

ASIGNATURA 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 | 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

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 | |

| | | | |
|---|---|---|--|
| Estilos de diseño en espacios gastronómicos | <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</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 | |


| | | | |
|--|---|--|--|
| Elementos y tendencias de ambientación | <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

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


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

CONCEPTOS GASTRONÓMICOS


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

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

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 |
|------|----------------------|---------|
|------|----------------------|---------|


| | | | | |
|----------|--|----------------------------|---------------------|---|
| 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 | |

| | | |
|---|--|--|
| X | | |
|---|--|--|


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 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

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 | Paraninfo |
| 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 | |