|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | LICENCIATURA EN GASTRONOMIA  EN COMPETENCIAS PROFESIONALES | descarga |

**ASIGNATURA DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Competencias** | Desarrollar y administrar un concepto gastronómico a través del diagnóstico del potencial culinario, la ingeniería de menús, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administración estratégica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico de la zona. |
| 1. **Cuatrimestre** | Noveno |
| 1. **Horas Teóricas** | 20 |
| 1. **Horas Prácticas** | 25 |
| 1. **Horas Totales** | 45 |
| 1. **Horas Totales por Semana Cuatrimestre** | 3 |
| 1. **Objetivo de aprendizaje** | El alumno desarrollará un concepto gastronómico considerando estilos de diseño, tendencias de ambientación, distribución de espacios y equipamiento para conformar una oferta gastronómica. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unidades de Aprendizaje** | **Horas** | | |
| **Teóricas** | **Prácticas** | **Totales** |
| Conceptos gastronómicos | 15 | 10 | 25 |
| Instalaciones y equipamiento | 5 | 15 | 20 |
|  |  |  |  |

**CONCEPTOS GASTRONÓMICOS**

*UNIDADES DE APRENDIZAJE*

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Unidad de aprendizaje** | I. Conceptos gastronómicos |
| 1. **Horas Teóricas** | 15 |
| 1. **Horas Prácticas** | 10 |
| 1. **Horas Totales** | 35 |
| 1. **Objetivo de la Unidad de Aprendizaje** | El alumno propondrá conceptos gastronómicos para ampliar la oferta de establecimientos de alimentos y bebidas |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Temas** | **Saber** | **Saber hacer** | **Ser** |
| Clasificación de establecimientos gastronómicos | Identificar la clasificación de los tipos de establecimientos gastronómicos:  Gourmet  Especialidad  Étnico  Conveniente  Familiares  Industrial  Reconocer los tipos de servicio  Reconocer los mercados de servicios, productos gastronómicos y mercado meta | Determinar el tipo de establecimiento gastronómico de  acuerdo al mercado meta | Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación Creativo Proactivo Innovador |
| Estilos de diseño en espacios gastronómicos | Identificar las características de los estilos de diseño en espacios gastronómicos:   * Clásicos * Contemporáneos   Identificar las tendencias de estilos de diseño en espacios gastronómicos.  Reconocer tipos de menú. | Determinar el tipo de diseño de acuerdo al tipo de establecimiento  Determinar tipo de menú. | Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación Creativo Proactivo Innovador |
| Elementos y tendencias de ambientación | Identificar los elementos de diseño de interiores en áreas de servicio de espacios gastronómicos, sus principios:  - Armonías del color: paleta de colores, cálidos, fríos, percepción visual y sus efectos psicológicos.  -Materiales de revestimiento: acero, aluminio, madera, materiales cerámicos, plásticos, productos sintéticos, alfombras, piedras, corcho, caucho y piel.  -Diseño de iluminación  -Objetos de decoración: cuadros, pinturas, esculturas, fotos, lámparas, cortinas, alfombras, cojines, plantas y flores.  -Sonorización: sonidos, acústica, música y volumen. | Proponer un concepto gastronómico  Determinar el tipo de ambientación de acuerdo al establecimiento | Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación Creativo Proactivo Innovador |

**CONCEPTOS GASTRONÓMICOS**

*PROCESO DE EVALUACIÓN*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Resultado de aprendizaje** | **Secuencia de aprendizaje** | **Instrumentos y tipos de reactivos** |
| A partir de un proyecto diseñará una propuesta de concepto gastronómico que incluya:  - Introducción  - Justificación  - Descripción del tipo de establecimiento  - Estilo de diseño  - Propuesta de menú  - Tendencias de ambientación:  - Armonía de color  - Material de revestimiento  - Diseño de iluminación  - Objetos de decoración  - Sonorización  - Conclusión | 1. Identificar la clasificación de los establecimientos gastronómicos  2. Analizar los estilos de diseño de espacios gastronómicos  3. Analizar las tendencias de ambientación de espacios gastronómicos. | Proyecto  Rúbrica |

**CONCEPTOS GASTRONÓMICOS**

*PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE*

|  |  |
| --- | --- |
| **Métodos y técnicas de enseñanza** | **Medios y materiales didácticos** |
| Equipos colaborativos  Investigación  Aprendizaje basado en proyectos | Computadora  Equipo multimedia  Cámara fotográfica  Material impreso  Internet |

*ESPACIO FORMATIVO*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aula** | **Laboratorio / Taller** | **Empresa** |
| **X** |  |  |

**CONCEPTOS GASTRONÓMICOS**

*UNIDADES DE APRENDIZAJE*

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Unidad de aprendizaje** | **II. Instalación y equipamiento** |
| 1. **Horas Teóricas** | 10 |
| 1. **Horas Prácticas** | 25 |
| 1. **Horas Totales** | 35 |
| 1. **Objetivo de la Unidad de Aprendizaje** | El alumno propondrá la distribución de espacios, mobiliario y equipo de establecimientos gastronómicos para la optimización de la operación |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Temas** | **Saber** | **Saber hacer** | **Ser** |
| Distribución de espacios y zonas en establecimientos gastronómicos | Identificar la normatividad aplicable a establecimientos gastronómicos: - Protección civil - Secretaría de salud  Reconocer las áreas interiores de un establecimiento gastronómico: - Servicio - De descanso, recepción o espera - De aseo - Producción - Almacén  Reconocer los elementos del cálculo de aforo  Reconocer flujos de trabajo, tiempos y movimientos. | Determinar la distribución de las áreas de servicio y producción de un establecimiento gastronómico  Determinar la operatividad de un establecimiento gastronómico. | Analítico  Sistemático  Pensamiento crítico  Responsabilidad  Disciplina  Ordenado  Objetivo  Respeto  Honesto  Ético  Asertivo  Puntualidad  Autocontrol  Automotivación  Creativo  Proactivo  Innovador |
| Mobiliario y equipo | Identificar tipos y características de mobiliario de las áreas funcionales de espacios gastronómicos.  Reconocer el funcionamiento de equipo mayor y menor de establecimientos de alimentos y bebidas.  Identificar la normatividad aplicable para la instalación de mobiliario y equipo en la industria de alimentos y bebidas  Identificar la elaboración de diagramas a escala para la distribución de mobiliario, equipo y espacios | Seleccionar el mobiliario y equipo de acuerdo al estilo del establecimiento gastronómico.  Diagramar la distribución de los espacios funcionales, mobiliario y equipo | Analítico  Sistemático  Pensamiento crítico  Responsabilidad  Disciplina  Ordenado  Objetivo  Respeto  Honesto  Ético  Asertivo  Puntualidad  Autocontrol  Automotivación  Creativo  Proactivo  Innovador |

**CONCEPTOS GASTRONÓMICOS**

*PROCESO DE EVALUACIÓN*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Resultado de aprendizaje** | **Secuencia de aprendizaje** | **Instrumentos y tipos de reactivos** |
| A partir de un caso práctico de concepto gastronómico elaborará una propuesta de distribución de espacios, mobiliario y equipo, que incluya:  - Introducción  - Justificación  - Flujos de trabajo, tiempos y movimientos   * Diagrama a escala de distribución de mobiliario y equipo.   - Cálculo de aforo  - Normatividad aplicable  - Propuesta de mobiliario y equipo: marca, modelo, medidas y material | 1. Analizar la normatividad aplicable a establecimientos gastronómicos  2. Identificar el mobiliario y equipo  3. Analizar la normatividad aplicable para la instalación de equipo y mobiliario | Proyecto  Rúbrica |

**CONCEPTOS GASTRONÓMICOS**

*PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE*

|  |  |
| --- | --- |
| **Métodos y técnicas de enseñanza** | **Medios y materiales didácticos** |
| Equipos colaborativos  Investigación  Aprendizaje basado en proyectos | Computadora  Material impreso  Internet  Equipo multimedia |

*ESPACIO FORMATIVO*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aula** | **Laboratorio / Taller** | **Empresa** |
| **X** |  |  |

**CONCEPTOS GASTRONÓMICOS**

# 

*CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA*

|  |  |
| --- | --- |
| **Capacidad** | **Criterios de Desempeño** |
| Diagnosticar el potencial gastronómico de la zona a través de la determinación de las tendencias culinarias, la cultura gastronómica y los insumos para diseñar una propuesta gastronómica. | Elabora el diagnóstico del potencial gastronómico de la zona e integra un reporte con lo siguiente:  A) Características de la zona:  - características geográficas y climatológicas  - características de flora y fauna  - características demográficas  - características socioeconómicas  - influencias sociales  - usos y costumbres  B) tendencias culinarias que impactan en el área de influencia:  - preferencias del comensal  - corrientes gastronómicas  C) inventario de la cultura gastronómica de la región:  - platillos y bebidas tradicionales  - insumos disponibles  - métodos y técnicas culinarias |
| Diseñar propuesta gastronómica considerando el diagnóstico sobre el potencial gastronómico de la zona, los tipos de cocinas, la ingeniería de menús de alimentos y bebidas, así como la normatividad aplicable, para satisfacer las necesidades de mercado y promover la cultura gastronómica. | Presenta propuesta gastronómica que integre lo siguiente:  A) Datos generales  - Concepto gastronómico: infraestructura, mobiliario, ambientes: música, decoración, temática, materiales, iluminación, colorimetría, equipos mayores, menores y complementario.  - Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas  B) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:  - Por tiempos: entradas, sopas, platos fuertes, postres.  - Por tipo de alimentos: aves, carnes, pescados y mariscos.  - Por técnicas: grasos y no grasos  - Coctelera y vinos  C) Recetas estándar del menú |
| Evaluar la propuesta gastronómica con base en la ingeniería de menús, preparación de los platillos y bebidas, servicio al cliente y herramientas de supervisión y control para establecer acciones correctivas y cumplir con los estándares de calidad. | Evalúa la propuesta gastronómica e integra un reporte:  A) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:  - Presentación de la carta: concepto apegado a la tendencia culinaria  - Conformación del menú  - Contenido: platillos y bebidas acordes a la tendencia propuesta.  - Recetas estándar.  B) Preparación de platillos y bebidas de cocina tradicional y alta cocina mexicana, y cocina internacional:  Platillos:  - Métodos y técnicas culinarias  - Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad  - Presentación  - Características organolépticas  Bebidas:  - Técnicas de elaboración  - Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad  - Presentación  - Características organolépticas  C) Servicio al cliente:  - Calidad en el servicio  - Servicio de alimentos y bebidas a comensales  - Montaje.  D) Listas de verificación sobre la preparación higiénica de los alimentos y bebidas. |

**CONCEPTOS GASTRONÓMICOS**

*FUENTES BIBLIOGRÁFICAS*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Autor** | **Año** | **Título del Documento** | **Ciudad** | **País** | **Editorial** |
| Quesada Castro | (2008) | *Elementos Del Turismo* | Costa Rica | Costa Rica | EUNED |
| Editorial Vértice | (2008) | *Gestión de hoteles*  *Hostelería y turismo* | MADRID | ESPAÑA | Editorial Vértice |
| Montes Ortega, Luis Eduardo Lloret Fernández, Irene López Fernández-Santos, Miguel Angel | (2018) | *Diseño y gestión de cocinas. 3a Ed.: Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración* |  |  | Diaz de santos |
| Broto, Carles/ Camerma | (2016) | *EL color en la arquitectura* |  |  | Pluton |
| [Jesús Felipe Gallego](http://www.google.com.mx/search?hl=es&tbo=p&tbm=bks&q=inauthor:%2522Jes%25C3%25BAs+Felipe+Gallego%2522&source=gbs_metadata_r&cad=6) | (2008) | *Marketing para Hoteles y Restaurantes en los Nuevos Escenarios* | Madrid | España | Paraninfo |
| [Luis Eduardo Montes Ortega](http://www.google.com.mx/search?hl=es&tbo=p&tbm=bks&q=inauthor:%2522Luis+Eduardo+Montes+Ortega%2522&source=gbs_metadata_r&cad=6) | (2009) | *Diseño y gestión de cocinas* | Madrid | España | Ediciones Díaz de Santos |
| Virginia Mcleod | (2008) | *Diseño de Cocinas Modernas* | Madrid | España | Parramón |
| Pascual Laza Muñoz | (2015) | *Ofertas gastronómicas* | Madrid | España | Sintesis |
| López Vilalta Isabel | (2014) | *Diseño de hoteles y restaurantes* | Barcelona | España | Links/Structure |
| Lopez Vilalta Isabel | (2014) | Diseño de hoteles y restaurantes | Barcelona | España | Links/Structure |
| Broto Carles | (2007) | Nuevo diseño en bares y restaurantes | Barcelona | España | Links |
| Angos Vallejo Gabriel | (2016) | *Diseño de procesos de servicios de restauración* | Madrid | España | Paraninfo |
| Hill entwistle | (2001) | *Diseño con Luz en bares y restaurantes* | DF | México | Mc Graw Hill |