

LICENCIA PROFESIONAL EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS.

HOJA DE ASIGNATURA CON DESGLOSE DE UNIDADES TEMÁTICAS

1. Nombre de la asignatura	Proyecto Tutorado I
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	Séptimo
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 Productos Gourmet.	20	5	25
II. Procesos creativos para la generación de nuevos productos.	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 I

UNIDADES TEMÁTICAS

1. Unidad Temática	I. Desarrollo de Productos Gourmet.
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
Conceptualización del Producto	Identificar las posibilidades comerciales valor agregado que ofrecerá el producto gourmet.	Realizar productos gourmet con la finalidad de establecer oportunidades comerciales.	Responsabilidad Activo Liderazgo Trabajo en equipo Puntualidad Compromiso Ética Toma de decisiones Creatividad
Segmentación del Producto Gourmet	Conocer el perfil de los mercados meta y sus nichos especializados: <ul style="list-style-type: none">- Rangos de edad- Modo de consumo- Preferencias y expectativas.	Identificar el perfil del cliente a partir de los productos desarrollados.	Responsabilidad Activo Liderazgo Trabajo en equipo Puntualidad Compromiso Ética Toma de decisiones Creatividad

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 I

Proceso de evaluación		
Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Estructuración de productos gourmet con valor agregado que respondan a segmentos y mercados meta, incluyendo:</p> <ul style="list-style-type: none">- Conceptualización del producto gourmet- Segmentación del producto gourmet, con base a o los centros distribuidores más cercanos.- Estructuración del producto gourmet, con el detalle del costo de producción y venta al cliente final (target).	<ol style="list-style-type: none">1. Comprender y aplicar el proceso para la exploración e identificación de áreas de oportunidad y con potencial.2. Saber priorizar las áreas de oportunidad con base a las expectativas del o los mercados meta.3. Identificar el los segmentos más convenientes a desarrollar, de acuerdo a lo obtenido en los sondeos que arroja el cetro distribuidor.4. Integrar el programa de actividades que identifique su nivel de detalle y logística en el proceso de ejecución en el campo administrativo y operativo.	<p>Proyecto. 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 I

Proceso enseñanza aprendizaje	
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
<p>Aprendizaje basado en proyectos. Equipos colaborativos. Ejercicios prácticos.</p>	<p>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)</p>

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 I

UNIDADES TEMÁTICAS

1. Unidad Temática	II. Procesos creativos para la generación de nuevos productos.
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
Interpretación del Entorno	Entender la importancia de cada uno de los elementos y componentes que integran el entorno ambiental y cultural para: - Asumir su importancia. - Otorgar valor agregado. - Potencializar su aprovechamiento.	Realizar productos gourmet a partir de plataformas creativas sustentadas en contextos diferentes.	Honestidad Responsabilidad Activo Liderazgo Trabajo en equipo Puntualidad Compromiso Tolerancia Respeto Ética Manejo de conflictos Toma de decisiones Creatividad

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 I

Proceso de evaluación		
Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Desarrollar el proceso creativo del producto gourmet diferenciado a través de los siguientes resultados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar productos gourmet a partir de un diagnóstico que refleje la jerarquización y ponderación de los elementos que integran el entorno ambiental y cultural. - Desarrollar un material promocional del producto gourmet desarrollado que se pretende ofertar. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.- Identificar e interpretar el valor intrínseco del entorno creativo. 2.- Conocer y aplicar las habilidades para la generación de productos gourmet. 3.- Aprender a integrar y estructurar material promocional orientado a diversificar la oferta gastronómica, enfocado a nichos de mercados especializados. 	<p>Proyecto 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 I

Proceso enseñanza aprendizaje	
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
<p>Aprendizaje basado en proyectos. Equipos colaborativos. Práctica demostrativa.</p>	<p>Equipo de cómputo Equipo de proyección Audiovisuales. Impresos (guías de campo, revistas especializadas, herbario de INEGI, protocolos y acuerdos, manuales de educación ambiental, fichas técnicas para inventarios turísticos), manuales de excursionismo, manual y botiquín de primeros auxilios, código de ética del turismo). Equipo de campismo Fichas técnicas de inventarios turísticos naturales y culturales. Instrumentos de orientación y navegación</p>

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

PROYECTO TUTORADO I

Proceso enseñanza aprendizaje	
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
<p>Aprendizaje basada en proyectos. Equipos colaborativos Práctica demostrativa</p>	<p>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</p>

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 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.

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

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