

## ASIGNATURA DE DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS

<b>1. Competencias</b>	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.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Décimo
<b>3. Horas Teóricas</b>	40
<b>4. Horas Prácticas</b>	35
<b>5. Horas Totales</b>	75
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	5
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	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
<b>I. Conceptos gastronómicos</b>	30	10	40
<b>II. Arquitectura gastronómica</b>	10	25	35
<b>Totales</b>	<b>40</b>	<b>35</b>	<b>75</b>

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

# DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Conceptos gastronómicos</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	30
<b>3. Horas Prácticas</b>	10
<b>4. Horas Totales</b>	40
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno propondrá conceptos gastronómicos para ampliar la oferta de establecimientos de alimentos y bebidas

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Clasificación de establecimientos gastronómicos	<p>Identificar la clasificación de los tipos de establecimientos gastronómicos de acuerdo a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*. Restaurantes especializados:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clásicos</li> <li>- De autor o fusión</li> <li>- A la carta</li> </ul> </li> <li>*. Reconocer los tipos de servicio</li> <li>*. Establecimientos de alimentos y bebidas:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fast food</li> <li>- Snack bar</li> <li>- Cafeterías</li> <li>- Pastelería y panadería</li> </ul> </li> </ul> <p>Reconocer los mercados de servicios, productos gastronómicos y mercado meta</p>	<p>Determinar el tipo de establecimiento gastronómico de acuerdo al mercado meta</p>	<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación Creativo Proactivo Innovador</p>

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

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Estilos de diseño en espacios gastronómicos	<p>Identificar los estilos de diseño en espacios gastronómicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Renacentista</li> <li>-Barroco</li> <li>-Rococó</li> <li>-Neoclásico</li> <li>-Imperialista</li> <li>-Romanticista</li> <li>-Modernismo</li> <li>-Contemporáneo</li> <li>- Minimalista</li> <li>- Lounge</li> <li>- Loft</li> <li>- Zen</li> <li>- Kitsch</li> </ul> <p>Reconocer tipos de menú.</p>	<p>Determinar el tipo de diseño de acuerdo al tipo de establecimiento</p> <p>Determinar tipo de menú.</p>	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Automotivación</p> <p>Creativo</p> <p>Proactivo</p> <p>Innovador</p>

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

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Elementos y tendencias de ambientación	<p>Identificar el concepto de tendencia</p> <p>Identificar los elementos de diseño de interiores en áreas de servicio de espacios gastronómicos, sus principios y normatividad aplicable:</p> <p>- Armonías del color: paleta de colores, cálidos, fríos, percepción visual y sus efectos psicológicos.</p> <p>-Materiales de revestimiento: acero, aluminio, madera, materiales cerámicos, plásticos, productos sintéticos, alfombras, piedras, corcho, caucho y piel.</p> <p>-Diseño de iluminación</p> <p>-Objetos de decoración: cuadros, pinturas, esculturas, fotos, lámparas, cortinas, alfombras, cojines, plantas y flores.</p> <p>-Sonorización: sonidos, acústica, música y volumen.</p>	<p>Proponer un concepto gastronómico</p> <p>Determinar el tipo de ambientación de acuerdo al establecimiento</p>	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Automotivación</p> <p>Creativo</p> <p>Proactivo</p> <p>Innovador</p>

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

# DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto diseñará una propuesta de concepto gastronómico que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Introducción</li><li>- Justificación</li><li>- Descripción del tipo de establecimiento</li><li>- Estilo de diseño</li><li>- Propuesta de menú</li><li>- Tendencias de ambientación:</li><li>- Armonía de color</li><li>- Material de revestimiento</li><li>- Diseño de iluminación</li><li>- Objetos de decoración</li><li>- Sonorización</li><li>- Conclusión</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Identificar la clasificación de los establecimientos gastronómicos</li><li>2. Analizar los estilos de diseño de espacios gastronómicos</li><li>3. Analizar las tendencias de ambientación de espacios gastronómicos.</li></ol>	<p>Proyecto Rúbrica</p>

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

# DESARROLLO DE 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		

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

# DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>II. Arquitectura gastronómica</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	10
<b>3. Horas Prácticas</b>	25
<b>4. Horas Totales</b>	35
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno propondrá la distribución de espacios, mobiliario y equipo de establecimientos gastronómicos para la optimización de la operación

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Distribución de espacios y zonas en establecimientos gastronómicos	<p>Identificar el concepto de arquitectura gastronómica</p> <p>Identificar la normatividad aplicable a establecimientos gastronómicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Protección civil</li> <li>- Secretaría de salud</li> </ul> <p>Reconocer las áreas interiores de un establecimiento gastronómico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Servicio</li> <li>- De descanso, recepción o espera</li> <li>- De aseo</li> <li>- Producción</li> <li>- Almacén</li> </ul> <p>Reconocer los elementos del cálculo de aforo</p> <p>Reconocer flujos de trabajo, tiempos y movimientos.</p>	<p>Determinar la distribución de las áreas de servicio y producción de un establecimiento gastronómico</p> <p>Determinar la operatividad de un establecimiento gastronómico.</p>	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Automotivación</p> <p>Creativo</p> <p>Proactivo</p> <p>Innovador</p>

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

<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Mobiliario y equipo	<p>Identificar tipos y características de mobiliario y equipo de las áreas funcionales de espacios gastronómicos.</p> <p>Identificar la normatividad aplicable para la instalación de mobiliario y equipo en la industria de alimentos y bebidas</p> <p>Reconocer la elaboración de diagramas a escala para la distribución de mobiliario, equipo y espacios</p>	<p>Seleccionar el mobiliario y equipo de acuerdo al estilo del establecimiento gastronómico.</p> <p>Diagramar la distribución de los espacios funcionales, mobiliario y equipo</p>	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Automotivación</p> <p>Creativo</p> <p>Proactivo</p> <p>Innovador</p>

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

# DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto de concepto gastronómico elaborará una propuesta de distribución de espacios, mobiliario y equipo, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Introducción</li> <li>- Justificación</li> <li>- Flujos de trabajo, tiempos y movimientos</li> <li>- Croquis de distribución del mobiliario y equipo</li> <li>- Cálculo de aforo</li> <li>- Normatividad aplicable</li> <li>- Propuesta de mobiliario y equipo: marca, modelo, medidas y material</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar el concepto de arquitectura gastronómica</li> <li>2. Analizar la normatividad aplicable a establecimientos gastronómicos</li> <li>3. Identificar el mobiliario y equipo</li> <li>4. Analizar la normatividad aplicable para la instalación de equipo y mobiliario</li> </ol>	<p>Proyecto Rúbrica</p>

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

# DESARROLLO DE 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		

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

## DESARROLLO DE 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: <ul style="list-style-type: none"><li>- características geográficas y climatológicas</li><li>- características de flora y fauna</li><li>- características demográficas</li><li>- características socioeconómicas</li><li>- influencias sociales</li><li>- usos y costumbres</li></ul> B) tendencias culinarias que impactan en el área de influencia: <ul style="list-style-type: none"><li>- preferencias del comensal</li><li>- corrientes gastronómicas</li></ul> C) inventario de la cultura gastronómica de la región: <ul style="list-style-type: none"><li>- platillos y bebidas tradicionales</li><li>- insumos disponibles</li><li>- métodos y técnicas culinarias</li></ul>

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

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Diseñar propuesta gastronómica considerando el diagnóstico sobre el potencial gastronómico de la zona, los tipos de cocinas, la ingeniería de menús de alimentos y bebidas, así como la normatividad aplicable, para satisfacer las necesidades de mercado y promover la cultura gastronómica.</p>	<p>Presenta propuesta gastronómica que integre lo siguiente:</p> <p>A) Datos generales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto gastronómico: infraestructura, mobiliario, ambientes: música, decoración, temática, materiales, iluminación, colorimetría, equipos mayores, menores y complementario.</li> <li>- Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas</li> </ul> <p>B) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Por tiempos: entradas, sopas, platos fuertes, postres.</li> <li>- Por tipo de alimentos: aves, carnes, pescados y mariscos.</li> <li>- Por técnicas: grasos y no grasos</li> <li>- Coctelera y vinos</li> </ul> <p>C) Recetas estándar del menú</p>

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

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Evaluar la propuesta gastronómica con base en la ingeniería de menús, preparación de los platillos y bebidas, servicio al cliente y herramientas de supervisión y control para establecer acciones correctivas y cumplir con los estándares de calidad.</p>	<p>Evalúa la propuesta gastronómica e integra un reporte:</p> <p>A) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación de la carta: concepto apegado a la tendencia culinaria</li> <li>- Conformación del menú</li> <li>- Contenido: platillos y bebidas acordes a la tendencia propuesta.</li> <li>- Recetas estándar.</li> </ul> <p>B) Preparación de platillos y bebidas de cocina tradicional y alta cocina mexicana, y cocina internacional:</p> <p>Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Métodos y técnicas culinarias</li> <li>- Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad</li> <li>- Presentación</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de elaboración</li> <li>- Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad</li> <li>- Presentación</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <p>C) Servicio al cliente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Calidad en el servicio</li> <li>- Servicio de alimentos y bebidas a comensales</li> <li>- Montaje.</li> </ul> <p>D) Listas de verificación sobre la preparación higiénica de los alimentos y bebidas.</p>

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

# DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Quesada Castro	(2008)	<i>Elementos Del Turismo</i>	Costa Rica	Costa Rica	EUNED
Editorial Vértice	(2008)	<i>Gestión de hoteles Hostelería y turismo</i>	MADRID	ESPAÑA	Editorial Vértice
Encarna Castillo	(2008)	<i>Bares : arquitectura y diseño</i>	Madrid	España	A. Asppan S.L
Aurora Cuito	(2007)	<i>Nuevos bares y restaurantes</i>	Madrid	España	A. Asppan S.L.
Jesús Felipe Gallego	(2008)	<i>Marketing para Hoteles y Restaurantes en los Nuevos Escenarios</i>	Madrid	España	Paraninfo
Luis Eduardo Montes Ortega	(2009)	<i>Diseño y gestión de cocinas</i>	Madrid	España	Ediciones Díaz de Santos
Virginia Mcleod	(2008)	<i>Diseño de Cocinas Modernas</i>	Madrid	España	Parramón
Eduardo Montes	(2005)	<i>Diseño y gestión de Cocinas</i>	Barcelona	España	Díaz de Santos
Creative Publishing International	(2003)	<i>Remodelación de Cocinas</i>	Buenos Aires	Argentina	Creative Publishing International
Aurora Cuito	(2006)	<i>Nuevos Bares y Restaurantes</i>	Madrid	España	A. Asppan S.L.
María Sol Kliczkowski	(2006)	<i>Open-air restaurants</i>	Madrid	España	A. Asppan S.L.
José Bello Gutiérrez	(1999)	<i>Ciencia y Tecnología Culinaria</i>	Madrid	España	Díaz de Santos

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

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
Hill entwistle	(2001)	<i>Diseño con Luz en bares y restaurantes</i>	DF	México	Mc Graw Hill

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