

	<b>Nombre del documento:</b> Formato de Programa de Estudio de asignatura de Especialidad	<b>Código:</b> TecNM-AC-PO-007-02 <b>Revisión:</b> O
	<b>Referencia a la Norma ISO 9001:2015</b>	<b>8.3, 8.3.1</b>

## 1. Datos Generales de la asignatura

<b>Nombre de la asignatura:</b>	GATRONOMÍA ENFOCADA A LOS EVENTOS
<b>Clave de la asignatura:</b>	TEM-2406
<b>SATCA<sup>1</sup>:</b>	2-4 6
<b>Carrera:</b>	Licenciatura en Turismo

## 2. Presentación

Caracterización de la asignatura
<p>La gastronomía en los eventos es un aspecto clave para el desarrollo del futuro profesional de los alumnos que cursan actualmente la carrera de turismo, busca el enfoque en la producción y desarrollo de los eventos, manejo de capital humano y la optimización sustentable de los recursos.</p> <p>Dentro del ambiente restaurantero cada día existe una mayor demanda de personas aptas para la organización y desarrollo de eventos masivos por el constante crecimiento del mercado.</p> <p>Lo que la asignatura aporta a los egresados son el conocimiento y las habilidades necesarias para el buen desarrollo de eventos gastronómicos, el saber utilizar adecuadamente los equipos de cocina menores y mayores, estructurar la logística y dinámicas de trabajo para las personas que se encuentren dentro del proceso de servicio y producción, la inocuidad de los alimentos por medio de las normativas vigentes y la forma de cómo obtener certificaciones de calidad en el servicio y manejo de alimentos y bebidas.</p> <p>Esta asignatura está relacionada con asignaturas anteriores que conforman el tronco común de la Licenciatura en Turismo tales como: Administración de empresas turísticas, fundamentos del turismo, taller de ética, fundamentos de derecho, contabilidad financiera, desarrollo sustentable, operación de servicios turísticos, mercadotecnia de servicios turísticos y calidad de servicio al cliente.</p>

<sup>1</sup> Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos Académicos

	<b>Nombre del documento:</b> Formato de Programa de Estudio de asignatura de Especialidad	<b>Código:</b> TecNM-AC-PO-007-02 <b>Revisión:</b> O
	<b>Referencia a la Norma ISO 9001:2015</b>	<b>8.3, 8.3.1</b>

### Intención didáctica

El enfoque de la materia será bajo los procesos en eventos, de esta manera el estudiante tendrá el conocimiento de los sistemas que componen el elemento gastronómico dentro de un evento independientemente del tamaño del mismo.

El abordaje de la materia deberá de ser tanto teórico como práctico debido a la naturaleza de la misma, de esta forma se garantiza que el aprendizaje sea total, pues pondrán en acción lo visto en las sesiones de teoría dentro de sus diversas prácticas, posterior a la profundización y explicación de los diferentes temas vistos en las sesiones.

En la primera unidad se contextualizará al alumno sobre la historia de los eventos y la relación tan estrecha que tiene con los alimentos y las bebidas.

En la segunda unidad se darán las bases sobre los aspectos administrativos y organizacionales de los negocios de alimentos y bebidas enfocados a los eventos.

En la tercera unidad se abordarán los aspectos relacionados con la operación del evento, la función y aplicación de los protocolos del servicio.

En la cuarta unidad se dará la información referente a las normativas, debido a la importancia que tienen estas en la higiene al momento de realizar alimentos y bebidas.

En la quinta unidad se verá la estructura que tienen los diferentes tipos de banquetes, dependiendo de las características y necesidades del evento.

En la sexta unidad se brindará a los estudiantes los elementos teóricos para la integración de un negocio de alimentos y bebidas enfocado a los eventos.

El docente encargado de la materia deberá diseñar estrategias didácticas que favorezcan el aprendizaje, tanto en el aspecto teórico como el práctico, poniendo en marcha diversas actividades, técnicas, materiales y recursos.

#### Perfil docente:

El docente deberá tener amplio conocimiento en los aspectos gastronómicos, la gestión y administración de riesgos, el manejo higiénico de alimentos y bebidas. Deberá tener el conocimiento de los posibles escenarios dentro de la puesta en marcha de un evento.

Preferentemente un Licenciado en Gastronomía o carrera a fin, así como Licenciatura con alguna especialidad en alimentos y bebidas o Posgrado en el área de alimentos y bebidas, o Turismo o a fin.

	<b>Nombre del documento:</b> Formato de Programa de Estudio de asignatura de Especialidad	<b>Código:</b> TecNM-AC-PO-007-02 <b>Revisión:</b> O
	<b>Referencia a la Norma ISO 9001:2015</b>	<b>8.3, 8.3.1</b>

### 3. Participantes en el diseño y seguimiento curricular del programa

Lugar y fecha de elaboración o revisión	Participantes	Observaciones
Soledad de Graciano Sánchez, S. L. P. del 5 al 9 de junio de 2023.	Aguilera Sánchez Ana María; Bautista Serrano Carmen Viridiana; Bojorquez Ochoa Odalis María; Castillo Ramírez Indira Dalí; García Quijano Yolanda; González Contreras Sady; Hernández Tello Francisco Alejandro; Juárez García José Juan; Liñán Méndez Lidia Amalia; López Martínez Isis Viridiana; Lucero Medina Andy Elder; Monzalvo Santos Idalia Karina, Nieto Muñoz Francisco; Peña de la Maza María Teresa de Jesús, Pérez Morán Lirio; Quintero Velázquez Selene Gisel; Salcedo Hermández Luis Enrique; Salinas Zúñiga Elsa Leticia; Sifuentes Martínez Adelita De Jesús; De la Rosa Ramos María Teresa; Velázquez Carreón Evangelina	Trabajo de academia para la creación y desarrollo de las especialidades como fortalecimiento del plan de estudios de la Licenciatura en Turismo del Instituto Tecnológico de San Luis Potosí.

### 4. Competencia(s) a desarrollar

Competencia(s) específica(s) de la asignatura
<p><b>Competencias genéricas</b>            Desarrollar las competencias necesarias para poder estructurar, ofertar, y liderar eventos a gran escala en el ámbito gastronómico, utilizando herramientas de liderazgo, normativas vigentes, con enfoque sustentable y el análisis del mercado que día a día sigue expandiéndose.</p> <p><b>Específica(s):</b>            Distinguir la importancia de la Industria alimenticia en la gestión de eventos; mediante el análisis del mercado y características actuales, sustentables en las tendencias sociales marcadas hoy en día, Tomando en cuenta los procesos para poder estructurar y realizar eventos masivos dando un enfoque sustentable.</p> <p><b>Genéricas (s):</b>            Capaz de organizar y planificar.</p>

	<b>Nombre del documento:</b> Formato de Programa de Estudio de asignatura de Especialidad	<b>Código:</b> TecNM-AC-PO-007-02 <b>Revisión:</b> O
	<b>Referencia a la Norma ISO 9001:2015</b>	<b>8.3, 8.3.1</b>

Habilidad para trabajar en un ambiente laboral  
 Trabajo en equipo  
 Capacidad para diseñar y gestionar proyectos.  
 Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.  
 Ser capaz de organizar el tiempo.  
 Toma de decisiones  
 Resolución de problemas.  
 Comunicación oral y escrita o conocimientos de una segunda lengua.  
 Capacidad de análisis y síntesis  
 Habilidades básicas de manejo de la computadora  
 Capacidad crítica y autocritica  
 Compromiso ético  
 Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica  
 Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad)  
 Liderazgo  
 Conocimiento de culturas y costumbres de otros países  
 Habilidad para trabajar en forma autónoma  
 Iniciativa y espíritu emprendedor  
 Preocupación por la calidad  
 Búsqueda del logro

#### 5. Competencias previas

- Utilizar las tecnologías que hay a la mano para la gestión de los alimentos y las bebidas
- Diseñar y gestionar proyectos
- Analizar y sintetizar información
- Seguir indicaciones
- Preocupación por la calidad
- Aplicar conocimientos en la práctica
- Adaptarse
- Liderazgo
- Iniciativa
- Emprendedor
- Responsable
- Interesado en la cultura y en la sustentabilidad

#### 6. Temario

No.	Temas	Subtemas
1	1.1 Historia de la industria gastronómica	1.1.1 Historia de la gastronomía mundial 1.1.2 Historia de la gastronomía de los eventos 1.1.3 Evolución de los eventos y su impacto en el desarrollo de la gastronomía

	<b>Nombre del documento:</b> Formato de Programa de Estudio de asignatura de Especialidad	<b>Código:</b> TecNM-AC-PO-007-02 <b>Revisión:</b> O
	<b>Referencia a la Norma ISO 9001:2015</b>	<b>8.3, 8.3.1</b>
		<b>Página 5 de 11</b>

2	2.1 Estructura administrativa y organigrama de empresas de A y B para eventos masivos	2.1.1 Bases de la administración estratégica de un negocio de A y B. 2.1.2 Estructura organizacional de la cocina de banquetes 2.1.3 Manejo de cartera de clientes, sus necesidades y características específicas
3	3.1 Manejo y logística de servicios para eventos masivos	3.1.1 Gestión de servicios alimentarios a grupos diversos 3.1.2 Protocolos de servicio 3.1.3 Tipos de servicio
4	4.1 Normativas y procesos de inocuidad e higiene	4.1.1 Lineamientos y estructuras aplicadas a nivel nacional e internacional en los negocios de A y B 4.1.2 Auditoría de la calidad en el servicio de alimentos y bebidas 4.1.3 Normativas aplicadas a los negocios de alimentos y bebidas 4.1.4 NOM 251 y distintivo H
5	5.1 Cocina de eventos	5.1.1 Importancia de las diferentes cocinas del mundo para el desarrollo del servicio de alimentos y bebidas para eventos 5.1.2 Estructura de los banquetes 5.1.4 Proceso de desarrollo del servicio de A y B para eventos
6	6.1 Emprendimiento en negocios de alimentos y bebidas enfocados a los eventos	6.1.1 Habilidades directivas para negocios de A y B para eventos 6.1.2 Gestión administrativa con los procesos regulatorios de las empresas

## 7. Actividades de aprendizaje de los temas

	<b>Nombre del documento:</b> Formato de Programa de Estudio de asignatura de Especialidad	<b>Código:</b> TecNM-AC-PO-007-02 <b>Revisión:</b> O
	<b>Referencia a la Norma ISO 9001:2015</b>	<b>8.3, 8.3.1</b>
		<b>Página 6 de 11</b>

Nombre de tema: Historia de la industria gastronómica	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): Conocer los orígenes de la gastronomía como un arte más que como una necesidad fisiológica.</p> <p>Genéricas: Capaz de organizar y planificar. Trabajo en equipo Capacidad para diseñar y gestionar proyectos. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Ser capaz de organizar el tiempo. Toma de decisiones Resolución de problemas. Capacidad de análisis y síntesis Compromiso ético Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica Liderazgo Habilidad para trabajar en forma autónoma Iniciativa y espíritu emprendedor Preocupación por la calidad Búsqueda del logro</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Realización de línea del tiempo sobre la evolución de la industria de la gastronomía</li> <li>-Investigación sobre la evolución gastronómica</li> <li>-Exposición</li> <li>-Práctica de la unidad 1:           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación de material y materia prima; desarrollo de técnicas básicas utilizadas en la gastronomía, cortes y métodos de cocción.</li> <li>- Introducción a la cocina: elaboración de sopas, caldos y potajes, preparaciones básicas</li> </ul> </li> </ul>
Nombre de tema: Estructura administrativa y organigrama de empresas de A y B para eventos masivos	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): Identificar los materiales y productos base de nuestra gastronomía, conociendo los procesos en los que son aplicables.</p> <p>Genéricas: Capaz de organizar y planificar. Habilidad para trabajar en un ambiente laboral Trabajo en equipo Capacidad para diseñar y gestionar proyectos. Capacidad de análisis y síntesis Habilidades básicas de manejo de la computadora</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Identificación de los elementos que forman parte de un negocio de alimentos y bebidas</li> <li>-Exposición de unidad</li> <li>-Elaboración de organigramas</li> <li>-Elaboración y análisis de formatos aplicados a los procesos operativos y administrativos de un negocio de alimentos y bebidas</li> <li>-Lectura y síntesis de textos</li> <li>-Práctica de unidad 2:           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Introducción a las diferentes áreas que conforman una cocina.</li> <li>- Estructura básica de una cocina para eventos: introducción a los diferentes</li> </ul> </li> </ul>

	<b>Nombre del documento:</b> Formato de Programa de Estudio de asignatura de Especialidad	<b>Código:</b> TecNM-AC-PO-007-02 <b>Revisión:</b> O
	<b>Referencia a la Norma ISO 9001:2015</b>	<b>8.3, 8.3.1</b>
<b>Página 7 de 11</b>		

<p>Capacidad crítica y autocrítica Habilidad para trabajar en forma autónoma Iniciativa y espíritu emprendedor Preocupación por la calidad Búsqueda del logro</p> <p><b>Nombre de tema:</b> Manejo y logística de servicios para eventos masivos</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center; padding: 5px;">Competencias</th><th style="text-align: center; padding: 5px;">Actividades de aprendizaje</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 10px;">           Específica(s):            Identificar las actividades que se realizan en la producción, organización e implementación dentro de un evento.             Genéricas:            Capaz de organizar y planificar.            Habilidad para trabajar en un ambiente laboral            Trabajo en equipo            Capacidad para diseñar y gestionar proyectos.            Ser capaz de organizar el tiempo.            Toma de decisiones            Resolución de problemas.            Capacidad de análisis y síntesis            Compromiso ético            Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad)            Liderazgo            Iniciativa y espíritu emprendedor            Preocupación por la calidad         </td><td style="padding: 10px;">           tipos de menú, a la carta, por tiempos, degustación, maridaje, etc.   <ul style="list-style-type: none"> <li>-Realizar compendio de opciones de menú y servicio para diversos eventos</li> <li>-Realizar una investigación sobre el impacto que tienen los eventos en la gastronomía</li> <li>-Práctica de unidad 3:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Montaje para una cocina de eventos: importancia de la estructura y logística para la rapidez y calidad en el servicio.</li> <li>- Mise en place: desarrollo de producción en tiempo y cronometría</li> </ul> </li> </ul> </td></tr> </tbody> </table> <p><b>Nombre de tema:</b> Normativas y procesos de inocuidad e higiene</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center; padding: 5px;">Competencias</th><th style="text-align: center; padding: 5px;">Actividades de aprendizaje</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 10px;">           Específica(s):            Identificar todos los lineamientos por los que se rige la calidad e higiene en los negocios de alimentos y bebidas.             Genéricas:            Capaz de organizar y planificar.            Habilidad para trabajar en un ambiente laboral            Trabajo en equipo            Capacidad para diseñar y gestionar proyectos.            Capacidad de aplicar los conocimientos en la         </td><td style="padding: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Esquema de la NOM 251</li> <li>-Esquema de distintivo H</li> <li>-Elaboración de un manual de higiene aplicado a un negocio de alimentos y bebidas para eventos</li> <li>-Elaboración de un manual de estandarización de procesos de negocios de alimentos y bebidas</li> <li>-Práctica de unidad 4:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Implementación correcta de las medidas de seguridad e higiene</li> </ul> </li> </ul> </td></tr> </tbody> </table>	Competencias	Actividades de aprendizaje	Específica(s): Identificar las actividades que se realizan en la producción, organización e implementación dentro de un evento.  Genéricas: Capaz de organizar y planificar. Habilidad para trabajar en un ambiente laboral Trabajo en equipo Capacidad para diseñar y gestionar proyectos. Ser capaz de organizar el tiempo. Toma de decisiones Resolución de problemas. Capacidad de análisis y síntesis Compromiso ético Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad) Liderazgo Iniciativa y espíritu emprendedor Preocupación por la calidad	tipos de menú, a la carta, por tiempos, degustación, maridaje, etc.  <ul style="list-style-type: none"> <li>-Realizar compendio de opciones de menú y servicio para diversos eventos</li> <li>-Realizar una investigación sobre el impacto que tienen los eventos en la gastronomía</li> <li>-Práctica de unidad 3:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Montaje para una cocina de eventos: importancia de la estructura y logística para la rapidez y calidad en el servicio.</li> <li>- Mise en place: desarrollo de producción en tiempo y cronometría</li> </ul> </li> </ul>	Competencias	Actividades de aprendizaje	Específica(s): Identificar todos los lineamientos por los que se rige la calidad e higiene en los negocios de alimentos y bebidas.  Genéricas: Capaz de organizar y planificar. Habilidad para trabajar en un ambiente laboral Trabajo en equipo Capacidad para diseñar y gestionar proyectos. Capacidad de aplicar los conocimientos en la	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Esquema de la NOM 251</li> <li>-Esquema de distintivo H</li> <li>-Elaboración de un manual de higiene aplicado a un negocio de alimentos y bebidas para eventos</li> <li>-Elaboración de un manual de estandarización de procesos de negocios de alimentos y bebidas</li> <li>-Práctica de unidad 4:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Implementación correcta de las medidas de seguridad e higiene</li> </ul> </li> </ul>
Competencias	Actividades de aprendizaje							
Específica(s): Identificar las actividades que se realizan en la producción, organización e implementación dentro de un evento.  Genéricas: Capaz de organizar y planificar. Habilidad para trabajar en un ambiente laboral Trabajo en equipo Capacidad para diseñar y gestionar proyectos. Ser capaz de organizar el tiempo. Toma de decisiones Resolución de problemas. Capacidad de análisis y síntesis Compromiso ético Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad) Liderazgo Iniciativa y espíritu emprendedor Preocupación por la calidad	tipos de menú, a la carta, por tiempos, degustación, maridaje, etc.  <ul style="list-style-type: none"> <li>-Realizar compendio de opciones de menú y servicio para diversos eventos</li> <li>-Realizar una investigación sobre el impacto que tienen los eventos en la gastronomía</li> <li>-Práctica de unidad 3:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Montaje para una cocina de eventos: importancia de la estructura y logística para la rapidez y calidad en el servicio.</li> <li>- Mise en place: desarrollo de producción en tiempo y cronometría</li> </ul> </li> </ul>							
Competencias	Actividades de aprendizaje							
Específica(s): Identificar todos los lineamientos por los que se rige la calidad e higiene en los negocios de alimentos y bebidas.  Genéricas: Capaz de organizar y planificar. Habilidad para trabajar en un ambiente laboral Trabajo en equipo Capacidad para diseñar y gestionar proyectos. Capacidad de aplicar los conocimientos en la	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Esquema de la NOM 251</li> <li>-Esquema de distintivo H</li> <li>-Elaboración de un manual de higiene aplicado a un negocio de alimentos y bebidas para eventos</li> <li>-Elaboración de un manual de estandarización de procesos de negocios de alimentos y bebidas</li> <li>-Práctica de unidad 4:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Implementación correcta de las medidas de seguridad e higiene</li> </ul> </li> </ul>							

	<b>Nombre del documento:</b> Formato de Programa de Estudio de asignatura de Especialidad	<b>Código:</b> TecNM-AC-PO-007-02 <b>Revisión:</b> O
	<b>Referencia a la Norma ISO 9001:2015</b>	<b>8.3, 8.3.1</b>

<p>práctica.</p> <p>Ser capaz de organizar el tiempo.</p> <p>Toma de decisiones</p> <p>Resolución de problemas.</p> <p>Comunicación oral y escrita o conocimientos de una segunda lengua.</p> <p>Capacidad de análisis y síntesis</p> <p>Habilidades básicas de manejo de la computadora</p> <p>Capacidad crítica y autocrítica</p> <p>Compromiso ético</p> <p>Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica</p> <p>Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad)</p> <p>Liderazgo</p> <p>Conocimiento de culturas y costumbres de otros países</p> <p>Habilidad para trabajar en forma autónoma</p> <p>Iniciativa y espíritu emprendedor</p> <p>Preocupación por la calidad</p> <p>Búsqueda del logro</p>	<p>respecto a la NOM-251-SSA1-2009 y Distintivo H</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Correcto almacenamiento de los alimentos elaborados, estructura de lotes y caducidades.</li> <li>- Conservación e industrialización de los alimentos.</li> </ul>
--	---

Nombre de tema: Cocina de eventos	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s):</p> <p>Identificar las diferencias que existen en la cocina general y la cocina específica para eventos, así como todos los aspectos que involucra la cocina de eventos en su organización.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Capacidad para diseñar y gestionar proyectos.</p> <p>Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.</p> <p>Ser capaz de organizar el tiempo.</p> <p>Toma de decisiones</p> <p>Resolución de problemas.</p> <p>Comunicación oral y escrita o conocimientos de una segunda lengua.</p> <p>Capacidad de análisis y síntesis</p> <p>Habilidades básicas de manejo de la</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Lectura y síntesis sobre los banquitos y su evolución</li> <li>-Representación de diferentes tipos de servicios</li> <li>-Esquema sobre los diferentes tipos de servicios</li> <li>-Práctica de unidad 5:           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocinas del mundo: cocina mediterránea, cocina asiática, cocina hindú.</li> <li>- Introducción a la cocina mexicana</li> <li>- Introducción a la repostería básica</li> <li>- Introducción a la panadería básica</li> <li>- Cocina con necesidades específicas de alimentación como kosher o para celiacos</li> </ul> </li> </ul>

	<b>Nombre del documento:</b> Formato de Programa de Estudio de asignatura de Especialidad	<b>Código:</b> TecNM-AC-PO-007-02 <b>Revisión:</b> O
	<b>Referencia a la Norma ISO 9001:2015</b>	<b>8.3, 8.3.1</b>

computadora Capacidad crítica y autocrítica Compromiso ético Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica	
<b>Nombre de tema:</b> Emprendimiento en negocios de alimentos y bebidas enfocados a los eventos	
<b>Competencias</b>  Específica(s): Ser capaz de poder emprender un negocio de alimentos y bebidas con el conocimiento previo de los aspectos administrativos que lo conforman.  Genéricas: Capaz de organizar y planificar. Habilidad para trabajar en un ambiente laboral Capacidad crítica y autocrítica Compromiso ético Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad) Liderazgo Conocimiento de culturas y costumbres de otros países Habilidad para trabajar en forma autónoma Iniciativa y espíritu emprendedor Preocupación por la calidad Búsqueda del logro	<b>Actividades de aprendizaje</b>  -Contextualización sobre los aspectos administrativos de un negocio de alimentos y bebidas -Proyecto integrador -Práctica de unidad 6: - Contextualización de la cocina de barrio, cocina de vanguardia, tendencias gastronómicas y cocina molecular. - Proyecto integrador, elaboración y presentación de un evento gastronómico.

#### 8. Práctica(s)

Como complemento a su formación integral el estudiante realizará prácticas en el laboratorio de la institución, así como visitas industriales y empresariales a establecimientos de alimentos y bebidas sustentables, etc. para complementar y enriquecer las habilidades y competencias que la asignatura requiere en materia de gastronomía para eventos.

	<b>Nombre del documento:</b> Formato de Programa de Estudio de asignatura de Especialidad	<b>Código:</b> TecNM-AC-PO-007-02 <b>Revisión:</b> O
	<b>Referencia a la Norma ISO 9001:2015</b>	<b>8.3, 8.3.1</b>

## 9. Proyecto de asignatura

El objetivo del proyecto que planteé el docente que imparte esta asignatura, es demostrar el desarrollo y alcance de la(s) competencia(s) de la asignatura, considerando las siguientes fases:

- **Fundamentación:** marco referencial (teórico, conceptual, contextual, legal) en el cual se fundamenta el proyecto de acuerdo con un diagnóstico realizado, mismo que permite a los estudiantes lograr la comprensión de la realidad o situación objeto de estudio para definir un proceso de intervención o hacer el diseño de un modelo.
- **Planeación:** con base en el diagnóstico en esta fase se realiza el diseño del proyecto por parte de los estudiantes con asesoría del docente; implica planificar un proceso: de intervención empresarial, social o comunitaria, el diseño de un modelo, entre otros, según el tipo de proyecto, las actividades a realizar los recursos requeridos y el cronograma de trabajo.
- **Ejecución:** consiste en el desarrollo de la planeación del proyecto realizada por parte de los estudiantes con asesoría del docente, es decir en la intervención (social, empresarial), o construcción del modelo propuesto según el tipo de proyecto, es la fase de mayor duración que implica el desempeño de las competencias genéricas y específicas a desarrollar.
- **Evaluación:** es la fase final que aplica un juicio de valor en el contexto laboral-profesión, social e investigativo, ésta se debe realizar a través del reconocimiento de logros y aspectos a mejorar se estará promoviendo el concepto de “evaluación para la mejora continua”, la metacognición, el desarrollo del pensamiento crítico y reflexivo en los estudiantes.

## 10. Evaluación por competencias

### Evaluación por competencias

La evaluación debe ser continua y formativa por lo que se debe considerar el desempeño en cada una de las actividades de aprendizaje.

Se propone realizar las siguientes evaluaciones:

- Evaluación diagnóstica
- Evaluación Formativa, mediante los siguientes productos de aprendizaje
- Evaluación escrita
- Reporte de debates
- Avances de proyecto
- Reportes

	<b>Nombre del documento:</b> Formato de Programa de Estudio de asignatura de Especialidad	<b>Código:</b> TecNM-AC-PO-007-02 <b>Revisión:</b> O
	<b>Referencia a la Norma ISO 9001:2015</b>	<b>8.3, 8.3.1</b>

- Ensayos
- Esquemas (mapa mental, mapa conceptual, esquema de llaves, esquema de números, árbol de decisión, etc.)
- Resolución de problemas
- Proyecto final en la aplicación de una empresa de alimentos y bebidas o proyecto personal.
- Evaluación sumativa, mediante la integración de los productos de aprendizaje en un portafolio de evidencias.

Como herramientas de evaluación para esta asignatura se sugieren:

- Lista de cotejo
- Rubricas
- Guía de proyecto

## 11. Fuentes de información

- Armendáriz. (2013). Procesos de pre elaboración y conservación en la cocina. España: paraninfo España.
- F.A.O. (2014). Taller de frutas y hortalizas. Ciudad de México: trillas.
- García, C. D. (2017). Benchmarking restaurantero. Ciudad de México: trillas.
- García, C. D. (2020). El restaurante como empresa. Ciudad de México: trillas.
- Gironella, A. (2020). Larousse de la cocina mexicana. Ciudad de México: ediciones Larousse s.a. de C.V.
- Martínez, j. G. (2016). Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering España: paraninfo España.
- Miguel Ángel Toscano Velasco. (2009). Norma oficial mexicana nom-251-ssa1-2009, prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Obtenido de norma oficial mexicana nom-251-ssa1-2009, prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.: <https://www.dof.gob.mx/normasoficiales/3980/salud/salud.htm>
- Rodríguez, b. (2015). To be gourmet. España: ediciones nobel.
- Sanz, J. L. (2016). Productos culinarios 2da. Edición. España: paraninfo España.
- Sanz, J. L. (2019). Elaboración de pastelería y repostería en cocina 2a. España: paraninfo España.
- Torre marina, m. C. (2022). La ciencia de los alimentos, ciudad de México: trillas.
- Vin, M. (2021). Técnicas y procedimientos culinarios. Ciudad de México: trillas.