

LICENCIA PROFESIONAL EN COMERCIALIZACIÓN DE
PRODUCTOS GASTRONÓMICOS

ASIGNATURA DE INGLÉS TÉCNICO I

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Competencias	Comunicación efectiva en el uso de las habilidades básicas del idioma inglés para contribuir en el diseño creativo y plan de marketing en productos gastronómicos (nivel B1, usuario básico, del marco de referencia europeo)
2. Cuatrimestre	Séptimo.
3. Horas Teóricas	26
4. Horas Prácticas	34
5. Horas Totales	60
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	4
7. Objetivo de Aprendizaje	Al finalizar, el alumno será capaz de comprender, analizar y diseñar productos gastronómicos usando vocabulario común y gramática en inglés para Marketing y Creatividad.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. FOOD PRODUCT DESIGN	8	10	18
II. CREATIVE COOKING RECIPES	4	7	11
III. MARKETING 101	8	9	17
IV. CULINARY PRODUCTS	6	8	14
Totales	26	34	60

INGLÉS TÉCNICO I

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	I. FOOD PRODUCT DESIGN
2. Horas Teóricas	8
3. Horas Prácticas	10
4. Horas Totales	18
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	Al finalizar la unidad, el alumno será capaz de comprender los pasos para desarrollar productos gastronómicos y diseñar prototipos en comercialización.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Introduction to English for Gastronomy	Conocer los conceptos básicos del área de Gastronomía en el idioma inglés.	Aplicar el vocabulario y la gramática específica en situaciones laborales y académicas.	Proactivo, respeto, responsabilidad, puntualidad, capacidad de análisis y síntesis, aprendizaje autónomo, trabajo en equipo, creativo, autoestima, asertivo, sistemático.
Product and process development	Identificar e interpretar los pasos a seguir en el desarrollo de un producto gastronómico.	Determinar la información necesaria de manera clara y precisa.	Proactivo, respeto, responsabilidad, puntualidad, capacidad de análisis y síntesis, aprendizaje autónomo, trabajo en equipo, creativo, autoestima, asertivo, sistemático.
Economic impact of food products	Identificar los principales aspectos que producen un impacto económico cuando se promueve un producto gastronómico en un mercado extranjero.	Presentar un análisis de mercado utilizando un lenguaje técnico.	Proactivo, respeto, responsabilidad, puntualidad, capacidad de análisis y síntesis, aprendizaje autónomo, trabajo en equipo, creativo, autoestima, asertivo, sistemático.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Analysing case studies	Analizar y comprender casos de estudios utilizando un amplio vocabulario del idioma.	Debatir sobre un tema gastronómico y defender sus puntos de vista.	Proactivo, respeto, responsabilidad, puntualidad, capacidad de análisis y síntesis, aprendizaje autónomo, trabajo en equipo, creativo, autoestima, asertivo, sistemático.
Designing prototypes of food products	Reconocer las características más importantes en la elaboración de prototipos de productos gastronómicos.	Elaborar documentos utilizando el conocimiento adquirido. Expresar información específica de manera objetiva.	Proactivo, respeto, responsabilidad, puntualidad, capacidad de análisis y síntesis, aprendizaje autónomo, trabajo en equipo, creativo, autoestima, asertivo, sistemático.

INGLÉS TÉCNICO I

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Realizará y dará a conocer un prototipo de un producto gastronómico donde:</p> <ul style="list-style-type: none">- se utilice el idioma inglés como medio de comunicación- elabore un estudio de mercado- formule los pasos necesarios para la elaboración del producto- pregunte y conteste preguntas hechas por los demás- utilice frases u oraciones básicas del idioma	<ol style="list-style-type: none">1. Identificar el vocabulario y la gramática del Inglés para situaciones relacionadas con la Gastronomía2. Relacionar el uso del idioma para estudios de mercadeo3. Relacionar el uso del idioma para estudios de casos del área de Gastronomía4. Comprender el significado de los componentes gramaticales del idioma y elaborar preguntas específicas.	<p>Simulación Lista de cotejo</p>

INGLÉS TÉCNICO I

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Práctica demostrativa Juego de roles Dramatización	Imágenes, material audiovisual, material impreso, aula interactiva, computadora, cañón, equipo multimedia,

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

INGLÉS TÉCNICO I

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. CREATIVE COOKING RECIPES
2. Horas Teóricas	4
3. Horas Prácticas	7
4. Horas Totales	11
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	Al finalizar la unidad, el alumno será capaz de elaborar recetas de cocina de manera creativa expresándolo de manera efectiva en el idioma inglés

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
The side of Creativity to designing cooking recipes	Identificar el vocabulario común como unidades de medidas, verbos utilizados en cocina (cut, slice, chop, season, etc.), etc.	Brindar información sobre recetas de cocina en forma oral y escrita. Identificar relaciones a partir de una grabación.	Proactivo, respeto, responsabilidad, puntualidad, capacidad de análisis y síntesis, aprendizaje autónomo, trabajo en equipo, creativo, autoestima, asertivo, sistemático.
Mixed of creativity and cooking	Reconocer la diferencia de proceso común y proceso creativo.	Presentar una receta de cocina con contenido creativo que debe contener en forma oral y escrita.	Proactivo, respeto, responsabilidad, puntualidad, capacidad de análisis y síntesis, aprendizaje autónomo, trabajo en equipo, creativo, autoestima, asertivo, sistemático.
Presenting creative cooking recipes	Expresar procedimientos que se siguen en la elaboración de recetas creativas	Presentar recetas de cocina a otras personas en forma oral y escrita. Responder preguntas relacionadas con el tema.	

INGLÉS TÉCNICO I

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A través de la elaboración de una receta creativa presentará en forma oral y escrita:</p> <ul style="list-style-type: none">- información su procedimiento- preguntas para obtener información sobre para conocer el procedimiento que realizan otras personas- oraciones completas utilizando el vocabulario necesario	<ol style="list-style-type: none">1. Comprender el orden de las oraciones afines con la elaboración de recetas2. Comprender el vocabulario que se requiere3. Reconocer el orden de las oraciones y responder preguntas de manera espontánea	<p>Ejercicio práctico Lista de cotejo</p>

INGLÉS TÉCNICO I

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Práctica demostrativa Juego de roles Tareas de Investigación	Imágenes, material audiovisual, material impreso, aula interactiva, computadora, cañón, equipo multimedia,

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

INGLÉS TÉCNICO I

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	III. MARKETING 101
2. Horas Teóricas	8
3. Horas Prácticas	9
4. Horas Totales	17
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	Al finalizar la unidad, el alumno será capaz de crear un plan de marketing para productos gastronómicos aplicando las 5P's durante el diseño de productos.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Concepts of Marketing	Reconocer los conceptos principales de Marketing para contextualizarlo en el área de Gastronomía	Describir en inglés como lograr los objetivos que se pretenden alcanzar en la presentación de un producto gastronómico	Proactivo, respeto, responsabilidad, puntualidad, capacidad de análisis y síntesis, aprendizaje autónomo, trabajo en equipo, creativo, autoestima, asertivo, sistemático.
Market environment and Target environment	Reconocer el ambiente de mercado y los objetivos que se encuentran en el.	Analizar de manera objetiva la descripción de mercados y objetivos para la comercialización de un producto.	Proactivo, respeto, responsabilidad, puntualidad, capacidad de análisis y síntesis, aprendizaje autónomo, trabajo en equipo, creativo, autoestima, asertivo, sistemático.

INGLÉS TÉCNICO I

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Realizará un estudio de mercado en forma oral y escrita donde:</p> <ul style="list-style-type: none">- describa sus características principales- proporcione opciones alternas de mercado, siguiendo un mismo objetivo	<ol style="list-style-type: none">1. Reconocer las características de marketing utilizando el idioma inglés como vía de comunicación2. Identificar el vocabulario de Marketing en inglés.3. Comprender la aplicación de un estudio de mercado	<p>Ejercicio práctico Lista de cotejo</p>

INGLÉS TÉCNICO I

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Práctica demostrativa Juego de roles Lectura asistida	Imágenes, material audiovisual, material impreso, aula interactiva, computadora, cañón, equipo multimedia,

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

INGLÉS TÉCNICO I

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	IV. CULINARY PRODUCTS
2. Horas Teóricas	6
3. Horas Prácticas	8
4. Horas Totales	14
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	Al finalizar la unidad, el alumno sera capaz de desarrollar y diseñar productos gastronómicos aplicando Marketing y la creatividad

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Development and designing of food products	Reconocer las características que contiene un producto gastronómico	Desarrollar un producto gastronómico utilizando la creatividad y la innovación del producto	Proactivo, respeto, responsabilidad, puntualidad, capacidad de análisis y síntesis, aprendizaje autónomo, trabajo en equipo, creativo, autoestima, asertivo, sistemático.
Creating a marketing plan.	Identificar las características que contiene un plan de marketing utilizando el idioma inglés	Desarrollar un plan de marketing y explicarlo de manera clara en forma oral y escrita en el idioma inglés	Proactivo, respeto, responsabilidad, puntualidad, capacidad de análisis y síntesis, aprendizaje autónomo, trabajo en equipo, creativo, autoestima, asertivo, sistemático.

INGLÉS TÉCNICO I

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Realizará un plan de marketing de un producto gastronómico donde:</p> <ul style="list-style-type: none">- Se establezca los objetivos principales- Utilice las 5P's- Creatividad en su desarrollo	<ol style="list-style-type: none">1. Identificar las características de un plan de marketing2. Comprender el lenguaje inglés en un contexto del área de Gastronomía3. Comprender la aplicación del plan de marketing	<p>Ejercicio práctico Simulación Lista de cotejo</p>

INGLÉS TÉCNICO I

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Práctica demostrativa Juego de roles Lectura autodidáctica	Imágenes, material audiovisual, material impreso, aula interactiva, computadora, cañón, equipo multimedia,

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

INGLÉS TÉCNICO I

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

Capacidad	Criterios de Desempeño
Interpretar mensajes e ideas verbales en conversaciones sobre temas de su entorno profesional, identificando frases y vocabulario conocidos, para responder de acuerdo a la situación.	Durante una presentación de un producto: -se comunica de manera efectiva y no pierde el hilo del tema que esta hablando - Indica el tema o la idea principal de la presentación
Expresar mensajes e ideas verbales sobre desarrollo de plan de marketing, utilizando expresiones y frases cortas en el desarrollo de manera creativa.	Realiza una descripción de un plan de marketing de manera oral con una pronunciación clara y comprensible. Formula y responde a preguntas simples y directas solicitando ocasionalmente que le aclaren o repitan lo dicho o que lo auxilien a expresar lo que quiere decir.
Elaborar descripción de recetas de cocina utilizando vocabulario conocido y adquirido, para atender a necesidades inmediatas del contexto específico.	Responde y redacta recetas de cocina con errores mínimos de ortografía. Requisita formatos de recetas.

INGLÉS TÉCNICO I

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Craven, M.	(2003)	Reading keys	Oxford	England	Macmillan
Collazo, J.	(1998)	Encyclopedic Dictionary of Technical Terms	México, D.F.	México	Mc Graw-Hill
	(2003)	Dictionary of Contemporary English. The Living Dictionary.	Milán	Italia	Longman
	(2007)	Diccionario Macmillan-Castillo	Selangor	Malasia	Macmillan de México