

LICENCIA PROFESIONAL EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS.

HOJA DE ASIGNATURA CON DESGLOSE DE UNIDADES TEMÁTICAS

1. Nombre de la asignatura	Proyecto Tutorado II
2. Competencias	Generar estrategias comerciales que contribuyan a la inserción y posicionamiento de productos gastronómicos a partir de la creación y ejecución de técnicas culinarias originales.
3. Cuatrimestre	Octavo
4. Horas Prácticas	50
5. Horas Teóricas	10
6. Horas Totales	60
7. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	4
8. Objetivo de la Asignatura	Los alumnos desarrollarán productos o servicios gourmet, en el modelo de la industria gastronómica, a partir del uso de y gestión de procesos creativos orientados a comercialización de los mismos.

Unidades Temáticas	Horas		
	Prácticas	Teóricas	Totales
I. Desarrollo de Servicios Temáticos	20	5	25
II. Logística para la generación de Servicios Temáticos	30	5	35
Totales	50	10	60

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA LICENCIA PROFESIONAL

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA Y DE VINCULACIÓN DEL ÁREA

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: SEPTIEMBRE 2009

F-CAD-SPE-23-PE-XXX

PROYECTO TUTORADO II

UNIDADES TEMÁTICAS

1. Unidad Temática	I. Desarrollo de Servicios y Productos Temáticos
2. Horas Prácticas	20
3. Horas Teóricas	5
4. Horas Totales	25
5. Objetivo	Los alumnos aplicarán los diferentes procesos que intervienen en el proceso de identificación de elementos para la estructuración de productos gastronómicos orientados al estilo gourmet.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Diseño de la plataforma creativa para el evento.	Identificar la estructura metodológica del proyecto a desarrollar a partir del eje temático elegido.	Integrar la planeación de la logística del evento.	Comunicación Organizado Sistemático Trabajo en equipo Innovador
Prueba de menú.	Elección de los elementos creativos que influyen en el diseño del menú a partir de la inspiración del alumno.	Desarrollar la prueba de menú a partir de la experiencia que desee brindar al comensal o/cliente.	Comunicación Organizado Sistemático Trabajo en equipo Innovador

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA LICENCIA PROFESIONAL

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA Y DE VINCULACIÓN DEL ÁREA

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: SEPTIEMBRE 2009

F-CAD-SPE-23-PE-XXX

PROYECTO TUTORADO II

Proceso de evaluación		
Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
A partir de un evento integrará a un portafolio de evidencias lo siguiente: a) Brief Creativo b) La planeación de la logística del evento. c) Planeación y organización de la operación: d) Diseño y prueba de menú:	1. Identificar las actividades a realizar en el evento. 2. Analizar los tiempos y movimientos de cocina, bar y salón. 3. Elaborar la planeación de un evento. 3. Comprender procedimientos de conformación de menús	Proyecto Rúbrica

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA LICENCIA PROFESIONAL

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA Y DE VINCULACIÓN DEL ÁREA

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: SEPTIEMBRE 2009

F-CAD-SPE-23-PE-XXX

PROYECTO TUTORADO II

Proceso enseñanza aprendizaje	
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Aprendizaje basado en proyectos. Equipos colaborativos. Ejercicios prácticos.	Equipo de cómputo Equipo de proyección Modelos de fichas técnicas para inventarios turísticos. Revistas especializadas Internet Formatos de operación (<i>Check list</i> , bitácoras, tarjetas de registro)

Espacio Formativo		
Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA LICENCIA PROFESIONAL

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA Y DE VINCULACIÓN DEL ÁREA

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: SEPTIEMBRE 2009

F-CAD-SPE-23-PE-XXX

PROYECTO TUTORADO II

UNIDADES TEMÁTICAS

1. Unidad Temática	II. Logística para la generación de servicios y/o productos temáticos
2. Horas Prácticas	30
3. Horas Teóricas	5
4. Horas Totales	35
5. Objetivo	Los alumnos aprenderán y aplicarán técnicas y procedimientos creativos para lograr la composición y estructuración de productos gourmet a partir del uso del racional creativo.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Ejecución de la plataforma creativa en el servicio.	Identificación de los elementos gráficos y multimedia acordes temática del evento/producto.	Montaje y ambientación de evento. Instrumentos de supervisión de la instalación y producción del evento.	Comunicación Organizado Sistemático Trabajo en equipo Innovador
Operación del evento.	Identificar áreas de operación y administración a realizarse durante el servicio.	Administrar los recursos financieros y humanos en el proyecto. Instrumentos de supervisión de la operación del evento.	Comunicación Organizado Sistemático Trabajo en equipo Innovador

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA LICENCIA PROFESIONAL

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA Y DE VINCULACIÓN DEL ÁREA

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: SEPTIEMBRE 2009

F-CAD-SPE-23-PE-XXX

PROYECTO TUTORADO II

Proceso de evaluación		
Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Ejecutará un evento temático incorporando:</p> <p>a) Justificación en la elección y diseño de Platos y bebidas temáticos.</p> <p>b) Montaje y ambientación acorde a la temática creativa.</p> <p>c) Servicio de alimentos y bebidas.</p> <p>d) Control de gastos a partir de un análisis de ingresos y egresos.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los platos y bebidas a realizar en el evento. 2. Analizar el montaje y ambientación del evento. 3. Comprender los procedimientos de servicio de alimentos y bebidas. 4. Entregar el estado de resultados para evaluar la rentabilidad y los márgenes de utilidad obtenidos. 	<p>Proyecto</p> <p>Lista de cotejo</p>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA LICENCIA PROFESIONAL

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA Y DE VINCULACIÓN DEL ÁREA

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: SEPTIEMBRE 2009

F-CAD-SPE-23-PE-XXX

PROYECTO TUTORADO II

Proceso enseñanza aprendizaje	
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Aprendizaje basado en proyectos. Equipos colaborativos. Práctica demostrativa.	Computadora Equipo multimedia Internet Impresos

Espacio Formativo		
Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA LICENCIA PROFESIONAL

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA Y DE VINCULACIÓN DEL ÁREA

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: SEPTIEMBRE 2009

F-CAD-SPE-23-PE-XXX

PROYECTO TUTORADO II

Proceso enseñanza aprendizaje	
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Aprendizaje basada en proyectos. Equipos colaborativos Práctica demostrativa	Equipo de cómputo Equipo de proyección Audiovisuales. Impresos (guías de campo, revistas especializadas, normatividad aplicable). Equipo para realizar actividades de interpretación ambiental (binoculares, cámara de fotográfica, de video, telefoto, radios de comunicación). Botiquín de primeros auxilios

Espacio Formativo		
Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA LICENCIA PROFESIONAL

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA Y DE VINCULACIÓN DEL ÁREA

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: SEPTIEMBRE 2009

PROYECTO TUTORADO II

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

Capacidad	Criterios de Desempeño
Identificar los elementos básicos que intervienen en la generación y desarrollo de un producto gastronómico.	Elabora un documento en donde justifique las características del producto; descripción física; marca; envase, embalaje y/o etiqueta cuando aplique; mercado meta; ventaja competitiva del producto y principales competidores.
Identificar técnicas culinarias de la chocolatería y confitería, cocina mexicana tradicional, cocina sustentable y de la cocina saludable que contribuya a la elaboración de productos gastronómicos a partir de un nicho de mercado pre-establecido.	Elaborará un producto gastronómico considerando el segmento del mercado, receta estándar, empaque y embalaje.

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA LICENCIA PROFESIONAL

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA Y DE VINCULACIÓN DEL ÁREA

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: SEPTIEMBRE 2009

PROYECTO TUTORADO II

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Sánchez Anaya Esteban	(2007)	<i>Manual de Administración y Gastronomía</i>	DF	México	Trillas
Vértice	(2008)	<i>Gestión de Eventos</i>	España	España	Vértice
Jijena Sánchez Rosario	(2007)	<i>Eventos: Cómo Organizarlos con Éxito</i>	Buenos Aires	Argentina	Valletta
Wong, W	(2006)	<i>Principios del Diseño en color</i>	Barcelona	España	Gustavo Gilli
Buzzard,N	(2006)	<i>Como combinar y elegir colores para el diseño gráfico</i>	Barcelona	España	Gustavo Gilli
Scheinsohn, D	(2009)	<i>Comunicación estratégica</i>	Buenos Aires	Argentina	Garnica

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA LICENCIA PROFESIONAL

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA Y DE VINCULACIÓN DEL ÁREA

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: SEPTIEMBRE 2009

F-CAD-SPE-23-PE-XXX