


ASIGNATURA INTEGRADORA

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	0
4. Horas Prácticas	30
5. Horas Totales	30
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	2
7. Objetivo de aprendizaje	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
I. Planeación del proyecto gastronómico	0	20	20
II. Desarrollo del proyecto gastronómico	0	10	10
Totales	0	30	30


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

INTEGRADORA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

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


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Definición del concepto gastronómico		Determinar el concepto gastronómico que considere la preservación del patrimonio culinario de México.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación Creativo Proactivo Innovador

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura 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
Selección del menú		Integrar las propuestas de alimentos y bebidas.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación Creativo Proactivo Innovador
Diseño del concepto gastronómico		Integrar la propuesta de diseño del concepto gastronómico. Integrar la carta de la oferta gastronómica.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación Creativo Proactivo Innovador

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura 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
Planeación administrativa y financiera		<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>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 Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


INTEGRADORA

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"> - Introducción - 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. - Descripción del tipo de establecimiento - Estilo de diseño - Propuesta de menú y sus recetas estándar - Tendencias de ambientación: - Armonía de color - Material de revestimiento - Diseño de iluminación - Objetos de decoración - Sonorización - Conclusión <p>B) Carta de la oferta gastronómica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - color - tipografías y ubicación de textos en la carta - Materiales de la carta de acuerdo a la operatividad y normatividad: - Tapa - Papel 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analizar un concepto gastronómico en el que se considere el patrimonio culinario de México. 2. Analizar la propuesta de alimentos y bebidas. 3. Identificar los elementos del concepto gastronómico. 4. Analizar los factores financieros y administrativos del concepto gastronómico 	<p>Proyecto Rúbrica</p>

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

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

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


INTEGRADORA

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		


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

INTEGRADORA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

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

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Gestión de compras		Integrar el catálogo de proveedores y la logística de compras.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación Creativo Proactivo Innovador

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura 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
Presentación de la oferta gastronómica		Elaborar prueba de menú. Presentar la prueba de menú.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación Creativo Proactivo Innovador
Evaluación del proyecto gastronómico		Integrar el análisis financiero. Integrar un reporte de evaluación del proceso de operación. Proponer acciones de mejora y recomendaciones.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación Creativo Proactivo Innovador

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

INTEGRADORA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Desarrollará el proyecto gastronómico y entregará un portafolio de evidencias que incluya lo siguiente:</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: - Rentabilidad del establecimiento de A y B. - Liquidez del establecimiento de A y B. - Apalancamiento del establecimiento de A y B. G) Evaluación del proceso de operación: - Agrupación de datos con el diagrama de afinidad y árbol - Relación causa-efecto con el diagrama de relaciones y actividades - Secuencia y tiempo de un proceso con el diagrama de flechas - Relación de dos variables con la matriz L - Áreas de oportunidad de la operación H) Propuesta de acciones de mejora</p>	<p>1. Analizar los proveedores y logística de compras.</p> <p>2. Comprender el procedimiento de la prueba de menú.</p> <p>3. Analizar los estados financieros básicos.</p> <p>4. Identificar áreas de oportunidad del proceso de operación.</p>	<p>Proyecto Rúbrica</p>

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


INTEGRADORA

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		

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


INTEGRADORA

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 Licenciatura 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 Licenciatura 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>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"> - Métodos y técnicas culinarias - Insumos - Presentación tradicional - Características organolépticas <p>b) Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de elaboración - Insumos - Presentación tradicional - Características organolépticas <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 alta cocina mexicana:</p> <p>a) Platillos innovadores:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tendencia culinaria - Métodos y técnicas culinarias - Insumos - Presentación: BUFF, color, texturas, sabor, formas geométricas y temperatura. <p>b) Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tendencia - Técnicas de elaboración - Sabor - Insumos - Presentación: color, texturas, garnituras y densidad.

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura 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>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"> - Métodos y técnicas culinarias - Insumos - Presentación tradicional - Características organolépticas <p>b) Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de elaboración - Insumos - Presentación tradicional - Características organolépticas <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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura 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 Licenciatura 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>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.</p>	<p>Elabora el diagnóstico de los recursos e integra el reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Recursos Humanos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Análisis de puestos: Funciones, habilidades, capacidades, aptitud, actitud y perfil del puesto - Diagnóstico de necesidades de capacitación <p>B) Recursos materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inventarios de instalaciones, equipo y materia prima: uso, manejo, utilidad y vida probable. <p>C) Recursos Financieros:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Análisis de costos de: producción y operación - Estados financieros básicos: controles internos de las áreas funcionales <p>D) Recursos Técnicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Softwares -El menú del establecimiento -Inventarios -Ingeniería de procesos <p>E) Normatividad aplicable:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Licencias y permisos de operación.

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura 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>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"> - recursos humanos: inducción y capacitación del personal - recursos materiales: compras, insumos, infraestructura y mantenimiento preventivo y correctivo - recursos financieros: presupuestos ingresos y egresos y proyecciones <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"> - Funciones, objetivos, alcance y unidad responsable - Estructura orgánica de las áreas - Marco normativo - Áreas funcionales - Tiempos y movimientos de las áreas - Diagramas de flujo de las áreas: cocina, almacén, compras, comedor, bar, contraloría y administración - Cronograma de actividades - Formatos aplicables - Establecer puntos críticos de control

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura 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
	E) Listas de verificación de las áreas funcionales. F) Establecer indicadores de las áreas funcionales: - Producción - Desempeño - Calidad
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.	Coordina la operación de las áreas y entrega el informe de operación que contenga: - Grado de cumplimiento de los indicadores de: - producción - desempeño - calidad - Grado de cumplimiento de los controles internos de las áreas funcionales. - Listas de verificación de los procedimientos. - Bitácoras de las áreas funcionales - Reporte de incidencias

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura 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 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>Evalua 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"> - evaluación del desempeño del personal - cumplimiento de indicadores de producción, desempeño y calidad de las áreas funcionales. - clima laboral <p>b) Recursos materiales y técnicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informe de auditoría de funcionalidad y estado físico de las instalaciones y equipo. <p>c) Recursos Financieros:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estados financieros básicos <p>d) Normatividad</p> <ul style="list-style-type: none"> - cumplimiento de la normatividad aplicable <p>II. Propuesta de mejora: acciones preventivas y correctivas</p>

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


INTEGRADORA

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
<i>Enrique Olvera</i>	(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
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

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura 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
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
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

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura 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
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
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

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