


ASIGNATURA DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS BIS

1. Competencias	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.
2. Cuatrimestre	Noveno
3. Horas Teóricas	20
4. Horas Prácticas	25
5. Horas Totales	45
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	3
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno desarrollará un concepto gastronómico considerando estilos de diseño, tendencias de ambientación, distribución de espacios y equipamiento para conformar una oferta gastronómica.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Conceptos gastronómicos	15	10	25
II. Instalaciones y equipamiento	5	15	20


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

CONCEPTOS GASTRONÓMICOS BIS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Conceptos gastronómicos
2. Horas Teóricas	15
3. Horas Prácticas	10
4. Horas Totales	35
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno propondrá conceptos gastronómicos para ampliar la oferta de establecimientos de alimentos y bebidas


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Clasificación de establecimientos gastronómicos	<p>Identificar la clasificación de los tipos de establecimientos gastronómicos:</p> <p>Gourmet Especialidad Étnico Conveniente Familiares Industrial</p> <p>Reconocer los tipos de servicio</p> <p>Reconocer los mercados de servicios, productos gastronómicos y mercado meta</p>	Determinar el tipo de establecimiento gastronómico de acuerdo al mercado meta	<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación Creativo Proactivo Innovador</p>

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

<p>Estilos de diseño en espacios gastronómicos</p>	<p>Identificar las características de los estilos de diseño en espacios gastronómicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clásicos • Contemporáneos <p>Identificar las tendencias de estilos de diseño en espacios gastronómicos.</p> <p>Reconocer tipos de menú.</p>	<p>Determinar el tipo de diseño de acuerdo al tipo de establecimiento</p> <p>Determinar tipo de menú.</p>	<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación Creativo Proactivo Innovador</p>
--	---	---	--

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


<p>Elementos y tendencias de ambientación</p>	<p>Identificar los elementos de diseño de interiores en áreas de servicio de espacios gastronómicos, sus principios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Armonías del color: paleta de colores, cálidos, fríos, percepción visual y sus efectos psicológicos. -Materiales de revestimiento: acero, aluminio, madera, materiales cerámicos, plásticos, productos sintéticos, alfombras, piedras, corcho, caucho y piel. -Diseño de iluminación -Objetos de decoración: cuadros, pinturas, esculturas, fotos, lámparas, cortinas, alfombras, cojines, plantas y flores. -Sonorización: sonidos, acústica, música y volumen. 	<p>Proponer un concepto gastronómico</p> <p>Determinar el tipo de ambientación de acuerdo al establecimiento</p>	<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación Creativo Proactivo Innovador</p>
---	---	--	--

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

CONCEPTOS GASTRONÓMICOS BIS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto diseñará una propuesta de concepto gastronómico que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none">- Introducción- Justificación- Descripción del tipo de establecimiento- Estilo de diseño- Propuesta de menú- Tendencias de ambientación:- Armonía de color- Material de revestimiento- Diseño de iluminación- Objetos de decoración- Sonorización- Conclusión	<ol style="list-style-type: none">1. Identificar la clasificación de los establecimientos gastronómicos2. Analizar los estilos de diseño de espacios gastronómicos3. Analizar las tendencias de ambientación de espacios gastronómicos.	<p>Proyecto Rúbrica</p>

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


CONCEPTOS GASTRONÓMICOS BIS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Equipos colaborativos Investigación Aprendizaje basado en proyectos	Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Material impreso Internet

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


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

CONCEPTOS GASTRONÓMICOS BIS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	II. Instalación y equipamiento
2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	25
4. Horas Totales	35
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno propondrá la distribución de espacios, mobiliario y equipo de establecimientos gastronómicos para la optimización de la operación

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Distribución de espacios y zonas en establecimientos gastronómicos	<p>Identificar la normatividad aplicable a establecimientos gastronómicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Protección civil - Secretaría de salud <p>Reconocer las áreas interiores de un establecimiento gastronómico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Servicio - De descanso, recepción o espera - De aseo - Producción - Almacén <p>Reconocer los elementos del cálculo de aforo</p> <p>Reconocer flujos de trabajo, tiempos y movimientos.</p>	<p>Determinar la distribución de las áreas de servicio y producción de un establecimiento gastronómico</p> <p>Determinar la operatividad de un establecimiento gastronómico.</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>

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


<p>Mobiliario y equipo</p>	<p>Identificar tipos y características de mobiliario de las áreas funcionales de espacios gastronómicos.</p> <p>Reconocer el funcionamiento de equipo mayor y menor de establecimientos de alimentos y bebidas.</p> <p>Identificar la normatividad aplicable para la instalación de mobiliario y equipo en la industria de alimentos y bebidas</p> <p>Identificar la elaboración de diagramas a escala para la distribución de mobiliario, equipo y espacios</p>	<p>Seleccionar el mobiliario y equipo de acuerdo al estilo del establecimiento gastronómico.</p> <p>Diagramar la distribución de los espacios funcionales, mobiliario y equipo</p>	<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación Creativo Proactivo Innovador</p>
----------------------------	--	--	--

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

CONCEPTOS GASTRONÓMICOS BIS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso práctico de concepto gastronómico elaborará una propuesta de distribución de espacios, mobiliario y equipo, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introducción - Justificación - Flujos de trabajo, tiempos y movimientos - Diagrama a escala de distribución de mobiliario y equipo. - Cálculo de aforo - Normatividad aplicable - Propuesta de mobiliario y equipo: marca, modelo, medidas y material 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analizar la normatividad aplicable a establecimientos gastronómicos 2. Identificar el mobiliario y equipo 3. Analizar la normatividad aplicable para la instalación de equipo y mobiliario 	<p>Proyecto Rúbrica</p>

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


CONCEPTOS GASTRONÓMICOS BIS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Equipos colaborativos Investigación Aprendizaje basado en proyectos	Computadora Material impreso Internet Equipo multimedia

ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

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


CONCEPTOS GASTRONÓMICOS BIS

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


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>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>	<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"> - características geográficas y climatológicas - características de flora y fauna - características demográficas - características socioeconómicas - influencias sociales - usos y costumbres <p>B) tendencias culinarias que impactan en el área de influencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - preferencias del comensal - corrientes gastronómicas <p>C) inventario de la cultura gastronómica de la región:</p> <ul style="list-style-type: none"> - platillos y bebidas tradicionales - insumos disponibles - métodos y técnicas culinarias

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	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"> - Concepto gastronómico: infraestructura, mobiliario, ambientes: música, decoración, temática, materiales, iluminación, colorimetría, equipos mayores, menores y complementario. - Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas <p>B) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Por tiempos: entradas, sopas, platos fuertes, postres. - Por tipo de alimentos: aves, carnes, pescados y mariscos. - Por técnicas: grasos y no grasos - Coctelera y vinos <p>C) Recetas estándar del menú</p>
---	--

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	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"> - Presentación de la carta: concepto apegado a la tendencia culinaria - Conformación del menú - Contenido: platillos y bebidas acordes a la tendencia propuesta. - Recetas estándar. <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"> - Métodos y técnicas culinarias - Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad - Presentación - Características organolépticas <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de elaboración - Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad - Presentación - Características organolépticas <p>C) Servicio al cliente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calidad en el servicio - Servicio de alimentos y bebidas a comensales - Montaje. <p>D) Listas de verificación sobre la preparación higiénica de los alimentos y bebidas.</p>
--	--

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


CONCEPTOS GASTRONÓMICOS BIS

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Quesada Castro	(2008)	<i>Elementos Del Turismo</i>	Costa Rica	Costa Rica	EUNED
Editorial Vértice	(2008)	<i>Gestión de hoteles Hostelería y turismo</i>	MADRID	ESPAÑA	Editorial Vértice
Montes Ortega, Luis Eduardo Lloret Fernández, Irene López Fernández-Santos, Miguel Angel	(2018)	<i>Diseño y gestión de cocinas. 3a Ed.: Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración</i>			Diaz de santos
Broto, Carles/ Camerma	(2016)	<i>EL color en la arquitectura</i>			Pluton
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
Virginia Mcleod	(2008)	<i>Diseño de Cocinas Modernas</i>	Madrid	España	Parramón
Pascual Laza Muñoz	(2015)	<i>Ofertas gastronómicas</i>	Madrid	España	Sintesis

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

López Vilalta Isabel	(2014)	<i>Diseño de hoteles y restaurantes</i>	Barcelona	España	Links/Structure
Lopez Vilalta Isabel	(2014)	Diseño de hoteles y restaurantes	Barcelona	España	Links/Structure
Broto Carles	(2007)	Nuevo diseño en bares y restaurantes	Barcelona	España	Links
Angos Vallejo Gabriel	(2016)	<i>Diseño de procesos de servicios de restauración</i>	Madrid	España	Parainfo
Hill entwistle	(2001)	<i>Diseño con Luz en bares y restaurantes</i>	DF	México	Mc Graw Hill

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