UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL VALLE DEL MEZQUITAL

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA	**Facilitador: MTRA. ANA ROSA CRUZ GONZÁLEZ**
Cuatrimestre: 10 "A"	**Periodo Escolar: SEPTIEMBRE-DICIEMBRE-2020**

1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Desarrollo de Conceptos Gastronómicos				
Competencia(s) que desarrolla:	Desarrollar y administrar un concepto gastronomico a traves del diagnostico del potencial culinario, la ingenieria de menus, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administracion estrategica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronomico y contribuir al desarrollo economico de la zona.				
Horas prácticas:	35	**Horas teóricas:**	40	**Horas totales:**	75
Objetivo:	El alumno desarrollara un concepto gastronomico considerando estilos de diseño, tendencias de ambientacion, distribucion de espacios y equipamiento para conformar una oferta gastronomica.				
Nombre de las unidades temáticas:	1. Conceptos gastronómicos 2. Arquitectura gastronómica				

2. DATOS DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS

Número y nombre de la unidad temática	Objetivo general por unidad temática	Temas de cada unidad temática
1. Conceptos gastronómicos	El alumno propondrá conceptos gastronómicos para ampliar la oferta de establecimientos de alimentos y bebidas	Clasificación de establecimientos gastronómicos Estilos de diseño en espacios gastronómicos Elementos y tendencias de ambientación
2. Arquitectura gastronómica	El alumno propondrá la distribución de espacios, mobiliario y equipo de establecimientos gastronómicos para la optimización de la operación	Distribución de espacios y zonas en establecimientos gastronómicos Mobiliario y equipo

3. SECUENCIA DIDÁCTICA POR UNIDAD TEMÁTICA(UNA TABLA POR UNIDAD DE CURSO)			
Unidad:	Conceptos gastronómicos	**Duración (Horas)*:**	40
Objetivo de unidad:	El alumno propondrá conceptos gastronómicos para ampliar la oferta de establecimientos de alimentos y bebidas		

Tipos de Saberes		
Saber	**Saber Hacer**	**Ser**
Identificar la clasificación de los tipos de establecimientos gastronómicos de acuerdo a: *. Restaurantes especializados: - Clásicos - De autor o fusión - A la carta *. Reconocer los tipos de servicio *. Establecimientos de alimentos y bebidas: - Fast food - Snack bar - Cafeterías - Pastelería y panadería Reconocer los mercados de servicios, productos gastronómicos y mercado meta Identificar los estilos de diseño en espacios gastronómicos: -Renacentista -Barroco -Rococó -Neoclásico -Imperialista -Romanticista -Modernismo -Contemporáneo - Minimalista - Lounge - Loft - Zen - Kitsch Reconocer tipos de menú. Identificar el concepto de tendencia Identificar los elementos de diseño de		

interiores en áreas de servicio de espacios gastronómicos, sus principios y normatividad aplicable: - 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.	Determinar el tipo de establecimiento gastronómico de acuerdo al mercado meta Determinar el tipo de diseño de acuerdo al tipo de establecimiento Determinar tipo de menú. 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

Resultado de la unidad de aprendizaje

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

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	**Actividades de desarrollo**	**Actividades finales**
Presentación con el grupo Exposición de criterios de evaluación Exposición de contenido programático	Exposición por parte del docente Revisión de avances de proyecto Retroalimentación de temas	Aplicación de examen Entrega de proyecto
Medios y materiales didácticos:	Internet, Bibliografía	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje orientado a proyectos, Proyecto colaborativo	
Técnicas de enseñanza:	Panel, Equipos	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Otros	
Evidencias de aprendizaje:	Aplicación de examen en Saex, entrega de proyecto en Classroom	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	**Estrategia de Evaluación**	**Instrumento de Evaluación**	
Evaluación Diagnóstica:	Pruebas de Rendimiento	**Tipo de Instrumento**	
		Examen	
Evaluación Formativa:		**Tipo de instrumento**	**Valor del instrumento (%)**
	Proyectos	Lista de Cotejo o verificación	20 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	40 %
	Otro	Otro	40 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	30/10/2020		

3. SECUENCIA DIDÁCTICA POR UNIDAD TEMÁTICA(UNA TABLA POR UNIDAD DE CURSO)

Unidad:	Arquitectura gastronómica	**Duración (Horas)*:**	35
Objetivo de unidad:	El alumno propondrá la distribución de espacios, mobiliario y equipo de establecimientos gastronómicos para la optimización de la operación		

Tipos de Saberes

Saber	Saber Hacer	Ser
Identificar el concepto de arquitectura gastronómica 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. Identificar tipos y características de mobiliario y equipo de las áreas funcionales de espacios gastronómicos. Identificar la normatividad aplicable para la instalación de mobiliario y equipo en la industria de alimentos y bebidas Reconocer la elaboración de diagramas a escala para la distribución de mobiliario, equipo y espacios	Determinar la distribución de las áreas de servicio y producción de un establecimiento gastronómico Determinar la operatividad de un establecimiento gastronómico. 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

Resultado de la unidad de aprendizaje

A partir de un proyecto de concepto gastronómico elaborará una propuesta de distribución de espacios, mobiliario y equipo, que incluya:

- Introducción
- Justificación
- Flujos de trabajo, tiempos y movimientos
- Croquis de distribución del mobiliario y equipo

- Cálculo de aforo - Normatividad aplicable - Propuesta de mobiliario y equipo: marca, modelo, medidas y material

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	**Actividades de desarrollo**	**Actividades finales**
Exposición de criterios de evaluación Exposición de contenido programático	Exposición por parte del docente Revisión de avances de proyecto Retroalimentación de temas	Aplicación de examen Entrega de proyecto final
Medios y materiales didácticos:	Internet, Bibliografía	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje orientado a proyectos, Proyecto colaborativo	
Técnicas de enseñanza:	Panel, Equipos	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Otros	
Evidencias de aprendizaje:	Aplicación de examen en Saex, entrega de proyecto en Classroom	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	**Estrategia de Evaluación**	**Instrumento de Evaluación**	
Evaluación Diagnóstica:	Pruebas de Rendimiento	**Tipo de Instrumento**	
		Examen	
Evaluación Formativa:		**Tipo de instrumento**	**Valor del instrumento (%)**
	Proyectos	Lista de Cotejo o verificación	30 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	40 %
	Otro	Lista de Cotejo o verificación	30 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	09/12/2020		

5. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO INTEGRADOR (Requisitar únicamente para asignaturas integradoras)	
Objetivo:	
Asignaturas que contribuyen a la competencia específica:	
Componentes del proyecto:	

MTRA. ANA ROSA CRUZ GONZÁLEZ	MTRA. ESTHER BOTHO CLEMENTE
Elaboró	**Vo. Bo. del Director del PE**
El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo	02/09/2020
Lugar	**Fecha de elaboración**