

ASIGNATURA DE MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADAS A LA GASTRONOMÍA BIS

1. Competencias	Gestionar eventos y servicios gastronómicos, a partir de la planeación logística, técnicas de supervisión y evaluación, para satisfacer los requerimientos del cliente y contribuir al desarrollo económico de la región.
2. Cuatrimestre	Quinto
3. Horas Teóricas	18
4. Horas Prácticas	42
5. Horas Totales	60
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	4
7. Objetivo de Aprendizaje	El alumno desarrollará proyectos de investigación aplicada en el sector, considerando métodos e instrumentos de recolección y análisis de datos para contribuir al fortalecimiento de la industria y la cultura gastronómica.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Fundamentos de Investigación	6	14	20
II. Investigación aplicada	12	28	40
Totales	18	42	60

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADAS A LA GASTRONOMÍA BIS

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Fundamentos de Investigación
2. Horas Teóricas	6
3. Horas Prácticas	14
4. Horas Totales	20
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno identificará los aspectos teóricos, el proceso de la definición de problemas y el fundamento teórico de las mismas, para la generación de proyectos de investigación.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Introducción a la metodología de la investigación.	Explicar la importancia de la investigación en la gastronomía Describir los conceptos de: - Ciencia - Método científico Identificar la importancia de la ética del investigador		Observador Responsable Trabajo en equipo Analítico Capacidad de Síntesis Metódico Ordenado
Formulación del problema	Explicar el proceso de formulación del problema: - Selección del tema - Planteamiento del problema - Formulación de preguntas de investigación - Elaboración de justificación - Diseño de objetivos - Delimitación del problema	Seleccionar el tema de un proyecto de investigación. Determinar el planteamiento del problema. Formular preguntas de investigación. Elaborar la justificación del proyecto de investigación. Diseñar objetivos. Determinar la delimitación del	Observador Responsable Trabajo en equipo Analítico Capacidad de Síntesis Metódico Ordenado

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
		problema.	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Marco Teórico	<p>Explicar el proceso de construcción del Marco teórico.</p> <p>Definir la búsqueda y selección de información confiable.</p> <p>Explicar la normatividad del manual APA.</p>	Diseñar la metodología del proyecto de investigación.	<p>Observador</p> <p>Responsable</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Analítico</p> <p>Capacidad de Síntesis</p> <p>Metódico</p> <p>Ordenado</p>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADAS A LA GASTRONOMÍA BIS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de una problemática de investigación en el ámbito gastronómico, el alumno fundamenta un proyecto de investigación que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tema seleccionado - Planteamiento y delimitación del problema - Preguntas de investigación - Justificación del proyecto de investigación -Objetivos del proyecto de investigación - Marco teórico del proyecto de investigación - Referencias 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender la importancia de la investigación en la gastronomía 2. Identificar los conceptos de ciencia y método científico 3. Reconocer la importancia la actuación ética del investigador. 4. Determinar el problema de investigación. 5. Fundamentar el proyecto de investigación 	<p>Proyecto. Rúbrica</p>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADAS A LA GASTRONOMÍA BIS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos Tareas de investigación	Pizarrón Impresos: libros, revistas especializadas, Equipo de proyección Equipo de cómputo Meta buscadores Plataformas virtuales

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADAS A LA GASTRONOMÍA BIS

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Metodología para proyectos de investigación.
2. Horas Teóricas	12
3. Horas Prácticas	28
4. Horas Totales	40
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno formulará el diseño metodológico, así como el proceso de análisis e interpretación de datos, para el desarrollo de proyectos de investigación.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Metodología para proyectos de investigación.	<p>Describir los aspectos teóricos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de investigación cuantitativa y cualitativa - Sujetos de investigación - Muestreo <p>Reconocer el proceso de determinación del tamaño de la muestra y de las técnicas de muestreo.</p>	Diseñar la metodología del proyecto de investigación.	<p>Observador</p> <p>Responsable</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Analítico</p> <p>Capacidad de Síntesis</p> <p>Metódico</p> <p>Ordenado</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Recolección y análisis de datos	<p>Explicar los tipos de instrumentos de recolección de datos de acuerdo a su enfoque:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Análisis de registros y documentos. - Artefactos - Entrevistas - Encuestas - Paneles - Observación - Focus group <p>Explicar las características de los instrumentos de recolección de datos de acuerdo a su enfoque.</p> <p>Explicar el proceso de elaboración de los instrumentos de recolección de datos.</p> <p>Reconocer los conceptos de estadística descriptiva: medidas de tendencia central, de dispersión y representación gráfica.</p>	<p>Elaborar instrumentos de recolección de datos.</p> <p>Recolectar datos con instrumentos cualitativos y cuantitativos.</p> <p>Analizar datos.</p>	<p>Observador Responsable Trabajo en equipo Analítico Capacidad de Síntesis Metódico Ordenado</p>
Informe de resultados	<p>Describir el proceso de elaboración de informes técnicos de resultados.</p>	<p>Elaborar informes técnicos de resultados de proyectos de investigación.</p>	<p>Observador Responsable Trabajo en equipo Analítico Capacidad de Síntesis Metódico Ordenado</p>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADAS A LA GASTRONOMÍA BIS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de una problemática de investigación en el ámbito gastronómico, el alumno elabora y presenta un informe técnico de un proyecto de investigación que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tema seleccionado - Planteamiento y delimitación del problema - Preguntas de investigación - Justificación del proyecto de investigación - Objetivos del proyecto de investigación - Marco teórico del proyecto de investigación - Metodología - Análisis e interpretación de resultados - Referencias 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analizar los enfoques de la investigación y su aplicación en la investigación del ámbito gastronómico. 2. Comprender las técnicas e instrumentos de recolección de datos. 3. Comprender los métodos de determinación de tamaño de la muestra y levantamiento de datos. 4. Identificar el proceso de tratamiento y análisis de datos cuantitativos. 5. Identificar los elementos de un informe técnico de resultados 	<p>Proyecto Rúbrica</p>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADAS A LA GASTRONOMÍA BIS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos Tareas de investigación	Pizarrón Impresos: libros, revistas especializadas Equipo de proyección Equipo de cómputo Meta buscadores

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADAS A LA GASTRONOMÍA BIS

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

Capacidad	Criterios de Desempeño
Desarrollar platillos a partir de la receta estándar, la selección de insumos, bases culinarias, técnicas de montaje y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.	<p>Elabora un diagnóstico para un servicio gastronómico que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Requerimientos del cliente: tipo de evento número y tipo de personas, menú, presupuesto, duración del evento, horario, fecha y locación. - Tipos de servicios - Requerimientos de insumos: materia prima, personal, utensilios y equipamiento y mobiliario - Al menos 3 alternativas de servicio: tipos de servicio, menú y presupuesto.
Evaluar el servicio gastronómico mediante el análisis de los resultados de la operación y la medición de la satisfacción del cliente, para proponer estrategias de mejora continua.	<p>Elabora un reporte de evaluación del servicio gastronómico otorgado, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instrumentos de medición de la satisfacción del cliente - Análisis del control maestro y los resultados de la satisfacción del cliente - propuestas de corrección y mejora

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADAS A LA GASTRONOMÍA BIS

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Lourdes Münch, Ernesto Ángeles	2015	<i>Métodos y técnicas de investigación</i>			Trillas 1a. Edición ISBN: 9786071724403
Hernández Sampieri, Roberto	2014	<i>Metodología de la Investigación Sexta Edición</i>	DF	México	McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V. ISBN: 978-1-4562-2396-0
Bernal Torres, César Augusto		<i>Metodología de la investigación, administración, economía, humanidades y ciencias sociales</i>	México, DF	México	PEARSON Tercera Edición ISBN: 9789586991285
Sarabia Sánchez, Francisco J.	2013	<i>Métodos de investigación social y de la empresa</i>	Madrid	España	Ediciones Pirámide Primera edición digital ISBN Digital: 978-84-368-2878-8
Cruz del Castillo, Cinthia; Olivares Orozco, Socorro; González García, Martin	2014	<i>Metodología de la Investigación</i>			Grupo Editorial Patria ISBN 6074388768, 9786074388763
Iglesias, María Emilia	2015	<i>Metodología de la Investigación. Diseño y elaboración de protocolos y proyectos</i>		Argentina	Ed. Noveduc 1ra edición ISBN 978 987 538 419 4

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Quintana Tejera, Luis	2010	Metodologías y técnicas de investigación			MCGRAW HILL

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	