


**ASIGNATURA:
CREATIVIDAD E INNOVACION
GATRONÓMICA INTERNACIONAL I
(Italiana, Francesa, Española)**

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Competencias	Generar productos gastronómicos creativos e innovadores a partir de los deseos y necesidades del entorno.
2. Cuatrimestre	Séptimo
3. Horas Teóricas	30
4. Horas Prácticas	60
5. Horas Totales	90
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	6
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno desarrollara productos gastronómicos utilizando métodos y técnicas de las cocinas internacionales francesa, italiana y española, además de aplicar los fundamentos y técnicas de la creatividad para desarrollarlo de manera distinta a la tradicional.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Fundamentos, factores y técnicas para la creatividad gastronómica.	8	10	18
II. Introducción a la gastronomía Internacional de Italia, Francia y España.	15	30	45
III. Tendencias en gastronomía contemporánea	7	20	27
Totales	30	60	90

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


**CREATIVIDAD E INNOVACION
GATRONÓMICA INTERNACIONAL I
UNIDADES DE APRENDIZAJE**

1. Unidad de Aprendizaje	I.- Fundamentos, factores y técnicas para la creatividad gastronómica.
2. Horas Teóricas	8
3. Horas Prácticas	10
4. Horas Totales	18
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno desarrollará su creatividad a través de la identificación de los factores y la aplicación de las técnicas para la generación de productos gastronómicos de alta cocina internacional.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Concepto y proceso de la creatividad	Describir el concepto de creatividad Identificar las etapas del proceso de la creatividad: 1.-Cuestionamiento. 2.-Acopio de datos. 3.-Incubación. 4.-Iluminación. 5.-Elaboración (ejecución y/o verificación) 6.-Comunicación y/o publicación.	Interpretar el proceso creativo como una fuente generadora de Productos gastronómicos.	Responsabilidad Creatividad Objetividad Analítico
La importancia de los tipos de pensamiento en el proceso creativo.	Explicar los conceptos de pensamiento divergente y convergente Identificar las características de una persona creativa: Características cognoscitivas Características afectivas Características volitivas	Aplicar los estímulos creativos en el diseño de productos gastronómicos de la cocina internacional con la finalidad de detectar modelos de negocios innovadores dentro de esta industria.	Ética Responsabilidad Creatividad Objetividad Observador Analítico

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Técnicas para la creatividad	Describir las técnicas para desarrollar la creatividad: <ul style="list-style-type: none"> - El foco - Concepto y abanico de conceptos. - Provocación. - Movimiento. - Relaciones forzadas. - Analogías. - Usos inusuales. - Mejora de producto. - Búsqueda de causas y consecuencias. - Pruebas de dibujos y de imágenes. - Matrices combinatorias. - Sinéctica. - Seis sombreros para pensar. 	Diseñar un producto gastronómico a partir de una técnica para desarrollar la creatividad.	Responsabilidad Creatividad Objetividad Toma de decisiones Observador Analítico Trabajo en equipo Emprendedor

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

**CREATIVIDAD E INNOVACION
GATRONÓMICA INTERNACIONAL I
(Italiana, Francesa, Española)**

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>El alumnos realizará una producto gastronómico que contenga:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selección de la Idea. 2. Descripción de la idea 3. Justificación 4. Informe secuencial de la generación de una idea de un producto: <ul style="list-style-type: none"> • Selección de 3 técnicas • Descripción del proceso de aplicación de las técnicas seleccionadas. • Cuadro comparativo de las ideas obtenidas por cada técnica. • Interpretación del cuadro comparativo • Descripción de los factores empleados durante el desarrollo de las técnicas. <p>5. Conclusiones.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender las técnicas para desarrollar la creatividad. 2. Seleccionar las técnicas para el desarrollo de la creatividad. 3. Identificar ideas de productos gastronómicos a partir de la técnica aplicada. 4. Seleccionar las técnicas para el desarrollo de la creatividad. 	<p>Ejercicios prácticos Guía de observación Lista de Cotejo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


**CREATIVIDAD E INNOVACION
GATRONÓMICA INTERNACIONAL I
(Italiana, Francesa, Española)**

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Tareas de investigación. Equipos colaborativos. Prácticas en laboratorio semi guiadas.	Computadora. Equipo multimedia. Recetas estándar. Equipo menor, mayor y utensilios de cocina.

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

**CREATIVIDAD E INNOVACION
GATRONÓMICA INTERNACIONAL I
(Italiana, Francesa, Española)**


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Introducción a la gastronomía Internacional de Italia, Francia y España.
2. Horas Teóricas	15
3. Horas Prácticas	30
4. Horas Totales	45
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno desarrollará su creatividad a través de la identificación de los factores y la aplicación de las técnicas para la generación de productos gastronómicos de alta cocina internacional.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Introducción a la gastronomía Francesa.	<p>Conocer las bases culinarias de la gastronomía Francesa.</p> <p>Conocer las principales regiones gastronómicas de Francia.</p> <p>Identificar los principales ingredientes y técnicas de la cocina francesa para la elaboración de los principales platillos.</p>	Desarrollar productos con ingredientes utilizados en la gastronomía Francesa; salsas, cremas, aceites, postres, mantequillas, vinos, quesos.	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Introducción a la gastronomía Italiana	<p>Conocer las bases culinarias de la gastronomía Italiana.</p> <p>Conocer las principales regiones gastronómicas de Italia .</p> <p>Identificar los principales ingredientes y técnicas de la cocina Italiana para la elaboración de los principales platillos.</p>	Desarrollar Productos con ingredientes utilizados en la gastronomía Italiana; salsas, cremas, aceites, postres, panes, Pizzas, Pastas.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro actividad Creatividad Trabajo bajo presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de servicio
Introducción a la gastronomía Española	<p>Conocer las bases culinarias de la gastronomía Española .</p> <p>Conocer las principales regiones gastronómicas de España.</p> <p>Identificar los principales ingredientes y técnicas de la cocina Española para la elaboración de los principales platillos.</p>	Desarrollar Productos con ingredientes utilizados en la gastronomía Española; Embutidos, salsas, cremas, aceites, 1postres, panes, Pizzas, Pastas, mariscos, condimentos, sopas.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro actividad Creatividad Trabajo bajo presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de servicio

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

CREATIVIDAD E INNOVACION GATRONÓMICA INTERNACIONAL I (Italiana, Francesa, Española)

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico demostrará la aplicación de las técnicas y tendencias de las cocinas de Italia, Francia y España, elaborando productos que contengan los ingredientes utilizados en los lugares antes mencionados de acuerdo a los bases culinarias que rigen la preparación de cada región, del cual elaborará un reporte descriptivo, visual y de degustación que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mise en place: organización de los insumos acorde a las actividades a realizar. - puntos críticos de control de manejo higiénico y seguridad en los procedimientos. - recetas y pruebas organolépticas de los platillos elaborados. - Presentación final del producto. - conclusiones 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender las bases culinarias de la cocina Francesa, Italiana y Española. 2. Comprender los métodos de preparación y técnicas que se utilicen en las regiones. 3. Desarrollar Productos partiendo de las bases culinarias, ingredientes y aplicación de técnicas de las cocinas internacionales de Francia, Italia y España. 	<p>Ejercicios prácticos. Guía de observación. Equipo menor, mayor y utensilios de cocina.</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


**CREATIVIDAD E INNOVACION
GATRONÓMICA INTERNACIONAL I
(Italiana, Francesa, Española)**

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Tareas de investigación. Equipos colaborativos Prácticas en laboratorio	Computadora Equipo multimedia Impresos de casos y recetas estándar Equipo menor, mayor y utensilios de cocina

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

**CREATIVIDAD E INNOVACION
GATRONÓMICA INTERNACIONAL I
(Italiana, Francesa, Española)**


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	III. Comercialización de Productos Gourmet aplicando Tendencias en gastronomía contemporánea
2. Horas Teóricas	7
3. Horas Prácticas	20
4. Horas Totales	27
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborara productos gastronómicos a través de la identificación de las nuevas tendencias gastronómicas contemporáneas que contribuyan al fortalecimiento de sus habilidades culinarias.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Productos gourmet	Que es un producto gourmet Clasificación	Diseñar un producto un gourmet a partir de las especificaciones.	
tecnología del vacío.	Aplicar los métodos de conservación de alimentos a través de la tecnología del alto vacío. Explicar la diferencia entre cocinar al vacío y cocinar con productos envasados al alto vacío. Realizar embazado por extracción y por desplazamiento.	Elaborar diferentes productos utilizando los procedimientos y técnicas de la tecnología del alto vacío.	

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Tecnologías Enzimáticas	<p>Aplicar las técnicas enzimáticas para la elaboración de Productos gastronómicos.</p> <p>Identificar cual es la utilización en la industria gastronómica</p>	Elaborar diferentes productos utilizando los procedimientos y técnicas de la tecnologías enzimáticas.	

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

**CREATIVIDAD E INNOVACION
GATRONÓMICA INTERNACIONAL I
(Italiana, Francesa, Española)**

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico demostrara la adecuada preparación productos enfocados a las nuevas tendencias gastronómicas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mise en place: - puntos críticos de control - recetas de platillos - Presentación final de producto. - conclusiones 	<p>1. Comprender las características principales de las tendencias de gastronomía contemporánea.</p>	<p>Ejercicios prácticos Guía de observación</p>


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

**CREATIVIDAD E INNOVACION
GATRONÓMICA INTERNACIONAL I
(Italiana, Francesa, Española)**

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza


Medios y materiales didácticos

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

Tareas de investigación. Equipos colaborativos Prácticas en laboratorio	Computadora Equipo multimedia Impresos de casos y recetas estándar Equipo menor, mayor y utensilios de cocina
---	--

ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

CREATIVIDAD E INNOVACION GASTRONÓMICA INTERNACIONAL I

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 nuevas tendencias culinarias internacionales que contribuyan a la elaboración de productos gastronómicos considerando el uso del racional creativo.	Elaborará un producto gastronómicos a partir de características contextuales que permitan brindarle valor agregado al producto.
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 gastrnómico considerando el segmento del mercado, receta estándar, empaque y embalaje.

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

CREATIVIDAD E INNOVACIÓN GASTRONÓMICA INTERNACIONAL I

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Carmen de Burgos Seguí	(2010)	<i>La cocina Moderna</i>	Valladolid	España	Valencia
Hermann Grûner	(2005)	<i>Procesos de Cocina</i>	Madrid	España	Akal
Alfredo Gil Martinez	(2010)	<i>Técnicas Culinarias</i>	Madrid	España	Akal
Kotler, P. Armstrong, G.	(2008)	<i>Fundamentos de Marketing</i>	D.F.	México	Prentice Hall
Russell, T. Ronald Lane, W. Whitehill King, K	(2005)	<i>Kleppner Publicidad</i>	D.F.	México	Pearson
Santesmases Mestre, M.	(2003)	<i>Mercadotecnia: Conceptos y Estrategias</i>	Madrid	España	Ediciones Pirámide

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	