CONTENIDO

1. Plan de Estudios
2. Mapa Curricular
3. Programa de Estudios
4. Acervo bibliográfico

UNIVERSIDAD DE VALLADOLID YUCATÁN

NOMBRE AUTORIZADO DE LA INSTITUCIÓN

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

NIVEL Y NOMBRE DEL PLAN DE ESTUDIOS

VIGENCIA

BACHILLERATO O EQUIVALENTE

ANTECEDENTES ACADEMICOS DE

INGRESO

Modalidad Escolarizada

Duración del ciclo 16 Semanas efectivas

Clave del plan de estudio 2005

OBJETIVOS GENERALES DEL PLAN DE ESTUDIOS

Formar profesionales con alto sentido humanista y liderazgo, con capacidades administrativas, científicas, tecnológicas, que, a través de la aplicación de las técnicas culinarias y gastronómicas, solucionen problemas en las empresas de servicios en alimentos y bebidas.

PERFIL DEL EGRESADO

El alumno egresado de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad de Valladolid Yucatán, contará con los conocimientos necesarios para:

* Operar con precisión las diferentes áreas en el manejo culinario y gastronómico de la cocina mexicana tomando en cuenta aquellas reglas y normas de calidad e higiene.
* Organización y administración de áreas gastronómicas en empresas turísticas, de salud o industriales
* Conocimientos contables y financieros que permitan encausar los servicios gastronómicos hacia la obtención de recursos económicos suficientes, para el crecimiento de las empresas en general y de los servicios gastronómicos en particular
* Obtención de conocimientos de recursos humanos que le permitan interactuar en equipo con el personal de la misma rama de servicios
* Adquirir las técnicas culinarias, para producir alimentos básicos y avanzados de la gastronomía mexicana e Internacional.
* Aplicar las normas de sanidad e higiene vigentes, para producir alimentos y bebidas de alta calidad.
* Aplicar las técnicas de conservación, encasado y almacenado de los diferentes productos
* Utilizar los procedimientos, equipo, ingredientes, técnicas y métodos de cocción, para la elaboración de productos gastronómicos de alta calidad.
* Conocimientos de historia y cultura nacional que permitan promover la gastronomía mexicana
* Conocimientos sobre la cultura gastronómica internacional.
* Aplicar los componentes, las técnicas básicas, requerimientos reacciones, los procedimientos y alteraciones de los alimentos.
* Utilizar herramientas matemáticas para el ejercicio de la profesión.
* Utilizar procedimientos de evaluación y certificación de sistemas de higiene y calidad.
* Diseñar normas y procedimientos para la operación de empresas gastronómicas.
* Dominar el idioma inglés

Habilidades y destrezas operativas para:

* Establecer estrategias para generar fuentes de trabajo dentro del sector gastronómico.
* Planear y diseñar menús en la industria de alimentos y bebidas.
* Proyectar nuevos conceptos en alimentos y bebidas.
* Tomar decisiones responsables encaminadas al desarrollo de la actividad gastronómica.
* Organizar, integrar y dirigir equipos de trabajo.
* Dominar técnicas de cocción en alimentos y bebidas.

Actitudes:

* Comportamiento ético en el desarrollo de su profesión.
* De interés permanente por la investigación, el desarrollo y la difusión de la creación gastronómica.
* Compromiso para el fortalecimiento y permanencia de la actividad gastronómica.
* Emprendedora y entusiasta que le permita impulsar nuevas estrategias en los proyectos de alimentos y bebidas que estén a su cargo.
* De servicio.
* De superación personal y profesional permanente, así como iniciativa, constancia y perseverancia en el desempeño profesional de la gastronomía.
* De apertura a nuevas tecnologías.
* Capacidad para tomar decisiones éticas frente a sí mismo y sus jefes, colaboradores y subalternos, así como ante quienes hagan uso de sus servicios profesionales y la sociedad en general.
* Durante su formación, el alumno reforzare sus valores para:
* Actuar en todo momento con un sentido ético profesional.
* Disposición al aprendizaje continuo y permanente que le permita la adaptación a los cambios de su entorno profesional.
* Procurar el desempeño de su quehacer profesional, el desarrollo de la sociedad y del mismo con un comportamiento tolerante a las diferencias humanas.
* Asumir la responsabilidad de sus decisiones.
* Preservar, respetar y manifestar orgullo por las costumbres, cultura, valores y tradiciones a la comunidad receptora y del país en general.
* Promover los valores que dignifiquen a la profesión gastronómica.
* Promover una cultura de calidad, sustentabilidad y competitividad en la actividad.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE | CLAVE | SERIACIÓN | HORAS | | CREDITOS | INSTALACIONES |
|  | CON DOCENTE | INDEPENDIENTES |
| P  R  I  M  E  R | Matemáticas y su Aplicación Culinaria | LGAM-101 |  | 64 | 48 | 7 | A |
| Historia de la Gastronomía | LGAM-102 |  | 64 | 48 | 9.50 | A |
| Cocina Profesional I | LGAM-103 |  | 96 | 56 | 7 | A/L |
| Instalación y mantenimiento de cocinas | LGAM-104 |  | 64 | 48 | 7 | A/L |
| Turismo y Gastronomía | LGAM-105 |  | 64 | 48 | 7 | A |
| Microbiología de los Alimentos | LGAM-106 |  | 64 | 48 | 7 | A |
| Computación I | LGAM-107 |  | 64 | 48 | 7 | A/L |
| SEMESTRE | Ingles I | LGAM-108 |  | 96 | 56 | 9.50 | A/L |
|  |  |  |  | 576 | 400 | 61 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE | CLAVE | SERIACIÓN | HORAS | | CREDITOS | INSTALACIONES |
|  | CON DOCENTE | INDEPENDIENTES |
| S  E  G  U  N  D  O | Contabilidad | LGAM-209 |  | 64 | 48 | 7 | A |
| Higiene y seguridad en el manejo de los alimentos | LGAM-210 |  | 64 | 48 | 7 | A/L |
| Cocina profesional II | LGAM-211 | LGAM-103 | 64 | 48 | 7 | A/L |
| Técnicas de cocción e identificación de carnes | LGAM-212 |  | 64 | 48 | 7 | A/L |
| Cocina prehispánica | LGAM-213 |  | 64 | 48 | 7 | A/L |
| Geografía Gastronómica Nacional | LGAM-214 |  | 64 | 48 | 7 | A |
| Computación II | LGAM-215 | LGAM-107 | 64 | 48 | 7 | A/L |
| SEMESTRE | Inglés II | LGAM-216 | LGAM-108 | 96 | 56 | 9.50 | A/L |
|  |  |  |  | 544 | 392 | 58.50 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE | CLAVE | SERIACIÓN | HORAS | | CREDITOS | INSTALACIONES |
|  | CON DOCENTE | INDEPENDIENTES |
| T  E  R  C  E  R | Cocina mexicana I | LGAM-317 |  | 64 | 48 | 7 | A/L |
| Estadística | LGAM-318 |  | 64 | 48 | 7 | A |
| Taller de lectura y redacción | LGAM-319 |  | 64 | 48 | 7 | A |
| Nutrición I | LGAM-320 |  | 64 | 48 | 7 | A |
| identificación de productos | LGAM-321 |  | 64 | 48 | 7 | A |
| Vitivinicultura y enología | LGAM-322 |  | 64 | 48 | 7 | A/L |
| Técnicas de cocción de pescados y mariscos | LGAM-323 |  | 64 | 48 | 7 | A/L |
| SEMESTRE | Inglés III | LGAM-324 | LGAM-216 | 96 | 56 | 9.50 | A/L |
|  |  |  |  | 544 | 392 | 58.50 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE | CLAVE | SERIACIÓN | HORAS | | CREDITOS | INSTALACIONES |
|  | CON DOCENTE | INDEPENDIENTES |
| C  U  A  R  T  O | Fundamentos de administración | LGAM-425 |  | 64 | 48 | 7 | A |
| Software de análisis estadístico | LGAM-426 |  | 64 | 48 | 7 | A |
| Nutrición II | LGAM-427 | LGAM-320 | 64 | 48 | 7 | A |
| Cocina nutricional y vegetariana | LGAM-428 |  | 64 | 48 | 7 | A/L |
| Preparación de bebidas y coctelería | LGAM-429 |  | 64 | 48 | 7 | A/L |
| Cocina mexicana II | LGAM-430 | LGAM-317 | 64 | 48 | 7 | A/L |
| Panadería | LGAM-431 |  | 96 | 56 | 9.50 | A/L |
| SEMESTRE | Inglés IV | LGAM-432 | LGAM-324 | 96 | 56 | 9.50 | A/L |
|  |  |  |  | 576 | 400 | 61 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE | CLAVE | SERIACIÓN | HORAS | | CREDITOS | INSTALACIONES |
|  | CON DOCENTE | INDEPENDIENTES |
| Q  U  I  N  T  O | Administración de empresas gastronómicas | LGAM-533 |  | 64 | 48 | 7 | A |
| Cocina mexicana III | LGAM-534 | LGAM-430 | 64 | 48 | 7 | A/L |
| Análisis sensorial | LGAM-535 |  | 64 | 48 | 7 | A |
| Pastelería y repostería I | LGAM-536 |  | 96 | 56 | 9.50 | A/L |
| Control de costos de alimentos y bebidas | LGAM-537 |  | 64 | 48 | 7 | A |
| Cocina de América | LGAM-538 |  | 64 | 48 | 7 | A/L |
| Fundamentos en el servicio de calidad | LGAM-539 |  | 64 | 48 | 7 | A |
| SEMESTRE | Inglés V | LGAM-540 | LGAM-432 | 96 | 56 | 9.50 | A/L |
|  |  |  |  | 576 | 400 | 61 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE | CLAVE | SERIACIÓN | HORAS | | CREDITOS | INSTALACIONES |
|  | CON DOCENTE | INDEPENDIENTES |
| S  E  X  T  O | Administración de Recursos Humanos | LGAM-641 |  | 64 | 48 | 7 | A |
| Organización y servicio de restaurantes | LGAM-642 |  | 64 | 48 | 7 | A/L |
| Cocina española | LGAM-643 |  | 64 | 48 | 7 | A/L |
| Pastelería y repostería II | LGAM-644 | LGAM-536 | 96 | 56 | 9.50 | A/L |
| Cocina francesa I | LGAM-645 |  | 64 | 48 | 7 | A/L |
| Derecho laboral | LGAM-646 |  | 64 | 48 | 7 | A |
| Cocina fría | LGAM-647 |  | 64 | 48 | 7 | A/L |
| SEMESTRE | Inglés VI | LGAM-648 | LGAM-540 | 96 | 56 | 9.50 | A/L |
|  |  |  |  | 576 | 400 | 61 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE | CLAVE | SERIACIÓN | HORAS | | CREDITOS | INSTALACIONES |
|  | CON DOCENTE | INDEPENDIENTES |
| S  E  P  T  I  M  O | Conservación de alimentos | LGAM-749 |  | 64 | 48 | 7 | A/L |
| Metodología de la investigación | LGAM-750 |  | 64 | 48 | 7 | A |
| Cocina francesa II | LGAM-751 | LGAM-645 | 64 | 48 | 7 | A/L |
| Cocina italiana | LGAM-752 |  | 64 | 48 | 7 | A/L |
| Maya I | LGAM-753 |  | 64 | 48 | 7 | A |
| Inglés VII | LGAM-754 | LGAM-648 | 96 | 56 | 9.50 | A/L |
| Organización de banquetes | LGAM-755 |  | 64 | 48 | 7 | A/L |
| SEMESTRE | Planeación de menús | LGAM-756 |  | 64 | 48 | 7 | A |
|  |  |  |  | 544 | 392 | 58.50 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE | CLAVE | SERIACIÓN | HORAS | | CREDITOS | INSTALACIONES |
| O  C  T  A  V  O | CON DOCENTE | INDEPENDIENTES |
| Mercadotecnia turística | LGAM-857 |  | 64 | 48 | 7 | A |
| Cocina asiática | LGAM-858 |  | 64 | 48 | 7 | A/L |
| Taller de tesis | LGAM-859 |  | 64 | 48 | 7 | A |
| Habilidades docentes | LGAM-860 |  | 64 | 48 | 7 | A |
| Inglés VIII | LGAM-861 | LGAM-754 | 96 | 56 | 9.50 | A/L |
| SEMESTRE | Maya II | LGAM-862 | LGAM-753 | 64 | 48 | 7 | A |
|  | Mukimono | LGAM-863 |  | 64 | 48 | 7 | A/L |
|  |  |  |  | 480 | 344 | 51.5 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **SUMA** | **SUMA** | **SUMA** |  |
|  |  |  |  | 4416 | 3120 | 471 |  |

PROPUESTA DE EVALUACIÓN Y ACTUALIZACIÓN PERIÓDICA DEL PLAN DE ESTUDIOS

La evaluación curricular de la Licenciatura en Gastronomía tendrá como propósito fundamental relacionar todas las partes que conforman el plan de estudios. Esto implicará adecuar de manera permanente el plan curricular y determinar sus logros. Para ello se evaluarán continuamente los aspectos internos y externos del currículo; por tanto, la evaluación curricular será un nexo fundamental del proceso educativo que permitirá determinar los avances, logros obtenidos en el proceso enseñanza-aprendizaje al nivel de contexto, proceso y resultado.

La evaluación se desarrollará en forma dinámica, sistemática y de manera deliberada permanentemente, desde el inicio de la elaboración del plan curricular para proporcionar validez, confiabilidad, objetividad; además de establecer la relevancia, alcance y eficiencia hasta establecer el nuevo Plan Curricular de acuerdo con las innovaciones que el proceso educativo y social exige en el momento actual.

Es a través de la evaluación como la Universidad seguirá permanente el control de calidad del programa partiendo del entendido que un currículo que funciona satisfactoriamente durante cierto tiempo y bajo condiciones determinadas puede convertirse gradualmente en obsoleto. Por otro lado, este proceso requiere la participación plena de todos los actores sociales involucrados (profesores, alumnos, la comunidad y la sociedad).

La evaluación como cualquier otro proceso presenta problemas de los que destacan: la confusión entre la evaluación curricular y del aprendizaje, enmarcándose como un juicio de valor de información permite la toma de decisiones para el mejoramiento de la operación. Evaluación centrada en los aspectos metodológicos. (parte eficientista e interna del currículo) descuidando los planteamientos originales y aspectos sociales. Otro problema de la evaluación curricular consiste en que se involucran intereses humanos e institucionales, lo que obstaculiza la recolección de datos, la resistencia al cambio de los sujetos involucrados al programa, a veces las evaluaciones educativas están referidas a sistemas de control y fiscalización del personal. Lo cual interfiere la validez y confiabilidad de una adecuada evaluación.

Esta Universidad para evitar lo mencionado empleará el modelo de Evaluación de Daniel Stufflebeam, quien sostiene que el proceso de Evaluación Curricular va desde la creación y diseño hasta la aplicación de un proyecto da a conocer este como modelo CIPP (evaluación de contexto, insumos, procesos y producto).

* La evaluación del contexto: (vertiente externa) consistirá en identificar a las necesidades y/o problemas. oportunidades sociales; así como para apreciar como el proceso educativo atiende realmente a las expectativas del ambiente que lo rodea y como éste influye en el programa. Todo ello servirá para tomar decisiones para establecer la planeación curricular en función al contexto filosófico, lítico y económico entre otros, pues describe los valores y metas de un sistema y le da el soporte necesario que se describe en la fundamentación de la carrera.
* La evaluación de insumos o de entradas: se efectuará valorando la disposición y uso de recursos, (equipamiento, planta física, materiales, procedimientos, requerimientos personales y presupuestos, etc.). la evaluación de entrada se realizará en las etapas de determinación del perfil profesional y de organización curricular
* La evaluación de procesos: se identificará con la evaluación interna del currículo la cual determinará el logro académico del alumno con respecto al Plan de Estudios: la evaluación de los elementos curriculares, organización y estructura del Plan de Estudios. Este tipo de evaluación también servirá de guía para el análisis de aspectos tales como las formas de interacción en la relación del proceso de enseñanza-aprendizaje, uso de los materiales didácticos, el funcionamiento de la organización, y la relación con los factores que rodean al proceso y nos conducirá a estructurar decisiones para determinar el diseño más adecuado y lograr las metas de un programa.
* La evaluación de producto: se llevará a cabo mediante la evaluación sumaria buscando determinar si los resultados finales de todo el proceso son satisfactorios no sólo del final de cada etapa del proyecto sino del proyecto global. El procedimiento para la evaluación del producto es analizar la definición operacional de los objetivos, criterios asociados con los objetivos de la actividad, posteriormente se comparan estas medidas de criterios con normas determinadas y finalmente se realizan una interpretación racional de los logros, empleando la información obtenida en las evaluaciones anteriores.

Considerando que la evaluación del producto se acerca al concepto de evaluación curricular externa, con ella se buscará determinar el impacto que logre el egresado de esta carrera, con respecto a lo determinado en el perfil profesional y a su capacidad para solucionar los problemas y satisfacer las necesidades que el ámbito social le demanda.

evaluación también se considerarán los criterios que establece la SEP (instancia que avala los estudios de los estudiantes de esta Universidad).

ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS.

* La universidad ha dispuesto que para propiciar la evaluación del Plan de estudios se diseñarán los instrumentos de medición con los lineamientos establecidos para ello mismos que serán validados por expertos, propiciando esto la recopilación de datos fidedignos.
* Se realizará capacitación a los responsables del proceso de evaluación sobre evaluación con el enfoque constructivista.
* Fomentar una cultura de evaluación mediante la autocrítica y crítica.
* Involucrar en la evaluación a todos los actores del proceso educativo en los diferentes escenarios.
* Incluir en la evaluación las encuestas de los usuarios y empleadores.

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

MATEMÁTICAS Y SU APLICACIÓN CULINARIA

CICLO

PRIMER SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-101

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno aplicará las técnicas matemáticas para solucionar problemas relacionados con la industria de los alimentos, e identificará los principios numéricos de ecuaciones algebraicas y modelos matemáticos, para emplearla como herramienta en su carrera profesional.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Sistemas numéricos.**

* 1. Clasificación de los números.
     1. Números naturales.
     2. Números enteros y fraccionarios.
     3. Números racionales.
     4. Números irracionales.
     5. Números imaginarios
     6. Números complejos.
     7. Representación geométrica de los números reales y operaciones de suma y resta con números enteros.
  2. Máximo común divisor y ejemplos.
  3. Mínimo común múltiplo y ejemplos.
  4. Fracciones ordinarias o comunes.
  5. Adición y sustracción de fracciones comunes.
  6. Multiplicación de fracciones comunes.
  7. División de fracciones comunes.

**Unidad II. Generalidades.**

* 1. Sistemas de medición (internacional e inglés de medidas).
  2. Medición de temperaturas y conversiones (OC, OK, OF).
  3. Preparación de soluciones.
  4. Radio de conversión de recetas.

**Unidad III. Álgebra de Ecuaciones.**

* 1. Conversión de lenguaje común a lenguaje algebraico.
  2. Conversión de lenguaje algebraico a lenguaje común.
  3. Elemento de que consta una expresión algebraica.
  4. Clasificación de las expresiones algebraicas.
  5. Grado de un monomio y grado de un polinomio.
  6. Símbolos de agrupación.
  7. Términos semejantes.
  8. Suma y restas algebraicas.
  9. Multiplicación algebraica.
     1. Monomio por monomio.
     2. Monomio por polinomio.
     3. Polinomio por polinomio.
  10. División algebraica.
      1. Monomio entre monomio
      2. Polinomio entre monomio.

**Unidad IV. El conjunto de los números reales.**

* 1. Definiciones y conjuntos básicos.
  2. Propiedades de los números reales.
  3. Operaciones con números reales.
  4. Ecuaciones de primer y segundo grado.
  5. Sistemas de ecuaciones.
     1. Métodos de eliminación.
     2. Métodos de sustitución.
     3. Métodos de igualación.
     4. Métodos de determinantes.
  6. Solución de problemas mediante ecuaciones y sistemas de ecuaciones.

**Unidad V. Ecuaciones lineales o ecuaciones de primer grado.**

* 1. Definición.
  2. Solución de ecuaciones enteras de primer grado con una incógnita.
     1. Regla general para soluciones.
  3. Solución de ecuaciones de primer grado con productos indicados.
  4. Ecuaciones lineales con formas fraccionarias.
     1. Variable en el numerador y ejemplos.
     2. Variable en el denominador y ejemplos.
  5. Despejes de fórmulas.
     1. Despeje de incógnitas de varios tipos de fórmulas (física, química, geometría, contabilidad,

etc.).

**Unidad VI. Modelos Matemáticos.**

* 1. Función de ingreso.
  2. Función de costos.
  3. Función de utilidad.
  4. Función de demanda.
  5. Función de oferta.
  6. Aplicaciones a la vida profesional.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Lectura comentada. * Solución de problemas en equipo. * Análisis casos prácticos. * Ejercicios dentro de clase. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Resolución de ejercicios. * Análisis de textos. * Solución de casos prácticos. * Investigación bibliográfica. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Resolución de ejercicios prácticos 15% * Prácticas de investigación 15% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

CICLO

PRIMER SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-102

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno clasificará y registrará los antecedentes históricos de la gastronomía, a fin de comprender el desarrollo y evolución de los diversos elementos que la integran en la actualidad.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Historia de la Gastronomía.**

* 1. Definición de gastronomía.
  2. Antecedentes históricos.
  3. Breve introducción a la cocina.
  4. La cocina del antiguo testamento.
  5. Ateniense de la mesa.
  6. Gastronomía romana.
  7. Gastronomía mexicana.
  8. Cocina del imperio.
  9. Cocina de centro américa.

**Unidad II. La Alimentación.**

* 1. Definición de alimentación.
  2. Historia de la alimentación.
  3. La caza.
  4. Historia de la preparación de alimentos.
  5. La agricultura.
  6. La pesca.
  7. Necesidades del ser humano.
     1. Necesidades del orden interior básico.
     2. Necesidades del orden superior.

**Unidad III. Cocina Anglosajona.**

* 1. Breve historia de la cuchara y el tenedor.
  2. Barato de especiera.
  3. Historia del pan.
  4. Utensilios de cocina.
  5. Historia de la servilleta.
  6. Historia del uniforme.

**Unidad IV. Historia de la Cocina Mexicana.**

* 1. La cocina en México.
  2. Comida y religión.
  3. Comida y vida social.
  4. Base alimenticia del mexicano.
  5. Antecedentes europeos.
  6. Chocolate y otros productos que América ofreció a Europa.
  7. Los ámbitos del mestizaje en la comida.
  8. La bella época de los alimentos.

**Unidad V. Historia de las Cocinas Internacionales.**

* 1. Historia de la cocina francesa.
  2. Historia de la cocina italiana.
  3. Historia de la cocina española.

**Unidad VI. Importancia de la Historia de la Gastronomía en la Alineación Contemporánea.**

* 1. Historia y evolución de los restaurantes.
  2. Historia y evolución de los banquetes.
  3. Figuras históricas de la gastronomía.
  4. Chefs contemporáneos.
  5. Cambios en la estructura familiar.
  6. El código de la nueva cocina.
  7. Sumario.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Dinámica de grupos. * Análisis situacional. * Solución de casos prácticos. * Exposición por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Elaborar el trabajo final. * Investigación bibliográfica y documental. * Lectura de crítica. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Trabajo final 20% * Exposición y análisis de lecturas 10% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

COCINA PROFESIONAL I

CICLO

PRIMER SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-103

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno identificará los antecedentes históricos de la gastronomía, a fin de comprender el desarrollo y evolución de los diversos elementos que la integran en la actualidad.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Introducción a la Profesión.**

* 1. Perspectiva histórica de la gastronomía como profesión.
  2. Ciencia y tecnología culinaria.

**Unidad II. El Chef como Profesión.**

* 1. Definición de chef y su educación.
  2. Trabajo en equipo.
  3. Atributos personales.
  4. El chef como ejecutivo, administrador y gerente.

**Unidad III. Seguridad en las cocinas.**

* 1. Identificación de equipos.
  2. Reglamentos de cocinas.
  3. Higiene personas.
  4. Sistemas de brigadas.

**Unidad IV. Principios en la preparación de alimentos.**

* 1. Selección de ingredientes frescos.
  2. Sazonadores.
  3. Objetivo de cocinar los ingredientes.

**Unidad V. Mise en place (Listo para preparar).**

* 1. Bases del cuchillo.
     1. Partes del cuchillo.
     2. Utilización del cuchillo.
  2. Cortes básicos y especiales.
     1. Técnicas para pelear vegetales y frutas.
     2. Cortes básicos.
     3. Cortes especiales y de decoración.
  3. Desinsectación y almacenaje de vegetales de hoja.
  4. Mise en place adicional.

**Unidad VI. Bases Culinarias.**

* 1. Espesantes.
     1. Féculas (slurry).
     2. Beurre Manié.
     3. Roux.
     4. Liaison.
     5. Gelatinización.
  2. Sazonadores básicos.
  3. Fondos.
     1. Fondos blancos.
     2. Fondos obscuros.
     3. Fondos especiales.
     4. Técnicas básicas culinarias.
     5. Incorporación de aire a los ingredientes.
     6. Incorporación en forma envolvente a productos base.
     7. Temperar productos.
     8. Reducciones.
     9. Técnicas misceláneas.

**Unidad VII. Sopas**

* 1. Introducción y clasificación.
  2. Técnicas básicas para hacer sopas.
  3. Sopas claras.
  4. Sopas espesas.
  5. Sopas a base de puré y sopas especiales.

**Unidad VIII. Salsas**

* 1. Introducción y clasificación.
  2. Técnicas para la elaboración de salsas obscuras.
     1. Salsa española.
     2. Salsa demi glace y derivadas.
     3. Jus lié.
     4. Salsa de tomate (tomate concasse).
  3. Técnicas para la elaboración de salsas blancas.
     1. Salsa velouté y derivados.
     2. Salsa bechamel y derivadas.
     3. Salsa coulis.
     4. Salsas emulsificadas y derivadas (salsa holandesa).
     5. Salsa beurre blanco.
  4. Mantequillas preparadas.
  5. Salsas misceláneas.
  6. El servicio de las salsas.
     1. Recalentando salsas.
     2. Almacenamiento y mantenimiento de salsas terminadas.
     3. Emplatado y presentación.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Prácticas de laboratorio individual y por equipo de: corte de frutas y/o vegetales, de   preparación de espesantes, de salsas y sopas, de fondos.   * Prácticas de observación de emplataje y presentación de platillos.   DEPENDIENTES:   * Reportes de lecturas. * Reportes de observación. * Elaboración de productos realizados en prácticas de laboratorio. * Elaboración de productos con técnicas culinarias. * Investigación bibliográfica y documental. * Elaboración de mapas conceptuales. * Elaboración de cuadros sinópticos. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACION |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Prácticas en laboratorio de A Y B 20% * Reportes e investigación 10% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE COCINAS

CICLO

PRIMER SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-104

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno utilizará los pasos de la planeación estratégica en el diseño, implementación y mantenimiento de equipos para la presentación de servicios alimentarios.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Proceso de Planeación.**

* 1. Introducción a la planeación de servicios alimentarios.
     1. Diseño y layout.
     2. Planeación para la eficiencia de energía.
  2. El proceso de la planeación.
     1. Información preliminar de la planeación.
     2. Prospectos y comisiones de trabajo.
  3. Desarrollo del concepto.
     1. Equipo y requerimientos.
     2. Preparación de planos preliminares,
  4. Equipo de trabajo.
     1. Miembros necesarios.
     2. Especialistas.
     3. Contratación de servicios externos.

**Unidad II. Anteproyecto de diseño.**

* 1. Preparación del anteproyecto.
     1. El cliente y los requerimientos.
     2. Desarrollo del menú.
     3. Tipo de servicio y atmósfera.
     4. Características operacionales.
  2. Estudio de factibilidad.
     1. Supervivencia en el mercado.
     2. Análisis del lugar.
     3. Aspectos financieros.
     4. Administración del capital.

**Unidad III. Planeación.**

* 1. Planeación funcional.
  2. Conceptos de fluidez.
  3. Recibimiento de mercancías.
     1. Almacenaje.
     2. Preparación.
     3. Cocción y horneado.
     4. Servicio.
     5. Lavado de loza y equipo pesado.
  4. Planeación de la atmósfera.
     1. Atmósfera: color, alumbrado, sonidos, ruidos y música.
     2. Climatización: mobiliario y diseño exterior.
     3. Personal y relaciones públicas.
  5. Diseño de áreas de trabajo.
     1. Identificación de áreas de trabajo.
     2. Conceptos de economía en movimiento.
     3. Manejo de equipos.

**Unidad IV. Equipamiento.**

* 1. Requerimientos para equipamiento.
     1. Métodos de requisición.
     2. Lista de equipos para cocina.
  2. Selección y diseño de equipos.
     1. Estandarizaciones.
     2. Acero inoxidable.
     3. Equipos especiales y otros materiales.
     4. Pisos y paredes.
  3. Mantenimiento de equipos.
     1. Líneas calientes.
     2. Línea fría.
     3. Refrigeración y almacenaje.

**Unidad V. Aplicación.**

* 1. Aplicaciones de diseño.
     1. Inversión estimada.
     2. Tamaño de las áreas de trabajo: comedor, producción, recepción de mercancías, áreas de almacenaje y de servicio.
     3. Cálculos de espacio.
  2. Layout de instalaciones.
     1. Administración de espacios.
     2. Conceptos de layout.
  3. Configuraciones de layout.
     1. Guías de layout.
     2. Layout de almacenaje.
     3. Layout de principales áreas de cocción.
     4. Layout de áreas de preparación.
     5. Layout de áreas de horneado.
     6. Layout de servicio.
     7. Layout de áreas de zona de lavado.
  4. Evaluación de proyecto.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE   * Discusión casos reales en grupo. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Lecturas obligatorias. * Investigación bibliográfica y documental. * Elaboración de cuadros comparativos. * Elaboración de cuadros sinópticos. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Exposición por temas 15% * Cuadros y análisis de lecturas 15% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

TURISMO Y GASTRONOMÍA

CICLO

PRIMER SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-105

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno describirá las principales características entre turismo y gastronomía y contrastará los alcances y repercusiones que este fenómeno social guarda con la gastronomía en nuestro país y el mundo.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Introducción al estudio del Turismo.**

* 1. Antecedentes del turismo en México.
     1. La hotelería en México.
     2. Hospitalidad mexicana.
     3. La conquista, el surgimiento de los mesones.
  2. Antecedentes del turismo mundial.
     1. Etapa de nacimiento.
     2. Etapa de desarrollo.
     3. Etapa de tecnificación.
     4. Análisis de la Secretaría de Turismo.

**Unidad Il. Aspecto conceptual del turismo.**

* 1. Concepto del turismo.
     1. Concepto y elementos de turismo.
     2. Origen de la palabra turismo.
     3. Corriente turística y estructura de servicios.
  2. Definiciones de turista.
  3. El turismo desde el punto de vista de varias disciplinas.
  4. El turismo desde el punto de vista de varias corrientes de pensamiento.
  5. Características del turismo moderno.
  6. La recreación y el turismo como opciones del tiempo libre.
  7. El tiempo libre y su desarrollo histórico.
  8. Recreación y diversión.
  9. Características.
  10. Clasificación básica del turismo.
  11. Otras clasificaciones del turismo.
  12. Turismo, estado y educación.
  13. La enseñanza turística y recreacional.

**Unidad III. Oferta y demanda turística.**

* 1. La oferta primordial: patrimonio turístico.
     1. Atractivos turísticos.
  2. La planta turística.
  3. La oferta complementaria.
  4. Cuantificación y cualificación de la demanda.
     1. Tipos de servicios.
  5. La creciente gama de productos turísticos.
  6. Empresas básicas para la práctica del turismo.
     1. Empresas de transportes.
     2. Empresas de hospedaje y de alimentos.
     3. Empresas intermediarias, organizadoras y promotores de viajes.

**Unidad IV. Turismo Gastronómico.**

* 1. Definición.
  2. Relación del turismo y sus categorías con la gastronomía.
  3. Mercadotecnia: difusión del turismo en general y del turismo gastronómico.

**Unidad V. Turismo Gastronómico.**

* 1. Países con mayor índice turístico (Europa, Asia, África, América).
  2. Antecedentes generales de la cocina regional (Europa, Asia, África, América).

**Unidad VI. Programas de Gobierno para Apoyar el Desarrollo del Turismo Gastronómico.**

* 1. Sectur Federal.
  2. Sectur Estatal.
  3. Organizaciones no gubernamentales, que fomentan la actividad gastronómica.
  4. CANIRAC y su política de apoyo.
  5. AMVH y su política de apoyo.
  6. Cámara de la Industria y el Comercio.

**Unidad VII. Elaboración de un proyecto de Propuestas Concretas para Fomentar y Desarrollar el Turismo Gastronómico.**

* 1. Protocolo de estudio.
  2. Estrategias.
  3. Puesta en marcha.
  4. Beneficios.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Dinámica de grupos. * Proyectos de láminas y acetatos de los países (localización). * Discusión en grupo. * Exposición de material audiovisual. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Lecturas obligatorias. * Trabajos de investigación (temas). * Investigación bibliográfica y documental. * Trabajo final concretar análisis. * Elaboración de mapas conceptuales. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Trabajos de investigación final 25% * Exposición 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CICLO

PRIMER SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-106

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno identificará a los microorganismos en los diferentes procesos detereorativos, pudiendo incidir en la prevención de los procesos infecciosos y reacciones inmunológicas, así como en un incremento de la calidad y de la productividad.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Introducción a la Microbiología de los Alimentos.**

* 1. Definiciones.
  2. Evolución histórica.
  3. Conservación de los alimentos.

**Unidad Il. Reproducción de Microorganismos.**

* 1. Fisión Binaria y gemación en bacterias.
  2. Reproducción sexual y asexual en mohos.
  3. Replicación de virus.
  4. Factores que afectan el crecimiento de los microorganismos: comida, humedad, acidez, temperatura, tiempo, oxigeno, inhibidores naturales.

**Unidad III. Clasificación de las Bacterias.**

* 1. Por su patogenicidad: patógenas y no patógenas.
  2. Por su metabolismo: sacarolíticas, lipoliticas, amililiticas.
  3. Por su tolerancia del Ph: acidofilas, neotrófilas, acidófilas.
  4. Por su temperatura a la que crecen: psicrófilas, mesófilas, termofilas.
  5. Por su disponibilidad de oxígeno, aerobias, anaerobias, facultativas.
  6. Por la tinición de gramm positivas y gramm negativas.
  7. Por su forma: cocos, bacilios, espiroquetas.

**Unidad IV. Grupos de Microorganismos de Importancia en Alimentos.**

* 1. Grupos de microorganismos que intervienen en la descomposición de alimentos.
  2. Microorganismos de importancia para la salud pública; bacterias, mohos, virus, rickettsias y protozoos.
  3. Grupos de microorganismos indicadores en alimentos mesofílicos aerobios, coniformes y totales.

**Unidad V. Microbiología de los Diferentes Tipos de Alimentos.**

* 1. Microbiología de la leche y sus derivados.
  2. Microbiología de la carne y productos cárnicos.
  3. Microbiología de huevos, pescados y mariscos.
  4. Microbiología de los vegetales.
  5. Microbiología de azúcar, especias, almidón y sal.

**Unidad VI. Intoxicaciones y Toxinfecciones a través de los alimentos.**

* 1. Intoxicaciones causadas por staphylococcus aureus, Clostridium, botulinum, hongos y algas.
  2. Toxinfecciones por salmonela sp., shigella, sp., streptococcus.

**Unidad VII. Control de los Microorganismos.**

* 1. Aplicación de agentes físicos: temperatura (esterilización comercial, pasteurización, enfriamiento, congelación).
  2. Aplicación de agentes químicos: compuestos de cloro, yodo, flúor, plata coloidal, etc.

**Unidad VIII. Alimentos Fermentados.**

* 1. Fermentación láctica por bacterias.
  2. Fermentación alcohólica por levaduras.
  3. Producción de ácido acético.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Dinámica de grupos. * Lectura comentada. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Lecturas obligatorias. * Investigación bibliográfica y documental. * Elaboración de ensayo. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Ensayo final 20% * Lecturas 10% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

COMPUTACIÓN I

CICLO

PRIMER SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-107

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno describirá cada uno de los componentes de la computadora y el software utilizándola como herramienta en área de la gastronomía.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Conceptos y propiedades de una computadora.**

* 1. Introducción a la computadora.
     1. historia de la computadora.
  2. Componentes de una computadora.
     1. Unidades de almacenamiento primario.
     2. Unidades de almacenamiento secundario.
     3. Dispositivo de entrada y salida.
     4. Unidades de memoria.
     5. Unidad central de procesamiento.
  3. Funcionamiento de una computadora.
     1. Comunicación entre los dispositivos.
     2. Sistemas de corriente eléctrica.
  4. Conceptos básicos de red de computadoras.
     1. Definición de red de computadora.
     2. Conceptos básicos de topologías (redes LAN, WAN).

**Unidad II. Sistema Operativo y Windows.**

* 1. Interfaz de Windows.
     1. Escritorio de Windows.
     2. Menú inicio.
     3. Papelera de reciclaje.
  2. Explorador de Windows.
     1. Barra de menú, herramientas, desplazamiento y tareas.
     2. manipulación de archivos.
     3. Creación de carpetas de trabajo.
  3. Panel de control.
     1. propiedades de pantalla.
     2. Agregar o quitar Hardware.
     3. Agregar o quitar Software.
     4. Acceso telefónico a redes.
     5. Propiedades del sistema.
  4. Sistema antivirus.

**Unidad III. Microsoft Office Word.**

* 1. Introducción a Word.
     1. Interfaz de Word.
     2. Operaciones básicas.
     3. Funciones de teclas de acceso rápido.
  2. Creación de documentos en Word.
     1. Selección de estilos y tamaños de la fuente.
     2. Formato de texto.
     3. Desplazamiento dentro del documento.
     4. Columnas y bordes.
  3. Tablas en Word.
     1. Elaboración de tablas.
  4. Empleo de gráficas en Word.
     1. Barra de dibujos.
     2. Inserción y manipulación de gráficos.
  5. Impresión de documentos.
     1. Botón de imprimir.
     2. Sobres y etiquetas.
  6. Vinculación de información en Word.
     1. Importar información de Excel.
     2. Importar información Power Point.
  7. Edición de documentos en el área de salud.

**Unidad IV. Internet.**

* 1. Introducción a Internet.
     1. Historia del Internet.
  2. Direcciones Web.
     1. Definición de URL.
     2. Protocolos (HTTP Y FTP).
     3. Dominios (.com, .org, .edu. ).
     4. Puertos de comunicación.
     5. Rutas.
     6. Cadenas de consulta.
  3. Navegadores en Internet.
     1. Internet Explore y Netscape.
     2. Barra de menú.
     3. Barra de direcciones.
  4. Navegación en la red.
     1. Sitios en la red en el área de la administración, contabilidad y recursos humanos.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Dinámica de grupos. * Práctica en el laboratorio.   INDEPENDIENTES:   * Resolución de prácticas. * Resolución de ejercicios. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Trabajo final práctico 15% * Prácticas de laboratorio 15% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

INGLÉS I

CICLO

PRIMER SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-108

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno expresará de forma oral y escrita los diferentes tiempos usando el verbo to be, e identificar comparativos y superlativos, para adquirir las bases de una comunicación interactiva en el ámbito gastronómico.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. ¿Cómo te llamas?**

* 1. Gente.
  2. Relaciones.
  3. Países y nacionalidades.
  4. Verbos.
  5. Vocabulario.

**Unidad II. ¿Cómo está el trabajo?**

* 1. Empleos y lugares de trabajo.
  2. Rutinas.
  3. Horarios.
  4. Dar la hora.
  5. Días de la semana.
  6. Verbos.
  7. Vocabulario.

**Unidad III. ¡Pásala bien!**

* 1. Entretenimiento.
  2. Actividades de tiempo libre.
  3. Adverbios de frecuencia.
  4. Verbos.
  5. Vocabulario.

**Unidad IV. Lo más cercano y lo más querido.**

* 1. Relaciones familiares.
  2. Apariencia física.
  3. Objetos personales.
  4. Verbos.
  5. Vocabulario.

**Unidad V. Mi casa es mi castillo.**

* 1. Actividades diarias.
  2. Casa/cuartos.
  3. Muebles.
  4. Verbos.
  5. Vocabulario.

**Unidad VI. En la ciudad.**

* 1. Ubicación e indicaciones.
  2. Edificios y lugares en una ciudad.
  3. Lugares en un edificio.
  4. Los ordinales.
  5. Verbos.
  6. Vocabulario.

**Unidad VII. Bonito y sabroso.**

* 1. Comida y bebidas.
  2. Cantidades y contenedores.
  3. Cocina
  4. Verbos.
  5. Vocabulario.

**Unidad VIII. Listo para usar.**

* 1. Ropa y accesorios.
  2. Compras y precios.
  3. Materiales.
  4. Verbos.
  5. Vocabulario.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Juegos y simulaciones. * Conversaciones duales. * Representación teatral. * Dictados y ejercicios de escritura.   INDEPENDIENTES:   * Resolución de ejercicios * Lecturas obligatorias * Memorizar conversaciones para teatro. * Prácticas de pronunciación |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Realización de lecturas 10% * Representaciones teatrales 15% * Ejercicios de clase 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

CONTABILIDAD

CICLO

SEGUNDO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-209

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno aplicará los métodos para el registro de operaciones contables y empleará sus conocimientos para elaborar estados financieros en aplicación de la administración de empresas gastronómicas.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Estado de Pérdidas y Ganancias o Estado de Resultados**

* 1. Generalidades.
  2. Primera parte del estado de pérdidas y ganancias.
  3. Segunda parte del estado de pérdidas y ganancias.
  4. Formación del estado de pérdidas y ganancias.

**Unidad II. Registro de Operaciones.**

* 1. Variaciones en las cuentas.
  2. Reglas de cargo y abono.
  3. Partida doble.
  4. Igualdad numérica entre los movimientos.

**Unidad III. Registro y Control de las Operaciones de Mercancías.**

* 1. Procedimientos o métodos.
     1. Procedimiento global o mercancías generales.
     2. Procedimiento analítico o pormenorizado.
     3. Procedimiento de inventarios perpetuos.

**Unidad IV. Asientos de Ajuste.**

* 1. Ajustes de las cuentas del activo.
  2. Ajustes de las cuentas del pasivo.
  3. Ajustes para determinar la utilidad o pérdida en ventas.

**Unidad V. Cierre Anual de Operaciones y Hoja de Trabajo.**

* 1. Proceso contable.
  2. Balanza de comprobación.
  3. Asientos de ajustes.
  4. Balanzas de saldos ajustados.
  5. Asientos de pérdidas y ganancias.
  6. Balanza previa al balance.
  7. Elaboración de estados financieros.
     1. Interrelación entre las partidas de los estados financieros.
     2. Herramientas aplicables al análisis e interpretación de estados financieros.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Análisis casos prácticos. * Prácticas en clase. * Ejercicios dentro de clase. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Resolución de ejercicios. * Solución de casos prácticos. * Investigación bibliográfica y documental. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Trabajo de investigación final 15% * Ejercicios dentro de clase 10% * Exposición de temas 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS

CICLO

SEGUNDO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-210

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno identificará los principales elementos de la contaminación en los alimentos, así mismo aplicará los conceptos principales de higiene para evitar la contaminación de los mismos, también identificará aquellas condiciones de seguridad en el área de elaboración de los alimentos, valorará las medidas de higiene y las prácticas de limpieza como un medio para evitar las enfermedades transmitidas por los alimentos.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Higiene Personal.**

* 1. pasos para realizar el lavado de manos.
  2. Puntos importantes en la higiene personal.
  3. Puntos importantes en la desinfección del equipo de trabajo.
  4. Control de plagas.
  5. Prácticas prohibidas en el servicio.
  6. Enfermedades en los trabajadores.

**Unidad II. Principios Básicos de Microbiología de Alimentos**.

* 1. ¿Qué son los microorganismos?
  2. Relación de los microorganismos con los alimentos.
  3. Condiciones de desarrollo microbiano.
  4. Alimentos descompuestos.
  5. Zona de peligro de la temperatura.
  6. Contaminación cruzada.

**Unidad II. Causas de la contaminación de los Alimentos.**

* 1. Contaminación biológica.
  2. Contaminación física.
  3. Contaminación química.

**Unidad IV. Enfermedades Transmitidas por los Alimento DOLD.**

* 1. Causas.
  2. Tipos de contaminación.
  3. Microorganismos relacionados con alimentos.

**Unidad V. Vehículos de transmisión de enfermedades**.

* 1. El ser humano.
  2. La fauna nociva.
     1. Medidas para prevenir la proliferación de cucarachas.
     2. Medidas para evitar las moscas.
     3. Medidas para prevenir la entrada de roedores.
  3. Alimentos crudos.
  4. El agua contaminada.
  5. Tierra y aire.

**Unidad VI. Limpieza y Desinfección.**

* 1. Diferencia entre limpieza y desinfección.
  2. Limpieza y desinfección de frutas y verduras.
  3. Trapos, utensilios, equipo fijo y áreas de trabajo.
  4. Desinfección química.
  5. Desinfección pro inmersión en agua caliente.
  6. Manejo de basura y desechos sólidos.

**Unidad VII. Seguridad e higiene dentro de las cocinas.**

* 1. Normas de higiene en la cocina.
  2. Procedimiento sanitario.
  3. Disposiciones generales de seguridad.
     1. Ruta de evacuación.
     2. Uso del extinguidor.
  4. Uso del botiquín en caso de urgencia.
  5. Primeros auxilios.

**Unidad VIII. Evidencia por desempeño.**

* 1. Recepción de materia prima para la elaboración del platillo.
  2. La preparación del material de trabajo.
  3. Verificación del funcionamiento de instalaciones y equipo del área de trabajo.
  4. La manipulación de la materia prima.

**Unidad IX. Evidencia por producto.**

* 1. La requisición de materia prima para la categoría en tiempos de servicio.
  2. La materia prima almacenada para la categoría tipo almacenaje.

**Unidad X. Evidencia de conocimiento.**

* 1. Procedimientos de devoluciones de materia prima.
  2. Código de colores de las instalaciones de gas, de agua y eléctricas de acuerdo a las indicaciones de protección civil.
  3. Condiciones de recepción de: carne, pescados, mariscos, aves, lácteos, huevos, frutas y verduras de acuerdo a la NOM-093-SSA-1-1994 y NMX-F-NORMEX-2000.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Dinámica de grupos. * Lectura comentada. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Lecturas obligatorias. * Investigación bibliográfica y documental. * Visitas a Restaurantes para el tema de Higiene y Seguridad. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Lecturas y participación 10% * Exposición de temas 10% * Visitas de campo con reporte 10% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

COCINA PROFESIONAL II

CICLO

SEGUNDO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-211

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno aplicará las diferentes técnicas de cocción y procesamiento que existen para la preparación de alimentos empleados en la gastronomía y su presentación al plato.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad l. Técnicas de cocción secas sin grasas.**

* 1. Técnicas de calor directo.
     1. Emparrillado inferior (Grill).
     2. Emparrillado superior (Broiling).
     3. Emparrillado en sartén (Pan Broiling).
  2. Técnicas de calor indirecto.
     1. Rostizado (Roasting).
     2. Asar (Spit Roasting).
     3. Bardar (Barding).
     4. Ahumado (Smoke Roasting).
     5. Poeling (Butter-Roasting).

**Unidad II. Técnicas de cocción con grasa.**

* 1. Técnicas con pequeñas cantidades de grasa.
     1. Saltear (Sauteing).
     2. Freír, sofreír, sancochar (Stir-Frying).
  2. Técnicas con cantidades medias de grasa.
     1. Empanizar (Pan-Frying).
     2. Freír a profundidad (Deepfrying).
        1. Capeado (Deepfrying).
        2. Empanizado (Deepfrying).

**Unidad III. Técnicas de cocción húmedas.**

* 1. Técnicas al vapor (Steam techniques).
     1. Al vapor (Steam).
     2. Empapelado (En papillote).
     3. Baño maría (Bain Marie).
     4. Medio pochado (Shallow-Poaching).
  2. Técnicas de inmersión.
     1. Pochado (Poaching).
     2. Cocción a fuego lento (Simmer).
     3. Blanqueado (Blanch).
     4. Cocción a fuego alto (Boiling).

**Unidad IV. Combinación de técnicas de cocción.**

* 1. Brasondo (Daube estouffade, pot roast, swissing).
  2. Estofado (stewing).
     1. Blanquete.
     2. Bouillabaisse.
     3. Fricassée.
     4. Goulash.
     5. Navarín.
     6. Ragout.
     7. Matalote.

**Unidad V. Técnicas de procesamiento para frutas, vegetales y legumbres.**

* 1. Preparaciones preliminares.
     1. Lavado y desinfección.
     2. Mise en place de vegetales.
     3. Almacenaje.
     4. Recalentar.

**Unidad VI. Técnicas de procesamiento para granos y cereales.**

* 1. Preparaciones preliminares para granos y cereales.
     1. Lavado y limpieza.
     2. Remojado.
     3. Mise en place de granos.
     4. Almacenaje.
     5. Recalentado.

**Unidad VII. Cocción de pastas.**

* 1. Fabricación de pastas.
  2. Almacenaje.
  3. Cocción.

**Unidad VII. Técnicas de presentación o montaje de platillos.**

* 1. Balance.
  2. Unidad.
  3. Punto focal.
  4. Fluidez.

**Unidad IX. Salsas Inglesas.**

* 1. Salsas inglesas calientes.
     1. Identificación y sus diferencias con las salsas madres calientes.
     2. Desarrollo de recetas.
  2. salsas inglesas frías.
     1. Identificación y sus diferencias con las salsas madres frías.
     2. Desarrollo de recetas.

| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| --- |
| CON DOCENTE:   * Prácticas de laboratorio individual y por equipo de técnicas de cocción, procesamiento para frutas, vegetales, granos y cereales, de cocción de pastas. * Presentación de platillos.   INDEPENDIENTES   * Reportes de lectura. * Elaboración de productos con técnicas básicas culinarias. * Investigación bibliográfica y documental. * Elaboración de mapas conceptuales. * Elaboración de cuadros sinópticos. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Prácticas de laboratorio 25% * Reportes y elaboración de cuadros 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

TÉCNICAS DE COCCIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CARNES

CICLO

SEGUNDO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-212

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno analizará la producción y procedimientos de la carne de res, cerdo y cordero en México, a fin de valorar los factores que determinan su calidad para la selección de métodos de conservación y disposición para el consumo.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Introducción.**

* 1. La carne en la dieta humana.
  2. Animales domésticos.

**Unidad Il. Situación actual de la carne en México.**

* 1. Situación del campo.
  2. Ganadería en México.
  3. Rastros.
  4. Comercialización.
     1. Carnicerías.
     2. Autoservicios.
  5. Perspectivas para el futuro.
  6. Tratado del Libre Comercio en Carnes.
  7. Empresas modernas de la empresa cárnica.
  8. Organización TIF (Tipo Inspección Federal).

**Unidad III. Factores determinantes de la calidad de la carne antes del sacrificio**

* 1. Genética.
  2. Alimentación.
  3. Manejo de animales.
  4. Edad para el sacrificio.
  5. Estado de salud.
     1. Enfermedades de la res.
     2. Enfermedades del cerdo.
     3. Enfermedades del cordero.
     4. Transporte.
     5. Estrés en los animales y cambios que provoca en su carne.

**Unidad IV. La conversión del músculo a carne.**

* 1. el sacrificio.
  2. El rigor mortis.
  3. Tipos de rastros.
     1. TIF.
     2. Municipales.
     3. Clandestinos.

**Unidad V. Manojo y almacenamiento de carnes.**

* 1. Causas de descomposición de la carne.
     1. Requerimientos de bacterias.
  2. Formas de conservación de la carne.
     1. La higiene.
     2. Métodos de conservación de la carne.
     3. Empaque al vacío.
     4. El salado.
     5. Uso de agentes químicos.

**Unidad VI. Carne de res y de ternera.**

* 1. Diferencias entre res y ternera.
  2. La solución de res en canal.
  3. Piezas que forman la res y su utilidad.
  4. Piezas que admiten diversas alternativas.
  5. Piezas más comunes en el medio gastronómico.
  6. Identificación y destace de piezas.
  7. Limpieza y porciones.
  8. Evaluación de rendimientos.
  9. Cocción de la carne.
     1. Métodos de cocción.
     2. Evaluación de rendimiento final.

**Unidad VII. Carne de Cerdo.**

* 1. Aspectos básicos de distinción entre res y cerdo.
  2. Selección de canales y capotes.
  3. Piezas que forman al cerdo y su utilidad.
  4. Piezas que admiten diversas alternativas
  5. Piezas más comunes en el medio gastronómico.
  6. Identificación y destace de piezas.
  7. Limpieza y porciones.
  8. Evaluación de rendimientos.
  9. Cocción de la carne.
     1. Métodos de cocción.
        1. Evaluación de rendimiento final.

**Unidad VIII. Carnero y cordero.**

* 1. Diferencia entre carnero y cordero
  2. selección de canales.
  3. Cortes más comunes.
  4. Identificación y destace de piezas.
  5. Limpieza y porciones.
  6. Evaluación de rendimientos.
  7. Cocción de la carne.
     1. Métodos de cocción.
     2. Evaluación de rendimiento final.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Visitas guiadas a ganaderías, rastros y centros de comercialización. * Discusión de casos prácticos. * Identificación de carnes en descomposición y carnes congelados. * Ejercicios de rendimiento de carnes y estructuración de procedimientos de cortes de carnes.   INDEPENDIENTES:   * Lecturas obligatorias. * Reportes de visitas guiadas. * Reportes de prácticas y de observación. * Investigación bibliográfica y documental. * Elaboración de cuadros comparativos. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Prácticas de laboratorio 25% * Reportes visitas y de prácticas 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

COCINA PREHISPÁNICA

CICLO

SEGUNDO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-213

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno identificará los diversos productos, equipos, técnicas de cocción y tradiciones que conforman la gastronomía prehispánica, desarrollando las recetas de los platillos más representativos, aplicando técnicas y métodos culinarios.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad 1. El México Prehispánico.**

* 1. Sobriedad de las nahuas.
  2. La comida como arma.
  3. El concepto del alimento en el mundo prehispánico.
  4. La comida y su relación social, política y religiosa.
  5. Regiones importantes de la cocina prehispánica.
  6. El comercio de comestibles.
  7. Visita a Coatlicue.

**Unidad II. Utensilios indispensables y condimentos.**

* 1. El metate.
  2. El molcajete.
  3. El comal.
  4. El molinillo.
  5. El achiote.
  6. El epazote.
  7. La vainilla.

**Unidad III. Elementos indispensables en la cocina prehispánica.**

* 1. Chile, sal e insectos.
  2. Bebidas y licores.
  3. El maguey y el pulque.
  4. Animales de la tierra.
  5. Animales del agua.
  6. Guajolote, molo y miel.

**Unidad IV. Productos vegetales.**

* 1. La calabaza.
  2. El frijol.
  3. Los ejotes.
  4. Los huatzontles o quelites.
  5. El nopal, la tuna.
  6. La papa, batata.
  7. El camote.
  8. El cocotero.
  9. El coyol.

**Unidad V. Hierbas y cactos.**

* 1. Las algas.
  2. Los hongos.
  3. El quelite.
  4. Los cactus.
  5. El tamarindo.

**Unidad VI. Cacahuates y cactos.**

* 1. El girasol.
  2. El mesquite.
  3. El granjel.
  4. La pingüica.
  5. El capulín.
  6. El tejocote.
  7. La jícama.
  8. La chirimoya.
  9. La anona.
  10. La guanábana.

**Unidad VII. Las frutas grandes.**

* 1. La guayaba.
  2. El mamey.
  3. La papaya.
  4. La piña.
  5. El plátano.
  6. El zapote.

**Unidad VIII. El sagrado maíz.**

* 1. Antecedentes.
  2. Proceso del maíz.
  3. Productos del maíz.
  4. Variedades.

**Unidad IX. Estudios fonográficos de recetarios populares e Indígenas en el marco del**

**análisis antropológico de la cocina y la comida étnica.**

* 1. Conceptos generales de cultura y cocina.
     1. Lugar de la preparación.
     2. Los productos.
     3. El buen sazón.
     4. Recetas rituales y costumbres indígenas.
     5. Cocinas indígenas.
        1. Ubicación del fogón.
        2. ¿Qué se usa para prender el fogón?
        3. Utensilios y productos de la cocina.
        4. ¿De qué material esta echo la cocina?
        5. Alimentos y ritos.
     6. Lo sagrado con relación a la comida.
     7. Conceptos étnicos de comida y productos fríos y calientes.
  2. Cocina indígena y popular.
     1. Comida de los tarahumaras.
     2. Recetario indígena del sur de Veracruz.
     3. Recetario veracruzano de cuaresma y navidad.
     4. Recetario tuxteco.
     5. Recetario menonita de Chihuahua.
     6. Recetario popular de Chilpancingo y Tuxtla.
     7. Recetario indígena de Sonora.
     8. Recetario maya de Quintana Roo.
     9. Recetario mixteco poblano.
     10. Recetario indígena de la sierra norte de Puebla.
     11. Recetario de la costa de Oaxaca.
     12. Recetario Guanajuatense del xoconostle.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Análisis de textos prehispánicos. * Investigación de recetas auténticas. * Prácticas de cocina prehispánica.   INDEPENDIENTES   * Lecturas obligatorias. * Investigación bibliográfica y documental. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final (Muestra gastronómica) 40% * Prácticas de laboratorio 25% * Reportes e Investigación continua 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA NACIONAL

CICLO

SEGUNDO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-214

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno identificará el patrimonio turístico, así como diferenciará los atractivos turísticos naturales, culturales, históricos y gastronómicos de los Estados de la República por regiones geográficas.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad l Patrimonio Turístico de México.**

* 1. Definición de patrimonio turístico.
  2. valoración del patrimonio como atractivo turístico.
  3. Clasificación oficial de los recursos turísticos.
  4. Infraestructura turística.
  5. Clasificación del patrimonio turístico.
     1. Patrimonio histórico.
     2. Patrimonio cultural.
     3. Patrimonio natural.

**Unidad Il. Atractivos Turísticos de México.**

* 1. Concepto de atractivo turístico.
  2. Clasificación.
     1. Atractivos turísticos socioculturales.
     2. Atractivos turísticos naturales.
     3. Atractivos turísticos históricos.
  3. Clasificación del uso de los atractivos turísticos.
     1. De uso restringido.
     2. De uso intensivo.
  4. Evaluación de recursos naturales turísticos.
  5. Localización de recursos naturales turísticos.
     1. Localización geográfica de las formas del relieve mexicano.
     2. Hidrografía e hidrología.
     3. Localización de los recursos hidrológicos turísticos de México.

**Unidad III. Estudios de los productos alimenticios originarios de México y sus derivados**

* 1. Maíz.
  2. Cacao.
  3. Vainilla
  4. El frijol.
  5. El chile.
  6. El aguacate.
  7. El tomate.
  8. La piña o anona.
  9. La guayaba.
  10. La papaya.
  11. el cacahuate.
  12. El nopal.
  13. el xoconostle.
  14. el mezquite.
  15. Guajolote.
  16. La Iguana.
  17. Armadillo.
  18. El maguey.
  19. Mezcal.
  20. El agave.

**Unidad IV. Región Turística Norte**.

* 1. Baja California Norte.
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.
  2. Baja California Sur.
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.
  3. Durango.
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.
  4. Chihuahua.
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.
  5. Sinaloa.
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.
  6. Sonora.
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.

**Unidad V. Región Turística Noreste.**

* 1. Coahuila.
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.
  2. Nuevo León
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.
  3. San Luis Potosí.
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.
  4. Tamaulipas.
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.
  5. Zacatecas.
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.

**Unidad V. Región Turística Occidente**

* 1. Aguascalientes.
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.
  2. Colima.
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.
  3. Guanajuato.
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.
  4. Jalisco.
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.
  5. Michoacán.
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.
  6. Nayarit.
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.

**Unidad VII. Región Turística Centro.**

* 1. Distrito Federal.
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.
  2. Hidalgo.
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.
  3. México.
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.
  4. Morelos
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.
  5. Querétaro
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.

**Unidad VIII. Región Turística Oriente.**

* 1. Puebla.
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.
  2. Tlaxcala.
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.
  3. Veracruz
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.

**Unidad IX. Región Turística Sur.**

* 1. Querétaro.
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.
  2. Oaxaca.
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.

**Unidad X. Región Turística Sureste.**

* 1. Campeche.
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.
  2. Chiapas
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.
  3. Quintana Roo.
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.
  4. Tabasco
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.
  5. Yucatán
     1. Atractivos naturales, culturales e históricos.
     2. Costumbres.
     3. Comida y sus variantes.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Dinámica de grupos. * Proyección de láminas y acetatos de recursos naturales, culturales e históricos. * Exposición de material audiovisual (videos cada Estado de la República). * Comprensión del video, sesión de preguntas.   INDEPENDIENTES:   * Lecturas obligatorias. * Visitas a museos de sitio. * Reportes y opinión de visitas. * Investigación bibliográfica y documental. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Trabajo de investigación final 15% * Reporte de visitas a museos 5% * Exposición de Estados 10% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

COMPUTACIÓN II

CICLO

SEGUNDO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-215

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno utilizará los programas de Microsoft Office, Excel, Power Point y Publisher, en la solución de tareas.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad l. Excel**

* 1. Introducción a Excel.
     1. Interfaz de Excel.
     2. Operaciones básicas.
     3. Funciones de teclas de acceso rápido.
  2. Hoja de cálculo y datos.
     1. Elaboración de una hoja de cálculo.
     2. Manipulación de datos.
  3. Formulas en Excel.
     1. Implementación de fórmulas.
     2. Operadores.
     3. Fórmulas que producen valores de error.
     4. Referencias.
     5. Funciones para la hoja de cálculo (autosuma).
     6. Referencia circular.
     7. Inspección de fórmulas.
     8. Conversión de monedas.
  4. Edición de la hoja de cálculo.
     1. Formatos de número, letra, estilos, fila y columnas.
     2. Editando la hoja de cálculo.
     3. Automatización del trabajo.
     4. Protección de datos.
  5. Implementación de gráficos.
     1. Inserción de gráficos.
     2. Modificación del gráfico.
     3. Vinculación de texto a un gráfico.
     4. La barra de dibujo.
  6. Manipulación de múltiples hojas.
  7. Manipulación de macros.
  8. Revisión y corrección.
  9. Impresión.

**Unidad II. Power Point**

* 1. Introducción a Power Point.
     1. Interfaz de Power Point.
     2. Operaciones básicas.
     3. Funciones de teclas de acceso rápido.
  2. Elaboración de la presentación.
     1. Selección del diseño.
     2. Inserción y modificación del texto.
  3. Objetos y auto formas.
     1. La barra de dibujo.
     2. Edición del dibujo.
     3. Selección del color.
     4. Estilos 3D.
  4. Recursos de la presentación
     1. Patrón de diapositivas.
     2. Inserción de imágenes
     3. Inserción de transiciones.
  5. Exposición de la presentación.
     1. Exposición por imágenes.
     2. Exposición por reproducción de diapositivas.
  6. Vinculación de información en Power Point.
     1. Importar información de Word.
     2. Importar información de Excel.

**Unidad III. Microsoft Publisher.**

* 1. Introducción a Publisher
     1. Interfaz de Publisher.
     2. Operaciones básicas.
     3. Funciones de teclas de acceso rápido.
  2. Utilización del Microsoft Publisher.
     1. Formato de la presentación.
     2. Formato de letras y estilos.
     3. Manipulación de las herramientas de diseño.
  3. Vinculación de información en Publisher.
     1. Importar información de Word.
     2. Importar información Excel.
  4. Elaboración de presentaciones orientadas a la administración.
     1. Elaboración de trípticos.
     2. Elaboración de tarjetas de presentación.
     3. Elaboración de invitaciones.
     4. Elaboración de anuncios.
     5. Elaboración de logotipos.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Solución de casos prácticos. * Prácticas en laboratorio. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Resolución de prácticas. * Resolución de ejercicios. * Trabajos de laboratorio. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Trabajo final práctico 15% * Prácticas de laboratorio 15% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

INGLÉS II

CICLO

SEGUNDO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-216

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno expresara de forma oral y escrita diversas situaciones de la vida cotidiana, para lograr una mayor interactividad comunicativa a favor de la profesión en gastronomía

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Días de escuela.**

* 1. Educación.
  2. Materias escolares.
  3. Campos de estudio.
  4. Años.
  5. Verbos.
  6. Vocabulario.

**Unidad II. Da lo mejor de ti.**

* 1. Deportes.
  2. Talentos y habilidades.
  3. Verbos.
  4. Vocabulario.

**Unidad III. Hora de la fiesta.**

* 1. Meses.
  2. Estaciones.
  3. Celebraciones.
  4. Festivales.
  5. Deseos.
  6. Verbos.
  7. Vocabulario.

**Unidad IV. Los mejores amigos**

* 1. Gente (personalidades).
  2. Amistad.
  3. Recados y favores.
  4. Actividades de ocio.
  5. Verbos.
  6. Vocabulario.

**Unidad V. Madre naturaleza.**

* 1. Animales.
  2. Medidas.
  3. Características geográficas.
  4. Paisajes.
  5. Verbos.
  6. Vocabulario.

**Unidad VI. Toma un descanso.**

* 1. Vacaciones.
  2. Viajes.
  3. Transporte.
  4. Aventura.
  5. Verbos.
  6. Vocabulario.

**Unidad VII. Doctor, doctor.**

* 1. Salud.
  2. Achaques y heridas.
  3. Accidentes.
  4. Verbos.
  5. Vocabulario.

**Unidad VIII. En línea.**

* 1. Tecnología.
  2. Comunicación.
  3. Electrodomésticos y aparatos.
  4. Verbos.
  5. Vocabulario.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Juegos y simulaciones. * Dinámica de grupos. * Conversaciones duales. * Representación teatral. * Dictados y ejercicios de escritura.   INDEPENDIENTES:   * Resolución de ejercicios. * Lecturas obligatorias. * Retención de conversaciones. * Prácticas de pronunciación. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Realización de lecturas 10% * Representación teatral 15% * Ejercicios de clase 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

COCINA MEXICANA I

CICLO

TERCER SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-317

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno aplicará los fundamentos y las bases de la cocina mexicana desde sus orígenes y después de la conquista, así mismo la evolución de técnicas y sabores hasta nuestros días; la elaboración de alimentos en variedad de consistencias.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Nace la cocina mestiza.**

* 1. La conquista.
  2. Influencia española en el régimen alimenticio de los mexicas.
  3. Productos de la Nueva España aporto al mundo.
  4. Formación de tianguis, plazas y mercados mexicanos.
  5. La cocina mexicana y su constitución.
  6. Gastronomía ritual.

**Unidad II. La Cocina Mexicana en Historia.**

* 1. La Colonia.
  2. El Virreinato.
     1. Estilos de cocina en conventos.
  3. La Independencia.
     1. Agustín de Iturbide y los chiles en nogada.
  4. El Porfiriato, la intervención francesa.
     1. Primeros recetarios de cocina mexicana.
     2. Influencia de la cocina francesa y austriaca en México.
     3. Finales del siglo XIX y XX.
     4. Banquetes ofrecidos por Don Porfirio.
  5. La Revolución, hasta nuestros días.
     1. Antojitos mexicanos.
     2. Los años 20'S.
     3. El café tacaba, la flor de México, el Prendes.
     4. Desarrollo de recetas.

**Unidad III. Métodos de cocción de la cocina mexicana.**

* 1. Identificación de productos y métodos de cocción.
  2. Formación de la cocina mexicana.
  3. Equipo y utensilios de la cocina mexicana.
  4. Secretos de la cocina mexicana.

**Unidad IV. Salsas más comunes en México.**

* 1. Definición y breve historia de las salsas en México.
  2. Salsas de vegetales.
     1. Salsa roja.
     2. Salsa verde.
     3. Salsa pico de gallo.
     4. Salsa nariz de perro.
     5. Guacamole.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Prácticas de observación, elaboración y degustación de platillos mexicanos. * Análisis de casos prácticos. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Visitas de cocinas típicas mexicanas. * Investigación bibliográfica. * Realización de un recetario mexicano. |

| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| --- |
| * Examen parcial 30% * Examen final (Muestra gastronómica) 40% * Prácticas de laboratorio 20% * Recetario Mexicano 10% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

ESTADÍSTICA

CICLO

TERCER SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-318

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno utilizara los principios de la estadística como herramienta para los casos concretos de información económica, administrativa y financiera.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad 1. Introducción a la Estadística.**

* 1. Introducción a la estadística.
     1. Concepto de estadística y su división
     2. Etapas del método estadístico
  2. Importancia de la estadística en la toma de decisiones.

**Unidad II. Estadística descriptiva.**

* 1. Organización de datos estadísticos.
     1. Distribuciones de frecuencias histogramas.
     2. Diagramas de barras.
     3. Graficas de línea.
     4. Pictogramas.
  2. Medidas descriptivas numéricas.
     1. Medidas de tendencia central, Media aritmética ponderada.
     2. Medidas para dispersión o variabilidad. Recorrido, percentiles, varianza, desviación, estándar, Teorema de Tehebysheff y regla empírica. Coeficiente de variación.

**Unidad III. Probabilidad en la estadística.**

* 1. Probabilidad en la estadística.
     1. Análisis combinatorio
     2. Enfoques de probabilidad.
     3. Conceptos de experimentos, eventos y espacio muestral.
     4. Eventos compuestos
     5. Leyes de la probabilidad y su uso.
     6. Teorema de Bayes.

**Unidad IV. Variables aleatorias y distribución de probabilidad.**

* 1. Variables aleatorias y distribuciones de probabilidad.
     1. Definición de variable aleatoria.
     2. Clasificación de la variable aleatoria.
     3. Distribución de probabilidad para las variables aleatorias.

**Unidad V. Distribución de probabilidad normal.**

* 1. Distribución de probabilidad normal.
     1. Función de densidad.
     2. Distribución normal.
     3. Teorema central del límite.
     4. Aproximación normal a la distribución binomial.

**Unidad VI. Prueba de hipótesis.**

* 1. Introducción preliminar a la lógica de las pruebas de hipótesis.
     1. Concepto de hipótesis.
     2. Surgimiento de las hipótesis.
     3. Características de una hipótesis.
     4. Tipos de hipótesis.
     5. Utilidad de las hipótesis.

**Unidad VII. Estadística inferencial.**

* 1. Estadística Inferencial.
     1. Utilidad de la estadística inferencial.
     2. Relación entre la distribución muestral y el nivel de significancia.
  2. Estimación de intervalos para la media de la población.
     1. Errores al realizar estadística inferencial.
     2. Método para aceptar o rechazar una media poblacional.
  3. Pruebas de hipótesis para la media con una o dos poblaciones.
     1. Métodos o pruebas paramétricas más utilizadas.
  4. Pruebas sobre varianzas con una o dos poblaciones.
     1. Análisis de varianza unidireccionales.
     2. Análisis factorial de la varianza.
  5. Análisis de varianza para una o dos poblaciones.
     1. Análisis de covarianza.
  6. Tratamiento de la correlación y la regresión lineal en estadística Inferencial.
     1. Pruebas utilizadas para el tratamiento de datos correlacionados.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Análisis casos prácticos. * Solución de casos prácticos. * Ejercicios dentro de clase.   INDEPENDIENTES:   * Resolución de ejercicios. * Investigación bibliográfica. * Trabajos individuales. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Análisis de caso prácticos 15% * Ejercicios de clase 10% * Trabajos de clase 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

TALLER DE LECTURA Y REDACCIÓN

CICLO

TERCER SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-319

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno aplicará conceptos y reglas gramaticales en la redacción de textos

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad L Acentuación y signos de puntuación.**

* 1. Ortografía.
     1. Acentuación.
     2. Acento diacrítico.
     3. Acento ortográfico enfático.
     4. Palabras con doble acentuación.
     5. Palabras compuestas.
     6. Mayúsculas.
  2. Signos de puntuación.
     1. Necesidad de puntuar.
     2. La coma.
     3. El punto y coma.
     4. El punto.
     5. Los dos puntos.
     6. Los signos de interrogación y exclamación.
     7. Guiones y paréntesis.
     8. Las comillas.
     9. Los puntos suspensivos.

**Unidad II. Uso de las letras y preposiciones.**

* 1. Usos de las letras:
     1. B.
     2. V.
     3. C.
     4. S.
     5. Z
     6. G.
     7. J.
     8. H.
  2. Principales preposiciones y sus usos:
     1. A.
     2. De.
     3. En.
     4. Para.
     5. Por.
     6. Con.
     7. Bajo.
     8. Hasta.

**Unidad III. Tiempos verbales y verbos irregulares.**

* 1. Tiempos verbales.
     1. Significación de los tiempos.
     2. Tiempos del modo indicativo.
     3. Tiempos del pasado.
     4. Tiempos del futuro.
     5. Tiempos del modo potencial.
     6. Tiempos del modo subjuntivo.
  2. Verbos irregulares.
     1. Modelos de conjugación.
     2. Tiempos del modo subjuntivo.

**Unidad IV. Géneros literarios.**

* 1. Géneros literarios.
     1. La descripción.
     2. La narración.
     3. El diálogo.
     4. El ensayo.
     5. El periodismo.
     6. La crónica.
     7. Editoriales.

**Unidad V. Lectura y redacción.**

* 1. La lectura.
     1. La mecánica.
        1. Requisitos para una buena lectura.
        2. Hábitos nocivos que afectan la lectura.
     2. La comprensión.
     3. La relación entre velocidad y comprensión.
     4. Ejercicios para mejorar la velocidad y comprensión de la lectura.
  2. Redacción, formas de presentación.
     1. Plan para realizar un escrito.
     2. Tres formas de presentación.
     3. Preparación definitiva del escrito.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Dinámica de grupos. * Lectura comentada. * Ejercicios en clase. * Revisión de textos con dificultades lingüísticas. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Lecturas obligatorias. * Ejercicios para desarrollar. * Elaboración de ensayos. * Investigación bibliográfica y documental. |

| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| --- |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Ejercicios 5% * Ensayo 15% * Exposición de temas 10% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

NUTRICION I

CICLO

TERCER SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-320

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno diferenciar las cantidades de los nutrimentos necesarios en una alimentación balanceada, aplicara conceptos básicos de nutrición y los contenidos calóricos, así mismo conocer los fundamentos para elaborar tintas dietas.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Historia e importancia del estudio de la nutrición.**

* 1. Evolución histórica.
  2. Relación de la nutrición con la gastronomía.
  3. Definición de términos utilizados en nutrición.
     1. Alimento, nutrición, nutrientes, nutrió logia, dieta, caloría, metabolismo un alimento y desnutrición.
  4. Principios básicos para una buena alimentación.

**Unidad II. Aparato Digestivo y la Nutrición.**

* 1. Localización.
  2. Función.
  3. Principales actividades (deglución, digestión, absorción y excreción).

**Unidad III. Energía.**

* 1. Definición.
  2. Función.
  3. Requerimientos.

**Unidad IV. Hidratos de Carbono.**

* 1. Definición y clasificación.
  2. Características y funciones.
  3. Digestión y absorción.
  4. Valor calórico y requerimientos.
  5. Fuentes alimenticias.
  6. Enfermedades relacionadas que se controlan con la dieta.
  7. Edulcorantes.

**Unidad V. Grasas o Lípidos.**

* 1. Definición y clasificación.
  2. Características y funciones.
  3. Digestión y absorción.
  4. Valor calórico y requerimientos.
  5. Fuentes alimenticias.
  6. Enfermedades relacionadas que se controlan con la dieta.

**Unidad VI. Proteínas.**

* 1. Definición y clasificación.
  2. Características y funciones.
  3. Digestión y absorción.
  4. Valor calórico y requerimientos.
  5. Fuentes alimenticias.
  6. Enfermedades relacionadas que se controlan con la dieta.

**Unidad VII. Vitaminas y Minerales.**

* 1. Definición y clasificación.
  2. Características y funciones.
  3. Digestión y absorción.
  4. Valor calórico y requerimientos.
  5. Fuentes alimenticias.
  6. Enfermedades relacionadas que se controlan con la dieta.

**Unidad VIII. Agua y Electrolitos.**

* 1. Definición y clasificación.
  2. Características y funciones.
  3. Digestión y absorción.
  4. Valor calórico y requerimientos.
  5. Fuentes alimenticias.
  6. Enfermedades relacionadas que se controlan con la dieta.

**Unidad IX. Fibra.**

* 1. Definición y clasificación.
  2. Características y funciones.
  3. Digestión y absorción.
  4. Valor calórico y requerimientos.
  5. Fuentes alimenticias.
  6. Enfermedades relacionadas que se controlan con la dieta.

**Unidad X. Dietas Balanceadas de acuerdo al tipo de consumidor.**

* 1. Estado de salud.
  2. Edad.
  3. Peso.
  4. Actividad.
  5. Otros factores.

**Unidad XI. Manejo de Tablas de valor nutritivo.**

* 1. Por el consumo energético.
  2. Por el valor calórico.
  3. Por grupo de alimentos.

**Unidad XII. Elaboración de dietas.**

* 1. Diversos tipos de dieta.
  2. Dietas normales.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Lecturas comentadas. * Exposición de temas. * Análisis de casos prácticos.   INDEPENDIENTES:   * Investigación virtual, bibliográfica y documental. * Reportes de lecturas. * Elaboración de mapas conceptuales. * Elaboración de cuadros sinópticos. * Elaboración de cuadros comparativos. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Trabajo de investigación final 15% * Reportes y análisis de casos prácticos 10% * Exposición de temas 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS

CICLO

TERCER SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-321

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno identificará las características generales y variedad de los diversos productos de origen vegetal y productos lácteos empleados en el desarrollo profesional de la gastronomía.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Frutas.**

* 1. Introducción.
  2. Información general de las frutas.
     1. Manzanas y variedades.
  3. Berries y variedades.
  4. Frutas cítricas y variedades.
  5. Frutas tropicales y exóticas.
  6. Sandía, melón y variedades.
  7. Duraznos, melocotones y nectarinas.
  8. Peras y variedades.

**Unidad II. Vegetales.**

* 1. Información general de vegetales.
  2. Aguacate y variedades.
  3. Vegetales de repollo y variedades.
  4. Vegetales de hojas verdes.
  5. Variedad de pepinos, calabazas y berenjenas.
  6. Variedad de lechugas.
  7. Hongos y sus variedades.
  8. Cebolla y variedades.
  9. Chile y sus variedades.
  10. Vegetales de vaina y variedades.
  11. Frijol y variedades.
  12. Raíces y tubérculos.
      1. Papa y variedades.
      2. Zanahoria y variedades.
      3. Variedad de raíces.
  13. Jitomate y variedades.

**Unidad III. Hierbas.**

* 1. Introducción.
  2. Hierbas culinarias.
  3. Hierbas secas.

**Unidad IV. Productos Lácteos.**

* 1. Leche y sus variedades.
  2. Crema y variedades.
  3. Mantequilla y margarina.
  4. Queso.
     1. Quesos frescos.
     2. Quesos de masa suave.
     3. Quesos de masa semi suave.
     4. Quesos de masa dura.
     5. Quesos para gratinar.
     6. Queso azul y variedades.

**Unidad V. Huevo.**

* 1. Variedad de huevos.
  2. Yema de huevo.

**Unidad VI. Granos y Harinas**

* 1. Trigo y sus harinas.
  2. Arroz y variedades.
  3. Maíz y variedades.
  4. Cebada y variedades.
  5. Avena y variedades.
  6. Féculas.

**Unidad VII. Otros productos.**

* 1. Variedad de legumbres secas.
  2. Variedad de pastas secas.
  3. Variedad de grasas y aceites.
  4. Vinagres y condimentos.
  5. Extractos y saborizantes.
  6. Variedad de nueces y semillas.
  7. Frutas y verduras secas.
  8. Variedad de azúcar, jarabes y otros endulzantes.
  9. Chocolate.
  10. Café, té y otras infusiones.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Prácticas de laboratorio individual y por equipo. * Prácticas de observación. * Análisis situacionales.   INDEPENDIENTES:   * Análisis de textos. * Reportes de lecturas. * Reportes de observación. * Investigación bibliográfica y documental. * Elaboración de mapas conceptuales. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Prácticas de laboratorio 25% * Reportes y análisis situacional 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

VITIVINICULTURA Y ENOLOGÍA

CICLO

TERCER SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-322

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno examinará los componentes, características y variedades de uvas en la fabricación de vinos aplicando los pasos de la cata para reconocer los sabores y características organolépticas de la extensa variedad de vinos que existe.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad 1. Introducción.**

* 1. Definición de enología.
  2. Importancia de la enología en el medio gastronómico.
  3. Breve historia de la vinificación.
  4. La degustación del vino.

**Unidad II. Componentes de la uva.**

* 1. Raíces.
  2. Tronco y sarmientos.
  3. Hojas.
  4. Fruto.
     1. Ácidos.
     2. Azúcares.
     3. Sustancias colorantes.
     4. Sustancias aromáticas.
     5. Sustancias nitrogenadas.
     6. Sustancias minerales.
     7. Vitaminas.
     8. Agua y otras sustancias.

**Unidad III. Fermentación del jugo de uva.**

* 1. Definición.
  2. Agentes transformadores en la fermentación.
     1. Levaduras.
     2. Azucares.
     3. Alcoholes.
     4. Ácidos.
     5. Polifenoles.
     6. Minerales.
     7. Vitaminas.
  3. Producto final de la fermentación.
  4. Definición del vino.
  5. Tipos de vino.
     1. Según sus azucares residuales.
     2. Vinos de mesa.
        1. Blanco.
        2. Tinto.
        3. Rosado.
        4. Clarete.
     3. Vinos especiales.
        1. Verde.
        2. Dulces naturales.
        3. Generosos.
        4. Licorosos.
        5. Aromatizados, vermúes y aperitivos vínicos.
        6. Espumosos.
        7. De aguja
        8. Gasificados

**Unidad IV. Elaboración de los vinos.**

* 1. Vino blanco y rosado.
     1. Recepción del fruto.
     2. Prensado o estrujado.
     3. Escurrido.
     4. Desfangado.
     5. Prensado de la pasta.
     6. Mosto, desmangado y fermentación.
     7. Desculé.
     8. Trasiegos.
     9. Clarificación y estabilización.
     10. Embotellado.
  2. Vino tinto y clarete.
     1. Recepción del fruto.
     2. Estrujado y despalillado.
     3. Fermentación y maceración.
     4. Prensado de la pasta.
     5. Fermentación maloláctica.
     6. Trasiegos.
     7. Clarificación, filtración y embotellado.
     8. Crianza en madera.
     9. Embotellados y crianza en botella.
  3. Vino espumoso.
     1. Recepción del fruto.
     2. Prensado o estrujado.
     3. Escurrido después de estrujado.
     4. Desfangado.
     5. Prensado después de estrujado.
     6. Mosto desmangado a primera fermentación.
     7. Segunda fermentación en botella.
        1. Reposo y manejo.
        2. Retiro de los depósitos.
        3. Adicción del licor.
     8. Segunda fermentación por el método Champeniose.
        1. Adición del licor de tiraje.
     9. Segunda fermentación por el método de tanque cerrado.
        1. Adición del licor azucarado.
        2. Filtración.
     10. Embotellado.
     11. Añejamiento en botella para el método G.
  4. Jerez.
     1. Recepción del fruto.
     2. Asoleo de los racimos.
     3. Prensado o estrujado.
     4. Fermentación.
     5. Clarificación y deslió.
     6. Encabezado.
     7. Almacenado.
     8. Segunda clarificación.
     9. Crianza bajo velo.
     10. Criaderas y soleras.
  5. La vida del vino.
     1. Juventud.
     2. Madurez.
     3. Vejez.
  6. Olores y sabores de los vinos de acuerdo a sus uvas.

**Unidad V. Regiones viniculturas más importantes.**

* 1. Francia.
  2. España.
  3. Italia.
  4. Alemania
  5. Estados Unidos.
  6. México.

**Unidad VI. Características gustativas de los vinos.**

* 1. Sustancias azucaradas.
  2. Sustancias ácidas.
  3. Sustancias saladas.
  4. Sustancias volátiles.
  5. Sustancias fenólicas.
  6. Equilibrio de sabores y de olores.

**Unidad VII. Mecanismos de la degustación.**

* 1. Concepto.
  2. Sentidos.
     1. Visuales.
     2. Olfativos.
     3. Gustativos.
  3. Educación y memoria de los sentidos.
     1. Visuales.
     2. Olfativos.
     3. Gustativos.

**Unidad VIII. Técnicas de la degustación.**

* 1. Condiciones del catador.
  2. Presentación de los vinos.
  3. Fases de la degustación.
  4. Fichas de cata o de análisis sensorial.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Mapas conceptuales. * Discusión casos reales en grupo. * Prácticas de observación. * Práctica de cata de vinos. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Reportes de prácticas de observación y cata de vinos. * Investigación bibliográfica y documental. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final (Muestra de degustación) 40% * Prácticas de laboratorio 25% * Exposición y reportes varios 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

TÉCNICAS DE COCCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

CICLO

TERCER SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-323

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno analizará la producción y procesamiento de pescados, mariscos y aves de México, a fin de valorar los factores que determinan su calidad para la selección de métodos de conservación y disposición para el consumo.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad l. Pescados y mariscos.**

* 1. Conceptos.
  2. La pesca.
     1. Situación actual de la pesca.
     2. Reglas y normativas para el desarrollo de la pesca.
  3. Piscicultura.
     1. Granjas de piscicultura.
  4. Comercialización.
     1. Almacenaje adecuado de pescados y mariscos.
     2. Pescaderías.
     3. Autoservicios.
     4. Organismos que regulan la comercialización de pescados y mariscos.

**Unidad II. Factores que determinan la calidad de los pescados y mariscos.**

* 1. Cambios postmortem de los pescados y mariscos.
  2. Composición.
     1. Valor nutrimental.
  3. Alteraciones en los pescados y mariscos.
  4. Enfermedades transmitidas por los pescados y mariscos.

**Unidad III. Categorías de los pescados y mariscos.**

* 1. Categorías de los pescados.
     1. Pescados redondos.
     2. Pescados planos.
  2. Categorías de los mariscos.
     1. Categorías de moluscos.
     2. Categorías de crustáceos.
     3. Categorías de cefalópodos.
  3. Características físicas de los pescados para su consumo.
  4. Características físicas de los mariscos para su consumo.

**Unidad IV. Manipulación de pescados y mariscos.**

* 1. Estructura ósea de los pescados redondos y planos
     1. Limpieza y preparación de pescados para su producción
     2. Descamado, viseras y agallas.
  2. Corteses diversos en pescados redondos y planos.
  3. Técnicas de cocción adecuadas para la preparación de pescados.
  4. Manipulación de mariscos.
     1. Limpieza y preparación de mariscos para su producción.
  5. Pescados y mariscos procesados.
     1. Surimi, mezclas, pescados ahumados, pescados en salmuera, pescados salados, pescados enlatados.
  6. Técnicas de cocción adecuadas para la preparación de mariscos.
  7. Desarrollo de platillos a base de pescados y mariscos.

**Unidad V. Aves.**

* 1. Situación actual de la avicultura.
     1. Reglas y normativas para el desarrollo de la avicultura.
     2. Granjas avícolas.
     3. Sacrificio de las aves.
  2. Comercialización.
     1. Almacenaje adecuado de las aves.
     2. Organismos que regulan la avicultura.

**Unidad VI. Factores que determinan la calidad de las aves.**

* 1. Cambios postmortem de las aves.
  2. Composición
     1. Alteraciones en las aves.
     2. Enfermedades transmitidas por las aves.

**Unidad VII. Categorías de las aves.**

* 1. Categorías de aves domésticas.
  2. Categorías de aves de caza.
  3. Características físicas de las aves para su consumo.

**Unidad VIII. Manipulación de las aves.**

* 1. Estructura ósea de las aves.
     1. Limpieza y preparación de aves para su producción.
  2. Cortes diversos de aves.
  3. Técnicas de cocción adecuadas para la preparación de aves.
  4. Desarrollo de platillo a base de aves.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Elaboración de cuadros comparativos. * Visitas guiadas a: granjas avícolas, pescaderías y centros de comercialización. * Identificación de carnes blancas en descomposición y carnes blancas congeladas. * Análisis casos prácticos. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Lecturas obligatorias. * Investigación bibliográfica y documental. * Reportes de visitas guiadas. * Reporte de prácticas y de observación. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Prácticas de laboratorio 25% * Reportes varios 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

INGLÉS III

CICLO

TERCER SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-324

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno expresará de forma oral y escrita los eventos pasados y futuros, para dar y pedir consejo, dar y ofrecer explicaciones; hablar sobre procesos de elaboración de objetos, dar y pedir recomendaciones al igual que opiniones y hablar sobre sus logros futuros para desarrollar habilidades comunicativas que tributen al campo gastronómico.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Ventana al Mundo.**

* 1. Gente.
  2. Países.
  3. Nacionalidades.
  4. Costumbres.
  5. Estilos de vida.
  6. Cultura.
  7. Verbos.
  8. Vocabulario.

**Unidad II. ¡Que extraño!**

* 1. Eventos extraños y experiencias misteriosas.
  2. Verbos.
  3. Vocabulario.

**Unidad III. Comidas para enseñar.**

* 1. Comidas.
  2. Restaurantes.
  3. Vegetarianismo.
  4. Hábitos alimenticios.
  5. Verbos.
  6. Vocabulario.

**Unidad IV. El tiempo en tus manos.**

* 1. Vida diaria.
  2. Hobbies.
  3. Pasatiempos.
  4. Verbos.
  5. Vocabulario.

**Unidad V. Obtén el mensaje.**

* 1. Comunicación.
  2. Idiomas.
  3. Celulares.
  4. la Internet.
  5. Verbos.
  6. Vocabulario.

**Unidad VI. Vida urbana.**

* 1. Vida en la ciudad.
  2. Lugares en la ciudad.
  3. Ciudades.
  4. Verbos.
  5. Vocabulario.

**Unidad VII. Buen viaje.**

6.1 Viaje.

6.2 Transporte.

6.3 Verbos.

6.4 Vocabulario.

**Unidad VIII. Bajo la tierra.**

* 1. Medio ambiente.
  2. Contaminación.
  3. El futuro.
  4. Tecnología.
  5. El espacio.
  6. Verbos.
  7. Vocabulario.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Juegos y simulaciones. * Dinámica de grupos. * Conversaciones duales. * Representación teatral. * Dictados y ejercicios de escritura.   INDEPENDIENTES:   * Resolución de ejercicios. * Lecturas obligatorias. * Retención de conversaciones. * Practicar pronunciación. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Realización de lecturas 10% * Representación teatral 15% * Ejercicios de clase 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN

CICLO

CUARTO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-425

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno describirá la importancia de la administración en las empresas y en la vida cotidiana, así mismo identificará las etapas del proceso administrativo para el estudio administrativo aplicado a las empresas del sector turístico.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Introducción a la Administración**

* 1. Conceptos de administración.
  2. Su objeto.
  3. Su finalidad.
  4. La importancia de la administración.
  5. La administración y su relación con otras disciplinas.
  6. La administración y el método científico.

**Unidad II. Principales escuelas del pensamiento administrativo**

* 1. Escuela científica.
     1. Frederick Taylor.
  2. Teoría clásica de la administración.
     1. Henri Farol.
  3. Escuela de las relaciones humanas.
  4. Escuela estructuralista.
  5. Escuela de sistemas.
  6. Escuela cuantitativa.
  7. Neohumanorrelacionismo.

**Unidad III. Las empresas.**

* 1. Características de empresa.
  2. Elementos que forman una empresa.
  3. Fines de una empresa.
  4. La misión de una empresa.
  5. La visión de la empresa y en los negocios.
  6. Clasificación de una empresa.
  7. La problemática de una empresa
     1. Causas del fracaso y éxito.
     2. El ISO 9000 en las empresas.
  8. Competencia y competitividad de las empresas.

**Unidad IV. Proceso Administrativo: la planeación.**

* 1. concepto e importancia de la planeación.
  2. Orígenes y necesidades.
  3. Detención de problemas y oportunidades.
  4. Modelo racional para la toma de decisiones.
  5. El proceso de la planeación.
  6. las políticas.
  7. Reglas sobre las estrategias.
     1. Estrategias como plan maestro.
  8. Reglas sobre los procedimientos.
  9. Regias sobre los programas y presupuestos.
  10. Técnicas de planeación.

**Unidad V. Proceso Administrativo: La organización.**

* 1. Concepto e importancia de la organización.
  2. Sus objetivos, función social y especies.
  3. Los principios de la organización.
  4. La funcionalización: de reglas y técnicas.
  5. Sistemas de organización.
  6. Diferentes tipos de autoridad en línea.
     1. Autoridad funcional.
     2. Autoridad lineal.
     3. Autoridad staff o asesoría.
  7. Organigramas.
     1. Organigrama lineal del líder privado.
     2. Organigrama horizontal del líder privado.
  8. Los niveles jerárquicos.
  9. La centralización y la descentralización.
     1. Ventajas y desventajas.
  10. La definición de funciones y obligaciones.
      1. Diseño de puestos.
  11. Los comités.
  12. La complejidad organizacional.
  13. Desarrollo organizacional.

**Unidad VI. Proceso Administrativo: La integración.**

* 1. Concepto e importancia.
  2. Principios de la integración de personas.
  3. Principios de la integración de cosas.
  4. Reglas y técnicas de la integración de personas.
  5. Reclutamiento.
     1. Descripción de los trabajos y puestos.
     2. Funestes de reclutamiento.
     3. Condiciones jurídicas.
  6. Selección.
     1. Proceso de selección.
  7. Orientación.
  8. Capacitación y desarrollo.
     1. Programas de capacitación.
  9. Las relaciones laborales.
  10. Rotación del personal
  11. Sistemas de ascenso.
  12. Ausencia y retardo.
  13. Salarios e incentivos.

**Unidad VII. Proceso Administrativo: Dirección.**

* 1. Concepto de dirección.
  2. Técnicas de dirección.
  3. Principios de la dirección.
  4. Liderazgo.
     1. Los líderes y los que no son.
     2. Líderes efectivos e inefectivos.
  5. Equipos y trabajo en equipo.
     1. Equipos formales e informales.
     2. Equipos de alto desempeño o superequipos.
     3. Equipos autoadministrados.
  6. Roles de liderazgo.
  7. Normas de equipos.
  8. Conflictos de equipos.
  9. Los principios de la comunicación.
  10. Barreras de la comunicación.
  11. Importancia de la comunicación efectiva.
  12. Proceso de la comunicación.
  13. Complementos y auxiliares de la autoridad.
  14. La supervisión.

**Unidad VIII. Proceso Administrativo: El Control.**

* 1. Concepto y sus tipos.
  2. La importancia del control.
  3. Los principios del control.
  4. Los pasos del proceso de control.
  5. El diseño de sistemas de control.
  6. Métodos para el control presupuestal.
  7. Sistema de información administrativa.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Debates en grupos de 4 alumnos. * Análisis situacional. * Ejercicios dentro de clase. * Discusión casos reales en grupo. * Exposición de material audiovisual. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Resolución de ejercicios. * Lecturas obligatorias. * Solución de casos prácticos por los alumnos. * Investigación de campo. * Investigación bibliográfica y documental. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Trabajo de investigación final 15% * Reporte de investigación de campo 10% * Exposición de temas 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

SOFTWARE DE ANÁLISIS ESTADISTICO

CICLO

CUARTO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-426

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno utilizar los principios del SPSS como herramienta para los casos concretos de análisis estadístico.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Sistema SPSS.**

* 1. Generalidades.
     1. Antecedentes históricos.
  2. El sistema SPSS.
     1. Archivo de datos.
     2. Editor de textos.
     3. Panel de titulares.
     4. Editor de resultados de texto.
     5. Editor de tablas.
     6. Impresión.
     7. Sintaxis.
     8. Editor de gráficos.

**Unidad II. Estadística descriptiva.**

* 1. Estadística descriptiva.
     1. Análisis descriptivo de una variable cualitativa en escala nominal.
     2. Análisis descriptivo de una variable cualitativa en escala ordinal.
     3. Análisis descriptivo de una variable cuantitativa en escala de intervalo o de razón: estudio descriptivo de normalidad.
     4. Análisis descriptivo de una variable cuantitativa en escala de intervalo o de razón.
     5. Estudio descriptivo de normalidad.
  2. Prueba t de Student.
     1. Elementos básicos en inferencia estadística.
     2. La distribución binomial y distribuciones asociadas a la normal.
     3. Estimación puntual e intervalos de confianza.
     4. Pruebas estadísticas.
     5. Prueba t para una muestra.
     6. Prueba t para dos muestras relacionadas.
     7. Prueba t para dos muestras independientes.
  3. Pruebas estadísticas para una muestra.
     1. Pruebas de bondad de ajuste.
     2. Prueba de la binomial.
     3. Prueba ji-cuadro para una muestra.
     4. Prueba de Kolmogorov-Smirnov, de Kolmogorov-Smirnov-Lillefors y gráfico de probabilidad normal.
     5. Pruebas de independencia.
     6. Prueba de rachas.
     7. Prueba de autocorrelación.
  4. Tablas de contingencia y medidas de asociación.
     1. Prueba ji-cuadrado en tablas de contingencia.
     2. Prueba ji-cuadrado de Pearson.
     3. Razón de verosimilitud ji-cuadrado
     4. Corrección de yates y medidas de asociación para dos variables dicotómicas.
     5. Corrección de yates y prueba de probabilidad exacta de Fisher.
     6. El coeficiente phi.
     7. Riesgo relativo.
     8. Medidas de asociación para dos variables en escala nominal.
     9. El coeficiente de contingencia y la V de Cramer.
     10. Las Lambdas simétricas y asimétricas.
     11. Los coeficientes de incertidumbre simétricos y asimétricos.
     12. El coeficiente Kappa.
     13. Medidas de asociación para dos variables en escala ordinal.
     14. Gamma, Tau-b de Kendall y Tau-c de Kendall.
     15. D de Somers simétricas y asimétricas.
     16. Medidas de asociación en escala de intervalo o de razón.
     17. El coeficiente Eta.
     18. Los coeficientes de correlación de Pearson y Spearman.
     19. La medida de asociación lineal de Mantel, Haenszel.

**Unidad III. Estadística no paramétrica.**

* 1. Pruebas no paramétricas.
     1. Pruebas no paramétricas para muestras independientes.
     2. Pruebas de Mann-Whitney, de Kolmogorov-Smirnov y de Wald-Wolfowitz.
     3. Prueba de la mediana y análisis de la varianza de Kruskal-Wallis.
     4. Pruebas no paramétricas para muestras relacionadas.
     5. Prueba de McNemar.
     6. Prueba de los signos y de Wilcoxon.
     7. Prueba de Q de Cochran.
     8. Prueba de Friedman y Coeficiente de concordancia de Kendall.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Dinámica de grupos * Análisis situacionales * Solución de casos prácticos. * Exposición de temas por parte del alumno. * Prácticas individuales de temas en laboratorio.   INDEPENDIENTES:   * Solución de casos prácticos por los alumnos. * Investigación bibliográfica. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Exposición de temas 15% * Prácticas en laboratorio 15% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

NUTRICIÓN II

CICLO

CUARTO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-427

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno estimará la cantidad y calidad de los nutrimentos necesarios en una alimentación balanceada y su aplicación en la elaboración de dietas especiales.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Introducción a la Dietoterapia.**

* 1. Definiciones de términos utilizados en nutrición.
  2. Valoración de la calidad alimentaria.
  3. Grupos de alimentos.
  4. Requerimientos calóricos en las diferentes etapas de la vida.

**Unidad II. Elaboración de dietas.**

* 1. Factor que se toman en cuenta al elaborar una dieta.
  2. Sistema de equivalentes.
  3. Elaboración de la dieta.
  4. Tipos de dieta.
     1. Dietas modificadas en consistencias.
     2. Dietas modificadas en contenido de nutrimentos.
  5. Dietas modificadas.

**Unidad III. Nutrición Clínica.**

* 1. Concepto
  2. Nutrición en enfermedades elaboración de dietas para enfermedades relacionad.
     1. Hidratos de carbono.
     2. Lípidos.
     3. Proteínas.
     4. Vitaminas y minerales.
     5. Agua y electrolitos.

**Unidad IV. Nutrición durante el embarazo y lactancia.**

* 1. Características sociales, psicológicas y biológicas de la mujer embarazada.
  2. Requerimientos energéticos, de nutrimentos orgánicos y de los nutrimentos inorgánicos durante el embarazo.
  3. Alimentos y preparaciones recomendables para la mujer embarazada.
  4. Preparaciones lácteas para la alimentación del lactante.
  5. Esquemas de lactación.
  6. Preparación de papillas.

**Unidad V. La nutrición del preescolar y del escolar.**

* 1. Características sociales, psicológicas y biológicas del preescolar y del escolar.
  2. Requerimientos energéticos, orgánicos y de nutrimentos inorgánicos durante la etapa del preescolar y del escolar.
  3. Alimentos y preparaciones recomendables para los niños en edad preescolar y escolar.

**Unidad VI. La nutrición del adolescente.**

* 1. Características sociales, psicológicas y biológicas del adolescente.
  2. Requerimientos energéticos de nutrimientos orgánicos y de nutrimentos inorgánicos para el adolescente.
  3. Alimentos y preparaciones recomendables para los adolescentes.
  4. Mitos y realidades de la alimentación del adolescente: grasas, productos Light, etc.

**Unidad VII. La nutrición del adulto joven.**

* 1. Características sociales, psicológicas y biológicas del adulto joven.
  2. Requerimientos energéticos, de nutrimentos orgánicos y de nutrimentos inorgánicos para el adulto joven.
  3. Alimentos y preparaciones recomendables para el adulto joven que come en casa y fuera de ella.
  4. Recomendaciones para ahorrar en la elaboración del menú.

**Unidad VIII. La nutrición del adulto mayor.**

* 1. Características sociales, psicológicas y biológicas del adulto mayor.
  2. Requerimientos energéticos, de nutrimentos orgánicos y de nutrimentos inorgánicos del adulto mayor.
  3. Alimentos y preparaciones recomendables para el adulto mayor.

**Unidad IX. Principales problemas de salud por el consumo inadecuado de los alimentos.**

* 1. La desnutrición: sus causas, consecuencias y estadísticas.
  2. La obesidad y el sobrepeso.
  3. Hipertensión y cardiopatías.
  4. Enfermedades transmitidas por los alimentos.
  5. Nomenclatura hospitalaria y de asilo para la prescripción de dietas especiales.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Lecturas comentadas. * Exposición de temas. * Análisis de casos prácticos.   INDEPENDIENTES:   * Investigación virtual, bibliográfica y documental. * Reportes de lecturas. * Análisis de textos. * Elaboración de mapas conceptuales. * Elaboración de cuadros sinópticos. * Elaboración de cuadros comparativos. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Trabajo de investigación final 15% * Cuadros y análisis de casos prácticos 10% * Exposición de temas 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

COCINA NUTRICIONAL Y VEGETARIANA

CICLO

CUARTO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-428

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno contrastará la composición de los alimentos con los diversos métodos y técnicas de preparación de la cocina nutricional, para crear recetas y menús saludables, así como reconocer cada una de las variantes del vegetarianismo para estar en posibilidad de diseñar y estructurar menús y platillos especiales.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Composición de los alimentos.**

* 1. Hidratos de carbono.
  2. Proteínas.
  3. Lípidos.
  4. Fibra.
  5. Vitaminas y minerales.
  6. Agua.

**Unidad II. Otros componentes de los alimentos.**

* 1. Alcohol.
  2. Los mitos del alcohol.

**Unidad III. Técnicas nutricionales en la cocina.**

* 1. Las siete guías de la cocina nutricional.
  2. Métodos de cocción saludables.
     1. Técnicas de calor directo e indirecto saludables.
        1. Rostizado.
        2. Calor directo inferior y superior (Grill y Broiling)
        3. Ahumado.
     2. Técnicas de calor húmedo saludables.
        1. Pochado.
     3. Técnicas de calor con pequeñas cantidades de grasa saludables.
        1. Salteado en seco.

**Unidad IV. Desarrollo de recetas.**

* 1. Recetas existentes.
  2. Modificación de recetas existentes.
  3. Creando recetas saludables.
  4. Cálculo de información nutrimental de los platillos.

**Unidad V. Introducción a la cocina vegetariana.**

* 1. Definición.
  2. Componentes vegetales.
  3. Proteína vegetal.
  4. Sustitución de nutrientes de origen animal por vegetal.
     1. Ventajas y desventajas.

**Unidad VI. Vegetarianos.**

* 1. Tipos y definiciones.
  2. Identificación de ingredientes sustitutos en la dieta.
  3. Diseño de menús.
  4. Desarrollo de recetas.
  5. Análisis nutrimental de los platillos.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Análisis de casos prácticos. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES   * Reportes de prácticas. * Reporte de conferencias. * Investigación bibliográfica y documental. * Elaboración de cuadros sinópticos. * Elaboración de cuadros comparativos. * Asistencia a conferencias especializadas. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final (Muestra gastronómica) 40% * Prácticas de laboratorio 25% * Reportes de prácticas y de conferencias 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

PREPARACIÓN DE BEBIDAS Y COCTELERIA

CICLO

CUARTO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-429

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno describirá y aplicará los utensilios y el equipo de bar, así como las técnicas de elaboración de bebidas y coctelería nacional e internacional, además de valorar la importancia que tiene el vino a niveles sociales y culturales involucrando al sector turístico.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Antecedentes y fundamentos.**

* 1. La función del servicio de bebidas.
  2. La moderna industria de las bebidas.
  3. Fundamentos químicos.
  4. Propiedades físicas y químicas del alcohol.
  5. Normatividad de las bebidas.
     1. Denominación de origen de una bebida alcohólica.
     2. Consecuencias del abuso en el consumo de bebidas alcohólicas.
     3. Adulteración de bebidas alcohólicas.

**Unidad II. El vino.**

* 1. Características de la vid y la uva.
  2. Antecedentes históricos.
  3. Vinificación.
  4. Composición del vino.
  5. El vino a través de la historia.
  6. geografía del vino.
  7. La degustación.
  8. La carta y su calificación.
  9. Interpretación de etiquetas del vino.
  10. El servicio y conservación del vino.

**Unidad III. El bar.**

* 1. Definición de bar.
  2. Organigrama de un bar.
  3. Descripción de puestos.
  4. Políticas de un bar.
  5. Tipos de bar.
  6. Papelería de un bar.
     1. Comanda.
     2. Facturas.

**Unidad IV. Utensilios de bar.**

* 1. Cristalería del bar.
  2. Herramientas y utensilios.
  3. Mezclados, condimentos y aderezos.
  4. Licores.
  5. El hielo y garnituras.
  6. Acompañamientos.
  7. Técnicas básicas para la preparación de bebidas.

**Unidad V. Métodos de servicio de bebidas.**

* 1. El personal de servicio de bebidas.
  2. Conocimiento de las bebidas.
  3. Control de bar.
  4. Conceptos clave.

**Unidad VI. Degustación de vinos de Europa.**

* 1. Francia
  2. España
  3. Italia.
  4. Portugal
  5. Alemania

**Unidad VII. Degustación de vinos de América.**

* 1. México.
  2. Argentina
  3. Chile.

**Unidad VIII. Preparación de cócteles.**

* 1. Presentación de cócteles.
  2. Cócteles a base de ginebra.
     1. Historia.
     2. Martini seco.
     3. Tom collins.
     4. Gibsson.
     5. Medias de seda.
     6. Gimlet.
     7. Ángel caldo.
     8. Otros.
  3. Cócteles a base de tequila.
     1. Historia.
     2. Tequila sunrise.
     3. Muppet.
     4. Saltamontes.
     5. Paloma.
     6. Vampiro.
     7. Margarita.
     8. Toro bravo.
     9. Oro de Acapulco.
     10. Otros.
  4. Cócteles a base de vodka.
     1. Historia.
     2. Moradito.
     3. Ruso negro.
     4. Baical.
     5. Destornillador.
     6. Harvey Wallbanger.
     7. Kamikaze Vodka Collins.
     8. Otros.
  5. Cócteles a base de licores diversos.
     1. Midor.
     2. Malibu.
     3. Galliano.
     4. Baileys.
  6. Cócteles a base de whisky.
     1. Historia.
     2. Old fashioned.
     3. Tornado.
     4. Guillame Sour.
     5. Whisky sour.
     6. Manhattan seco.
     7. Isla esmeralda.
     8. Whisky Cobbler.
     9. Otros.
  7. Cócteles a base de brandy.
     1. Historia.
     2. Brandy Daisy.
     3. Devil.
     4. Smash.
     5. Floater.
     6. Queen Mary.
     7. Otros.
  8. Cócteles a base de ron.
     1. Historia.
     2. Daiquiri.
     3. Conga batida.
     4. Martinica.
     5. Rumba.
     6. Ocaso tropical.
     7. Sueños de rosas.
     8. Otros.
  9. Cócteles a base de cerveza.
     1. Historia.
     2. Maulesel.
     3. Cerveza con yogurt.
     4. Churchill.
     5. Tintineo.
     6. Otros.
  10. Cócteles sin alcohol.
      1. Viuda negra.
      2. Shirley temple.
      3. Limonada casera.
      4. Té helado.
      5. Virgen María.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Prácticas en laboratorio. * Visitas a establecimientos de alimentos y bebidas. * Presentación de bebidas. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Lecturas obligatorias. * Investigación de campo a establecimientos de A y B. * Investigación bibliográfica y documental. * Elaboración de organigramas. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final (Muestra gastronómica) 40% * Prácticas de laboratorio de Ay B 20% * Reporte de visitas guiadas 10% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

COCINA MEXICANA II

CICLO

CUARTO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-430

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno aplicará las técnicas y métodos culinarios para la elaboración y presentación de la Cocina Mexicana en las respectivas regiones del país, con el fin de desarrollar nuestra identidad gastronómica

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Frutas y hortalizas.**

* 1. Cítricos.
     1. Naranja, limón y lima.
     2. Preparación y principales usos culinarios.
     3. Granadillas.
     4. Preparación y principales usos culinarios.
     5. Guayabas.
     6. Compra y conservación.
  2. Mangos.
     1. Descripción y variedades.
     2. Preparación y principales usos culinarios.
  3. Pinas.
     1. Descripción y variedades.
     2. Principales usos culinarios.
     3. Compra y conservación.
  4. Tunas.
     1. Descripción.
     2. Compra y conservación.
     3. Preparación y principales usos culinarios.
  5. Frutos tropicales.
     1. Papaya.
     2. Granadas.
     3. Cocos.
     4. Zapote.
  6. Aguacate.
     1. Descripción y variedades.
     2. Compra y conservación.
     3. Principales usos culinarios.

**Unidad ll. Región Turística Norte.**

* 1. Baja California Norte, Baja California Sur, Durango, Chihuahua, Sinaloa, Sonora.
     1. Elaboración de recetas Standard.
     2. Producción de recetas.
     3. Nueva presentación de las recetas típicas.
     4. Montaje para fotografía.

**Unidad III. Región Turística Noreste.**

* 1. Coahuila, Nuevo León, San Luis Potosí, Tamaulipas, Zacatecas
     1. Elaboración de recetas Standard.
     2. Producción de recetas.
     3. Nueva presentación de las recetas típicas
     4. Montaje para fotografía.

**Unidad IV. Región Turística Occidente.**

* 1. Aguascalientes, Colima, Guanajuato, Jalisco, Michoacán, Nayarit.
     1. Elaboración de recetas Standard.
     2. Producción de recetas.
     3. Nueva presentación de las recetas típicas
     4. Montaje para fotografía.

**Unidad V. Región Turística Centro.**

* 1. Distrito Federal, Hidalgo, México, Morelos, Querétaro.
     1. Elaboración de recetas Standard.
     2. Producción de recetas.
     3. Nueva presentación de las recetas típicas.
     4. Montaje para fotografía.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Prácticas de observación, elaboración y degustación de platillos mexicanos. * Análisis de casos prácticos. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Visitas de cocinas típicas mexicanas. * Investigación bibliográfica. * Realización de un recetario mexicano. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final (Muestra gastronómica) 40% * Prácticas de laboratorio 20% * Recetario Mexicano 10% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

PANADERÍA

CICLO

CUARTO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-431

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno valorará los ingredientes, factores y equipos que intervienen en la elaboración del pan, para utilizarlos en las diversas técnicas de preparación en la industria panificadora

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Introducción.**

* 1. Breve historia de la panadería.
  2. Fundamentos de la elaboración del pan.
  3. Ingredientes y técnicas esenciales.
  4. Factores importantes en la elaboración del pan.
  5. Medición de ingredientes.
  6. Temperatura.
  7. Tiempo.
  8. Altura.
  9. Horneado.

**Unidad II. Ingredientes y equipo básico en la elaboración**

* 1. Harina.
     1. Obtención y características de la harina.
     2. Usos de la harina en la industria alimentaria.
     3. Tipos de harinas y su composición.
        1. Harina de trigo.
        2. Otras harinas.
  2. Levadura.
     1. Definición.
     2. Acción de la levadura dentro de la masa.
  3. Líquidos.
  4. Sales.
  5. Azúcares.
  6. Ingredientes enriquecedores.
  7. Equipo.
     1. Mediciones.
     2. Mezclar y leudar.
     3. Otras herramientas útiles.

**Unidad III. Técnicas básicas en la elaboración del pan.**

* 1. Preparación de la harina.
  2. Preparación de la levadura.
  3. Amasado.
  4. Fermentación de la masa.
  5. Masa madre.
  6. Forma y fermentación.
  7. Barnizado y glaseado.
  8. Acabados.
  9. Preparación para el horneado.
  10. Horneado.
  11. Almacenaje.

**Unidad IV. Elaboración y variedades en la industria panificadora.**

* 1. Pan Francés
  2. Pan Italiano.
  3. Pan Inglés.
  4. Pan Europeo.
  5. Pan Americano.
  6. Pan de Oriente Medio.
  7. Pan de Fiestas.
  8. Pan Artístico.
  9. Panes saborizados.
  10. Panes rellenos.
  11. Panes planos.
  12. Panes rápido.
  13. Pan dulce mexicano.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Prácticas de observación. * Prácticas de preparación. * Prácticas de amasado y cocción.   INDEPENDIENTES:   * Lecturas obligatorias. * Reportes de las prácticas de observación y presentación de productos. * Investigación bibliográfica y documental. * Elaboración de cuadros sinópticos. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Prácticas de laboratorio 25% * Reporte de prácticas e investigación 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

INGLÉS IV

CICLO

CUARTO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-432

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno expresará ideas y pensamientos por medio del idioma inglés de una manera correcta y fluida, para la comprensión de lo expresado por otras personas dentro del contexto gastronómico.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Efectivo a la mano.**

* 1. Dinero.
  2. Compras.
  3. Verbos.
  4. Vocabulario

**Unidad II. Viejitas pero bonitas.**

* 1. Autos.
  2. Música.
  3. Personas famosas.
  4. Películas.
  5. Verbos.
  6. Vocabulario.

**Unidad III. Un buen deporte.**

* 1. Deportes
  2. Juegos.
  3. Fitness.
  4. Verbos.
  5. Vocabulario.

**Unidad IV. Trabajando a tu manera.**

* 1. Estudios.
  2. Empleos.
  3. Carreras.
  4. Verbos.
  5. Vocabulario.

**Unidad V. Problemas de salud.**

* 1. Salud.
  2. Enfermedades.
  3. Problemas.
  4. Consejos.
  5. Verbos.
  6. Vocabulario.

**Unidad VI. En persona.**

* 1. Personas.
  2. Personalidad.
  3. Carácter
  4. Verbos.
  5. Vocabulario.

**Unidad VII. ¡Cuidado!**

* 1. Accidentes.
  2. Desastres naturales.
  3. Verbos.
  4. Vocabulario.

**Unidad VIII. En vacaciones.**

* 1. Vacaciones.
  2. Hoteles.
  3. Verbos.
  4. Vocabulario.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Juegos y simulaciones. * Dinámica de grupos. * Conversaciones duales. * Representación teatral. * Dictados y ejercicios de escritura.   INDEPENDIENTES:   * Resolución de ejercicios. * Lecturas obligatorias. * Retención de conversaciones. * Practicar pronunciación. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Realización de lecturas 10% * Conversación en dúos de temas tratados 15% * Ejercicios de clase 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

CICLO

QUINTO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-533

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno analizará las tendencias actuales de los estilos de dirección y liderazgo de las empresas gastronómicas, identificando su estructura y características de operación y administración y adquirirá conocimientos de los trámites legales para la apertura de un restaurante.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Situación actual de las empresas turísticas en México.**

* 1. Establecimientos de hospedaje.
  2. Agencias de viajes y operadoras de turismo.
  3. Establecimientos de alimentos y bebidas.
     1. Definición de empresa gastronómica.
     2. Tipos de empresas gastronómicas y diversificación.
     3. Importancia de la administración de una empresa gastronómica.
  4. Otros servicios turísticos.

**Unidad II. El empresario turístico mexicano.**

* 1. Antecedentes.
  2. El empresario-propietario como directivo.
  3. El directivo como empleado.
  4. Grado de empirismo.
  5. Objetivos económicos.
  6. Objetivos sociales.
  7. Adaptación al cambio.

**Unidad II. El prototipo de empresario gastronómico y directivo mexicano.**

* 1. Responsabilidad.
  2. Función económica.
  3. Trabajo en equipo.
  4. Calidad y productividad
  5. Individual.
  6. Colectiva.

**Unidad IV. Antecedentes y desarrollo de empresas gastronómicas.**

* 1. Historia y desarrollo de la industria de alimentos y bebidas.
  2. Antecedentes de restaurantería.
  3. Repercusiones y perspectivas.

**Unidad V. Tipos y clasificaciones de empresas gastronómicas.**

* 1. Diferencia del mercado.
  2. Clasificación de los establecimientos de alimentos y bebidas.
     1. Por su forma de organización.
     2. Por las licencias de operación.
     3. Por el tipo de cocina.
     4. Por la calidad de sus servicios.
     5. Por categoría.
     6. Por tipo de servicios.

**Unidad VI. Tipos de Administración**

* 1. Franquicia.
     1. Las franquicias en la economía de hoy.
     2. Independiente-dependiente.
     3. Aspectos administrativos.
     4. Ventajas y desventajas.
  2. Concesión.
     1. Independiente-dependiente.
     2. Aspectos administrativos.
     3. Ventajas y desventajas.

**Unidad VII. Estructura organizacional de una empresa gastronómica.**

* 1. Concepto de filosofía, misión, visión y valores.
  2. La excelencia como atributo.
  3. Estrategias de liderazgo.
  4. Objetivos sociales.
  5. Objetivos económicos.
     1. Estrategias de negociación.
  6. Organigrama de una empresa gastronómica.
  7. Perfiles de puestos.
  8. Reclutamiento y selección del personal.
     1. Manejo de conflictos.

**Unidad VIII. Producto.**

* 1. Análisis de las características del producto ofertado.
  2. Análisis del costo de venta del producto ofertado.
  3. Análisis de gastos fijos y variables de una empresa gastronómica.
  4. Análisis de la competencia en cuanto al producto ofertado.

**Unidad IX. Costo.**

* 1. Análisis de precio de venta
  2. Balance de precios según el menú de productos ofertados.
  3. Cálculo y control del costo de producción y desarrollo de estados financieros.
  4. Identificación del punto de equilibrio de una empresa gastronómica.
  5. Toma de decisiones.
  6. Control de calidad.

**Unidad X. Manejo de menú (Tipos y estructura).**

* 1. Confección del menú.
     1. Terminología del menú.
     2. Comida corrida (menú cíclico).
     3. Comida a la carta y sus menús.
     4. Introducción de nuevos elementos al menú.
  2. confección de una carta de licores.
     1. Bebidas alcohólicas y no alcohólico.
     2. Bebidas fermentadas y destiladas.
     3. Vinos de mesa.
     4. Vinos generosos.
     5. Vinos espirituosos.
     6. Vinos espumosos.

**Unidad XI. Equipos y utensilios.**

* 1. Presentación y equipo del restaurante.
     1. Decoración, iluminación y color.
     2. Mobiliario.
     3. Plaqué.
     4. Cristalería.
     5. Loza.
     6. Blancos.
  2. Otros equipos y su utilización.

**Unidad XII. Proceso y tipo de servicios.**

* 1. Calidad en el servicio.
     1. Dimensión procesal.
     2. Dimensión personal.
  2. Estructura y flujo del servicio.
     1. Recepción.
     2. Registro de la orden.
     3. La orden y la comanda.
     4. Servir y levantar la mesa.
     5. Preparación y presentación de la cuenta.
     6. Manejo de quejas.
  3. Tipos y estilos de servicios.
     1. Servicio Francés.
     2. Servicio Americano.
     3. Servicio Ruso.
     4. Servicio Inglés.
     5. Combinación de servicios.
  4. Servicios especiales.
     1. Servicio buffet.
     2. Servicio de banquetes.
     3. Otros servicios.

**Unidad XIII. Trámites legales para su operación.**

* 1. Licencias y honorarios permitidos.
  2. Servicio de bebidas alcohólicas.
  3. Fijación de precios.
  4. Entorno legal de la industria restaurantera.
     1. Sociedades mercantiles.
     2. Dependencias del Gobierno para la apertura de un restaurante.
     3. Instituto Mexicano del Seguro Social.
     4. Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los trabajadores.
     5. Secretaria del Trabajo y Previsión Social.
     6. Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.
     7. Dirección general de Salud Pública del D.F.
     8. Secretaria de Turismo.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Dinámica de grupos. * Visitas a establecimientos de alimentos y bebidas. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Lecturas obligatorias. * Investigación de campo a restaurantes * Investigación bibliográfica y documental, * Elaboración de mapas conceptuales * Elaboración de organigramas. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Exposición individual 15% * Elaboración de cuadros e investigación 10% * Reporte de visitas guiadas 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

COCINA MEXICANA III

CICLO

QUINTO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-534

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno aplicará las técnicas y métodos culinarios para la elaboración y presentación de la Cocina Mexicana en las respectivas regiones del país, e identificará las técnicas de elaboración en dulces, bebidas calientes, frías y alcohólicas para un amplio conocimiento del México con cultura y tradición.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Dulces Mexicanos.**

* 1. Historia de los dulces mexicanos.
  2. Elaboración de diversos dulces mexicanos.
     1. Frutas en conservas.
     2. Jaleas.
     3. Frutas en almíbar.
     4. Cócteles de frutas.

**Unidad II. Elaboración de bebidas mexicanas.**

* 1. Atole.
  2. Champurrado.
  3. El chocolate bebido de los Dioses.
  4. El aromático café.
  5. Bebidas frías.
     1. Pozol.
     2. Tazcalate.
     3. Pinole.
     4. Aguas frescas: horchata, Jamaica, chía.
  6. Helados y nieves.
  7. Bebidas alcohólicas.
     1. El Tradicional pulque.
     2. Mezcal.
     3. Tequila.

**Unidad III. Región Turística Oriente.**

* 1. Puebla, Tlaxcala, Veracruz.
     1. Elaboración de recetas standard.
     2. Producción de recetas.
     3. Nueva presentación de las recetas típicas.
     4. Montaje para fotografía.

**Unidad IV. Región Turística Sur.**

* 1. Querétaro, Oaxaca
     1. Elaboración de recetas standard.
     2. Producción de recetas
     3. Nueva presentación de las recetas típicas.
     4. Montaje para fotografía.

**Unidad V. Región Turística Sureste.**

* 1. Campeche, Chiapas, Quintana Roo, Tabasco, Yucatán
     1. Elaboración de recetas standard.
     2. Producción de recetas.
     3. Nueva presentación de las recetas típicas.
     4. Montaje para fotografía.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Prácticas de observación, elaboración y degustación de platillos mexicanos. * Análisis de casos prácticos. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Visitas de cocinas típicas mexicanas. * Investigación bibliográfica. * Realización de un recetario mexicano. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final (Muestra gastronómica) 40% * Prácticas de laboratorio 20% * Recetario Mexicano 10% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

ANÁLISIS SENSORIAL

CICLO

QUINTO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-535

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno diferenciará y cuantificará aquellos atributos organolépticos que caracterizan de una manera singular a la calidad de un producto dado y que puede variar con la producción y afectar la aceptación del consumidor.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Principios básicos del análisis sensorial.**

* 1. Introducción.
  2. Concepto de análisis sensorial.
  3. Objetivos del análisis sensorial.
  4. Importancia y desarrollo actual en la industria alimentaria.
  5. Perspectivas de futuro.
  6. Términos relativos al análisis sensorial.

**Unidad Il. Percepción por los sentidos.**

* 1. Percepción sensorial.
  2. Mecanismos de la percepción.
  3. La vista y el examen visual.
  4. El olfato y los olores.
  5. El gusto y los sabores.
  6. Tacto, oído y percepción somato-sensorial.
  7. Umbrales de percepción.
  8. Errores y sesgos.
  9. Memoria y educación de los sentidos.

**Unidad III. Atributos sensoriales.**

* 1. Circulo de Kramer: apariencia, flavor y sensaciones cinestésicas.
  2. Evaluación sensorial del color, olor y sabor.
  3. Evaluación sensorial de la textura.

**Unidad IV. Instalaciones.**

* 1. Especificaciones generales de la instalación.
  2. Descripción de las cabinas.
  3. Locales complementarios.
  4. Condiciones ambientales.
  5. Utensilios.

**Unidad V. Los jueces en la evaluación sensorial.**

* 1. Clasificación de los jueces.
     1. Juez analítico.
     2. Juez afectivo.
  2. Procedimiento para la formación de catadores.
     1. Pre-selección de jueces.
     2. Selección de jueces.
     3. Adiestramiento de jueces.
     4. Comprobación de jueces.

**Unidad VI. Métodos de evaluación sensorial.**

* 1. Generalidades.
     1. Pruebas analíticas.
     2. Pruebas afectivas.
  2. Clasificación de los métodos de evaluación sensorial.
     1. Métodos discriminatorios.
        1. Pruebas de diferenciación.
        2. Pruebas de sensibilidad.
     2. Métodos escalares.
     3. Métodos descriptivos.
     4. Métodos afectivos.
        1. Pruebas escalares.

**Unidad VII. Análisis e interpretación de resultados.**

* 1. Aplicación de tests estadísticos.
  2. Niveles de significación.
  3. Resultados anómalos.
  4. Parámetros de fiabilidad.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Elaboración de procedimientos de degustación de productos. * Prácticas de composición de platillos. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Reportes de prácticas de laboratorio. * Análisis de textos. * Investigación bibliográfica y documental. * Elaboración de mapas conceptuales y redes semánticas. * Elaboración de cuadros de resumen. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Prácticas de laboratorio 25% * Mapas y reportes de prácticas 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

PASTELERÍA Y REPOSTERÍA I

CICLO

QUINTO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-536

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno identificará los productos principales y las técnicas básicas necesarias para la elaboración de pasteles, pastas, tartas, rellenos y coberturas de uso común en el arte de la repostería; manipulará los productos y operará el equipo.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad 1. Introducción.**

* 1. Definición de pastelería.
  2. Identificación de productos más utilizados en la pastelería y repostería.
  3. Identificación del equipo necesario para la elaboración de pasteles y repostería.

**Unidad II. Masas y pastas básicas.**

* 1. Masa de biscocho básica.
  2. Pasta hojaldrada.
  3. Pastas quebradas.
  4. Pate sable.
  5. Pate sucre.
  6. Masa genovesa.
  7. Pasta choux.
  8. Variedad de pastas para galletas y macarrones.
  9. Conocer materias primas para la elaboración de galletas.
  10. Identificar moldes y placas para galletas y polvorones.
  11. Desarrollo de recetas.

**Unidad III. Rellenos Básicos y refinados en la repostería.**

* 1. Crema de mantequilla.
  2. Crema de mantequilla y moca.
  3. Crema de mantequilla con pudín.
  4. Crema de nata.
  5. Crema parisina.
  6. Crema pastelera.
  7. Crema chantilly.
  8. Crema de frutas.
  9. Crema bavaroise.
  10. Ganache.
  11. Caramelo.
  12. Rellenos de queso y requesón.
  13. Rellenos salados.
  14. Desarrollo de recetas.

**Unidad IV. Las tartas y los pay's.**

* 1. Las tartas de frutas.
  2. Las tartas de chocolates.
  3. Las tartas de avellanas o de nueces.
  4. Los pay's de limón.
  5. Los pay's de frutas.
  6. Identificación de moldes y placas.

**Unidad V. Coberturas básicas.**

* 1. Betún.
  2. Cobertura de chocolate.
  3. Chocolate graso.
  4. Miel.
  5. Gelatina
  6. Clara de huevo.
  7. Variedad de merengues.
  8. Crema para batir.
  9. Fondant.
  10. Glasé.

**Unidad VI. Decoración**.

* 1. Decoración de pasteles.
  2. Escritura y decoración.

**Unidad VII. Cremas completas.**

* 1. Crema mousseline.
  2. Crema inglesa.
  3. Coulisse de frutas.
  4. Crema diplomate.
  5. Crema a flan.
  6. Sabayon.
  7. Soufflé.
  8. Crema de almendra.
  9. Mousse de frutas o de chocolates.
  10. Crema st honoré o chiboust.
  11. Desarrollo de recetas.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Análisis casos prácticos. * Exposición de temas por parte del alumno. * Prácticas de elaboración, degustación e identificación de productos.   INDEPENDIENTES:   * Reportes de prácticas. * Investigación bibliográfica y documental. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final (Muestra gastronómica) 40% * Prácticas de laboratorio 25% * Reportes e investigación 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CICLO

QUINTO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-537

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno aplicará los reportes de costos de alimentos y bebidas para la operación del departamento para el control de la materia prima del almacén, área de elaboración de alimentos y preparación de bebidas y llenar los formatos correspondientes para conformar la contabilización que llevan las empresas turísticas.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Importancia del Departamento de Alimentos.**

* 1. En un hotel.
  2. En un restaurante.
  3. En una cafetería.
  4. Centro nocturno.
  5. Discotecas.
  6. Antros.
  7. Salón de congresos y convenciones.

**Unidad II. Control y costo de alimentos.**

* 1. Pedido, recepción, almacenamiento y suministro.
     1. Almacenaje.
        1. Control del almacenaje y organización del almacén.
        2. Requisiciones de almacén para alimentos.
        3. Valorización de requisición.
        4. Control de existencias.
     2. Almacén de carnes, aves, peces, mariscos.
     3. Almacén de comestibles.
     4. Almacén de frescos.
     5. Organigrama.

**Unidad III. Determinación del costo de elaboración de lo consumido.**

* 1. Costo de cocina.
     1. Para su venta.
        1. Elaboración de platillos.
     2. Para consumo interno.
        1. Funcionarios o ejecutivos.
        2. Empleados de confianza.
        3. Empleados sindicalizados.
  2. Organigrama.

**Unidad IV. Control y costo de bebidas.**

* 1. Pedido, recepción, almacenamiento y suministro.
     1. Almacenaje.
        1. Control del almacenaje y organización del almacén.
        2. Requisiciones de almacén para alimentos.
        3. Valorización de requisición.
        4. Control de existencias.

**Unidad V. Determinación del costo de elaboración de lo consumido.**

* 1. Venta por botella cerrada.
  2. Bebidas preparadas.

**Unidad VI. Sistema de control.**

* 1. Sistema comanda cheque.
     1. Definición.
     2. Manejo del sistema comanda cheque.
  2. Conciliación entre comanda y cheque.
  3. Sistema cheque comanda.
     1. Definición.
     2. Manejo del sistema cheque comanda.
     3. Medidas de control.
     4. Diagrama de flujo.
  4. Sistema a base de tarjeta.
     1. Definición.
     2. Manejo del sistema a base de tarjeta.
     3. Medidas de control.
     4. Diagrama de flujo.
  5. Sistemas de cómputo.
  6. Comandas electrónicas.

**Unidad VII. Interrelación con el departamento de costos y cajas contables.**

* 1. Relaciones entre los departamentos.
  2. Manejo de información.
  3. Conteo de platillos y bebidas.
     1. Objetivos.
     2. Importancia
     3. Devolución de platillos y copas.
  4. Reporte de venta.
     1. Objetivo
     2. Importancia
  5. Porcentaje de popularidad.

**Unidad VIII. Relación con el departamento de costos y cocinas.**

* 1. Pasos de la supervisión de la producción.
  2. Comida para empleados.
  3. Receta Standard.
     1. Definición.
     2. Uso de receta standard.

**Unidad IX. Cálculo del Costo Diario.**

* 1. Uso del costo diario.
  2. Formatos.
  3. Créditos al costo.
     1. Definición.
     2. Aplicación de los elementos que lactan directamente al costo.
     3. Cortesías.
     4. Mermas.
     5. Alimentos para funcionarios.
     6. Alimentos para cocineros.
     7. Alimentos para artistas.
     8. Alimentos para preparación de bebidas.
     9. Alimentos para empleados.
     10. Apetaizer.
     11. Botanas elaboradas y almacenadas.
     12. Coffe break.
     13. Ventas al costo.
     14. Cuentas no cobradas de banquetes.
     15. Misceláneos.
     16. Rebajas y descuentos.

**Unidad X. Contabilización del costo de alimentos y bebidas**

* 1. Gráfica del sistema de contabilidad.
  2. Catálogo de cuentas.
  3. Operaciones realizadas con el material.
  4. Operaciones relativas a los sueldos directos y a gastos indirectos.
     1. Sueldos directos.
     2. Gastos Indirectos de producción.
  5. Sistema de costos.
  6. Análisis de las variaciones.
  7. Informes financieros.

**Unidad XI. Formas utilizadas en el control de alimentos y bebidas.**

* 1. Reporte de existencias y consumos-alimentos.
  2. Recepción de mercancías-alimentos.
  3. Marbete de carne.
  4. Recopilación de marbetes, control de carne.
  5. Tarjetas de control.
  6. Requisiciones de alimentos al almacén.
  7. Control de inventarios-alimentos.
  8. Traspasos entre cocinas.
  9. Consumos de alimentos en cocinas y bares.
  10. Control de costos por cocina.
  11. Recetario-alimentos.
  12. Nota de venta o cheque.
  13. Talón o cupón.
  14. Requisición de bebidas al almacén.
  15. Vale-control de botellas.
  16. Reporte de existencias y consumo-bebidas.
  17. Control de bebidas y su distribución departamental.
  18. Consumo diario de bebidas.
  19. Control de inventarios-bebidas.
  20. Tarjetas desprendibles.
      1. Almacén de vinos.
      2. Almacén de licores.
  21. Venta de botella cerrada.
  22. Determinación del ajuste a la venta potencial por venta de botella cerrada.
  23. Recetario-bebidas.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Dinámica de grupos. * Análisis situacionales. * Ejercicios dentro de clase. * Discusión casos reales en grupo.   INDEPENDIENTES:   * Resolución de ejercicios. * Solución de casos prácticos por los alumnos. * Investigación bibliográfica y documental. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Solución de casos prácticos 15% * Ejercicios dentro de clase 15% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

COCINA DE AMÉRICA

CICLO

QUINTO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-538

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno desarrollará los conocimientos y habilidades profesionales de la gastronomía del continente americano, reconociendo: productos, equipos, técnicas de cocción, así como la relación con las tradiciones de cada nación, aplicando recetas de los platillos más representativos de las regiones de América.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Introducción.**

* 1. América, lugar de la gastronomía diversa.
  2. América, ubicación en el mundo.
  3. América, ingredientes más comunes para su desarrollo.

**Unidad II. Regiones gastronómicas más importantes de América.**

* 1. Canadá.
     1. Introducción a la gastronomía y su relación con la cultura.
     2. Ingredientes más representativos.
     3. Técnicas de cocción más empleadas.
     4. Influencias de otros países.
     5. Platillos y bebidas más representativos.
  2. Estados Unidos de Norte América.
     1. Introducción a la gastronomía y su relación con la cultura.
     2. Ingredientes más representativos.
     3. Técnicas de cocción más empleadas.
     4. Influencias de otros países.
     5. Platillos y bebidas más representativos.
  3. El Caribe.
     1. Introducción a la gastronomía y su relación con la cultura.
     2. Ingredientes más representativos.
     3. Técnicas de cocción más empleadas.
     4. Influencias de otros países.
     5. Platillos y bebidas más representativos.
  4. Venezuela.
     1. Introducción a la gastronomía y su relación con la cultura.
     2. Ingredientes más representativos.
     3. Técnicas de cocción más empleadas.
     4. Influencias de otros países.
     5. Platillos y bebidas más representativos.
  5. Perú.
     1. Introducción a gastronomía y su relación con la cultura.
     2. Ingredientes más representativos.
     3. Técnicas de cocción más empleadas.
     4. Influencias de otros países.
     5. Platillos y bebidas más representativos.
  6. Brasil.
     1. Introducción a la gastronomía y su relación con la cultura.
     2. Ingredientes más representativos.
     3. Técnicas de cocción más empleadas.
     4. Influencias de otros países.
     5. Platillos y bebidas más representativos.
  7. Argentina.
     1. Introducción a la gastronomía y su relación con la cultura.
     2. Ingredientes más representativos.
     3. Técnicas de cocción más empleadas.
     4. Influencias de otros países.
     5. Platillos y bebidas más representativos.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Dinámica de grupos. * Elaboración de recetas regionales. * Preparación de alimentos y bebidas. * Prácticas de observación, degustación e identificación de productos regionales.   INDEPENDIENTES:   * Reportes de prácticas. * Investigación bibliográfica y documental. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final (Muestra gastronómica) 40% * Prácticas de laboratorio 20% * Reportes de prácticas e investigación 10% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

FUNDAMENTOS EN EL SERVICIO DE CALIDAD

CICLO

QUINTO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-539

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar curso, el alumno identificará los conceptos básicos aplicados en el servicio y la importancia en la preparación de los alimentos con el método de calidad total en la aplicación de tareas de control y supervisión para la implantación de nuevas estrategias en beneficio de las empresas gastronómicas con prestigio de calidad y eficiencia.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. La Persona.**

* 1. Antecedentes históricos.
  2. Concepto de la persona.
  3. La naturaleza racional.
  4. Libertad.
  5. Dignidad de la persona.
  6. Concepto de servicio.

**Unidad II. Trabajo y Motivación.**

* 1. Concepto del trabajo.
  2. Trabajo humano.
  3. Calidad en el trabajo.
  4. Motivos para trabajar.
  5. Concepto de servicio.

**Unidad III. Trabajo en Equipo.**

* 1. Diferencia entre grupo y equipo.
  2. Características del trabajo en equipo.
  3. Comunicación.

**Unidad IV. Calidad en el Servicio.**

* 1. Concepto de calidad.
  2. Concepto de calidad en el servicio.
  3. Satisfacción total del cliente.

**Unidad V. Ética en el Servicio.**

* 1. Concepto de ética.
  2. Naturaleza humana.
  3. Aplicación de la ética en el servicio.

**Unidad VI. Calidad Orientada al producto.**

* 1. Antecedentes históricos.
  2. Taylorismo.
  3. Otras teorías de la producción y del control de la calidad del producto.
  4. Control de calidad de los productos.
  5. Higiene y calidad.

**Unidad VII. Calidad orientada al proceso productivo.**

* 1. Antecedentes.
  2. Principales teorías del control de calidad en el proceso de producción.
  3. Aplicación de la teoría a la industria gastronómica.
  4. Control de calidad del proceso productivo en gastronomía.
  5. Sistemas productivos.
  6. Estrategias de supervisión de sistemas.
  7. Normas de higiene en el proceso productivo.

**Unidad VIII. Conceptos estadísticos indispensables para el control de calidad.**

* 1. Estadística básica.
  2. Estadística aplicada al control de calidad.

**Unidad IX. Supervisión.**

* 1. Importancia de la elaboración de un diagnóstico.
  2. Recolección de datos para elaborar el diagnóstico.
  3. Instrumentos de medida y evaluación.
  4. Supervisión de la calidad orientada al producto.
  5. Elaboración de estrategias de supervisión.
  6. Evaluación de calidad de los productos gastronómicos.
  7. Control y supervisión de insumos.
  8. Control y supervisión del producto final.

**Unidad X. Importancia de calidad Total.**

* 1. Calidad total en las adquisiciones.
  2. Calidad total en el almacenamiento.
  3. Conservación y uso de materiales y equipo.
  4. Distintivo "H".

**Unidad XI. Estilos de Servicio.**

* 1. Servicio Francés.
  2. Servicio Ruso.
  3. Servicio Americano.
  4. Servicio Buffet
  5. Servicio Ingles.
  6. Servicio Cocktail.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Lectura comentada. * Dinámica de grupos. * Proyectos de láminas y acetatos. * Discusión casos reales en grupo. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Lecturas obligatorias. * Trabajo de la problemática en la calidad total en empresas gastronómicas. * Investigación bibliográfica y documental. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Exposición y participación de análisis 10% * Trabajo final 20% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

INGLÉS V

CICLO

QUINTO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-540

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno expresará de manera oral y escrita en el idioma inglés expresiones referentes a situaciones del medio ambiente, lugares, deportes, etc. De forma correcta y fluida.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad l. En sus marcas.**

* 1. Deportes y obvies.
  2. Verbos.
  3. Vocabulario.

**Unidad II. ¡Ve por ello!**

* 1. Aventura.
  2. Verbos.
  3. Vocabulario.

**Unidad III. ¿Cuáles son tus gustos?**

* 1. Personas.
  2. Verbos.
  3. Vocabulario.

**Unidad IV. Zona de aprendizaje.**

* 1. Educación.
  2. Verbos.
  3. Vocabulario

**Unidad V. Lugares para estar.**

* 1. Lugares
  2. Verbos.
  3. Vocabulario.

**Unidad VI. ¿Qué pasa en la tierra?**

* 1. Medio ambiente.
  2. Verbos.
  3. Vocabulario

**Unidad VII. ¡Que aterrorizante!**

* 1. Misterio.
  2. Verbos.
  3. Vocabulario.

**Unidad VIII. Adolescencia.**

* 1. Adolescentes.
  2. Verbos.
  3. Vocabulario.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Mesas redondas. * Juegos y simulaciones. * Dinámica de grupos. * Conversaciones duales. * Representación teatral. * Dictado y ejercicios de escritura.   INDEPENDIENTES:   * Resolución de ejercicios. * Lecturas obligatorias. * Retención de conversaciones. * Practicar pronunciación. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Realización de lecturas 10% * Conversación en dúos de temas tratados 15% * Ejercicios de clase 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

CICLO

SEXTO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-641

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno aplicará los medios para la organización y tratamiento a los empleados, estructurando sistemas de planeación, selección, inducción, capacitación, evaluación y seguridad para ser aplicadas a problemas específicos en la organización o empresa turística.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Aspectos generales.**

* 1. Antecedentes administrativos.
  2. Diferentes conceptos de la administración de recursos humanos.
  3. Importancia de los recursos humanos.
  4. Características de los recursos humanos.
  5. Propósito de administración de recursos humanos.
  6. Objetivos de la administración de recursos humanos.

**Unidad II. Funciones del departamento de recursos humanos.**

* 1. Organización del departamento de recursos humanos.
  2. Explicación de los niveles jerárquicos básicos de la empresa.
  3. Ubicación jerárquica del departamento de recursos humanos.
  4. Organigrama.
  5. Principales controles administrativos de personal.

**Unidad III. Planeación de los recursos humanos.**

* 1. Concepto de planeación de los recursos humanos.
  2. Elementos del proceso de la planeación de los recursos humanos.
  3. Evaluación de los recursos humanos actuales.
  4. Inventario de habilidades, conocimientos y aptitudes esenciales.
     1. Realización de análisis de puestos.
     2. Técnicas de análisis de puestos.
  5. La demanda de recursos humanos.
  6. La oferta de recursos humanos.

**Unidad IV. Reclutamiento.**

* 1. Introducción al proceso.
  2. Reclutamiento de recursos humanos.
  3. Metas del reclutamiento.
  4. Planeación estratégica.
  5. Requisitos del puesto.
  6. Costos.
  7. Políticas de organización.
  8. Canales de reclutamiento interno.
  9. Canales de reclutamiento externo.
  10. Formatos de solicitud de empleo.
  11. Restricciones comunes en el reclutamiento.

**Unidad V. Selección.**

* 1. Proceso de la selección técnica de los recursos humanos.
     1. Una buena solicitud de empleo.
  2. Pruebas de empleo.
     1. Pruebas de simulación del desempeño.
  3. Entrevistas.
     1. La eficiencia de las entrevistas.
     2. Diversas entrevistas.
     3. Proceso de la entrevista.
     4. Errores del entrevistador.
     5. Errores del entrevistado.
  4. Investigación de los antecedentes del solicitante.
  5. Evaluación médica.
  6. Descripción realista del puesto.
  7. Decisión de contratar.

**Unidad VI. Inducción y evaluación.**

* 1. Proceso de socialización.
  2. El propósito de la inducción.
  3. El papel de la Administración de Recursos Humanos en la inducción.
  4. Ubicación del empleado.
  5. Separaciones.
     1. Renuncias.
     2. Ausencias temporales.
     3. Reducción.
     4. Suspensión de relaciones laborales.
     5. Despidos.

**Unidad VII. Capacitación y desarrollo del empleado.**

* 1. Determinación de las necesidades de capacitación.
  2. Objetivos de la capacitación y desarrollo.
  3. Contenido de programas.
  4. Capacitación de laboratorios.
  5. Aprendizaje mediante la práctica.
  6. Métodos de desarrollo del empleado.
  7. Evaluación de la capacitación y el desarrollo.

**Unidad VIII. Evaluación del desempeño del empleado.**

* 1. Elementos del sistema de administración del desempeño.
  2. Métodos de evaluación con base en el pasado.
  3. Método de evaluación con base en el desempeño futuro.
  4. Factores que pueden distorsionar las evaluaciones.
  5. Retroalimentación para la función de recursos humanos.

**Unidad IX. Compensación y prestaciones.**

* 1. Sueldos y salarios.
     1. Concepto y clasificación del salario.
     2. Salario mínimo.
     3. Administración de sueldos y salarios.
     4. Técnicas aplicables a los factores del salario.
     5. Análisis de puestos.
     6. Estructura de análisis de puestos.
  2. Valuación de puestos.
     1. Valuación de puestos y sus métodos.
     2. Método de grados o clasificación.
     3. Método de alineamiento.
     4. Método de puntos.
  3. Incentivos y participación de utilidades.
     1. Incentivos de la compensación no tradicional.
     2. Sistema de incentivos.
     3. Comisiones.
     4. Compensación por experiencia y conocimientos.
     5. Incentivos no monetarios.
     6. Sistema de participación de utilidades.
  4. Prestaciones y servicios al personal.
     1. Prestaciones que exige la ley.
        1. Seguridad social.
        2. Indemnización por desempeño.
        3. Indemnización para los trabajadores.
        4. Ley de licencias médicas y familiares.
     2. Prestaciones voluntarias.
     3. Programas de retiro.
  5. Programas de salud y seguridad.
     1. Seguro social.
     2. Compensación por desempleo.
     3. Programa de seguridad en el trabajo.

**Unidad X. Relaciones Obrero-Patronales.**

* 1. Antecedentes del sindicalismo en México.
  2. Funciones del sindicato.
  3. Impacto del sindicato en las decisiones de la empresa.
  4. Afiliación a un sindicato.
  5. Negociación colectiva.

**Unidad XI. En foque sistémico.**

* 1. Los sistemas y el cambio.
  2. El cambio en el trabajo.
  3. Costos del cambio.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Dinámica de grupos. * Análisis casos prácticos. * Proyectos de láminas y acetatos. * Discusión casos reales en grupo. * Exposición de material audiovisual. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Trabajos en equipo. * Lecturas obligatorias. * Investigación bibliográfica y documental. * Prácticas de campo. * Reportes de investigación de campo. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Exposición de temas 15% * Trabajos en equipo 10% * Reportes de investigación de campo 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS Y RESTAURANTES

CICLO

SEXTO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-642

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno identificará la estructura organizacional del comedor, servicio de restaurante y servicio de banquetes, que le permitirá diseñar los sistemas operativos de dichos servicios profesionalmente.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Introducción.**

* 1. Definiciones.
  2. El servicio de comedor, parte indispensable en la gastronomía.
  3. El dependiente de comedor.
     1. Definición.
     2. Actitudes.
     3. Responsabilidades.
     4. La venta.
     5. Trabajo en equipo.
     6. El dependiente del comedor.
     7. La imagen de la empresa.

**Unidad II. El comedor.**

* 1. Definición.
  2. Estructura organizacional.
     1. Brigadas de servicio.
     2. Organigrama y descripción de puestos.
     3. Identificación del equipo de comedor.
        1. Mobiliario.
        2. Mantelería.
        3. Vajilla.
        4. Cristalería.
        5. Equipos de decoración.
     4. Montaje de una mesa.
     5. Decoración de una mesa.
     6. Charoleo.

**Unidad III. El Servicio.**

* 1. Descripción.
  2. La importancia del servicio en la gastronomía.
  3. Estilos de servicio.
  4. Servicios a la carta.
  5. Servicio americano.
  6. Servicio francés.
  7. Servicio oriental
  8. Otros tipos de servicio.

**Unidad IV. Estructura del servicio.**

* 1. flujo de servicio.
  2. Presentación de maíz.
  3. Distribución del trabajo.
  4. Manejo y rotación del personal.
  5. Distribución de mesas al personal.

**Unidad V. Servicio de alimentos y bebidas y capacidad de los salones.**

* 1. Cálculo de aforos.
  2. Estilo de montajes.
  3. Definición del área de trabajo.
  4. Áreas de preparación.
  5. Áreas de servicio.

**Unidad VI. Servicio de Restaurante.**

* 1. Descripción.
  2. Sistema operativo del comedor de un restaurante.
     1. Organigrama.
     2. Estaciones de servicio.
     3. Administración del servicio de comedor.
     4. Mise en place.
     5. Técnicas de servicio.
  3. Servicio en la mesa.
     1. Reglas básicas.
     2. Porcionando y deshuesando.
     3. Preparación de platillos.
     4. Flambeé.
  4. Servicio de desayuno.
  5. Servicio de comida y cena.
  6. Servicio de buffet.

**Unidad VII. Servicio de Banquetes.**

* 1. Descripción.
  2. Sistema operativo del comedor de banquetes.
     1. Organigrama.
     2. Estaciones de servicio.
     3. Administración del servicio de comedor.
     4. Mise en place.
     5. Técnicas de servicio.
  3. Servicio de desayuno.
  4. Servicio de comida y cena.
  5. Servicio de Buffet.
  6. Servicio de coctel.

**Unidad VIII. Procedimientos de atención a clientes.**

* 1. Reservaciones.
  2. Recepción.
  3. Asignación de mesas.
  4. Aperitivos y entremeses.
  5. Estilos de servicio.
  6. Continuidad en el servicio.
  7. Responsabilidad en el servicio.
  8. Comunicación en el servicio.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Prácticas de observación y simulación. * Análisis de caso prácticos. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Lecturas obligatorias. * Reportes de prácticas de observación y simulación. * Investigación bibliográfica y documental. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Prácticas de observación y simulación 20% * Reporte de prácticas e investigación 10% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

COCINA ESPAÑOLA

CICLO

SEXTO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-643

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno identificará los diversos productos, equipos, técnicas de cocción y tradiciones que conforman la gastronomía española que le permitan preparar los platillos más representativos de cada región y aplicar recetas españolas por temporadas.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Introducción.**

* 1. La gastronomía española.
  2. Ubicación de España en el mundo y sus diversas regiones gastronómicas.
  3. Ingredientes más comunes en el desarrollo de la gastronomía española en general.
  4. Técnicas de cocción más empleadas en el desarrollo de la gastronomía.

**Unidad II. Regiones gastronómicas más representativas de España.**

* 1. Zona norte.
     1. Introducción: Cataluña, Islas Baleares, Aragón, Navarra, La Rioja, País Vasco, Cantabria Asturias, Galicia, Castilla y León.
     2. Ingredientes más representativos de cada estado.
     3. Técnicas de cocción más empleadas.
     4. Tradiciones y cultura de cada estado.
     5. Platillos y bebidas más representativos de cada estado.
  2. Zona Centro.
     1. Introducción: Madrid, Castilla-La mancha, Extremadura, Valencia.
     2. Ingredientes más representativos de cada estado.
     3. Técnicas de cocción más empleadas.
     4. Tradiciones y cultura de cada estado.
     5. Platillos y bebidas más representativos de cada estado.
  3. Zona Sur.
     1. Introducción: Murcia, Andalucía, Islas Canarias.
     2. Ingredientes más representativos de cada estado.
     3. Técnicas de cocción más empleadas.
     4. Tradiciones y cultura de cada estado.
     5. Platillos y bebidas más representativos de cada estado.

**Unidad III. Especialidades Españolas por temporada.**

* 1. Primavera.
     1. Cataluña, Extremadura, País Vasco.
  2. Verano.
     1. Andalucía, Castilla-La Mancha, Cataluña, Islas Baleares, Murcia, País Vasco, Valencia.
  3. Otoño.
     1. Aragón, Castilla y León, Cataluña, Islas Baleares, Navarra, país Vasco, La Rioja.
  4. Invierno.
     1. Aragón, Asturias, Cantabria, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Cataluña, Extremadura, Galicia, Islas Canarias, Madrid, Valencia.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Prácticas de observación. * Prácticas de preparación de recetas. * Prácticas de degustación. * Análisis casos prácticos.   INDEPENDIENTES:   * Reporte de prácticas. * Investigación bibliográfica y documental. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final (Muestra gastronómica) 40% * Prácticas de laboratorio 25% * Reportes de prácticas e investigación 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

PASTELERÍA Y REPOSTERÍA II

CICLO

SEXTO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-644

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno aplicará las nuevas técnicas de repostería, manejando nuevos productos; así mismo aprenderá a montar y decorar pasteles de excelente presentación y calidad en las decoraciones para formar parte de un equipo competitivo.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Introducción.**

* 1. Definición.
  2. Identificación de productos especiales de Pastelería y repostería.
  3. Identificación del equipo necesario para la elaboración de pasteles y repostería.

**Unidad II. Preparación de pasteles miniaturas.**

* 1. Les petits fours frais.
  2. Les petits tours sec.
  3. Galletas de almendras.

**Unidad III. Masas para pasteles redondos y cuadrados.**

* 1. Desarrollo de recetas.
  2. Variedad de pasteles.
  3. Rellenos distintos.

**Unidad IV. Decoración.**

* 1. Decoración de pasteles.
  2. Utilización de nuevos productos.
  3. Masa pan, flores y animales.
  4. Pralinés.
  5. Nougat.

**Unidad V. Los helados y sus derivados.**

* 1. Los helados y sus derivados.
  2. Nieves o sorbetes.
  3. Raspados.
  4. Las cremas glasé.
  5. Derivados complejos.

**Unidad VI. Preparación de los chocolates y sus rellenos.**

* 1. Puntos de temperaturas del chocolate
  2. Propiedades del chocolate.
  3. El praliné.
  4. El gianguja.
  5. La masa pan.
  6. La ganache.
  7. Preparación y decoración de los chocolates.

**Unidad VII. Los pasteles individuales.**

* 1. Preparación de los pasteles.
  2. Montaje de los platos y decoración.

**Unidad VIII. Piezas de decoración y de representación.**

* 1. El azúcar estirado y sus diferentes formas básicas.
  2. Figuras artísticas de azúcar.
  3. Las figuras huecas de chocolate.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Análisis casos prácticos. * Exposición de temas por parte del alumno. * Prácticas de elaboración, degustación de pasteles.   INDEPENDIENTES:   * Reportes de prácticas. * Investigación bibliográfica y documental. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final (Muestra gastronómica) 40% * Prácticas de laboratorio 25% * Reportes e investigación 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

COCINA FRANCESA I

CICLO

SEXTO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-645

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno identificará los diversos productos, equipos, técnicas de cocción y tradiciones que la conforman la gastronomía francesa, para la elaboración de platillos representativos de las distintas regiones francesas aplicando las bases y el arte culinario profesionalmente.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Introducción.**

* 1. Francia, base gastronómica mundial.
  2. Ubicación de Francia en el mundo y sus diversas regiones gastronómicas.
  3. Ingredientes más comunes en el desarrollo de la gastronomía francesa.

**Unidad II. Regiones gastronómicas más importantes de Francia.**

* 1. Zona Norte.
     1. Introducción: Alsacia, Nord Pas De Calais, Picardy, Normand, Britania, II de France, Champagne Ardemme, Lorraine.
     2. Ingredientes más representativos de cada estado.
     3. Técnicas de cocción más empleadas.
     4. Tradiciones y cultura de cada estado.
     5. Platillos y bebidas más representativos de cada estado.
  2. Zona Centro.
     1. Introducción: Centre Val de Loire, Bugundy, Franche Comté, Poitou Charentes, Limousin, Auvergne.
     2. Ingredientes más representativos de cada estado.
     3. Técnicas de cocción más empleadas.
     4. Tradiciones y cultura de cada estado.
     5. Platillos y bebidas más representativos de cada estado.
  3. Zona Sur.
     1. Introducción: Aquitaine, Midi Pyrenees, Languedoc Rousillon, Cote D'Azur, Rhane Alpes, Corsica, Provence Alpes.
     2. Ingredientes más representativos de cada estado.
     3. Técnicas de cocción más empleadas.
     4. Tradiciones y cultura de cada estado.
     5. Platillos y bebidas más representativos de cada estado.

**Unidad III. Cocina francesa Contemporánea.**

* 1. Introducción a la cocina contemporánea francesa.
  2. Definición de cocina clásica francesa.
  3. Chefs franceses modernos.
  4. Presentación de los alimentos en la cocina contemporánea francesa.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Análisis de textos. * Prácticas de observación, elaboración, creación y degustación de platillos franceses. * Análisis de caso prácticos.   INDEPENDIENTES:   * Reportes de investigación. * Reportes de prácticas. * Elaboración de menús franceses. * Investigación bibliográfica y documental. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final (Muestra gastronómica) 40% * Prácticas de laboratorio 20% * Reportes varios y análisis 10% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

DERECHO LABORAL

CICLO

SEXTO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-646

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno aplicará la importancia del derecho laboral en empresas turísticas o distintas para diferenciar los derechos y las obligaciones en relación obrero-patrón, y reconocer el valor del trabajo en el campo profesional.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Principios Generales.**

* 1. Evolución del trabajo.
  2. Concepto del trabajo.
  3. Concepto de trabajador.
  4. Concepto de intermediario.
  5. Concepto de empresa.
  6. Definición del derecho de trabajo.
  7. Características del derecho mexicano del trabajo.
  8. La Ley Federal del Trabajo.
  9. El derecho laboral como derecho social.
  10. El derecho del trabajo como mínimo de garantía social.
  11. El art. 123 de la Constitución de 1917.
  12. Las leyes reglamentarias del art. 123 constitucional.

**Unidad II. Relaciones individuales de trabajo.**

* 1. Duración de las relaciones de trabajo.
  2. Sujetos de la relación individual de trabajo.
  3. Suspensión de los efectos de las relaciones de trabajo.
  4. Rescisión de las relaciones de trabajo.
  5. Terminación de las relaciones de trabajo.

**Unidad III. Condiciones de trabajo.**

* 1. Jornada de trabajo.
  2. Jornada extraordinaria.
  3. Días de descanso.
     1. Descanso obligatorio.
     2. Descanso semanal.
  4. Vacaciones.
  5. Prima de antigüedad.
  6. Prima dominical.
  7. Prima vacacional.
  8. Aguinaldo.
  9. Descuentos en los salarios de los trabajadores.
  10. Concepto de salario.
  11. Diferentes casos de mínimo.
  12. Normas protectoras y privilegios del salario.
  13. participación de los trabajadores en las últimas actividades de las empresas.

**Unidad IV. Derecho y obligaciones de los trabajadores y de los patrones.**

* 1. Obligaciones de los patrones.
  2. Oriones de les adores.
  3. Capacitación y adiestramiento de los trabajadores.

**Unidad V. Trabajos especiales.**

* 1. trabajadores de los buques.
  2. Trabajo de las tripulaciones aeronáuticas.
  3. Trabajo ferrocarrilero.
  4. Trabajo de auto transportes.
  5. Trabajo en hoteles restaurantes bares y otros establecimientos análogos.
  6. El trabajo de las mujeres.
     1. El objeto de las modalidades del trabajo de las mujeres.
     2. Los derechos de las madres trabajadoras.
  7. El trabajo de los menores de edad.
  8. Los trabajadores de confianza.

**Unidad VI. La capacitación y el adiestramiento.**

* 1. Objeto.
  2. Horario de impartición.
  3. Planes y programas.
  4. Constancia de habilidades laborales.

**Unidad VII. Relaciones colectivas de trabajo.**

* 1. Coaliciones.
  2. Sindicatos, federaciones y confederaciones.
  3. Contrato colectivo de trabajo.
  4. Contrato-ley.
  5. Reglamento interior de trabajo.
  6. Suspensión colectiva de las relaciones de trabajo.
  7. Terminación colectiva de las relaciones de trabajo.

**Unidad VIII. Huelgas.**

* 1. Concepto huelga.
  2. Coalición.
  3. Requisitos.
  4. Existente e inexistente.
  5. Objetivos y procedimientos de huelga.

**Unidad IX. Riesgos de trabajo.**

* 1. Concepto de riesgo de trabajo.
  2. Concepto de accidente de trabajo.
     1. En tránsito.
     2. En el centro del trabajo.
  3. Clasificación de los riesgos de trabajo.
  4. Derechos y Obligaciones del trabajador.
  5. Derechos y Obligaciones del patrón.
  6. Función del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS).
  7. Seguridad e higiene en el trabajo.
  8. Tabla de enfermedades.
  9. Prescripción.

**Unidad X. Autoridades del trabajo y servicios sociales.**

* 1. Secretaria de Trabajo y Previsión Social.
  2. Secretaria de Hacienda y Crédito Público.
  3. Procuraduría de la Defensa del Trabajo.
  4. Juntas Federales y Locales de Conciliación y Arbitraje.

**Unidad XI. Inspección del trabajo.**

* 1. Funciones de la Inspección del Trabajo.
  2. Deberes y atribuciones de los inspectores del Trabajo.
  3. Obligaciones de los inspectores del Trabajo.
  4. Sanciones.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Análisis casos prácticos. * Elaboración de cuadros sinópticos. * Discusión casos reales en grupo. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Análisis de textos. * Investigación bibliográfica y documental. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Exposición de temas 15% * Análisis de textos 15% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

COCINA FRÍA

CICLO

SEXTO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-647

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno identificará las técnicas y procedimientos para la preparación de platillos fríos, así mismo los alimentos para una recepción y el dar el servicio de calidad desde su preparación de los mismos.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Introducción a la cocina fría.**

* 1. Definición y breve historia del Garde Manger.
  2. Salsas frías.
     1. Identificación de ingredientes y equipo.
     2. Técnicas básicas para la preparación de salsas frías.
  3. Estabilizadores.
     1. Definición y funciones.
     2. Técnica básica para el uso de estabilizadores.
     3. Identificación de ingredientes y equipo.

**Unidad II. Gelatinas y Aspics.**

* 1. Definición.
  2. Tipos.
     1. Identificación de productos y equipo.
     2. Técnicas básicas para la preparación.
     3. Cantidades recomendables.
     4. Formas disponibles.
     5. Aplicaciones culinarias.
     6. Almacenaje.

**Unidad III. Platillos Fríos.**

* 1. Ensaladas.
     1. Definición y composición.
     2. Vinagretas y aderezos.
        1. Definición y usos.
        2. Identificación de Ingredientes y equipo.
        3. Radio de ingredientes.
        4. Técnicas básicas para la preparación de vinagretas y aderezos.
     3. Variedad de ensaladas.
     4. Identificación de ingredientes, equipo y sabores.
     5. Técnicas básicas para la elaboración de ensaladas.
     6. Presentación de platillos.
  2. Terrinas y gelatinas.
     1. Definición.
     2. Usos culinarios.
     3. Identificación de ingredientes equipo y sabores.
     4. Técnicas básicas para la elaboración de terrinas y gelatinas.
     5. Presentación de platillos.
  3. Mouse y mousselines
     1. Definición.
     2. Usos culinarios.
     3. identificación de ingredientes equipo y sabores.
     4. Técnicas básicas para la elaboración de Mouse y mousselines.
     5. Presentación de platillos.
  4. Sopas frías.
     1. Definición.
     2. Usos culinarios.
     3. Identificación de ingredientes, equipo y sabores.
     4. Técnicas básicas para la elaboración de sopas frías.
     5. Presentación de platillos.
  5. Emulsiones (Pates).
     1. Definición.
     2. Usos culinarios.
     3. Identificación de Ingredientes, equipo y sabores.
     4. Técnicas básicas para la elaboración de pates.
     5. Presentación de platillos.

**Unidad IV. Productos para Recepción.**

* 1. Bocadillos.
     1. Definición.
     2. Usos culinarios.
     3. Identificación de ingredientes equipo y sabores.
     4. Técnicas básicas para la elaboración de bocadillos.
     5. Presentación de platillos.
  2. Canapés
     1. Definición.
     2. Usos culinarios.
     3. Identificación de ingredientes, equipo y sabores.
     4. Técnicas básicas para la elaboración de canapés.
     5. Presentación de platillos.
  3. Carnes frías y quesos.
     1. Definición.
     2. Usos culinarios.
     3. Identificación de ingredientes, equipo y sabores.
     4. Técnicas básicas para la elaboración de carnes frías y quesos.
     5. Presentación de platillos.
  4. Manejo de almacenaje de platillos fríos.

**Unidad V. Servicio de Cocina Fría.**

* 1. Planeación del menú.
  2. Servicio de platillos fríos. Área de cocina fría
  3. Temperaturas.
  4. Montaje de platos fríos.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Prácticas de observación, elaboración y degustación de platillos fríos. * Discusión casos reales en grupo. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Reportes de prácticas. * Investigación bibliográfica y documental. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final (Muestra gastronómica) 40% * Prácticas de laboratorio 25% * Reportes de prácticas y análisis de textos 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

INGLÉS VI

CICLO

SEXTO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-648

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno logrará expresarse con más fluidez, pidiendo favores, describirá breves historias, expresará las diferentes emociones, aplicará el pasado continuo, para una mejor comprensión del idioma inglés.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. ¡Que risa!**

* 1. Humor.
  2. Verbos.
  3. Vocabulario.

**Unidad II. ¡Qué vida!**

* 1. Cultura y estilos de vida.
  2. Verbos.
  3. Vocabulario.

**Unidad III. Cazador de empleos.**

* 1. Empleos.
  2. Verbos.
  3. Vocabulario.

**Unidad IV. Alta tecnología.**

* 1. Tecnología.
  2. Verbos.
  3. Vocabulario.

**Unidad V. Tiempo libre.**

* 1. Entretenimiento.
  2. Verbos.
  3. Vocabulario.

**Unidad VI. Conectando personas.**

* 1. Media.
  2. Verbos.
  3. Vocabulario.

**Unidad VII. Cuentos de Viajeros.**

* 1. Viajes.
  2. Verbos.
  3. Vocabulario.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Juegos y simulaciones. * Mesas redondas. * Dinámica de grupos. * Conversaciones duales. * Representación teatral. * Dictado y ejercicios de escritura.   INDEPENDIENTES:   * Resolución de ejercicios * Lecturas obligatorias. * Retención de conversaciones. * Practicar pronunciación. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 30% * Realización de lecturas 10% * Conversación en dúos de temas tratados 15% * Ejercicios en clase 5% * Representaciones teatrales 10% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

CICLO

SEPTIMO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-749

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno identificará las causas de la descomposición de los alimentos, también describirá los diferentes métodos de conservación de los mismos y analizará las ventajas y desventajas de los métodos de conservación de los alimentos.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Introducción.**

* 1. Definición de conservación.
  2. importancia de la conservación de alimentos y sus avances a través de la historia.
  3. Componente de los alimentos.
     1. Carbohidratos, proteínas, lípidos, agua.
     2. Otros: emulsificantes naturales, ácidos orgánicos, oxidantes y antioxidantes naturales, enzimas, pigmentos.

**Unidad Il. Calidad en los alimentos.**

* 1. Calidad higiénica o sanitaria.
  2. Calidad de conservación o estabilidad.
  3. Calidad sensorial.
  4. Calidad nutritiva.
  5. Alimentos perecederos y no perecederos.

**Unidad III. Causas de descomposición de los alimentos.**

* 1. Deterioro físico.
  2. Deterioro químico y bioquímico.
  3. Deterioro biológico.

**Unidad IV. Métodos de conservación por reducción de agua libre mediante cloro o frio.**

* 1. Antecedentes.
  2. Deshidratación.
  3. Evaporación.

**Unidad V. Métodos de conservación por reducción de agua libre a través de la adición de solutos**

* 1. Antecedentes.
  2. Solutos azúcar y sal.
  3. Mermeladas, jaleas y ates.
  4. salado.

**Unidad VI. Métodos de conservación por esterilización y vacío.**

* 1. Enlatado y envasado.

**Unidad VII. Conservación por fermentación.**

* 1. Escabeches.
  2. Encurtido.

**Unidad VIII. Métodos de conservación por medio del calor.**

* 1. Cocción.
  2. Escaldado.
  3. Blanqueado.
  4. Pasteurización.
  5. Radiación.

**Unidad IX. Métodos de conservación por frio**.

* 1. Refrigeración
  2. Congelación

**Unidad X. Conservación por ahumado.**

* 1. Fundamento.
  2. Usos.

**Unidad XI. Conservación por el uso de aditivos.**

* 1. Fundamento.
  2. Usos.

**Unidad XII. Conservación por productos lácteos.**

* 1. Métodos.
  2. Envases y empaques.

**Unidad XIII. Conservación de alimentos empleando conservadores químicos.**

* 1. Elaboración de productos marinados.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Lecturas comentadas. * Análisis casos prácticos. * Exposición de temas por parte del alumno. * Prácticas de laboratorio individual o en equipo. * Prácticas de observación en descomposición de alimentos.   INDEPENDIENTES:   * Reportes de lecturas. * Reportes de prácticas. * Investigación bibliográfica y documental. * Elaboración de cuadros comparativos. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Exposición de temas Y Análisis 10% * Prácticas de laboratorio y reportes 20% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN

CICLO

SEPTIMO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-750

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno aplicará el proceso de investigación científica, aplicando trabajos de investigación bibliográfica y de campo para la creación de protocolos de investigación ubicados en un contexto.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I: El método científico en ciencias de la administración.**

* 1. Introducción.
     1. La investigación en ciencias gastronómicas.
     2. Evolución histórica de la investigación en ciencias gastronómicas.
     3. Fuentes de conocimientos para las ciencias gastronómicas.
     4. Paradigmas de la investigación en ciencias gastronómicas.
     5. Objetivos de la investigación en ciencias gastronómicas.
  2. Panorama general.
     1. Terminología básica de la investigación.
     2. Principales etapas de un estudio cuantitativo.
     3. Principales etapas de un estudio cualitativo.

**Unidad ll: Contexto de investigación en ciencias de la administración.**

* 1. Contexto conceptual y teórico.
     1. Teorías, modelos y marcos de referencia.
  2. Contexto ético.
     1. Necesidad de normas éticas.
     2. Principio de beneficencia.
     3. Principio de respeto a la dignidad humana.
     4. Principio de justicia.
     5. Consentimiento informado.
     6. Sujetos vulnerables.

**Unidad III: Diseños cuantitativos.**

* 1. Planteamiento del problema.
     1. Objetivos.
     2. Preguntas de investigación.
     3. Justificación.
  2. Elaboración del marco teórico.
  3. Definición del alcance de la investigación.
     1. Exploratoria.
     2. Descriptiva.
     3. Correlacional.
     4. Explicativa.
  4. Formulación de Hipótesis.
     1. Objetivos.
     2. Características.
     3. Tipos.
  5. Diseños de investigación.
     1. No experimental: Longitudinal y transeccional.
     2. Experimental: Cuasiexperimento, experimentos puros y preexperimento.
     3. No probabilística.
  6. Selección de la muestra.
     1. Probabilística.
  7. Recolección de datos.
  8. Análisis de los datos.

**Unidad IV: Diseños cualitativos.**

* 1. Enfoque de la metodología cualitativa.
     1. Interaccionismo simbólico.
     2. Etnometodología.
     3. Etnografía.
     4. Fenomenología hermenéutica.
  2. Métodos cualitativos para la obtención de la información.
     1. Desde una orientación interpretativa: Fenomenografía, estudios de casos, clínico, etnográfico y grupos de solución.
     2. Para el cambio social: investigación acción, participativa y colaborativa.
  3. Técnicas cualitativas para la obtención de la información.
     1. Observación.
     2. Entrevista.
     3. Técnicas narrativas.
     4. Cuestionario.
  4. Fases finales de un proyecto de investigación cualitativa.
     1. Análisis cualitativo de los datos.
     2. Revisión de materia.
     3. Coreografía de análisis.
     4. Codificación.
     5. Interpretación.
     6. Descripción.
     7. Confiabilidad y validez de los resultados.
     8. Retroalimentación.

**Unidad V. Protocolo de investigación.**

* 1. Redacción del protocolo.
     1. Contenido.
     2. Estilo.
     3. Tipos.
     4. Sugerencias.
  2. Modelo propuesto.
     1. Definición.
     2. Titulo.
     3. Autores responsables de la investigación.
     4. Resumen.
     5. Marco teórico.
     6. Justificación.
     7. Objetivos.
     8. Hipótesis.
     9. Material y método.
     10. Análisis estadístico.
     11. Consideraciones éticas.
     12. Colección y forma de registro de los datos.
     13. Programación de actividades.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Discusión en clase. * Análisis de casos. * Exposición de temas por parte del alumno. * Ejercicios en clase.   INDEPENDIENTES:   * Investigación bibliográfica y documental. * Cuadros comparativos. * Elaboración de fichas de trabajo y bibliográficas. * Elaboración de cuadros sinópticos. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Exposición de temas 15% * Elaboración de fichas 5% * Ejercicios en clase 10% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

COCINA FRANCESA II

CICLO

SEPTIMO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LOAM-751

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno identificar sus vinos, panes, postres y carnes que hacen de Francia un país con cultura gastronómica al aportar parte de sus productos al mundo por su sabor y técnicas.

TEMAS Y SUBTEMAS.

**Unidad I. Introducción.**

* 1. Francia y la gastronomía nueva.
  2. Los chefs de hoy y los grandes restaurantes.
  3. Ingredientes más comunes en el desarrollo de la gastronomía.

**Unidad II. Los productos de Francia.**

* 1. Los vinos y su aplicación en gastronomía.
     1. Región de producción.
     2. Presentación de los diferentes tipos de vinos.
     3. Desarrollo de recetas.
  2. Los licores y bebidas no alcoholizadas.
     1. Descripción de los licores y ocupación en gastronomía.
     2. Descripción de las bebidas no alcoholizadas.
     3. Los diferentes tipos de cervezas.
     4. Los diferentes tipos de vinagres y aceite de Francia.
  3. Los panes y los postres de Francia.
     1. Los diferentes tipos de panes, sus métodos de preparación.
     2. Los postres tradicionales y sus características.
  4. Los diferentes tipos de carnes.
     1. Las razas de res.
     2. Los cerdos.
     3. Los corderos.
     4. Las aves y animales de caza.
  5. Los productos reconocidos al nivel mundial.
     1. El foie gras. Descripción y preparación.
     2. Las frutas, descripción del champiñón y utilización.
     3. Los champiñones, la choucroute, la mostaza y el arroz.
     4. Los diferentes tipos de charcutería.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Análisis de textos. * Prácticas de observación, elaboración, creación y degustación de platillos franceses. * Análisis de caso prácticos.   INDEPENDIENTES:   * Reportes de investigación. * Reportes de prácticas. * Elaboración de recetas franceses. * Investigación bibliográfica y documental. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final (Muestra gastronómica) 40% * Prácticas de laboratorio 20% * Reportes varios y análisis 10% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

COCINA ITALIANA

CICLO

SEPTIMO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURE

USAM-752

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno identificará los diversos productos, equipos, técnicas de cocción y tradiciones que conforman la gastronomía italiana, que le permiten preparar los platillos más representativos de cada región italiana en desarrollo de las habilidades culinarias.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad 1. Introducción.**

* 1. Italia, base gastronómica del Mediterráneo.
  2. Ubicación de Italia en el mundo y sus diversas regiones gastronómicas.
  3. Ingredientes más comunes en el desarrollo de la gastronomía italiana.

**Unidad II. Regiones gastronómicas más importantes de Italia**

* 1. Zona norte.
     1. Introducción: Torino, Milano, Venecia, Verona, Génova, Parma, Bologna, Ravena, Sn. Marino, Finerize, Ancona, Pescara, Roma.
     2. Ingredientes más representativos de cada estado.
     3. Técnicas de cocción más empleadas.
     4. Tradiciones y cultura de cada estado.
     5. Platillos y bebidas más representativos de cada estado.
  2. Zona Sur.
     1. Introducción: Napoli, Bari, Taranto, Sicilia (Catania, Messina, Palermo, Siracuso).
     2. Ingredientes más representativos de cada estado.
     3. Técnicas de cocción más empleadas.
     4. Tradiciones y cultura de cada estado.
     5. Platillos y bebidas más representativos de cada estado.

**Unidad III. Importancia de la Cocina Italiana en el Mundo.**

* 1. Marco Polo y sus intercambios gastronómicos.
     1. La pasta.
  2. La cultura gastronómica Romana.
  3. Ingredientes y técnicas de cocción que aporto Italia al Mundo.
  4. La pizza Napolitana.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Análisis de textos. * Prácticas de observación y elaboración de recetas. * Prácticas de degustación. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Lecturas obligatorias. * Investigación bibliográfica y documental. * Reportes de observación, elaboración y degustación. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final (Muestra gastronómica) 40% * Prácticas de laboratorio 20% * Exposición y reportes varios 10% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

MAYA I

CICLO

SEPTIMO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-753

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno aplicar las reglas gramaticales en el uso de adjetivos, sustantivos, pronombres y verbos de la lengua maya.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. El sustantivo y adjetivo.**

* 1. Nombre sustantivo.
     1. Extensión y comprensión.
     2. Clasificación del sustantivo.
     3. Concretos.
     4. Abstractos.
     5. Por su origen y modo de formación.
     6. Derivación.
     7. Primitivos.
  2. El adjetivo.
     1. Adjetivo calificativo.
     2. Comparativo de inferioridad.

**Unidad II. Los pronombres y Verbos.**

* 1. Los pronombres.
     1. Pronombres personales.
     2. Pronombres demostrativos.
     3. Pronombres posesivos.
     4. Pronombres relativos.
     5. Pronombres mixtos.
  2. El verbo.
     1. El presente.
     2. Pasado.
     3. Futuro.
     4. Antepresente.
     5. Antepasado.
     6. Antefuturo.
     7. Conjugaciones irregulares.
     8. El verbo en lengua maya.
     9. Las conjugaciones de los verbos en maya.

**Unidad III. Numerología maya.**

* 1. Numerología Maya.
     1. Notación posicional.
     2. Los signos básicos.
     3. Sistema vigesimal.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Dinámica de grupos. * Conversaciones duales. * Dictado y ejercicios de escritura.   INDEPENDIENTES:   * Resolución de ejercicios. * Lecturas obligatorias. * Retención de conversaciones. * Practicar pronunciación. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Realización de lecturas 10% * Conversación en dúos 15% * Ejercicios en clase 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

INGLÉS VII

CICLO

SEPTIMO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-754

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno será capaz de mantener una conversación de manera correcta y con fluidez, utilizará vocabulario gastronómico para enfrentar situaciones específicas que conlleva la actividad.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad 1. Introducciones.**

* 1. Alfabeto.
  2. Deletreando nombres.
  3. Acentuación en las palabras.
  4. Verbo ser o estar.

**Unidad II. Diferentes tipos de personas.**

* 1. Trabajando de viaje y turismo.
  2. Siendo amigable y útil.
  3. En Roma.
  4. Lidiando con llamadas.

**Unidad III. Viaje internacional.**

* 1. Diferentes maneras de viajar.
  2. Haciendo preguntas.
  3. Registrándose.
  4. La mejor manera de llegar ahí.
  5. Alrededor del mundo.
  6. Organizando un viaje.

**Unidad IV. Llamadas telefónicas.**

* 1. Utilizando el teléfono.
  2. ¿Como puedo ayudarle?
  3. Respondiendo llamadas.
  4. Tomando mensajes.

**Unidad V. Comida y bebida.**

* 1. ¡Buenos días!
  2. Explicando los platillos.
  3. ¿Puedo tomarle su orden?
  4. Bebidas, bocadillos y postres.
  5. Hábitos para comer.
  6. ¡Bienvenido a nuestro restaurante!

**Unidad VI. Cartas y faxes.**

* 1. Respondiendo asuntos.
  2. Confirmando reservaciones.
  3. Evitando errores.
  4. Lo sentimos mucho ...

**Unidad VII. Acomodación.**

* 1. Reservaciones.
  2. Registros.
  3. Instalaciones: ¡Disfrute su estancia!
  4. Dando información.
  5. El mejor hotel para ti...
  6. El hotel perfecto...

**Unidad VIII. Dinero.**

* 1. ¿Cómo le gustaría pagar?
  2. Cambiando dinero.
  3. Explicando la cuenta.
  4. ¿El servicio está incluido?

**Unidad IX. Viajando alrededor del mundo.**

* 1. Hacia y desde el aeropuerto.
  2. Información local.
  3. Ofreciendo y solicitando.
  4. Renta de vehículos.
  5. Motores
  6. La mejor manera de llegar ahí.

**Unidad X. Problemas.**

* 1. ¿Hay algo que pueda hacer?
  2. Lidiando con quejas.
  3. Mejor seguro que preocupado.
  4. ¿Clientes difíciles?

**Unidad XI. Atracciones y actividades.**

* 1. Observando las vistas.
  2. Haciendo sugerencias y dando consejos.
  3. ¿sol, mar y arena?
  4. Historia y folklore.
  5. Un buen día afuera.
  6. EL futuro del turismo.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Juegos y simulaciones. * Conversaciones duales. * Representación teatral. * Dictados y ejercicios de escritura.   INDEPENDIENTES:   * Resolución de ejercicios. * Lecturas obligatorias. * Retención de conversaciones. * Practicar pronunciación. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 20% * Realización de lecturas 10% * Conversación en dúos de temas tratados 15% * Ejercicios en clase 5% * Tareas individuales 5% * Representación teatral 15% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

ORGANIZACIÓN DE BANQUETES

CICLO

SEPTIMO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-755

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno identificará las características de un banquete para desarrollarlo desde reclutamiento hasta el servicio con éxito; así mismo analizará el proceso operacional de los grupos y convenciones aplicando estrategias para la buena planeación de eventos.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Introducción a los banquetes.**

* 1. Definición de banquetes.
  2. Breve historia de los banquetes.
  3. Necesidades que satisface el servicio de banquetes.
  4. Variedad de servicios que se ofrecen en los banquetes.

**Unidad II. Equipo, productos y servicios.**

* 1. Planeación de menús.
  2. Diseño de servicios para banquetes.
  3. Servicios opcionales.
  4. Costeo de productos y servicios.
  5. Precio de venta y análisis de la competencia.

**Unidad III. La venta de los productos y servicios.**

* 1. Relaciones públicas.
  2. Estrategias de promoción y publicidad.

**Unidad IV. Desarrollo de Banquetes.**

* 1. Archivo de datos, desarrollo de contrato.
  2. Pedidos, órdenes de compra y recepción de productos.
  3. Reclutamiento y selección del personal.
  4. Sistema operativo de los eventos.
  5. Control de calidad en productos y servicios.
  6. Ejecución de recetas para grandes cantidades de personas.
  7. Servicio de banquetes.

**Unidad V. Grupos, congresos y convenciones.**

* 1. Concepto.
     1. Importancia.
     2. Perfil del encargado de la operación de los grupos y convenciones.
  2. El mercado de necesidades.
     1. Tipo de necesidades.
     2. Papel de las agencias de viajes.
  3. Centros de congresos y convenciones.
     1. Datos geográficos.
     2. Factores.
     3. Instalaciones.
     4. Funcionamiento.
     5. Centros de espectáculos, convenciones y exposiciones.

**Unidad VI. Planeación y organización de grupos y convenciones.**

* 1. Planeación.
     1. Metas a corto, mediano y largo plazo.
     2. Elaboración de programas.
     3. Servicios que ofrece.
     4. Lugar, fechas, formas de traslado, comunicación, reservaciones, hospedaje, servicios de apoyo.
     5. Fijación de presupuestos.
     6. Determinación de políticas y normas.
     7. Descripción de procedimientos.
     8. Funciones del comité organizador.
     9. Funciones del coordinador general.
     10. Funciones del comité de finanzas.
     11. Funciones del comité de programas técnicos.
     12. Funciones del comité ejecutivo.
     13. Funciones del comité de programación.
     14. Funciones del comité de prensa y difusión.
     15. Funciones del comité de transporte.
     16. Funciones del comité de recepción.
     17. Funciones del comité de registro.
     18. Funciones del comité de alojamiento.
     19. Funciones del comité de alimento y bebidas.
     20. Funciones del comité de festejos.
     21. Funciones del comité de rotulación.
     22. Funciones del comité de exhibiciones.
     23. Funciones del comité de servicios generales.
  2. Organización.
     1. Asignación de responsabilidades.
     2. Organigrama.
     3. Diseño de la organización.
     4. División del trabajo.
     5. Responsabilidad organizacional.

**Unidad VII. Presupuesto del evento.**

* 1. Procedimientos base para la elaboración de un presupuesto base.
  2. Análisis de gastos y costos.
     1. Directos.
     2. Indirectos.
     3. Fijos.
     4. Variables y otros
  3. Políticas de precios y tarifas.
     1. Determinación del margen de utilidad.
     2. Determinación del precio de venta.
     3. Pronósticos de ventas.

**Unidad VIII. Control.**

* 1. Contratación del evento.
  2. Obtención de información.
  3. Formas de pago.
     1. Apertura de cuenta.
     2. Manejo de cuentas.
     3. Reportes y cargos.
     4. Cierre de cuentas.
  4. Supervisión de la operación.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Dinámica de grupos. * Planeación de menús para banquetes. * Discusión casos reales en grupo. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Análisis de textos. * Investigación bibliográfica y documental. * Elaboración de cuadros sinópticos. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final (muestra gastronómica) 40% * Planeación de menús 15% * Organización del evento 15% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

PLANEACIÓN DE MENÚS

CICLO

SEPTIMO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-756

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno identificará la importancia de la planeación de menús para cualquier evento, y reconocerá los alimentos necesarios para la formación de menús completos ya que dependerá el éxito del banquete.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Introducción.**

* 1. La Alimentación y su finalidad.
  2. Características de una buena alimentación.
     1. Biológica.
     2. Psicológica.
     3. Sociológica
  3. La importancia de la planeación de menús.
  4. Definición de menú.
  5. Importancia de la estructura de un menú en el éxito del servicio de alimentos y bebidas.
     1. Relación entre el menú y el tipo de servicio.
  6. Ventajas y limitantes que existen en la planeación del menú.
  7. Estilos de menús.
     1. Menú cíclico.
     2. Menú patrón.
  8. Como redactar una carta.
     1. Casera.
     2. Industrial.
     3. Comercial.
  9. Tipos de menú y sus diferencias.
     1. Menú a la carta para restaurante.
     2. Menú especial para restaurante.
     3. Menú para banquetes y servicios especiales.

**Unidad Il. Estructura de un Menú.**

* 1. Componentes de un menú.
  2. Formato de un menú.
  3. Orden de un menú.
     1. Cantidad de productos a ofrecer.

**Unidad III. Aspectos de la planeación de menús.**

* 1. Aspecto gastronómico.
  2. Aspecto nutricional.
  3. Aspecto educativo.
  4. Aspecto económico.
  5. Aspecto Administrativo.
  6. Recomendaciones de compras.
  7. Tabla de frutas y verduras de la estación.

**Unidad IV. Factores externos que influyen en el diseño de un menú.**

* 1. Análisis del mercado y objetivo principal del establecimiento.
  2. Análisis del tipo de servicio a ofrecer según estudio de mercado.
  3. Análisis de la estructura general del establecimiento.
     1. Análisis de los espacios de cocina, barra y comedor del establecimiento.
     2. Análisis de las instalaciones de equipo para el servicio.
     3. Análisis de la capacidad de almacenaje del establecimiento.

**Unidad V. Criterios para evaluar un menú.**

* 1. Antecedentes.
  2. Estandarización de recetas.
  3. Almacenamiento de los alimentos.
     1. Secos.
     2. Refrigeración y congelación.
     3. Elaboración.

**Unidad VI. Planeación de un menú.**

* 1. Identificación de los platillos y bebidas que integran el menú.
     1. Ingredientes.
     2. Temporada del año.
     3. Análisis de proveedores.
  2. Estandarización de recetas.
     1. Cantidad de ingredientes que conforman a los platillos y bebidas.
     2. Establecimiento de stocks de almacenaje.
  3. Unidad en la variedad de platillos y bebidas que conforman el menú.
  4. Nivel nutricional de los platillos y bebidas que conforman el menú.
  5. Elaboración y análisis del costo de platillos y bebidas.
  6. Precio de venta.
     1. Balance de precios entre platillos y bebidas que conforman el menú.
     2. Análisis de competencia.
     3. Desarrollo del menú.

**Unidad VII. Clasificación de frutas, verduras y carnes.**

* 1. Frutas y verduras exóticas.
  2. Carnes rojas, blancas, caza, pescados y mariscos.
  3. Alimentos exóticos.
  4. Quesos.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Análisis situacionales. * Solución de casos prácticos. * Ejercicios referentes a la planeación de menús. * Elaboración y preparación de menús según su caso. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Investigación documental. * Resolución de ejercicios. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Elaboración de menús 20% * Exposición y análisis situacionales 10% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

MERCADOTECNIA TURÍSTICA

CICLO

OCTAVO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-857

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno aplicará los fundamentos de mercadotecnia para la creación de productos turísticos con previa investigación del mercado para convertir de esta actividad altamente rentable a inversionistas como a empresas turísticas y como consecuencia al país.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Introducción al mercadeo turístico.**

* 1. Antecedentes de la mercadotecnia.
  2. Concepto.
  3. Evolución del mercado turístico.
  4. Mercado masivo del turismo.
  5. Definición de mercados.
  6. Análisis de mercados turísticos.
  7. Sistemas cuantitativos del fenómeno turístico.
  8. Ventajas y desventajas en la aplicación de la mercadotecnia turística.
  9. Concepto de estructura del mercado turístico.
  10. La oferta turística.
  11. La demanda turística.
      1. La demanda turística internacional.
      2. La demanda turística nacional.
      3. La importancia económica del turismo.
      4. La aportación del turismo al PIB.
      5. La importancia del turismo sobre el empleo.

**Unidad II. Entorno legal de la mercadotecnia.**

* 1. El papel del estado.
  2. Mecanismo de defensa del consumidor.
  3. Procuraduría Federal del Consumidor.
  4. Ley Federal del Consumidor.
  5. Marco legal del servicio turístico en el ámbito nacional e internacional.

**Unidad III. Mercado turístico receptivo.**

* 1. Planificación de la investigación.
  2. Determinación del marco muestral.
  3. Elaboración de cuestionario preliminar.
  4. Diseño y determinación del tamaño de la premuestra.
  5. Aplicación del precuestionario.
  6. Elaboración de la muestra piloto.
  7. Aplicación de la muestra piloto.
  8. Tabulaciones.
  9. Elaboración muestra definitiva.
  10. Tabulación.
  11. Graficas.
  12. Análisis de los datos obtenidos.
  13. Análisis del mercado receptivo mundial.

**Unidad IV. Segmentación de mercados.**

* 1. Bases para segmentar mercados.
  2. Otras variables para determinar la clase de infraestructura turística.
  3. Clases de mercados turísticos.
  4. Procedimientos en la segmentación de los mercados.
  5. Segmentos del mercado según el motivo del viaje.
  6. Estrategias de segmentación.

**Unidad V. Investigación de mercados.**

* 1. El sistema de información del marketing.
  2. Objetivos de la investigación de mercados.
  3. Importancia de la investigación de mercados,
  4. Limitantes de la investigación de mercados.
  5. La investigación comercial.
  6. Fuentes de información.
  7. Documento final de la investigación de mercados.
  8. Investigación de mercados para los servicios turísticos.

**Unidad VI. El alojamiento turístico.**

* 1. Tipos de alojamientos turísticos
  2. Los establecimientos hoteleros.
     1. La oferta hotelera nacional.
     2. Elasticidad máxima de la oferta.
     3. La demanda hotelera.
  3. Elaboración de índices de alojamiento.
  4. Importancia del cálculo del índice de alojamiento hotelero.
  5. Índice de alojamiento real.
  6. Aplicación de fórmulas
  7. Índice para turistas nacionales y extranjeros.
  8. Movimiento hotelero de turistas nacionales y extranjeros

**Unidad VII. Mezcla de mercadotecnia.**

* 1. Producto y servicios.
     1. Características de los servicios.
     2. Estructura de un producto turístico.
     3. Estructura del producto al servicio turístico.
     4. Estructuración de la oferta de servicios turísticos.
  2. Estrategia de precios.
     1. Políticas de precios.
  3. Estrategia de distribución.
     1. Los canales de mercadeo.
     2. Elementos que integran el canal directo.
     3. Elementos que integran el canal indirecto.
     4. Decisiones sobre el diseño del canal.
  4. Estrategias de comunicación.
     1. La audiencia meta.
     2. La imagen de comunicación.
     3. Los objetivos.
     4. Los medios.
     5. Catálogos turísticos.
     6. El uso de las nuevas tecnologías.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Dinámica de grupos. * Debates, respecto de temas tratados. * Proyectos de láminas y acetatos. * Análisis situacionales. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Análisis de textos. * Ensayos (temas). * Investigación de campo a empresas del sector turístico. * Investigación bibliográfica y documental. * Elaboración de cuadros sinópticos. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Ensayo (tema) 10% * Exposición de temas 15% * Reporte de investigación de campo 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

COCINA ASIÁTICA

CICLO

OCTAVO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-858

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno identificará los diversos productos, equipos, técnicas de cocción y tradiciones que la conforman, desarrollará las recetas de platillos representativos de las regiones de Asia aplicando las bases culinarias en forma profesional.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad 1. Introducción.**

* 1. Asia, el lugar de la gastronomía nutricional y medicinal.
  2. Ubicación de Asia en el mundo y sus diversas regiones gastronómicas.
  3. Ingredientes más comunes en el desarrollo de la gastronomía asiática

**Unidad II. Regiones Gastronómicas más importantes de Asía.**

* 1. China.
     1. Introducción a la cultura y gastronomía.
     2. Ingredientes más representativos.
     3. Técnicas de cocción más empleadas.
     4. Tradiciones y cultura.
     5. Platillos y bebidas más representativos.
  2. Japón.
     1. Introducción a la cultura y gastronomía.
     2. Ingredientes más representativos.
     3. Técnicas de cocción más empleadas.
     4. Tradiciones y cultura.
     5. Platillos y bebidas más representativos.
  3. Tailandia.
     1. Introducción a la cultura y gastronomía.
     2. Ingredientes más representativos.
     3. Técnicas de cocción más empleadas.
     4. Tradiciones y cultura.
     5. Platillos y bebidas más representativos.
  4. Cantona.
     1. Introducción a la cultura y gastronomía.
     2. Ingredientes más representativos.
     3. Técnicas de cocción más empleadas.
     4. Tradiciones y cultura.
     5. Platillos y bebidas más representativos.
  5. Singapur.
     1. Introducción a la cultura y gastronomía.
     2. Ingredientes más representativos.
     3. Técnicas de cocción más empleadas.
     4. Tradiciones y cultura.
     5. Platillos y bebidas más representativos.
     6. Introducción a la cultura y gastronomía.
     7. Ingredientes más representativos.
     8. Técnicas de cocción más empleadas.
     9. Tradiciones y cultura.
     10. Platillos y bebidas más representativos.
  6. Malasia.
     1. Introducción a la cultura y gastronomía.
     2. Ingredientes más representativos.
     3. Técnicas de cocción más empleadas.
     4. Tradiciones y cultura.
     5. Platillos y bebidas más representativos.
  7. Indonesia
     1. Introducción a la cultura y gastronomía.
     2. Ingredientes más representativos.
     3. Técnicas de cocción más empleadas.
     4. Tradiciones y cultura.
     5. Platillos y bebidas más representativos.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Prácticas de observación, degustación y elaboración de recetas asiáticas. * Análisis casos prácticos.   INDEPENDIENTES:   * Lecturas obligatorias. * Reporte de prácticas. * Investigación bibliográfica y documental. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final (Muestra gastronómica) 40% * Prácticas de laboratorio 25% * Reporte de prácticas e investigación 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

TALLER DE TESIS

CICLO

OCTAVO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-859

OBJETIVO GENERAL

finalizar el curso, el alumno aplicará los pasos del protocolo de investigación en la elaboración de la tesis

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Contenido y organización de un manuscrito.**

* 1. Calidad del contenido.
     1. Diseño e informe de la investigación.
     2. Evaluación del contenido.
  2. Características de los artículos.
     1. Autoría.
     2. Tipos de artículos.
     3. Extensión, encabezados y tono.
  3. Partes de un manuscrito.
     1. Portadilla.
     2. Resumen.
     3. Introducción.
     4. Método.
     5. Resultados.
     6. Discusión.
     7. Experimentos múltiples.
     8. Referencias.
     9. Apéndices.
     10. Nota acerca del autor.
     11. Calidad de presentación.

**Unidad II. Expresión de ideas.**

* 1. Estilo de redacción.
     1. Presentación ordenada de las ideas.
     2. Fluidez de la expresión.
     3. Economía de la expresión.
     4. Precisión y claridad.
     5. Estrategias para mejorar el estilo.
  2. Gramática.
     1. Verbos.
     2. Concordancia entre el sujeto y el verbo.
     3. Pronombres.
     4. Modificadores mal colocados y sobrantes, y uso de adverbios.
     5. Pronombres de relativo y nexos subordinantes.
     6. Construcción paralela.
     7. Artificios lingüísticos.
  3. Pautas para reducir discriminaciones en el lenguaje.
     1. Genero.
     2. Orientación sexual.
     3. Identidad étnica y racial.
     4. Discapacidades.
     5. Edad.
        1. Oraciones compuestas.
        2. Significado y unos de los tiempos verbales en español.
           1. Tiempos de modo indicativo.
           2. Tiempos de modo subjuntivo.
        3. Reglas de concordancia.
           1. Del verbo con el sujeto.
           2. Del adjetivo con el sustantivo.

**Unidad III. Estilo editorial.**

* 1. Puntuación.
     1. Punto.
     2. Coma.
     3. Punto y coma.
     4. Dos puntos.
     5. Raya.
     6. Dobles comillas.
     7. Paréntesis.
     8. Corchetes.
     9. Barra.
  2. Ortografía.
     1. Ortografía preferible.
     2. Guion.
  3. Mayúsculas.
     1. Palabras que comienzan una oración.
     2. Palabras con mayúsculas en títulos y encabezados.
     3. Sustantivos propios y nombres registrados.
     4. Sustantivos seguidos por numerales o letras.
     5. Títulos de pruebas.
     6. Nombres de condiciones o grupos en un experimento.
     7. Nombres de factores, variables y efectos.
  4. Cursivas.
     1. Palabras en cursivas.
  5. Abreviaturas.
     1. Uso de las abreviaturas.
     2. Explicación de las abreviaturas.
     3. Abreviaturas aceptadas como palabras.
     4. Abreviaturas empleadas con frecuencia en las revistas cientificas de la APA.
     5. Abreviaturas de expresiones latinas.
     6. Abreviaturas científicas.
     7. Otras abreviaturas.
     8. El uso de los puntos con las abreviaturas.
     9. Forma plural de las abreviaturas.
     10. Abreviaturas al comienzo de una oración.
  6. Encabezados y series.
     1. Organización de un manuscrito con encabezados.
     2. Niveles de encabezados.
     3. Selección de los niveles de encabezados.
     4. Seriación.
  7. Citación textual.
     1. Citación de fuentes.
     2. Fidelidad.
     3. Comillas dobles o comillas sencillas.
     4. Cambios en la fuente original que no requieren explicación.
     5. Cambios en la fuente original que requieren explicación.
     6. Citación de las fuentes.
     7. Citas dentro de citas textuales.
     8. Autorización para citar textualmente.
  8. Números
     1. Números expresados en guarismos.
     2. Números expresados con palabras.
     3. Combinación de guarismos y palabras para expresar números.
     4. Números ordinales.
     5. Fracciones decimales.
     6. Números romanos.
     7. Las comas en los números.
     8. Forma plural en los números.
  9. Conversión al sistema métrico.
     1. Política para la conversión al sistema métrico
     2. Estilo para las unidades métricas.
     3. Tablas métricas.
  10. Material estadístico y matemático.
      1. Selección del método de análisis y conservación de datos.
      2. Selección de la mejor presentación.
      3. Referencias para estadísticas.
      4. Fórmulas.
      5. Estadísticas dentro del texto.
      6. Símbolos estadísticos.
      7. Espaciamiento, alineación y puntuación.
      8. Ecuaciones dentro del texto.
      9. Ecuaciones desplegadas.
  11. Tablas.
      1. Presentación tabular versus la presentación en texto.
      2. Relación entre tablas y texto.
      3. Relación entre tablas.
      4. Numeración de tablas.
      5. Títulos de tablas.
      6. Encabezados.
      7. Cuerpo de una tabla.
      8. Presentación de datos en tipos específicos de tablas.
      9. Notas para una tabla.
  12. Colocación de filetes en las tablas.
      1. Tamaños de las tablas.
      2. Tablas de otras fuentes.
      3. Lista de verificación de la tabla.
  13. Figuras.
      1. Decisión acerca del uso de figuras.
      2. Estándares para las figuras.
      3. Tipos de figuras.
      4. Dibujo de línea versus medio tono.
      5. Tamaño y proporción totales.
      6. Preparación de las figuras.
      7. Creación de gráficas.
      8. Utilización de fotografías.
      9. identificación y citación de figuras.
  14. Leyendas y pies de figuras.
      1. Presentación de figuras.
      2. Lista de verificación de las figuras.
  15. Notas de ples de página y otras notas.
      1. Notas de pie de página en el texto.
      2. Notas para tables.
      3. Nota acerca del autor.
  16. Apéndices.
      1. Identificación y citación de apéndices.
      2. Cuerpo y encabezados.
      3. Tabla como apéndice.
      4. Pruebas y cuestionarios.
  17. Citas de referencia en el texto.
      1. Un trabajo por un solo autor.
      2. Un trabajo por múltiples autores.
      3. grupos como autores.
      4. Trabajos sin autor (incluso de materiales legales) o con autor anónimo.
      5. Autores en el mismo apellido.
      6. Dos o más trabajos dentro del mismo paréntesis.
      7. Trabajos clásicos.
      8. Partes específicas de una fuente.
      9. Comunicaciones personales.
      10. Citas en material parentético.
  18. Lista de referencias.
      1. Concordancia del texto y lista de referencias.
      2. Elaboración de una lista de referencias precisa y completa.
      3. Estilo de la APA.
      4. Orden de las referencias en la lista de referencias.
      5. Referencias que se incluyen en un metaanálisis.
      6. Introducción al estilo de la APA para referencias.
      7. Formas generales.
      8. Autores.
      9. Fecha de publicación.
  19. Título del artículo o capitulo.
      1. Título de la obra e información de publicación: revistas científicas.
      2. Título de la obra: publicaciones no periódicas.
      3. Título de la obra parte de la publicación no periódica (Capítulos de un libro).
      4. Información de la publicación: publicaciones no periódicas.
      5. Recuperación de información: fuentes electrónicas.
      6. Elementos y ejemplos de referencias en el estilo de la APA.
         1. Publicaciones periódicas.
         2. Libros, folletos y capítulos de libro.
         3. Informes técnicos y de investigación.
         4. Actas de asambleas y simposios.
         5. Disertaciones doctorales y tesis de maestría.
         6. Trabajo no publicado y publicaciones de circulación limitada.
         7. Reseñas o recensiones.
         8. Medios audiovisuales.
         9. Medios electrónicos.

**Unidad IV. Estilo editorial.**

* 1. indicaciones generales para la preparación del manuscrito en papel.
     1. Papel.
     2. Tipografía.
     3. Doble espaciado.
     4. Márgenes.
     5. Orden de las páginas del manuscrito.
     6. Números y encabezados de páginas del manuscrito.
     7. Correcciones.
     8. Párrafos y sangría.
     9. Letras de caja alta y caja baja.
     10. Encabezados.
     11. Espaciado y puntuación.
     12. Seriación.
     13. Citas.
     14. Material estadístico y matemático.
  2. Instrucciones para mecanografiar las partes de un manuscrito.
     1. Portadilla.
        1. Resumen.
        2. Texto.
        3. Referencias.
        4. Apéndices.
        5. Notas de pies de páginas y otras notas.
        6. Tablas y títulos, notas y filetes para tablas.
        7. Figuras y pies de figura.
        8. Revisión ortográfica.
        9. Indicaciones especiales para la composición tipográfica.
        10. Número de copias.
        11. Carta explicatorio.
        12. Contenido del paquete.
        13. Acuse de recibo del manuscrito por parte del editor.
        14. Correspondencia en el ínterin.
        15. Material distinto a los artículos de revista científica.
        16. Tesis, disertaciones y ensayos escolares.
        17. Manuscrito final.
        18. Requerimientos del contenido.
        19. Requerimientos para preparación del manuscrito.
  3. Aceptación y producción del manuscrito.
     1. Transferencia del manuscrito aceptado para su producción.
     2. Revisión del manuscrito corregido.
     3. Corrección de pruebas.
     4. Después de que se ha publicado el artículo.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Ejercicios en clase. * Dinámica de grupos.   INDEPENDIENTES:   * Trabajos de investigación de temas específicos. * Investigación bibliográfica y documental. * Elaboración de cuadros sinópticos. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| Examen parcial 30%  Examen final 40%  Protocolo de la tesis 15%  Ejercicios en clase 15% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

HABILIDADES DOCENTES

CICLO

OCTAVO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAN-860

OBJETIVO GENERAL

finalizar el curso el alumno aplicará en su ejercicio profesional los conceptos y principios de la microenseñanza.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. La pedagogía.**

* 1. Presentación
     1. Prueba de entrada.
     2. La pedagogía.
     3. La etimología.
     4. Concepto.
     5. Finalidad.
  2. La educación en las sociedades primitivas.
     1. La educación en las civilizaciones: China, India, Grecia y Roma.
     2. Influencia de la iglesia en la pedagogía.
  3. Principales representantes de la pedagogía.
     1. La educación humanista- representantes.
     2. Los pedagogos del siglo XVIII.
  4. Representes de la pedagogía del siglo XIX y XX.

**Unidad II. Estrategias metodológicas.**

* 1. Estrategias metodológicas.
     1. Métodos y técnicas conceptos.
  2. Clasificación general de los métodos de enseñanza.
     1. Estudio de algunos métodos didácticos.
     2. Enseñanza individualizada.
     3. Técnicas: expositiva, interrogativa, estudio dirigido, investigación, estudio de casos, trabajos grupales, etc.
  3. Medios y materiales.
     1. Material didáctico-definición, importancia, diseño.
     2. Utilización del material didáctico.
     3. Recursos audiovisuales
  4. La motivación: concepto, tipos, características, factores.
  5. Evaluación educativa. Evaluación: concepto, propósito, importancia, característica fines y funciones de la evaluación.
  6. Evaluación en el proceso de enseñanza aprendizaje.
     1. Criterios de evaluación.
     2. Técnicas e instrumentos de evaluación.

**Unidad III. Habilidades docentes.**

* 1. Habilidades docentes.
     1. Concepto de micro enseñanza.
     2. Habilidades de inducción.
     3. Habilidad de comunicación verbal y no verbal.
     4. Habilidad de formulación de preguntas.
     5. Varianza de estímulo.
     6. Reforzamiento.
     7. Integración.
     8. Aplicación de las habilidades.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Dinámica de grupos. * Ejercicios dentro de clase. * Discusión casos reales en grupo. * Exposición de temas por parte del alumno.   INDEPENDIENTES:   * Lecturas obligatorias. * Solución de casos prácticos. * Investigación bibliográfica y documental. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Exposición de temas 15% * Solución de casos prácticos 15% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

INGLÉS VIII

CICLO

OCTAVO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-861

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno logrará mantener una conversación con el cliente de lengua extranjera, así también expresará ideas y pensamientos de manera correcta y fluida en el ambiente u área de la actividad gastronómica.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Introducciones.**

* 1. Introducciones; nombres.
  2. Deletreando, trabajos, países, nacionalidades.
  3. Verbo ser o estar.

**Unidad II. El registro.**

* 1. Registro de cuartos por medio de correo electrónico.
  2. Confirmación de cartas.
  3. Lidiando con cambios en los registros, registrando.

**Unidad III. La habitación del hotel.**

* 1. Objetos en habitaciones estándares y lujosas.
  2. Hay en oraciones afirmativas, negativas y preguntas.
  3. Describiendo diferencias en habitaciones de hotel; diseñando una habitación de hotel.

**Unidad IV. EL baño & el portero**.

* 1. Rango de los objetos de baño.
  2. El portero llevando a sus invitados a su cuarto.
  3. Preposiciones de lugar.
  4. Describiendo el equipaje.
  5. Diseñando un baño de hotel.

**Unidad V. Servicios en el hotel.**

* 1. Vocabulario de los servicios del hotel.
  2. Horarios de inicio y cierre de servicios.
  3. Poder, tener, hacer, en oraciones afirmativas, negativas e interrogativas.
  4. Dando horarios de inicio y cierre de los servicios del hotel.
  5. Discusión acerca de los servicios más importantes.

**Unidad VI. Localización de las instalaciones.**

* 1. Entendiendo peticiones de direcciones.
  2. Dando direcciones dentro y fuera del hotel.
  3. Ser o estar, poder, mirar, verbos de direcciones, preposiciones de lugar.
  4. Explicando donde están los servicios.

**Unidad VII. Servicios de cuarto.**

* 1. Tomando pedidos órdenes del servicio de cuarto.
  2. Entendiendo la disponibilidad e indisponibilidad de los diferentes servicios.
  3. Tiempo pasado.
  4. Tomando, revisando y corrigiendo los pedidos del servicio al cuarto.

**Unidad VIII. Problemas & soluciones**

* 1. Entendiendo los problemas de los huéspedes durante su estancia
  2. Entendiendo como funcionan las cosas
  3. futuro, lo contactare/ enviaré, etc.

**Unidad IX. En el restaurante.**

* 1. Lidiando con pedidos de postres quesos y café.
  2. Primer condicional, recomendando, pidiendo la comida, la cuenta
  3. Describiendo los postres, tomando pedidos, sugiriendo platos, describiendo objetos del menú.

**Unidad X. Lugares para visitar.**

* 1. Entendiendo peticiones para lugares a visitar.
  2. Trípticos acerca de Roma.
  3. Verbos, incluyendo modales para recomendar lugares a visitar.
  4. comparativos y superlativos.
  5. Haciendo sugerencias acerca de lugares a visitar.

**Unidad XI. la salida.**

* 1. Entendiendo la cuenta general del hotel y artículos en específico en la cuenta.
  2. presente perfecto y pasado simple - afirmativo, negativo e interrogativo.
  3. Presentando la cuenta del hotel método de pago y explicando los artículos en específico de la cuenta, propinas.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Juegos y simulaciones. * Dinámica de grupos. * Conversaciones duales. * Representación teatral. * Dictados y ejercicios escritos.   INDEPENDIENTES:   * Resolución de ejercicios. * Lecturas obligatorias. * Retención de conversaciones. * Practicar pronunciación. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 20% * Realización de lecturas 10% * Conversación en dúos de temas tratados 15% * Ejercicios en clase 5% * Tareas individuales 5% * Representaciones teatrales 15% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

MAYA II

CICLO

OCTAVO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-862

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno aplicará las reglas gramaticales en el uso de participios, adverbios, preposiciones y conjunciones de la lengua maya.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad 1. El Participio y el Adverbio.**

* 1. Participio.
     1. Ejercicios complementarios del participio.
  2. El adverbio.
     1. Ejercicios complementarios del adverbio.

**Unidad II. Preposiciones, Conjunciones e Interjecciones.**

* 1. Preposiciones.
     1. a.
     2. de.
     3. en
     4. para
     5. por
     6. con
     7. bajo
     8. hasta
  2. La conjunción
     1. Copulativas.
     2. Disyuntivas.
     3. Adversativa.
     4. Condicionales.
     5. Causales.
     6. Comparativas.
     7. Finales.
  3. Interjecciones.
     1. Interjecciones y significado.
     2. Impropias.
     3. Propias.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Conversaciones duales. * Dictados y ejercicios de escritura.   INDEPENDIENTES:   * Resolución de ejercicios. * Lecturas obligatorias. * Retención de conversaciones. * Practicar pronunciación. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final 40% * Realización de lecturas 10% * Conversación en dúos 15% * Ejercicios en clase 5% |

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

MUKIMONO

CICLO

OCTAVO SEMESTRE

CLAVE DE LA ASIGNATURA

LGAM-863

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno identificará los orígenes del muki-mono a fin de aplicar los conocimientos de materias primas, equipo y técnicas utilizadas en el arte culinario para la elaboración del tallado de esculturas en frutas, vegetales, dulces, gelatinas, chocolates y más para la presentación de alimentos desarrollando habilidades creativas y estéticas.

TEMAS Y SUBTEMAS

**Unidad I. Presentación.**

* 1. Introducción al arte Muki-Mono.
  2. Breve Historial del arte Moki-Mono.
  3. Identificación del equipo de trabajo básico para el desarrollo del arte Muki-Mono.
  4. Manipulación del equipo de trabajo básico.
  5. Identificación de productos básicos para el desarrollo del arte Muki-Mono.
     1. Frutas.
     2. Verduras.
     3. Materias primas.

**Unidad II. Bases para el desarrollo del arte Muki-Mono.**

* 1. Dibujos básicos.
  2. Desarrollo de patrones.

**Unidad III. Desarrollo del arte Muki-Mono.**

* 1. Cortes básicos del arte Muki-Mono.
  2. Desarrollo de piezas básicas en escultura.
  3. Desarrollo de grandes esculturas.
  4. Presentación de producto final.

**Unidad IV. Antecedentes históricos del tallado y modelado de frutas y verduras.**

* 1. Antecedentes de la presentación estética de alimentos en los pueblos egipcio, griego, romano, etapas de esclavitud.
  2. Español, Francés, Italiano, Alemán e Inglés durante la época del renacimiento y hasta el siglo XIX.
  3. Antecedentes de la elaboración y presentación de alimentos tallados y modelados, en México.
  4. Época contemporánea.

**Unidad V. Herramientas de trabajo.**

* 1. Presentación de cada una de las herramientas de trabajo para realizar el tallado y modelado en frutas y verduras.
  2. Forma de utilizar cada una de las herramientas de trabajo para la realización artístico del tallado y modelado de frutas y verduras.

**Unidad VI. Técnicas básicas del tallado.**

* 1. Tallado sobre jabón.
  2. Selección de frutas de acuerdo a la temporada.
  3. Selección de verduras de acuerdo a la temporada.
  4. Tallado básico de frutas y verduras.

**Unidad VII. Tallado y modelado de frutas y verduras.**

* 1. Técnicas específicas de corte y tallado: aguacate, chilacayote, jícama, carambola y coco.
  2. Modelado y presentación de frutas y verduras.

**Unidad VIII. Hortalizas.**

* 1. Ajo, betabel, calabacitas, calabaza.
  2. Cebolla, col y champiñones.
  3. Jitomate, lechuga orejona y romanita, nabo, papa, pepino.
  4. Pimiento morrón, poro, rábano, tomate, zanahoria.

**Unidad IX. Técnicas básicas del tallado artístico de frutas.**

* 1. Trabajo con limones y manzana.
  2. Trabajo con plátanos.
  3. Presentación de papayas y melones.
  4. Piñas.
  5. Mamey y sandía.
  6. Toronja y otras frutas.

**Unidad X. Introducción al tallado y modelado de mantequillas, cremas, azules merengues y chocolates.**

* 1. Consistencia de los productos.
  2. Elaboración de cremas y merengues tallados.
  3. Pastas y mazapanes.
  4. Azúcar y chocolate.
  5. Mantequillas, gelatinas, áspic, huevo y otros.

**Unidad XI. Herramientas especiales de trabajo.**

* 1. Uso de herramientas especiales.
  2. Para presentación de una Boda.
  3. Para presentación de un Bautizo.
  4. Banquetes de Navidad.
  5. Banquetes de fin de año.
  6. Banquetes de cumpleaños.
  7. Otros eventos especiales.

|  |
| --- |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE |
| CON DOCENTE:   * Análisis casos prácticos. * Prácticas de observación y de preparación. * Prácticas de laboratorio en presentaciones y creaciones.   INDEPENDIENTES:   * Reporte de prácticas de observación, elaboración y presentación. * Investigación bibliográfica. * Elaboración de cuadros comparativos. * Elaboración de cuadros sinópticos. |

|  |
| --- |
| CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| * Examen parcial 30% * Examen final (Muestra mukimono) 40% * Prácticas de laboratorio 25% * Reportes de elaboración, observación y presentación 5% |

LISTADO DE ACERVO BIBLIOGRÁFICO.

**PRIMER SEMESTRE.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| MATEMÁTICAS Y SU APLICACIÓN CULINARIA | | | LGAM-101 | |
|  | | |  | |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Álgebra | Baldor, Aurelio | Mc. Graw Hill | 2004 |
| Libro | Estadística matemática con aplicaciones | Freid, John E. | Pearson | 2000 |
| Libro | Fundamentos de Matemáticas Básicas | Aponte, Gladis | Educación Adisson | 2001 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| HISTORIA DE LA GATRONOMÍA | | | LGAM-102 | |
|  | | |  | |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Historia de la Gastronomía | Lujan, Nestor | Folio | 2000 |
| Libro | Cocina Mexicana | Salvador Novo | Porrua | 2002 |
| Libro | Introducción a la Gastronomía | Monrroy de Sada | Limusa | 2004 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COCINA PROFESIONAL I | | | LGAM-103 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Escoffier mi Cocina | Escoffier, August | Garriaga | 2000 |
| Libro | Curso de cocina profesional I Útiles, organización y técnicas Culinarias | Garcés, Manuel | Paraninfo | 2000 |
| Libro | Manual del Arte Culinario. | García Atilano, | Trillas | 2005 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| INSTALACIÓN Y MANTEMIENTO DE COCINAS | | | LGAM-104 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Mantenimiento de Hoteles | Delma, Silva | Trillas | 2001 |
| Libro | Diseño de Nuevos Hoteles | Bangert, Alberecht |  | 2002 |
| Libro | Programa para la Certificación de los Gerentes responsables de los Alimentos | Robert J. Graffney, Clare B. Brandley | Suffolk County Departament of Healt Services | 2000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| TURISMO Y GASTRONOMÍA | | | LGAM-105 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Metodología en el turismo | Porterio Vitale, Sergio | Trillas | 2000 |
| Libro | Introducción a la Gastronomía | Monrroy de Sada | Limusa | 2004 |
| Libro | Introducción al Turismo | Boullon, Roberto C. | Trillas | 2000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMETOS | | | LGAM-106 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Microbiología Moderna de los Alimentos | Jay, James M | 4ta ed. Acribia | 2000 |
| Libro, CD | Microbiología Alimentaria Tomo I y II | C.M. Bourgeois J.F Mescle J. Zucca | Acribia | 1994 |
| Libro, CD | Microbiología de los alimentos | Frazier, W.C. Westhuff D.C. | Acribia | 2000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COMPUTACIÓN I | | | LGAM-107 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Guía de campo Microsoft Windows XP profesional | Ureña | Alfaomega | 2001 |
| Libro | Office XP, Paso a Paso | Ferreira Cortés, Gonzalo | Alfaomega | 2000 |
| Libro | Word 2002 Iniciación y referencia | Rodríguez | Mc Graw Hill | 2002 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| INGLÉS I | | | LGAM-108 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | New Interchange I | . Richards Jack | Cambridge | 2003 |
| Libro | Reading (structure & strategy 2) | Taylor, James | Mac Millan | 2002 |
| Libro | A Comprehensive English Grammar for Foreign Students | Eckersley, C.E, J.M, Eckersley | Longman | 2000 |

LISTADO DE ACERVO BIBLIOGRÁFICO.

**SEGUNDO SEMESTRE.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| CONTABILIDAD | | | LGAM-209 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Principio de Contabilidad | Romero López, Javier | Mc Graw Hill | 2000 |
| Libro | Primer y Segundo Curso de Contabilidad | Lara Flores, Elias | Trillas | 2003 |
| Libro | Contabilidad Razonada, Principios Prácticos | López Sanchez, Tomas | Nacional Paper & Type Co De México S.A | 2000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL MANEJO DE ALIMENTOS | | | LGAM-210 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Seguridad e Higiene Industrial | Hernández Zuñiga, Alfonso Malfavón Ramos, Nidia | Limusa | 2002 |
| Libro | Higiene en Alimentos y Bebidas | De Esesarte Gómez, Esteban | Trillas | 2002 |
| Libro | Preparación Higiénica de los Alimentos | Ruiz de Lope y Antón, Carlos | CECSA | 2003 |
|  | Alimentos y bebidas Higiene, Manejo y preparación | Leonie Comblence, Lambertine | CECSA | 2000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COCINA PROFESIONAL II | | | LGAM-211 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Hostelería y Turismo Tecnicas Culinarias | Pozuelo Talavera, Juan Pérez Pérez, M. Angel | Thoms Paraninfo | 2002 |
| Libro | The new Professional Chef | Deirdre Donovan, Mary | The culinary Institute of América | 1996 |
| Libro | La gran cocina | Varios | Oceano | 2000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| TECNICAS DE COCCIÓN E IDENTIFICACION DE CARNES | | | LGAM-212 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Identificación de Carnes | Varios autores | Centro culinario pizzolotto | 2001 |
| Libro | Del campo y la cocina alimentación natural | Domine, Andre | Culinaria Koneman | 2000 |
| Enciclopedia | The visual food | Macmillan | USA | 2000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COCINA PREHISPÁNICA | | | LGAM-213 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Cocina Prehispánica Mexicana | García Rivas, Heriberto | Panorama | 2001 |
| Libro | Historia de la Cocina Prehispánica | Novo, Salvador | Porrúa | 1999 |
| Libro | Cocina Mexicana del siglo XIX | Mejía, Jairo | Trillas | 2002 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA NACIONAL | | | LGAM-214 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Geografía General | Escobar Muñoz, Alicia | Mc. Graw Hill | 2001 |
| Libro | Geografía Turística Nacional | Lujan, Nestor | Trillas | 2000 |
| Libro | Los Municipios Turísticos | Boullon Roberto | Trillas | 2001 |
| Enciclopedia | La cocina Mexicana | Milton, James | Ediciones grupo z | 2000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COMPUTACIÓN II | | | LGAM-215 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Profesional paso a paso | Active Education | Mc Graw Hill | 2000 |
| Libro | Introducción a las redes locales | Rábago, Félix José | Anaya Multimedia | 2000 |
| Libro | Computadoras y sistemas de información en los negocios | Brab, George | Interamericana | 2001 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| INGLÉS II | | | LGAM-216 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | New Interchange I | C. Richards Jack | Cambridge | 2003 |
| Libro | New Interchange 2 | C. Richards Jack | Cambridge | 2003 |
| Libro | Lenguage in use (pre intermediate) | Doff, Adran | Cambridge | 2000 |

LISTADO DE ACERVO BIBLIOGRÁFICO.

**TERCER SEMESTRE.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COCINA MEXICANA | | | LGAM-317 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | La Cocina Mexicana a través de los siglos | Janet Long | Clio | 1996 |
| Libro | Cocina Mexicana Recetas Clásicas y Contemporáneas | Bunting | Trillas | 2000 |
| Libro | La Cocina del Banco de México | Chef Arnulfo Lenguas | Fomento Cultura Banamex | 2000 |
| Libro | Cocina Mexicana del siglo XIX | Mejila, Jairo | Trillas | 2002 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ESTADÍSTICA | | | LGAM-318 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Estadística Aplicada a la Administración y a la Economía | Kazmier, Leonard J. | Mc Graw Hill | 2003 |
| Libro | Estadística aplicada a los negocios y a la economía | Webster, Allen L. | Mc. Graw Hill | 2000 |
| Libro | Estadística Paso a Paso | Chistensen, Howard B. | Trillas | 2000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| TALLER DE LECTURA Y REDACCIÓN | | | LGAM-319 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Manual de ortografía práctica | Abuadili, Josefina | Trillas | 2000 |
| Libro | Taller de Lectura y Redacción | De la Torre, Francisco | Mc Graw Hill | 2001 |
| Libro | Taller de Lectura y Redacción | Núñez, Patricia | Trillas | 1998 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| NUTRICIÓN I | | | LGAM-320 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Ciencia de los Alimentos Nutrición y Salud | Fox, Brian A. Cameron, Allan G. | Limusa | 2004 |
| Libro | Nutrición y dietoterapia de Krause | L. Kathleen Mahan y Silvia Escote-stump | Mc Graw Hill | 2001 |
| Libro | Aliméntese sanamente | Bauer Joy, M.S, R.D | Pearson Educación | 2000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS | | | LGAM-321 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | The new food lover's companion | Tyler, Sharon | Barron | 2000 |
| Libro | Tratado de Alimentos y Bebidas tomo I, II Y III | Reynoso, Ron | Limusa | 1998 |
| Libro | El gran libro de la Verdura | Guillada Bonormo | Grijalbo | 1995 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| VITIVINICULTURA Y ENOLOGÍA | | | LGAM-322 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | The Art of Wine | Harrison, Babs | Courange Books | 2001 |
| Libro | How to taste: a guide to enjoying wine | Robinson, Jancis | Simon and Schuster Books | 2001 |
| Libro | Manual del vino en la gastronomía | Wiesenthal Mauricio | Edivisa | 2000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| TÉCNICAS DE COCCIÓN DE PESCADO Y MARISCOS | | | LGAM-323 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Charlie Trotters Seafood | Charlie Trotter | Speedpress | 2001 |
| Libro | El Gran libro de Pescado | Giuliana Bonomo | Grijalbo | 1997 |
| Libro | Pescados y Mariscos I y II Guías de alimentación | Karlos Arguiñano | Debate у Asegarce | 2000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| INGLÉS III | | | LGAM-324 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Pathways to English 4 | Harold, Allen B. | Mc. Graw Hill | 2000 |
| Libro | English Grammar in use for Intermediate Students | Murphy, Raymond | C.U.P UK | 2000 |
| Libro | Life Styles I, II, III | Lozano y Sturte Vant | Longman | 2000 |

LISTADO DE ACERVO BIBLIOGRÁFICO.

**CUARTO SEMESTRE.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| FUNDAMENTACIÓN DE ADMINITRACIÓN | | | LGAM-425 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Turismo Planeación, administración y perspectivas | Wiley | Limusa | 2001 |
| Libro | Elementos básicos de administración | De la Mora, Maurice Eyssautier | Trillas | 2000 |
| Libro | Introducción a la Administración | Hernández y Rodríguez, Sergio | Mc. Graw Hill | 2001 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| SOFTWARE DE ANÁLISIS ESTADÍSTICOS | | | LGAM-426 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | SPSS para Windows Análisis estadístico | Magdalena Ferrán Aranaz | Mc Graw Hill | 2001 |
| Libro | Curso de SPSS para Windows | Magdalena Ferrán Aranaz | Mc Graw Hill Profesional | 2000 |
| Libro | Estadística para psicología usando SPSS para Windows | Robert C. Gardner | Editorial Pretince Hall | 2003 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| NUTRICIÓN II | | | LGAM-427 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Ciencia de los Alimentos Nutrición y Salud | Fox, Brian A. Cameron, Allan G. | Limusa | 2004 |
| Libro | Nutrición y dietoterapia de Krause | L. Kathleen Mahan y Silvia Escote-stump | Mc Graw Hill | 2001 |
| Libro | Aliméntese sanamente | Bauer Joy, M.S, R.D | Pearson Educación | 2000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COCINA NUTRICIONAL Y VEGETARIANA | | | LGAM-428 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Verduras, Hortalizas y legumbres. Guías de alimentación y nutrición | Arguiñano, Karlos | Debate y Asegarce, s.a | 2001 |
| Libro | The vegetarian Bible: The complete ilustrated guide to vegetarian food and cooking | Brown, Sarah | Hardcover | 2002 |
| Libro | La cocina vegetariana clásica | Elliot, Rose | Vergara | 2000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| PREPARACIÓN DE BEBIDAS Y COCTELERÍA | | | LGAM-429 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | El vino arte que se puede beber | Sandi del Rincón, Laura | Panorama | 2001 |
| Libro | Las mejores recetas de Anne Wilson Cócteles y combinados | Wilson, Anne | Könemann | 2002 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COCINA MEXICANA II | | | LGAM-430 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Introducción al Estudio de la Gastronomía | Monrroy de Sada | Limusa | 2000 |
| Libro | Como dirigir con Éxito un Restaurante en los 90's | Biosca, Domènech | Limusa | 2000 |
| Libro | Restaurantes como Empresa | Duron Garcia, Carlos | Trillas | 2000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| PANADERÍA | | | LGAM-431 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Panadería y Repostería para profesionales | Wayne Gissien | Limusa | 2001 |
| Libro | Taller y técnicas del pan | Ronald Bilheux, Alain Escoffier Daniel Hervé | Garriaga | 1990 |
| Libro | Taller de artesanía Pan: Los secretos de su elaboración | Sin autor | Susuate | 2000 |
| Libro | El libro del Pan | Treuillé Eric Ferrigno Ursula | Vergara | 2001 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| INGLÉS IV | | | LGAM-432 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | New Interchange Book 2 | C., Richards Jack | Cambridge | 2003 |
| Libro | New Interchange, Workbook 2 | C. Richards Jack | Cambridge | 2003 |
| Libro | English for internacional tourism | Jacob, Miriam | Longman | 2000 |

LISTADO DE ACERVO BIBLIOGRÁFICO.

**QUINTO SEMESTRE.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS | | | LGAM-533 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Administración de bar cafetería y restaurante | Lambertine, Leonie | CECSA | 2000 |
| Libro | Restaurante como empresa | Duron Garcia, Carlos | Trillas | 2001 |
| Libro | Administración de servicios de alimentos | Ecshabach, Charles | Diana | 2000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COCINA MEXICANA III | | | LGAM-534 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | El Libro de la Cocina Mexicana | Susana Palazuelos | Patria | 1996 |
| Libro | Gastronomía Mexicana | Guadalupe Pérez San Vicente | AGN | 1995 |
| Libro | Técnicas Culinarias | Graciela M. Flores | Limusa | 1996 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ANÁLISIS SENSORIAL | | | LGAM-535 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Tratado de Alimentos y Bebidas tomo I, II y III | Reynoso, Ron | Limusa | 1998 |
| Libro | La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica | Anzaldua- Morales A | Acribia | 1994 |
| Libro | Análisis sensorial de alimentos métodos y aplicaciones | Ibanez F. Barcina | Springer- Verlag | 2001 |
| Libro | Análisis sensorial en el desarrollo y control de calidad de alimentos | Carpenter, Roland P. | Acribia | 2002 |
| libro | Evaluación Sensorial de los Alimentos | Espinoza M, Julia | Universitaria La Habana | 2007 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| PASTELERÍA Y REPOSTERIA I | | | LGAM-536 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Tartas y Pasteles | Le Cordon Bleu | Könemann | 1998 |
| Libro | Postres | Le Cordon Bleu | Könemann | 1998 |
| Libro | Galletas y Pastas | Le Cordon Bleu | Könemann | 1998 |
| Enciclopedia | Los Maestros de la Cocina Europea Invitan a Comer Tomo: Repostería | Bellahsen, Fabien Rouche, Daniel | Könemann | 2000 |
| Enciclopedia | Los Maestros de la Cocina Europea Invitan a Comer Tomo: postres | Bellahsen, Fabien Rouche, Daniel | Könemann | 2000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS | | | LGAM-537 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Alimentos y Bebidas Operaciones, métodos y control de costos | Foster, Dennos L. | Mc. Graw Hill | 2000 |
| Libro | Control de costos y gastos en los restaurantes. | Cuevas D., Francisco | Limusa | 2002 |
| Libro | Control de costos de Alimentos y Bebidas I y ll | Youshimatz Nava, Alfredo | Diana | 2000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COCINA DE AMÉRICA | | | LGAM-538 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Delicias Cooking | Chef Ka | Magnanimity | 1972 |
| Libro | La Gran Cocina Tomos I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII y IX | Vidal, Josè A. | Océano | 1997 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| FUNDAMENTOS EN EL SERVICIO DE CALIDAD | | | LGAM-539 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Cultura de Calidad de Servicio | Müller de la Lama, Enrique | Trillas | 2000 |
| Libro | Control Total de la Calidad | Feigenbaum, Armand V | CECSA | 2003 |
| Libro | Calidad de Servicio | Larrea, Pedro | Díaz de Santos | 2000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| INGLÉS V | | | LGAM-540 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | New Interchange Book 2 | C., Richards Jack | Cambridge | 2003 |
| Libro | Language in use (upper intermediate) | Doff, Adrian | Cambridge | 2000 |
| Libro | Getting Ahead | Jones, Sarah | Cambridge | 2001 |

LISTADO DE ACERVO BIBLIOGRÁFICO.

**SEXTO SEMESTRE.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ADMINISTRACION DE RECURSOS HUMANOS | | | LGAM-641 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Recursos humanos | Iturraspe ma. Carmen Rodríguez, Ramon | Sintesis | 2001 |
| Libro | Administración de recursos humanos | De Cenzo, David A. Robbins, Stephen | Limusa Wiley | 2001 |
| Libro | Administracion del personal y recursos humanos | Keith, Davis Werther, wiliam | Mc. Graw Hill | 2000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS Y RESTAURANTES | | | LGAM-642 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | La Enciclopedia del Mesero | Walter Revel | Mexicanos Unidos | 1982 |
| Libro | Manual para Mesero de Cinco Estrellas | Mota Oreja, Ignacio Hilario de La. | Panorama | 2001 |
| Libro | Servicio de Alimentos y Bebidas | Lillicrab D.R. | Diana | 2001 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COCINA ESPAÑOLA | | | LGAM-643 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Un Paseo Gastronómico por España | Marion Truteer, Et. Al | Koneman | 1999 |
| Libro | El gran Libro de la Cocina Española | Calera, Ana Maria | De vecchi | 1999 |
| Libro | Recetas de Cocina Española | Chef Concepción Callejas |  | 2001 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| PASTELERÍA Y REPOSTERIA II | | | LGAM-644 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Postres | Le Cordon Bleu | Könemann | 1998 |
| Libro | Galletas y Pastas | Le Cordon Bleu | Könemann | 1998 |
| Libro | The essential desset Cookboot | Le Cordon Bleu | Könemann | 1997 |
| Enciclo-  pedia | Los Maestros de la Cocina Europea Invitan a Comer Tomo: Repostería | Bellahsen, Fabien Rouche, Daniel | Könemann | 2000 |
| Enciclo-  pedia | Los Maestros de la Cocina Europea Invitan a Comer Tomo: postres | Bellahsen, Fabien Rouche, Daniel | Könemann | 2000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COCINA FRANCESA I | | | LGAM-645 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Un Paseo Gastronómico por Francia | Andrè Domine, Et. Al | Könemann | 1998 |
| Libro | Contemporany French | The Culinary Instituto of America | Continuing Education | 1996 |
| Libro | Recetas de Cocina Francesa | Varios Autores | Instituto Culinario Pizzolotto | 2001 |
| Libro | Especialidades de Francia | Mdagliani. Eugenio Piras Claudia | Könemann | 2001 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| DERECHO LABORAL | | | LGAM-646 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Ley Federal del Trabajo | Trueba Urbina, Trueba, Alberto | Porrua | 2001 |
| Libro | Sueldos y salarios | Iturriaga Bravo, Luis | Ediciones fiscales | 2000 |
| Libro | Derecho Constitucional Mexicano | Garza Garcia C. | Mc Graw Hill | 2000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COCINA FRÍA | | | LGAM-647 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | The New Professional Chef | Deirdre Donovan, Mary | The culinary Institute of América | 1996 |
| Libro | Garde Manger: The Art and Craft of the cold kitchen | John Wiley and Sons | The culinary Institute of América | 1999 |
| Libro | Hors D'Ouevre | Binns, Brigit Legere | Williams, Chuck | 2001 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| INGLÉS VI | | | LGAM-648 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | New Interchange Book 3 | Jack C., Richards With Charles | Cambridge | 2003 |
| Libro | Reading Structure and Strategies Book I | Zentella, Arturo Campuzano, Elvia | American Book | 2000 |
| Libro | People Places and opinions | Bayle, Swein | American Book | 2000 |

LISTADO DE ACERVO BIBLIOGRÁFICO.

**SEPTIMO SEMESTRE.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS | | | LGAM-749 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Una guía Paso A Paso Manual de Conservación de Alimentos | Lesur, Luis | Trillas | 2001 |
| Libro | Química de los Alimentos Manual de Laboratorio | Millar, Dennis D. | Limusa | 2004 |
| Libro | La Química en el arte de cocinar Química descriptiva culinaria | Pérez Ficirros, Ana Ma. | Trillas | 2003 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| METODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN | | | LGAM-750 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Técnicas actuales de investigación documental | Cazares, Laura | Trillas | 2000 |
| Libro | Metodología | Méndez, Carlos | Mc. Graw Hill | 2001 |
| Libro | Lecturas básicas de metodología de investigación | Calderón, Héctor | Mc. Graw Hill | 2003 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COCINA FRANCESA II | | | LGAM-751 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Un Paseo Gastronómico por Francia | Andrè Domine, Et. Al | Könemann | 1998 |
| Libro | Contemporany French | The Culinary Instituto of America | Continuing Education | 1996 |
| Libro | Recetas de Cocina Francesa | Varios Autores | Instituto Culinario Pizzolotto | 2001 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COCINA ITALIANA | | | LGAM-752 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Especialidades de Italia; El Arte de la Cocina | Claudia Piras, Eugenio Madagliani | Könemann | 2000 |
| Libro | Mediterranean Cuisine | The Culinary Institute of America | Continuing Educaction | 1996 |
| Libro | Cocina Italiana desde el Antipasto Hasta el Zabaglione | Recetario Sunset | Sunset | 1996 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| MAYA I | | | LGAM-753 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Curso de lengua Maya para investigadores | Máss Colli. Hilaria | Ediciones de Universidad Autónoma de Yucatán | 2000 |
| Libro | Manual de Lengua Maya | Tec Tun, José M. | CONACULTA | 2000 |
| Libro | Diccionario Maya-Español | Arzápalo Marín, Ramón | UNAM | 2001 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| INGLÉS VII | | | LGAM-754 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | New Interchange Book 3 | C., Richards Jack | Cambridge | 2003 |
| Libro | First class, English for tourism | Stott Trish & Holt Roger | Oxford Universety Press | 2000 |
| Libro | Regents English workbook | J.Dixson Robeert | Pretice Hall Regents | 2000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ORGANIZACIÓN DE BANQUETES | | | LGAM-755 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Successful Catering | Splaver. Bernard | Van Nostrand | 1997 |
| Libro | A Pasion for Patries: Your Guide to Elegant Entertaining | Tutera David | Simon and Schuster Books | 2001 |
| Libro | Celebrate in style: Party Food | Ingram, Christine | Southweet Publishing | 2001 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| PLANEACIÓN DE MENÚS | | | LGAM-756 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Profitable Menu Planning with Disk | Dysdale. John A | Prentice Hall | 2001 |
| Libro | Fundamentals of Menu Planning | Mc Vety, Paul | John Wiley and Sons | 2001 |
| Libro | Menu desing: Merchandising and Marketing | Seaberg. Albin | Van Nostrand Reinhold Company | 1997 |

LISTADO DE ACERVO BIBLIOGRÁFICO.

**OCTAVO SEMESTRE.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| MERCADOTECNIA TURÍSTICA | | | LGAM-857 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Planeación financiera En la empresa moderna | Levy, Luis Dr. | Ediciones Fiscales | 2000 |
| Libro | Gestión Administrativa Administrativa para empresas turísticas | Ramírez Cavaza, César | Trillas | 2000 |
| Libro | Análisis e Interpretación de Estados Financieros | Calvo Landarica, César | Pac | 2001 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COCINA ASIÁTICA | | | LGAM-858 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Especialidades del Sedeste Asiático, Un Viaje Culinario por Singapur, Malasia e Indonesia | Rosalind Mowe, Et. Al | Koneman | 1999 |
| Libro | Cocina Internacional O.C. | Ocampo de Saenz, Elena | MC Graw Hill | 2000 |
| Libro | La Cocina Según Sato | Mariella Balbi | Bonus | 1999 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| TALLER DE TESIS | | | LGAM-859 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Protocolo de Investigación | Ramirez, Ignacio | Trillas | 2001 |
| Libro | Técnicas Actuales de Investigación | Hernández, Laura | Trillas | 2000 |
| Libro | Métodos de Investigación para tesis y trabajos semestrales | Kreimerman, Norma | Trillas | 2001 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| HABILIDAES DOCENTES | | | LGAM-860 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Historia de la pedagogía | Abgano, N. | Fondo de Cultura Económica | 2000 |
| Libro | Historia General de la Pedagogía | Visalberhi, A. | Porrua | 1981 |
| Libro | Historia de la educación | LArroyo | San Marcos | 2000 |
| Libro | Estrategias Docentes para un aprendizaje significativo | Castilla Rosa Pérez, Elias | Mc Graw Hill | 2001 |
| Libro | Estrategias de Aprendizajes para Universitarios | Díaz Barriga, Frida Hernández Rojas, Gerardo | Trillas | 2003 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| INGLÉS VIII | | | LGAM-861 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Welcome English For The Travel And Tourism Industry | Leo, Jones | Cambrigde | 2001 |
| Libro | Highly Recommended | Revell, RI and Stott, T | Uk;up | 2000 |
| Libro | First class, English for tourism | Stott Trish & Holt Roger | Oxford Universaty Press | 2000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| MAYA II | | | LGAM-862 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Curso de lengua Maya para investigadores | Máss Colli. Hilaria | Ediciones de Universidad Autónoma de Yucatán | 2000 |
| Libro | Manual de Lengua Maya | Tec Tun, José M. | CONACULTA | 2000 |
| Libro | Diccionario Maya-Español | Arzápalo Marín, Ramón | UNAM | 2001 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| MUKIMONO | | | LGAM-863 | |
|  |  |  |  |  |
| **TIPO** | **TITULO** | **AUTOR** | **EDITORIAL** | **AÑO** |
| Libro | Culinary artistry | Francoise reed | Könemann | 2000 |
| Libro | Les Decors Fins | Lenotre l'Ecole | Jerome Villette | 1999 |
| Libro | Arte culinario | M. de las Flores Graciela | Limusa | 1999 |