MATRIZ DE COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL PROGRAMA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Programa Educativo:	**LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**
Competencias por ciclo de formación:	1. Preparar alimentos y bebidas siguiendo procedimientos estándar, de acuerdo a normas de higiene y seguridad, en un ambiente colaborativo. 2. Conformar menús, postres, eventos y servicios gastronómicos considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica. 3. Desarrollar procesos y productos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos, que permitan transformar el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe.
Fecha:	**SEPTIEMBRE DE 2024**

ESTRUCTURA DEL DISEÑO CURRICULAR

PERFIL PROFESIONAL	SABER HACER (PRÁCTICA)							SABER (TEORÍA)				SABER SER Y CONVIVIR
	FUNCIÓN			CAPACIDADES								
COMPETENCIA	Verbo	Bases Culinarias	Condición	Verbo	Objeto	Condición	Criterio de desempeño	Conocimientos disciplinares	Conocimientos relacionados con otras disciplinas	Normativa	Equipos y herramientas	Valores y Actitudes
Preparar alimentos y bebidas siguiendo procedimientos estandar, de acuerdo a normas de higiene y seguridad, en un ambiente colaborativo.	Aplicar	Disposiciones de sanidad y de seguridad sobre áreas, equipos, mobiliarios, insumos y procesos culinarios	De acuerdo con la normatividad vigente, resolviendo imprevistos en el proceso mediante capacidades propias y trabajo colaborativo.	Verificar	instalaciones y áreas de producción	de acuerdo con la normatividad vigente en materia de higiene y seguridad.	Verifica en un establecimiento o área de preparación de alimentos y bebidas utilizando una guía de observación: - Las condiciones de seguridad en el trabajo. -Las condiciones en materia de higiene en el establecimiento de acuerdo a la NOM 251	Normas de higiene y seguridad. Equipo mayor y menor de cocina. Áreas de producción, reglamentos de cocina, instalaciones. Buenas prácticas de manufactura de alimentos	Marco legal. Protección civil. Comunicación asertiva. Microbiología. Nutrición. Primeros auxilios.	NOM 251-SSA1-2009; CODEX ALIMENTARIUS; ISO 22000; EC0081; NOM 001 STPS-2008	Aula, pizarron, equipo multimedia, laboratorios de alimentos y bebidas, termometros, material didáctico, listas de cotejo, verificación y guía de observación; equipo mayor y menor de cocina y equipo especializado.	Analizar con responsabilidad, ética y honestidad las condiciones de los espacios de trabajo. Desarrollar buenas prácticas de comunicación asertiva, aplicando manejo de habilidades socioemocionales.
				Elaborar	alimentos y bebidas	aplicando métodos y técnicas culinarias, siguiendo procesos estándar.	Desarrolla prácticas culinarias donde desarrolle lo siguiente: - Alimentos y bebidas de calidad - Elaboración de requisiciones de equipo y de insumos - Seguimiento de un recetario estándar - Organización del espacio de trabajo - Limpieza y observación de las medidas de higiene y seguridad	Manejo higiénico de los insumos Técnicas y métodos de bases culinarias Organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega. Limpieza; Receta estándar Características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura. Tamaño de la porción acorde a la receta estándar Ingredientes; procedimientos	Estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF), Medidas y unidades, sistemas de conversión. Sustitución. Nutrición. Excel (Informática). Tecnicismos. Maridaje. Costos y rendimientos.	NOM 251-SSA1-2009; CODEX ALIMENTARIUS; ISO 22000; EC0081; ECO127; EC0747	Aula, pizarron, equipo multimedia, laboratorios de alimentos y bebidas, material didáctico; equipo mayor y menor de cocina y equipo especializado.	Practicar la responsabilidad al generar las requisiciones de prácticas. Mostrar compromiso para con la clase y disciplina en sus labores diarias.
	Identificar	Las técnicas y habilidades necesarias en la transformación de los insumos	aplicando normas de manejo higiénico de los alimentos y siguiendo instrucciones y procedimientos en primera y segunda lengua, de acuerdo con los objetivos de producción, de manera colaborativa.	Organizar	los procesos gastronómicos y de servicio de alimentos y bebidas	hacia la estandarización de los mismos en orden de eficientar su práctica.	Elabora recetas estándar de platillos y bebidas que prepara en el laboratorio considerando: - Los tiempos y movimientos - La oferta y demanda - Los recursos disponibles - Técnicas de planeación - Las políticas de la organización, en orden de cumplir las metas y optimizar los recursos.	Preparación de alimentos y bebidas; costos y presupuestos. Recetas estándar; ESTUDIO DE TIEMPOS Y MOVIMIENTOS	Calidad (estandares), Administración (Manuales de procedimientos)		Aula, pizarron, equipo multimedia, laboratorios de alimentos y bebidas, material didáctico; equipo mayor y menor de cocina y equipo especializado. software especializado para estandarización de platillos y punto de venta	Desarrollar los procedimientos relacionados a los costos en libertad, aplicando los principios de honestidad orientados al manejo de las finanzas
				Interpretar	procedimientos y requerimientos	generados en el ámbito gastronómico en una segunda lengua.	Comprende e interpeta textos relacionados al ámbito gastronómico provenientes de una segunda lengua. Desarrollar textos en una segunda lengua relacionados al ámbito gastronómico.	Inglés: listening, speaking, reading. Comprender el uso de articulaciones en los textsos en inglés. Pasado simple y pasado continuo.Receta estándar.Bases culinarias, operación de bar.	Comunicación. Organización y trabajo colaborativo. Gramática. Conversiones aritméticas. Conocimiento del lenguaje técnico. Higiene y seguridad.	NOM 251-SSA1-2009; CODEX ALIMENTARIUS; ISO 22000; EC0081; ECO127; EC0747	Aula, pizarron, medios digitales y equipo multimedia. Laboratorio de idiomas.	Aplicar el respeto, al igualdad y la creatividad en los procesos de aprendizaje en comunidad.
				Emplear	técnicas y habilidades de manejo de emociones	en orden de eficientar y maximizar los resultados durante el trabajo colaborativo	Elabora un proyeto de trabajo basado en casos prácticos en el cual pueda ser analizado, mediante una guía de observación: - el proceso de trabajo colaborativo en el estudiante - la resolución de conflictos - la toma de decisiones - el manejo de sus emociones - el logro de los objetivos propuestos.	Manejo de las emociones; Toma de decisiones, Resolución de conflictos. Comunicación asertiva.	Ética profesional, TIC's, Liderazgo		Aula, pizarron, equipo multimedia, laboratorios de alimentos y bebidas, material didáctico; equipo mayor y menor de cocina y equipo especializado. software especializado para estandarización de platillos y punto de venta	Mostrar compromiso para con la clase y disciplina en sus labores diarias. Generar estrategias que permitan el crecimiento de las relaciones intergrupales.
				Calcular	los radios y conversiones	aplicando formulas y técnicas de la matemática a la practica gastronómica .	Resuelve los siguientes problemas a través de cálculos matemáticos: - la planificación de la producción - la estimación de insumos - la conversión necesaria para determinar las cantidades de ingredientes requeridas en la elaboración de productos alimentarios, tales como panes, pasteles y cócteles.	Conocimiento de fórmulas de conversión, unidades de medidas, matemáticas aplicadas a la gastronomía, normas de higiene, conocimiento de las principales equivalencias.	Informática, estandarización, conversiones aritméticas, administración, gestión de compra y almacén.	NOM 251-SSA1-2009; CODEX ALIMENTARIUS; ISO 22000	Aula, pizarrón, equipo multimedia, laboratorios de alimentos y bebidas, material didáctico; equipo mayor y menor de cocina y equipo especializado. Software especializado para estandarización de platillos y punto de venta	Desempeñar las actividades en equipo mostrando proactividad, iniciativa y trabajo colaborativo.

ESTRUCTURA DEL DISEÑO CURRICULAR

PERFIL PROFESIONAL	SABER HACER (PRÁCTICA)							SABER (TEORÍA)				SABER SER Y CONVIVIR
	FUNCIÓN			CAPACIDADES								
COMPETENCIA	Verbo	Bases Culinarias	Condición	Verbo	Objeto	Condición	Criterio de desempeño	Conocimientos disciplinares	Conocimientos relacionados con otras disciplinas	Normativa	Equipos y herramientas	Valores y Actitudes
	Preparar	El mise en place para la elaboración de platillos, panes, pasteles y cócteles	Optimizando la materia prima aplicando conocimientos sobre nutrición y cuantificando los recursos disponibles, de acuerdo con los objetivos de producción, de manera individual y colaborativa.	Cuantificar	los recursos disponibles	para generar un presupuesto y orientar los esfuerzos hacia el logro de los objetivos.	Elabora un reporte que incluya: - El análisis de los recursos disponibles, - Los insumos y las cantidades requeridas de la receta estándar para la producción y/o servicios de alimentos y bebidas. - La distribución de dichos recursos pra cumplir con los objetivos.	Gestión de compras, punto de equilibrio, costos, cálculos matemáticos, manejo de almacén, administración, estandarización y montaje de platillos.	Informática, estandarización, conversiones aritméticas, administración, gestión de compra y almacén.	NOM 251-SSA1-2009; CODEX ALIMENTARIUS; ISO 22000	Aula, pizarrón, equipo multimedia, laboratorios de alimentos y bebidas, material didáctico; equipo mayor y menor de cocina y equipo especializado. Software especializado para estandarización de platillos y punto de venta	Ejercer liderazgo en las actividades grupales o colaborativas, durante las prácticas culinarias o la coordinación de eventos gastronómicos.
				Planificar	el menú y sus ingredientes	de acuerdo con los requerimientos calóricos y a las restricciones de una dieta generada por un nutriólogo.	Realiza una serie de propuestas de menú basándose en dietas preestablecidas por un profesional, y que satisfagan: - Recomendaciones de dieta - Los requerimientos calóricos y aplica - Las restricciones de ingredientes para atender - Las necesidades del usuario.	Clasificación nutricional de los ingredientes. Pesos netos, brutos y porciones de los ingredientes Valores energéticos de los platillos IMC, metabolismo basal, Ecuación de Harris-Benedict Propuesta de dieta de 2000 kilocalorías. Clasificación de los nutrientes.	Preparación de alimentos y bebidas. Macro y micro nutrimentos de los alimentos preparados. Descripción de las reacciones químicas observadas durante la preparación de alimentos en la cocina y prueba organoléptica. Aditivos alimenticios utilizados y su justificación.	NOM 043-SSA2-2012 SISTEMA MEXICANO DE EQUIVALENTES. EL PLATO DE BIEN COMER	Aula, pizarrón, equipo multimedia, laboratorios de alimentos y bebidas, material didáctico; equipo mayor y menor de cocina y equipo especializado. Equipo especializado, aplicaciones y software de apoyo.	Desarrollar siempre las actividades grupales o en equipo aplicando inteligencia enocional y empatía.
Conformar menús, postres, eventos y servicios gastronómicos considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica	Coordinar	La operación de alimentos y bebidas a través de la planeación y ejecución de productos gastronómicos	considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.	Desarrollar	las etapas del ciclo administrativo	orientadas a la operación de servicios gastronómicos	Desarrolla una empresa/productos/servicios: - Utilizando el modelo CANVA para desarrollarlo - Lo presenta utilizando técnicas de Mkt	Ciclo administrativo. Manejo de recursos. Gestión de los recursos. Gestión financiera. Modelo CANVA	Gestión de la calidad. Mejora continua. Plan de negocios. Marketing. Costos y presupuestos.	Modelo CANVA, NOM-001-STPS-2008	Aula, pizarrón, equipo multimedia, laboratorios de alimentos y bebidas, material didáctico; equipo mayor y menor de cocina. Equipo especializado, aplicaciones y software de apoyo.	Estructurar proyectos y trabajos demostrando compromiso, responsabilidad y esríritu crítico, orientando sus objetivos hacia un marco de cooperación y solidaridad.
				Fortalcer	la industria y la cultura gastronómica de la región	a través de procesos de investigación aplicada a la gastronomía, de la preservación de los conocimientos ancestrales y de proyectos de desarrollo enfocados en la gastronomía nacional.	Elabora un reporte sobre las características de la gastronomía de la región, basado en una metodología de investigación que contenga lo siguiente: - platillos y bebidas tradicionales - insumos disponibles - métodos y técnicas culinarias	Conocimientos de la metotodología de investigación aplicada a la cocina de la región.	Habilidades de la comunicación y aplicación de conocimientos estadísticos.	Formato APA.	Herramientas digitales, bilbiografía, equipo de computo, internet,	Desarrollar siempre las actividades grupales o en equipo aplicando inteligencia emocional y empatía.
				Gestionar	los diversos recursos disponibles	para lograr la ejecución óptima de productos gastronómicos, a fin de maximizar la rentabilidad de la organización.	Elabora un plan de trabajo acorde a las características de operación y políticas de la organización: - menú a preparar - tipo de servicio - tipo de montaje - secuencia de servicio - número de comensales - requisiciones de insumos: materia prima, equipo, mobiliario y utensilios - requisiciones de personal - Cronograma de actividades con los tiempos y responsables - Roles de personal - Formatos de control: requisiciones y de stocks de cocina - receta estándar - Presupuesto de operación del área - indicadores de desempeño"	Logística para la optima operatividad de un establecimiento de a y b, en las áreas de: Gestión de compras, servicio, elaboración de platillos, elaboración de bebidas, costos y presupuestos y administración de servicios gastronómicos.	Liderazgo de equipos de alto desempeño, ética profesional.	NOM 251-SSA1-2009; CODEX ALIMENTARIUS; ISO 22000; EC0081; ECO127; EC0747	Aula, pizarron, equipo multimedia, laboratorios de alimentos y bebidas, material didáctico; equipo mayor y menor de cocina y equipo especializado. software especializado para estandarización de platillos y punto de venta	Estructurar proyectos y trabajos demostrando compromiso, responsabilidad y espíritu crítico, orientando sus objetivos hacia un marco de cooperación y solidaridad.
	Gestionar	Eventos y servicios gatronómicos	A partir de la planeación logística, técnicas de supervisión y evaluación, para satisfacer los requerimientos del cliente y contribuir al desarrollo económico de la región.	Desarrollar	los procedimientos adecuados	de organización, dirección y control de eventos y servicios gastronómicos.	Realiza un evento de preparación de alimentos y bebidas, e integrar un plan de producción considerando las necesidades y requerimientos del cliente.	Preparación de alimentos y bebidas, montaje y ornato temático, receta estándar y logística de eventos.	Calidad (estandares), Administración (Manuales de procedimientos), Logística de eventos (brigadas operativas).	NOM 251-SSA1-2009, EC0831	Aula, pizarron, equipo multimedia, laboratorios de alimentos y bebidas, material didáctico; equipo mayor y menor de cocina y equipo especializado. software especializado para estandarización de platillos y punto de venta	Desarrollar siempre las actividades grupales o en equipo aplicando inteligencia emocional y empatía.
				Conformar	menús y propuestas de maridaje	de acuerdo con los requisitos propuestos por el cliente, procurando procesos de mejora continua y orientado hacia la maximización de la utilidad.	Planea, organiza, ejecuta un evento gastronómico bajo las normativas aplicables del manejo higiénico de alimentos y bebidas; a tráves del diseño de un plan de trabajo previo que contenga: - Requerimientos del cliente: tipo de evento número y tipo de personas, menú, presupuesto, duración del evento, horario, fecha y locación. - Tipo de servicio - Requerimientos de insumos: materia prima, personal, utensilios y equipamiento y mobiliario - Al menos 3 propuestas de evento que contemplen: tipo de servicio, menú y presupuesto. - Recetas estándar -Organigrama de trabajo	Costeo de recetas, estandarización de recetas, preparación de platillos calientes, fríos y bebidas, distribución de espacios según el aforo de un restaurante, bar, cafetería etc; evaluación de un servicio gastronómico	Estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF), Medidas y unidades, sistemas de conversión. Sustitución. Paqueteria Ofícce Logística de eventos, evaluación de servicios gastronómicos, estandarización de procesos, calidad, manejo de personal	NOM 251-SSA1-2009; CODEX ALIMENTARIUS; ISO 22000; EC0081; NOM 001 STPS-2008	Salón de eventos, aula, talleres de cocina fría y caliente, equipo mayor y menor de cocina y equipo especializado, software especializado para estandarización de platillos y punto de venta, normas vigentes del manejo higiénico de los aliimentos.	Ejercer liderazgo en las actividades grupales o colaborativas, durante las prácticas culinarias o la coordinación de eventos gastronómicos.
			que intervienen en la	Ejecutar	las actividades gerenciales de la organización	aplicando una estricta ética profesional, desde un enfoque de liderazgo que permita un desarrollo solidario.	Desarrolla y administra un concepto gastronómico, que le permita al estudiante, atraves de las competencias adquiridas, aplicar las habilidades socioemocionales, gerenciales y de liderazgo. Que contenga : -Desarrollo de menús y estrategias de marketing -Emprendimiento gastronómico -Planificación y organización de eventos culinarios: muestras gastronómicas, ferias, congresos, ponencias de especialidad	Desarrollo humano y valores; Habilidades socioemocionales y manejo de conflictos; Pensamiento y toma de decisiones; Ética profesional; Liderazgo de equipos de alto desempeño; Contabilidad; Administración de procesos gastronómicos; Desarrollo de negocios gastronómicos; Análisis e interpretación financiera;	Legislación laboral; Comunicación; Turismo; Administración; Marketing; Finanzas.	NOM 251-SSA1-2009, Ley del Trabajo, Ley General de títulos y operaciones de credito, Codigo Civil Federal, ISO NORM: 22000, Distintivo H,	Aula, pizarrón, equipo multimedia, laboratorios de alimentos y bebidas, material didáctico; equipo mayor y menor de cocina y equipo especializado, software especializado para estandarización de platillos y punto de venta.	Ejercer liderazgo en las actividades grupales o colaborativas, durante las prácticas culinarias o la coordinación de eventos gastronómicos.

ESTRUCTURA DEL DISEÑO CURRICULAR

PERFIL PROFESIONAL	SABER HACER (PRÁCTICA)							SABER (TEORÍA)				SABER SER Y CONVIVIR
	FUNCIÓN			CAPACIDADES								
COMPETENCIA	Verbo	Bases Culinarias	Condición	Verbo	Objeto	Condición	Criterio de desempeño	Conocimientos disciplinares	Conocimientos relacionados con otras disciplinas	Normativa	Equipos y herramientas	Valores y Actitudes
Desarrollar procesos y productos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos, que permitan transformar el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe.	Analizar	con visión sostenible los factores y elementos fundamentales	productividad y competitividad de una organización y su relación con el entorno socioeconómico de forma solidaria, empleando habilidades socioafectivas y saberes enfocados al mercado gastronómico.	Coordinar	acciones sostenibles	que deriven de proyectos gastronómicos que impacten en el desarrollo socioeconomico de la región	Genera un proyecto para preservar la gastronomía local, que genere de forma secundaria productos y servicios gastronómicos que fortalezcan: - la economía comunitaria - el factor social (cultura y tradiciones) - el factor medioambiental.	Administración de alimentos y bebidas; Bases culinarias; Mercadotecnia de servicios gastronómicos; Logística de eventos; Habilidades gerenciales; Administración de procesos gastronómicos; Contabilidad; Análisis e interpretación financiera; Desarrollo de negocios gastrónomicos; Gestión de la calidad en procesos gastronómicos. Cocina Mexicana, Patrimonio Culinario de México	Economía social; Marco legal; Incubadoras de negocios; Herramientas de gestión empresarial;	NOM 251-SSA1-2009; NMX-F-605-NORMEX-2004, NODESS; Normativas estatal y federales aplicables. ISO NORM: 22000	Aula, pizarrón, equipo multimedia, laboratorios de alimentos y bebidas, material didáctico; equipo mayor y menor de cocina y equipo especializado, software especializado para estandarización de platillos y punto de venta.	Estructurar proyectos y trabajos demostrandocompromiso , responsabilidad y espíritu crítico, orientando sus objetivos hacia un marco de cooperación y solidaridad.
				Modular	sus emociones	con visión ética y de liderazgo a fin de crear sinergia en el equipo de trabajo en que se incorpore.	Genera un proyecto transversal utilizando un modelo de aprendizaje basado en proyectos o problemasmediante el cual se analice el manejo de las emociones de los estudiantes durante los procesos de: - resolución de conflictos - la toma de decisiones - la conducción de la organización hacia los objetivos propuestos.	Manejo de las emociones; Toma de decisiones, Resolución de conflictos. Comunicación asertiva.	Costos, presupuestos, liderazgo, ética. Preparación de alimentos y bebidas. Servicio de alimentos y bebidas. Logística de eventos. Evaluación de servicios gastronómicos.	NOM-035-STPS-2018	Aula, pizarron, equipo multimedia, laboratorios de alimentos y bebidas, material didáctico; equipo mayor y menor de cocina y equipo especializado. software especializado para estandarización de platillos y punto de venta	Estructurar proyectos y trabajos demostrando compromiso, responsabilidad y espíritu crítico, orientando sus objetivos hacia un marco de colaboración y solidaridad.
	Identificar	la situación financiera de los diversos procesos gastronómicos a su cargo	en el orden de dirigir los esfuerzos y recursos hacia el logro de los objetivos propuestos a través del uso de sus habilidades, conocimientos y destrezas, aplicando funciones gerenciales y de liderazgo.	Interpetar	la situación financiera de la entidad en la que colabora	siguiendo procesos de analisis mediante la aplicación de parámetros e indicadores, y propone soluciones que permitan mejorar el rendimiento.	Genera un reporte en el cual, mediante el uso de los estados financieros: - establezca una postura respecto a la situación financiera de una entidad de índole gastronómica. - emita propuestas de adecuación para mantener el estatus financiero - emita propuestas de adecuación para mejorar el estatus financiero	Balance general; estado de resultados; finanzas; economia solidaria; administración de empresas del área gastronómica.	Desarrollo socioeconómico; aritmética; estadística; costos y presupuestos.	NIF B-6;	Aula, pizarrón, medios digitales, pizarrón interactivo, plataformas digitales, software de contabilidad.	Desarrollar los procedimientos relacionados a los costos en libertad, aplicando los principios de honestidad orientados al manejo de las finanzas
				Dirigir	los esfuerzos y los recursos	hacia el logro de los objetivos de la organización de acuerdo con la información obtenida de las herramientas de gestión de la calidad.	Coordina, supervisa y evalúa la operación financiera mediante: - la aplicación de procedimientos y estándares en el área de producción - La observación de procesos y estándares en el área de servicio - La optimización de los recursos financieros	Administración, gestión de la calidad, administración de procesos, finanzas, toma de decisiones, ética profesional, análisis e interpretación, habilidades gerenciales, economía, trabajo en equipo.	Liderazgo, sostenibilidad, herramientas de gestión empresarial, normativa de calidad,	ISO 9001:2015, normas de información financiera (NIF). NOM 251-SSA1-2009; CODEX ALIMENTARIUS; ISO 22000; EC0081; NOM 001 STPS-2008, marco legal de la contabilidad.	Aula, pizarrón, medios digitales, material didáctico, plataformas digitales, software de contabilidad.	Desarrollar los procedimientos relacionados a los costos en libertad, aplicando los principios de honestidad orientados al manejo de las finanzas
	Integrar	los saberes obtenidos en materia de administración, gestión y desarrollo de procesos, establecimientos y organizaciones gastronómicas	con el fin de evaluar y garantizar la calidad y mejora continua de los mismos, haciendo uso de su dominio culinario y financiero, participando de forma proactiva y colaborativa.	Desarrollar	platillos, menús, postres y bebidas	de cocina de alta especialidad, utilizando los máximos controles de calidad en materia de insumos, higiene, seguridad y procedimientos.	Genera un proyecto de servicios gastronómicos de alta especialidad donde se incluya: - La selección, estandarización y procesamiento de insumos, - La utilización de técnicas y métodos culinarios para la obtención de productos gastronómicos de alta especialidad - La oferta de servicios gastronómicos de alta calidad a través de un menú dirigido a públicos específicos - La proyección de los mismos como impuslo a la economía de la región	Gestión de calidad, norma de seguridad e higiene, ingeniería de menú, gestión de procesos gastronómicos, conocimientos en cocina de alta especialidad.	Financiero, nutrición, estándares de calidad, maridajes, rendimientos, costos y presupuestos, técnicas de vanguardia, gestión de compras y almacén, economía, productos locales, técnicas de montaje.	NOM 251-SSA1-2009;ISO 9001:2015	Aula, pizarrón, equipo multimedia, laboratorios de alimentos y bebidas, material didáctico; equipo mayor y menor de cocina y equipo especializado. Software especializado para estandarización de platillos y punto de venta	Ejercer liderazgo en las actividades grupales o colaborativas, durante las prácticas culinarias o la coordinación de eventos gastronómicos.
				Implementar	los procesos de mejora continua de la empresa	a fin de garantizar la calidad en los productos gastronomícos que tiene a su cargo.	Implementa un sistema de gestión de la calidad propuesto por el estudiante, de acuerdo a la normatividad vigente, sobre un caso práctico para implementar: - Parámetros - Perfiles - Criterios - Indicadores - Acciones de mejora continua	Sistemas de gestion de la calidad. Parámetros, indicadores y criterios. Instrumentos de evaluación. Acciones de mejora continua.	Estadística. Las 7 herramientas de la calidad. Higiene y seguridad. Diagramas de flujo. Comunicación asertiva. Misión, visión y valores.	HACCP. ISO 22000. NOM 251. CRISTAL. DISTINTIVO H. DISTINTIVO M. Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, ISO 9001:2015 Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias	Aula, pizarrón, equipo multimedia, laboratorios de alimentos y bebidas, material didáctico; equipo mayor y menor de cocina. Equipo especializado, aplicaciones y software de apoyo.	Generar oportunidades de desarrollo interpersonal que coadyuve a mejora y satisfacción de necesidades.
				Diseñar	ideas de negocios	acorde a las necesidades del contexto, aplicando los conocimientos y habilidades generados, utilizando su experiencia para influir en la toma de decisiones del proceso.	Genera ideas de emprendimientos que contemplen: - El fortalecimiento económico de su zona de impacto, -Las necesidades del contexto - La aplicación de los conocimientos y habilidades aprendidos en materia gastronómica.	Modelo de negocios. Emprendedurismo. Modelo CANVA. Gestión financiero. Sustentabilidad y sostenibilidad. Ventajas competitivas.	Impacto ambiental. Habilidades socioemocionales. Liderazgo. Ética profesional.		Aula, pizarrón, equipo multimedia, laboratorios de alimentos y bebidas, material didáctico; equipo mayor y menor de cocina. Equipo especializado, aplicaciones y software de apoyo.	Demostrar la importancia del valor cultural y su responsabilidad y compromiso para con las comunidades que el estudiante representa.
				Innovar	en alimentos y bebidas	Haciendo uso de técnicas de vanguardia, de productos de investigación aplicada a la gastronomía y de equipo especalizado.	Elabora el diagnóstico del potencial gastronómico de la zona e integra un reporte con lo siguiente: A) Características de la zona: - características geográficas y climatológicas - características de flora y fauna - características demográficas - características socioeconómicas - influencias sociales - usos y costumbres B) tendencias culinarias que impactan en el área de influencia: - preferencias del comensal - corrientes gastronómicas C) inventario de la cultura gastronómica de la región: - platillos y bebidas tradicionales - insumos disponibles - métodos y técnicas culinarias D)Nuevas tendencias Gastronómicas: - Principales corrientes de cocina vanguardista - Técnicas de la cocina contemporánea. -Proceso creativo para el desarrollo de propuestas	Conocimiento de la cocina internacinal y de México, cocina creativa y mixeología para la propuesta de un concepto de innovación gastronómica.	Investigación para coprnocer el contexto restaurantero de la zona.	NOM 251-SSA1-2009; CODEX ALIMENTARIUS; ISO 22000; EC0081; ECO127; EC0747, HACCP, fomato APA	Aula, pizarron, equipo multimedia, laboratorios de alimentos y bebidas, material didáctico; equipo mayor Y menor de cocina y equipo especializado. software especializado Para Estandarización De Platillos Y Punto De Venta	Demostrar la importancia del valor cultural y su responsabilidad y compromiso para con las comunidades que el estudiante representa.

ESTRUCTURA DEL DISEÑO CURRICULAR

PERFIL PROFESIONAL	SABER HACER (PRÁCTICA)							SABER (TEORÍA)				SABER SER Y CONVIVIR
	FUNCIÓN			CAPACIDADES								
COMPETENCIA	Verbo	Bases Culinarias	Condición	Verbo	Objeto	Condición	Criterio de desempeño	Conocimientos disciplinares	Conocimientos relacionados con otras disciplinas	Normativa	Equipos y herramientas	Valores y Actitudes
	Diseñar	productos y procesos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos	a través de habilidades culinarias, de investigación y de innovación que deriven en el crecimiento del sector gastronómico, así como también en la creación de nuevos saberes que transformen el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe.	Diseñar	propuesta gastronómica	considerando el diagnóstico sobre el potencial gastronomico de la zona, los tipos de cocinas, la ingeniería de menús de alimentos y bebidas, así como la normatividad aplicable, para satisfacer las necesidades de mercado y promover la cultura gastronómica.	Presenta propuesta gastronómica que integre lo siguiente: A) Datos generales - Concepto gastronómico: infraestructura, mobiliario, ambientes: música, decoración, temática, materiales, iluminación, colorimétria, equipos mayores, menores y complementario. - Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas B) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas : - Por tiempos: entradas, sopas, platos fuertes, postres. - Por tipo de alimentos: aves, carnes, pescados y mariscos. - Por técnicas: grasos y no grasos - Destilados, coctelería y vinos C) Instrumentos de evaluación de la calidad en establecimientos de a y b.	Conocimientos sobre la conceptualización de propuestas gastronómicas, ambientación y estructuración de la carta y el menú. Así como el posibilidad de diseñar instrumentos de evaluación para medir la calidad.	Conocimientos de mercadotécnia para el desarrollo de una identidad corporativa y posicionamiento de los platillos según la matriz BSG, conocimientos básicos del diseño.	NOM 251-SSA1-2009; CODEX ALIMENTARIUS; ISO 22000; EC0081; ECO127; EC0747, HACCP, fomato APA	Aula, Pizarron, Equipo Multimedia, Laboratorios De Alimentos Y Bebidas, Material Didáctico; Equipo Mayor Y Menor De Cocina Y Equipo Especializado. Software Especializado Para Estandarización De Platillos Y Punto De Venta	Estructurar proyectos y trabajos demostrando compromiso, responsabilidad y espíritu crítico, orientando sus objetivos hacia un marco de cooperación y solidaridad.
				Salvaguardar y Difundir	productos y procesos derivados del patrimonio gastronómico	Considerando factores de la zona o región, los tipos de cocinas, la ingeniería de menús de alimentos y bebidas, así como la normatividad aplicable, para satisfacer las necesidades de mercado y promover así la cultura gastronómica.	Realiza investigación específica aplicada a la gastronomía que genere los siguientes productos: - Prácticas de simulación o demostración - Tecnificación y estandarización de productos gastronómicos de cocina tradicional - Productos escritos, digitales o multimedia para su conservación y difusión.	Conocimiento en cocina tradicional mexicana, ténnicas y métodos de la cocina, habilidades interpersonales para la gestión, desarrollo de productos sustentables gastrónomicos, gestión de la calidad en procesos gastronómicos.	Conocimiento de la cocina tradicional de la región, patrimonio gastronómico, mercadotecnia gastrónomica.	NOM 251-SSA1-2009; CODEX ALIMENTARIUS, NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010; ISO 22000; EC1084, HACCP, fomato APA,	Aula, pizarron, equipo multimedia, laboratorios de alimentos y bebidas, material didáctico; equipo mayor y menor de cocina y equipo especializado. software especializado para estandarización de platillos o porductos y punto de venta, prácticas de campo.	Demostrar la importancia del valor cultural y su responsabilidad y compromiso para con las comunidades que el estudiante representa.

ELABORÓ:	DGUTyP	REVISÓ:	DGUTyP	F-DA-06-MA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTyP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	