidas de la cocina contemporánea:</p> <p>a) Platillos innovadores:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tendencia culinaria</li> <li>- Métodos y técnicas culinarias</li> <li>- Insumos</li> <li>- Presentación: BUFF, color, texturas, sabor, formas geométricas y temperatura.</li> </ul> <p>b) Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tendencia</li> <li>- Técnicas de elaboración</li> <li>- Sabor</li> <li>- Insumos</li> <li>- Presentación: color, texturas, garnituras y densidad.</li> </ul>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

	<p>c) Servicio en el comedor: calidad en el servicio, servicio de bebidas, servicio de vino, servicio de alimentos a comensales y montaje.</p> <p>*) Presentar los platillos y bebidas representativos de la cocina internacional:</p> <p>a) Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Métodos y técnicas culinarias</li> <li>- Insumos</li> <li>- Presentación tradicional</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <p>b) Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de elaboración</li> <li>- Insumos</li> <li>- Presentación tradicional</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <p>c) Servicio en el comedor: calidad en el servicio, servicio de vino, servicio de alimentos a comensales y montaje.</p> <p>*) Lista de verificación de la normatividad en seguridad e higiene</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	



<p>Evaluar la propuesta gastronómica con base en la ingeniería de menús, preparación de los platillos y bebidas, servicio al cliente y herramientas de supervisión y control para establecer acciones correctivas y cumplir con los estándares de calidad.</p>	<p>Evalúa la propuesta gastronómica e integra un reporte:</p> <p>A) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación de la carta: concepto apegado a la tendencia culinaria</li> <li>- Conformación del menú</li> <li>- Contenido: platillos y bebidas acordes a la tendencia propuesta.</li> <li>- Recetas estándar.</li> </ul> <p>B) Preparación de platillos y bebidas de cocina tradicional y alta cocina mexicana, y cocina internacional:</p> <p>Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Métodos y técnicas culinarias</li> <li>- Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad</li> <li>- Presentación</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de elaboración</li> <li>- Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad</li> <li>- Presentación</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <p>C) Servicio al cliente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Calidad en el servicio</li> <li>- Servicio de alimentos y bebidas a comensales</li> <li>- Montaje.</li> </ul> <p>D) Listas de verificación sobre la preparación higiénica de los alimentos y bebidas.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

Diagnosticar los recursos humanos, materiales, técnicos y financieros a través del análisis de puestos y funcionalidad de los equipos, estados financieros básicos y normatividad aplicable para determinar y optimizar los recursos.

Elabora el diagnóstico de los recursos e integra el reporte con lo siguiente:

A) Recursos Humanos:

- Análisis de puestos: Funciones, habilidades, capacidades, aptitud, actitud y perfil del puesto
- Diagnóstico de necesidades de capacitación

B) Recursos materiales:

- Inventarios de instalaciones, equipo y materia prima: uso, manejo, utilidad y vida probable.

C) Recursos Financieros:


- Análisis de costos de: producción y operación
- Estados financieros básicos: controles internos de las áreas funcionales

D) Recursos Técnicos:


- Softwares
- El menú del establecimiento
- Inventarios
- Ingeniería de procesos

E) Normatividad aplicable:


- Licencias y permisos de operación.

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	


<p>Planear los recursos humanos, materiales, técnicos y financieros considerando el diagnóstico de necesidades de recursos, la normatividad aplicable, herramientas de planeación estratégica y desarrollo organizacional, así como la elaboración de presupuestos e indicadores, para el cumplimiento de los objetivos de la organización.</p>	<p>Elabora la planeación e integra un reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Filosofía organizacional</p> <p>B) Objetivos: operacionales, tácticos y estratégicos.</p> <p>C) Planes y programas de las áreas funcionales: líneas de acción, contingencias y puntos críticos de control:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- recursos humanos: inducción y capacitación del personal</li> <li>- recursos materiales: compras, insumos, infraestructura y mantenimiento preventivo y correctivo</li> <li>- recursos financieros: presupuestos ingresos y egresos y proyecciones</li> </ul> <p>D) Ingeniería de procesos:</p> <p>I. Manuales operacionales de cocina, almacén, compras, área de servicio al cliente, bar, contraloría y administración:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Funciones, objetivos, alcance y unidad responsable</li> <li>- Estructura orgánica de las áreas</li> <li>- Marco normativo</li> <li>- Áreas funcionales</li> <li>- Tiempos y movimientos de las áreas</li> <li>- Diagramas de flujo de las áreas: cocina, almacén, compras, comedor, bar, contraloría y administración</li> <li>- Cronograma de actividades</li> <li>- Formatos aplicables</li> <li>- Establecer puntos críticos de control</li> </ul>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

	<p>E) Listas de verificación de las áreas funcionales.</p> <p>F) Establecer indicadores de las áreas funcionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producción</li> <li>- Desempeño</li> <li>- Calidad</li> </ul>
<p>Coordinar los recursos humanos, materiales, técnicos y financieros considerando la planeación y normatividad aplicable, utilizando herramientas contables, financieras, administrativas y de gestión de calidad para el logro de las metas establecidas.</p>	<p>Coordina la operación de las áreas y entrega el informe de operación que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grado de cumplimiento de los indicadores de: <ul style="list-style-type: none"> <li>- producción</li> <li>- desempeño</li> <li>- calidad</li> </ul> </li> <li>- Grado de cumplimiento de los controles internos de las áreas funcionales.</li> <li>- Listas de verificación de los procedimientos.</li> <li>- Bitácoras de las áreas funcionales</li> <li>- Reporte de incidencias</li> </ul>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	


<p>Evaluar la administración de los recursos a través del análisis de resultados, herramientas de evaluación y considerando la normatividad aplicable para determinar estrategias de mejora continua y toma de decisiones.</p>	<p>Evalúa la administración de los recursos y presenta un informe que contenga:</p> <p>I. Resultados:</p> <p>a) Recursos humanos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- evaluación del desempeño del personal</li> <li>- cumplimiento de indicadores de producción, desempeño y calidad de las áreas funcionales.</li> <li>- clima laboral</li> </ul> <p>b) Recursos materiales y técnicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Informe de auditoría de funcionalidad y estado físico de las instalaciones y equipo.</li> </ul> <p>c) Recursos Financieros:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estados financieros básicos</li> <li>- Análisis financiero</li> <li>- Endeudamiento</li> </ul> <p>d) Normatividad</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cumplimiento de la normatividad aplicable</li> </ul> <p>II. Propuesta de mejora: acciones preventivas y correctivas</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	


## INTEGRADORA BIS

### FUENTES BIBLIOGRÁFICAS


Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Blanca Nieto	(2004)	<i>Cocina tradicional mexicana</i>	D.F.	México	Selector
Heriberto García Rivas	(2006)	<i>Cocina prehispánica mexicana</i>	D.F.	México	Panorama
Aguilar, S. A. de Ediciones	(2008)	<i>La gran cocina Mexicana: 200 platillos tradicionales</i>	D.F.	México	Santillana
Novo, salvador	(2010)	<i>Historia gastronómica de la ciudad de México</i>	D.F.	México	Porrúa
Tony Botella	(2010)	<i>Cocinar al vacío</i>	Madrid	España	Akal
Pablo San Román	(2013)	<i>Sabor a ti, cocina mexicana contemporánea</i>	DF	México	Planeta
Enrique Olvera	(2011)	La Milpa	México	México	
Tzyy-MianSoong	(2007)	<i>El libro de cocina china</i>	Madrid	España	Mandala ediciones
La cocina japonesa y Nikkei	(2009)	<i>La cocina japonesa y Nikkei</i>	Madrid	España	EuroMéxico

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

Terry Tan		<i>El libro de la auténtica cocina tailandesa</i>	Barcelona	España	Blume
Boué, Vincent; Delorme, Hubert; McLachlan	(2010)	<i>Enciclopedia de la gastronomía Francesa</i>	Barcelona	España	Blume
Nestor Luján, Perucho Juan	(2003)	<i>El libro de la cocina española: gastronomía e historia</i>	Madrid	España	Tusquets editores
VVAA	(2011)	<i>Cocina italiana paso a paso</i>	Madrid	España	Parragon
Fernando Castellón	(2007)	<i>El Gran Libro de los Cócteles</i>	Madrid	España	El Drac
Contreras Delgado, Camilo. Ortega, Isabel	(2005)	<i>Bebidas y Regiones, Historia e impacto de la cultura etílica en México</i>	México	D.F.	Plaza y valdés editores
David F. Muñoz Negrón	(2009)	<i>Administración de operaciones. Enfoque de administración de procesos de negocios</i>	Distrito Federal	México	Cengage Learning
Humberto Gutiérrez Pulido	(2010)	<i>Calidad total y productividad</i>	Distrito Federal	México	McGraw-Hill
Emilio Martínez Moya	(2007)	<i>Gestión de compras. Negociación y estrategias de aprovisionamiento</i>	Madrid	España	Fund. Confemetal


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

James P. Johnson	(2012)	<i>Administración de compras y abastecimientos</i>	D.F.	México	McGraw Hill
Perdomo A.	(2009)	<i>Análisis e interpretación de estados financieros.</i>	México D.F	México	Thompson Learning
Héctor Delgado Castillo	(2007)	<i>Análisis de estados financieros: finanzas para "no financieros" e interpretación para toma de decisiones</i>	México D.F	México	Trillas
Summer D.	(2006)	<i>Administración de la calidad.</i>	México D. F.	México	Pearson Educacion
Ramirez, C. C.	(2006)	<i>Administrando la calidad para el cambio.</i>	México D. F.	México	Limusa
Analía Martini	(2007)	<i>Ingeniería de menú. Método de optimización para la operación gastronómica</i>	Buenos Aires	Argentina	FEHGRA (Federación Empresaria y Hotelera gastronómica de la República Argentina)
Jesús Felipe Gallego	(2008)	<i>Marketing para hoteles y restaurantes en los nuevos escenarios</i>	Madrid	España	Paraninfo
Luis Eduardo Montes Ortega	(2009)	<i>Diseño y gestión de cocinas</i>	Madrid	España	Ediciones Díaz de Santos

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	



Hill entwistle	(2001)	<i>Diseño con Luz en bares y restaurantes</i>	DF	México	Mc Graw Hill
Aurora Cuito	(2006)	<i>Nuevos Bares y Restaurantes</i>	Madrid	España	A. Asppan S.L.
Lourdes Münch.	(2005)	<i>Planeación Estratégica</i>	México, D.F.	México	Trillas
Robbins Coulter	(2009)	<i>Administración</i>	México, D.F.	México	Pearson
Idalberto Chiavenato	(2011)	<i>Administración de Recursos Humanos</i>	México, D.F.	México	Mc Graw Hill

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	