


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

<b>1. Competencias</b>	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.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Quinto
<b>3. Horas Teóricas</b>	18
<b>4. Horas Prácticas</b>	42
<b>5. Horas Totales</b>	60
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	4
<b>7. Objetivo de Aprendizaje</b>	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
<b>I. Fundamentos de Investigación</b>	6	14	20
<b>II. Investigación aplicada</b>	12	28	40
<b>Totales</b>	<b>18</b>	<b>42</b>	<b>60</b>


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

# MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADAS A LA GASTRONOMÍA


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Fundamentos de Investigación</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	6
<b>3. Horas Prácticas</b>	14
<b>4. Horas Totales</b>	20
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	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.

<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Introducción a la metodología de la investigación.	<p>Explicar la importancia de la investigación en la gastronomía</p> <p>Describir los conceptos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ciencia</li> <li>- Método científico</li> </ul> <p>Identificar la importancia de la ética del investigador</p>		<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>
Formulación del problema	<p>Explicar el proceso de formulación del problema:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selección del tema</li> <li>- Planteamiento del problema</li> <li>- Formulación de preguntas de investigación</li> <li>- Elaboración de justificación</li> <li>- Diseño de objetivos</li> <li>- Delimitación del problema</li> </ul>	<p>Seleccionar el tema de un proyecto de investigación.</p> <p>Determinar el planteamiento del problema.</p> <p>Formular preguntas de investigación.</p> <p>Elaborar la justificación del proyecto de investigación.</p> <p>Diseñar objetivos.</p> <p>Determinar la delimitación del problema.</p>	<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>

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


<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
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>

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

# MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADAS A LA GASTRONOMÍA

## 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"> <li>- Tema seleccionado</li> <li>- Planteamiento y delimitación del problema</li> <li>- Preguntas de investigación</li> <li>- Justificación del proyecto de investigación</li> <li>-Objetivos del proyecto de investigación</li> <li>- Marco teórico del proyecto de investigación</li> <li>- Referencias</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender la importancia de la investigación en la gastronomía</li> <li>2. Identificar los conceptos de ciencia y método científico</li> <li>3. Reconocer la importancia la actuación ética del investigador.</li> <li>4. Determinar el problema de investigación.</li> <li>5. Fundamentar el proyecto de investigación</li> </ol>	<p>Proyecto. Rúbrica</p>

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


# MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADAS A LA GASTRONOMÍA

## 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		


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

# MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADAS A LA GASTRONOMÍA


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

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

<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Metodología para proyectos de investigación.	<p>Describir los aspectos teóricos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de investigación cuantitativa y cualitativa</li> <li>- Sujetos de investigación</li> <li>- Muestreo</li> </ul> <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>

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


<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
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"> <li>- Análisis de registros y documentos.</li> <li>- Artefactos</li> <li>- Entrevistas</li> <li>- Encuestas</li> <li>- Paneles</li> <li>- Observación</li> <li>- Focus group</li> </ul> <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</p> <p>Responsable</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Analítico</p> <p>Capacidad de Síntesis</p> <p>Metódico</p> <p>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</p> <p>Responsable</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Analítico</p> <p>Capacidad de Síntesis</p> <p>Metódico</p> <p>Ordenado</p>

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

# MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADAS A LA GASTRONOMÍA

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

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




# MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADAS A LA GASTRONOMÍA

## 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		

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

# MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADAS A LA GASTRONOMÍA

## 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"> <li>- Requerimientos del cliente: tipo de evento número y tipo de personas, menú, presupuesto, duración del evento, horario, fecha y locación.</li> <li>- Tipos de servicios</li> <li>- Requerimientos de insumos: materia prima, personal, utensilios y equipamiento y mobiliario</li> <li>- Al menos 3 alternativas de servicio: tipos de servicio, menú y presupuesto.</li> </ul>
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"> <li>- Instrumentos de medición de la satisfacción del cliente</li> <li>- Análisis del control maestro y los resultados de la satisfacción del cliente</li> <li>- propuestas de corrección y mejora</li> </ul>

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


# MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADAS A LA GASTRONOMÍA

## 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

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

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

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