

ASIGNATURA DE DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS

| | |
|---|---|
| 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 | Décimo |
| 3. Horas Teóricas | 40 |
| 4. Horas Prácticas | 35 |
| 5. Horas Totales | 75 |
| 6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre | 5 |
| 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 | 30 | 10 | 40 |
| II. Arquitectura gastronómica | 10 | 25 | 35 |
| Totales | 40 | 35 | 75 |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS

UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|---|
| 1. Unidad de aprendizaje | I. Conceptos gastronómicos |
| 2. Horas Teóricas | 30 |
| 3. Horas Prácticas | 10 |
| 4. Horas Totales | 40 |
| 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 de acuerdo a:</p> <ul style="list-style-type: none"> *. Restaurantes especializados: <ul style="list-style-type: none"> - Clásicos - De autor o fusión - A la carta *. Reconocer los tipos de servicio *. Establecimientos de alimentos y bebidas: <ul style="list-style-type: none"> - Fast food - Snack bar - Cafeterías - Pastelería y panadería <p>Reconocer los mercados de servicios, productos gastronómicos y mercado meta</p> | <p>Determinar el tipo de establecimiento gastronómico de acuerdo al mercado meta</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 Carrera de Lic. en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|---|--|---|--|
| Estilos de diseño en espacios gastronómicos | <p>Identificar los estilos de diseño en espacios gastronómicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Renacentista -Barroco -Rococó -Neoclásico -Imperialista -Romanticista -Modernismo -Contemporáneo - Minimalista - Lounge - Loft - Zen - Kitsch <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</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 Carrera de Lic. en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|--|---|--|--|
| Elementos y tendencias de ambientación | <p>Identificar el concepto de tendencia</p> <p>Identificar los elementos de diseño de interiores en áreas de servicio de espacios gastronómicos, sus principios y normatividad aplicable:</p> <p>- Armonías del color: paleta de colores, cálidos, fríos, percepción visual y sus efectos psicológicos.</p> <p>-Materiales de revestimiento: acero, aluminio, madera, materiales cerámicos, plásticos, productos sintéticos, alfombras, piedras, corcho, caucho y piel.</p> <p>-Diseño de iluminación</p> <p>-Objetos de decoración: cuadros, pinturas, esculturas, fotos, lámparas, cortinas, alfombras, cojines, plantas y flores.</p> <p>-Sonorización: sonidos, acústica, música y volumen.</p> | <p>Proponer un concepto gastronómico</p> <p>Determinar el tipo de ambientación de acuerdo al establecimiento</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 Carrera de Lic. en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS

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 gastronómicos 2. Analizar los estilos de diseño de espacios gastronómicos 3. Analizar las tendencias de ambientación de espacios gastronómicos. | <p>Proyecto Rúbrica</p> |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS

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 Carrera de Lic. en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS

UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|---|
| 1. Unidad de aprendizaje | II. Arquitectura gastronómica |
| 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 el concepto de arquitectura gastronómica</p> <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 Carrera de Lic. en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|---------------------|--|--|--|
| Mobiliario y equipo | <p>Identificar tipos y características de mobiliario y equipo de las áreas funcionales de espacios gastronómicos.</p> <p>Identificar la normatividad aplicable para la instalación de mobiliario y equipo en la industria de alimentos y bebidas</p> <p>Reconocer 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</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 Carrera de Lic. en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|--|--|-----------------------------------|
| <p>A partir de un proyecto 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 - Croquis de distribución del 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. Identificar el concepto de arquitectura gastronómica 2. Analizar la normatividad aplicable a establecimientos gastronómicos 3. Identificar el mobiliario y equipo 4. Analizar la normatividad aplicable para la instalación de equipo y mobiliario | <p>Proyecto Rúbrica</p> |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS

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 Carrera de Lic. en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS

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"> - 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 Carrera de Lic. en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

| Capacidad | Criterios de Desempeño |
|---|--|
| <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 Carrera de Lic. en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

| Capacidad | Criterios de Desempeño |
|--|--|
| <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 Carrera de Lic. en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS

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 |
| Encarna Castillo | (2008) | <i>Bares : arquitectura y diseño</i> | Madrid | España | A. Asppan S.L |
| Aurora Cuito | (2007) | <i>Nuevos bares y restaurantes</i> | Madrid | España | A. Asppan S.L. |
| 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 |
| Eduardo Montes | (2005) | <i>Diseño y gestión de Cocinas</i> | Barcelona | España | Díaz de Santos |
| Creative Publishing International | (2003) | <i>Remodelación de Cocinas</i> | Buenos Aires | Argentina | Creative Publishing International |
| Aurora Cuito | (2006) | <i>Nuevos Bares y Restaurantes</i> | Madrid | España | A. Asppan S.L. |
| María Sol Kliczkowski | (2006) | <i>Open-air restaurants</i> | Madrid | España | A. Asppan S.L. |
| José Bello Gutiérrez | (1999) | <i>Ciencia y Tecnología Culinaria</i> | Madrid | España | Díaz de Santos |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

| Autor | Año | Título del Documento | Ciudad | País | Editorial |
|----------------|------------|---|---------------|-------------|------------------|
| Hill entwistle | (2001) | <i>Diseño con Luz en bares y restaurantes</i> | DF | México | Mc Graw Hill |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|--------------------------------------|--|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos | |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |