



**Universidad Autónoma del Estado de México
Facultad de Turismo y Gastronomía
Licenciatura en Gastronomía**



Guía pedagógica de la unidad de aprendizaje:

Turismo gastronómico

M. en C. y T. E. Irma Muñoz Muñoz

Elaboró: M. en Merc. María Elena Delgado Ayala
MARDTyTA Marisol Orozco Guerrero

Fecha: 14 de enero de 2018

Fecha de aprobación

H. Consejo Académico
26 enero 2018



H. Consejo de Gobierno
26 enero 2018





Índice

	Pág.
I. Datos de identificación	3
II. Presentación de la Guía Pedagógica	5
III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular	5
IV. Objetivos de la formación profesional	5
V. Objetivos de la unidad de aprendizaje	6
VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, su organización y actividades de enseñanza y de aprendizaje	6
VII. Acervo bibliográfico	9
VIII. Mapa curricular	12



I. Datos de identificación

Espacio educativo donde se imparte

Licenciatura

Unidad de aprendizaje Clave

Carga académica
Horas teóricas Horas prácticas Total de horas Créditos

Periodo escolar en que se ubica

Seriación

UA Antecedente

UA Consecuente

Tipo de Unidad de Aprendizaje

Curso Curso-taller

Seminario Taller

Laboratorio Práctica profesional

Otro tipo (especificar)

Modalidad educativa

Escolarizada. Sistema rígido No escolarizada. Sistema virtual

Escolarizada. Sistema flexible No escolarizada. Sistema a distancia



No escolarizada. Sistema abierto

Mixta (especificar)

Semipresencial

Formación común

Formación equivalente

Unidad de Aprendizaje



II. Presentación

Con fundamento en los artículos 87 y 88 -del Título Quinto, Capítulo Cuarto- del Reglamento de Estudios Profesionales de la Universidad Autónoma del Estado de México, y como producto del trabajo colegiado entre profesores que cuentan con la experiencia en el área, la presente guía pedagógica está diseñada para orientar la planeación de la unidad de aprendizaje Turismo Gastronómico correspondiente al quinto periodo de la Licenciatura en Gastronomía F16.

La presente guía pedagógica es un documento que complementa el programa de estudios, aporta las alternativas y proposiciones para el proceso de enseñanza-aprendizaje y no tiene carácter normativo. Su carácter indicativo otorga autonomía al personal académico para la selección y empleo de métodos, estrategias y recursos educativos que considere más apropiados para el logro de sus objetivos.

Su diseño permite apoyar a los estudiantes y profesores; en el desarrollo de cada uno de los contenidos del programa de estudios de esta unidad de aprendizaje donde el alumno tendrá que hacer un análisis de las ofertas gastronómicas existentes para poder diseñar una experiencia gastronómica considerando todos los elementos que deben caracterizarla, estableciendo la relación necesaria entre el patrimonio, el perfil del turista y el destino con potencial turístico.

La unidad de aprendizaje está dividida en tres unidades de contenido, que busca que los estudiantes al finalizar el curso diseñen experiencias gastronómicas que motiven el desplazamiento de los turistas tomando en cuenta la necesidad de fortalecer las economías locales y aprovechar el patrimonio culinario.

III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular

Núcleo de formación:

Área Curricular:

Carácter de la UA:

IV. Objetivos de la formación profesional

Objetivos del programa educativo:

Crear, gestionar, operar e innovar emprendimientos, proyectos y organizaciones gastronómicas competitivas y sustentables, que tengan como premisa la preservación del patrimonio gastronómico, y que se apoyen en la producción de alta calidad de alimentos y



bebidas, ciencia y tecnología aplicada a sus procesos, contribuyendo así al desarrollo local, regional, nacional e internacional; con alto sentido humanístico, ético, vocación de servicio y compromiso social.

Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética, que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.

Proponer soluciones a la problemática que presenta la gastronomía nacional e internacional en su vertiente social vinculada con factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales.

Preservar, promover y difundir el patrimonio gastronómico local, regional y nacional.

Preparar, utilizar y crear alimentos y bebidas para satisfacer y mejorar las condiciones alimenticias de la población.

Aplicar conocimientos y métodos de la ciencia y tecnología de los alimentos para caracterizar, conservar e innovar los productos y técnicas gastronómicas, para satisfacer las necesidades de la sociedad de manera sustentable.

Objetivos del núcleo de formación:

Integral. Proveer al alumno de escenarios educativos para la integración, aplicación y desarrollo de los conocimientos, habilidades y actitudes que le permitan el desempeño de las funciones, tareas y resultados ligados a las dimensiones y ámbitos de intervención profesional o campos emergentes de la misma.

Objetivos del área curricular o disciplinaria:

Sociedad y Gastronomía.

Analizar el fenómeno gastronómico desde las perspectivas social y patrimonial, considerando los factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales para dar respuesta a las necesidades alimentarias.

V. Objetivos de la unidad de aprendizaje

Diseñar experiencias gastronómicas que motiven el desplazamiento de los turistas con el fin de fortalecer las economías locales, a partir del aprovechamiento sustentable del patrimonio culinario.

VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y actividades de enseñanza y de aprendizaje.

Unidad 1. La gastronomía en el turismo y su influencia en el aprovechamiento sustentable del patrimonio
Objetivo: Identificar la importancia económica y sociocultural de la gastronomía y su vínculo con el turismo
Contenidos: <ul style="list-style-type: none"> • Impactos económicos de la gastronomía en la actividad turística



- Política turística y su relación con la gastronomía
- Aprovechamiento sustentable del patrimonio culinario
- Tipologías y modalidades del turismo gastronómico

Métodos, estrategias y recursos educativos

Se utilizarán los métodos expositivo- interactivo y de análisis que permitan al alumno conocer las modalidades del turismo gastronómico y puedan plasmar en una narrativa

Actividades de enseñanza y de aprendizaje

Inicio	Desarrollo	Cierre
Inicio: A partir de los conceptos vistos en clase, los alumnos realizarán un organizador de contenidos.	Desarrollo: Los alumnos analizan estudios de casos acerca del aprovechamiento sustentable del patrimonio culinario y de las diferentes modalidades del turismo gastronómico.	Cierre: Con la información obtenida en las actividades 1 y 2, los alumnos realizarán una narrativa con el tema “La gastronomía en el turismo y su influencia en el aprovechamiento sustentable del patrimonio”
(Hrs.) 4	(Hrs.) 4	(Hrs.) 4

Escenarios y recursos para el aprendizaje (uso del alumno)

Escenarios	Recursos
Aula, Biblioteca, bases de datos	Pintarrón, diapositivas, proyector, internet, materiales de consulta

Unidad 2. Elementos para la creación de productos turísticos gastronómicos desde la perspectiva sustentable

Objetivo: Analizar los procesos de creación de productos turístico gastronómicos a partir de modelos de diseño de experiencias.

Contenidos:

- Modelos para el diseño de experiencias turísticas-gastronómicas
- Experiencias gastronómicas en el turismo comunitario
- Perfil y hábitos de consumo del turista gastronómico

Métodos, estrategias y recursos educativos

Método investigativo para identificar las características y hábitos de consumo del turista gastronómico para el diseño de experiencias turístico gastronómico.

Actividades de enseñanza y de aprendizaje

Inicio	Desarrollo	Cierre
--------	------------	--------



Inicio: El alumno realizará diagramas de procesos donde plasme en forma gráfica los diferentes modelos para el diseño de experiencias turístico-gastronómicas	Desarrollo: derivado de la actividad anterior el alumno realizará un análisis comparativo de diferentes casos de experiencias gastronómicas en el turismo comunitario.	Cierre: El alumno elaborará una infografía a partir de los resultados obtenidos de la aplicación de una encuesta de características y hábitos de consumo del turista.
(Hrs.) 8	(Hrs.) 10	(Hrs.) 6

Escenarios y recursos para el aprendizaje (uso del alumno)

Escenarios	Recursos
Aula, Biblioteca, bases de datos	Pintarrón, diapositivas, proyector, internet, materiales de consulta

Unidad 3. Propuesta turístico-gastronómica

Objetivo: Diseñar un producto que genere experiencias turístico-gastronómicas con base en las necesidades y perfil de turistas y comensales.

Contenidos:

- Diagnóstico del entorno
- Diseño del producto
- Diseño de estrategias de comercialización

Métodos, estrategias y recursos educativos

Método investigativo para diagnosticar, diseñar y definir estrategias para la creación de un producto turístico gastronómico. Método expositivo - interactivo a través del cual se presentarán los productos elaborados

Actividades de enseñanza y de aprendizaje

Inicio	Desarrollo	Cierre
Inicio: El alumno realizará un diagnóstico del entorno de una experiencia turístico-gastronómica a través de una práctica de aproximación-observación	Desarrollo: El alumno aplicará una metodología para el diseño de experiencias turístico-gastronómicas.	Cierre: El alumno diseñará estrategias de comercialización del producto experiencial de acuerdo al perfil y hábitos del turista gastronómico, tomando como apoyo la observación directa en una práctica académica de campo.
(Hrs.) 8	(Hrs.) 10	(Hrs.) 10



Escenarios y recursos para el aprendizaje (uso del alumno)	
Escenarios	Recursos
Aula, Biblioteca, bases de datos, <i>visita in situ</i>	Pintarrón, diapositivas, proyector, internet, materiales de consulta

VII. Acervo bibliográfico (ejemplo y agregar ISBN)

Básico:

- Barrera, Ernesto y Bringas Alvarado, Olivia (2008). *Las Rutas Alimentarias: Una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos*. Argentina: Facultad de Agronomía de Buenos Aires / Colegio Mexicano de Gestores Culturales. Disponible en: <http://por.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/RUTAS%20ALIMENTARIAS.%20ARQUITECTURA%20TURISTICA.pdf> (consultado en junio de 2017).
- CONACULTA, 2010. *Rutas Gastronómicas*. Coordinación Nacional de Patrimonio Cultural y Turismo. México: Consejo Nacional para la Cultura y las artes. Disponible en: http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/rutas_gastronomicas.php (consultada en junio de 2017).
- Elías Pastor, Luis Vicente (2012). *Otras formas de turismo. La ruta del vino*. México: Editorial Trillas.
- Hernández Ramírez, Javier (2011). Los caminos del patrimonio. Rutas turísticas e itinerarios culturales. En "Pasos", Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, vol. 9, núm. 2, abril, 2011, pp. 225-236. España: Universidad de La Laguna. Disponible en: <http://redalyc.uaemex.mx/redalyc/pdf/881/88117284001.pdf> (consultada en enero de 2017).
- Hernández, Rubén y Barragán, Alejandra (2010). *Rutas gastronómicas, impulsoras del turismo*. En "El Universal", sección Menú, viernes 19 de noviembre. México: Compañía Periodística Nacional. Disponible en: <http://www.eluniversal.com.mx/articulos/61608.html> (consultada en enero de 2017).
- Kivela, Jaksy y Crotts, John (2005). Gastronomy Tourism. In "Journal of Culinary Science and Technology", volume 4, issue 2-3, 39-55. Charleston, EU: Department of Hospitality and Tourism Management, School of Business and Economics College of Charleston. Available in: http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1300/J385v04n02_03#.UuFcRrSFCUK (January 2017).
- Montecinos, Antonio (2012). *Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible: servicios, rutas, productos y destinos*. CEGAHO.



- Montecinos, Antonio (2012) *Turismo Gastronómico Sostenible: planificación de servicios, restaurantes, rutas, productos y destinos*. Porrúa.
- Norrild Juana Alejandrina (2017). *Gastronomía y turismo. Destinos con sal y pimienta*. Capítulo 11 La cultura gastronómica como condicionante de turismo gastronómico. El caso de la República Dominicana. Disponible en: <https://drive.google.com/file/d/0B7ymeE5IJ-MZbUVQMU50cEk3ZU0/view> (Consultado en febrero de 2017)
- OMT (2003). *La política de turismo en relación con los alimentos locales*. Conferencia. Conclusiones de una encuesta de la Secretaría de la OMT (junio-octubre de 2000) y en anexo la definición del patrimonio alimentario y culinario nacional. Madrid: Organización Mundial del Turismo.*
- PND (2013). *Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018*. Gobierno de la República, Presidente de los Estados Unidos Mexicanos: Enrique Peña Nieto. México: Presidencia. Publicación en línea, disponible en: <http://pnd.gob.mx/> (consultada en febrero de 2017).
- Redacción TH, (2017). *Radiografía del turismo gastronómico: así viajan los amantes de la comida*. Revista TecnoHotel, claves para los líderes del turismo. Publicación en línea, disponible en: <https://www.tecnohotelnews.com/2017/12/turismo-gastronomico-asi-viajan/>
- Rodríguez, M. V. (2010). *Diseño de una ruta turística de interpretación cultural para la promoción y el desarrollo local de la etnia aborígen warao en el estado Delta Amacuro, Venezuela*. Caracas, Venezuela: Universidad de la Habana. Disponible en http://biblioteca.utec.edu.sv/siab/virtual/elibros_internet/55638.pdf
- SECTUR (2011). *Lanzamiento de las rutas gastronómicas. A un año del Acuerdo Nacional por el Turismo*. México: Secretaría de Turismo. Disponible en: <http://www.sectur.gob.mx/PDF/ANT10.pdf> (consultado en enero de 2018).
- SERNATUR. (2016). *Manual de diseño Experiencias turísticas*. Chile. Sistema Nacional de Turismo.
- Simao Oliveira (2011). *La Gastronomía como atractivo turístico primario de un destino*. El Turismo Gastronómico en Mealhada. Disponible en: <http://www.redalyc.org/pdf/1807/180717583012.pdf>
- Thiel Ellul Daniela (2008). *La Gastronomía como atractivo turístico y factor de desarrollo*. Disponible en <http://www.unsam.edu.ar/escuelas/economia/cidetur/Estudio%20Tom%C3%A1s%20Jofr%C3%A9%20-Parte%201.pdf>

Complementario:

- Ascanio Guevara, Alfredo (2009), *Turismo Sustentable El equilibrio necesario para el siglo XXI*. Trillas



- López Guzmán, Tomás y Sánchez Canizares, Sandra María (2012). *La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba*. En "Pasos", Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, volumen 10, número 5, pp. 575-584. Tenerife, España: Universidad de La Laguna. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88124507012> (consultada en enero de 2018)



VIII. Mapa Curricular

Mapa Curricular de la Licenciatura en Gastronomía, 2016

	PERIODO I	PERIODO II	PERIODO III	PERIODO IV	PERIODO V	PERIODO VI	PERIODO VII	PERIODO VIII	PERIODO IX
SEMESTRE I	MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN Base teórica de las ciencias exactas Matemáticas elementales Matemáticas avanzadas Técnicas básicas de cocina Servicios básicos de alimentos y bebidas Historia de la Gastronomía	BASES DE FUNDACIÓN Matemáticas avanzadas Técnicas avanzadas de cocina Alimentos	ESTADÍSTICA Estudios e instalaciones en alimentos y bebidas Bases de fundamentos Procesos de distribución Servicios de producción de alimentos y bebidas Alimentos	ESTADÍSTICA Estudios e instalaciones en alimentos y bebidas Bases de fundamentos Procesos de distribución Servicios de producción de alimentos y bebidas Alimentos	SERVICIOS ESTABLECIDOS PARA LA GASTRONOMÍA Restauración	ANÁLISIS Y MANEJO DE LOS SERVICIOS DE GASTRONOMÍA Gastronomía	TIPOS DE HERRAMIENTAS Restauración en alimentos y bebidas Gastronomía	PROCESOS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Gastronomía	PROCESOS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Gastronomía
SEMESTRE II	PROCESOS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Alimentos Alimentos de la Gastronomía Supervisión	PROCESOS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Alimentos Alimentos de la Gastronomía Supervisión	PROCESOS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Alimentos Alimentos de la Gastronomía Supervisión	PROCESOS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Alimentos Alimentos de la Gastronomía Supervisión	PROCESOS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Alimentos Alimentos de la Gastronomía Supervisión	PROCESOS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Alimentos Alimentos de la Gastronomía Supervisión	PROCESOS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Alimentos Alimentos de la Gastronomía Supervisión	PROCESOS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Alimentos Alimentos de la Gastronomía Supervisión	PROCESOS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Alimentos Alimentos de la Gastronomía Supervisión
SEMESTRE III	PROCESOS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Alimentos Alimentos de la Gastronomía Supervisión	PROCESOS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Alimentos Alimentos de la Gastronomía Supervisión	PROCESOS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Alimentos Alimentos de la Gastronomía Supervisión	PROCESOS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Alimentos Alimentos de la Gastronomía Supervisión	PROCESOS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Alimentos Alimentos de la Gastronomía Supervisión	PROCESOS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Alimentos Alimentos de la Gastronomía Supervisión	PROCESOS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Alimentos Alimentos de la Gastronomía Supervisión	PROCESOS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Alimentos Alimentos de la Gastronomía Supervisión	PROCESOS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Alimentos Alimentos de la Gastronomía Supervisión

SIMBOLOGÍA									
Unidad de enseñanza Total de horas	Horas prácticas Horas teóricas Total de horas	Total del curso Horas prácticas Horas teóricas Total de horas	Total del curso Horas prácticas Horas teóricas Total de horas	Total del curso Horas prácticas Horas teóricas Total de horas	Total del curso Horas prácticas Horas teóricas Total de horas	Total del curso Horas prácticas Horas teóricas Total de horas	Total del curso Horas prácticas Horas teóricas Total de horas	Total del curso Horas prácticas Horas teóricas Total de horas	Total del curso Horas prácticas Horas teóricas Total de horas

PARÁMETROS DEL PLAN DE ESTUDIOS	
Horas Básicas	20
Horas de la Licenciatura	120
Horas de la UAEM	100
Horas de la Facultad	100
Horas de la Licenciatura	120
Horas de la UAEM	100
Horas de la Facultad	100

TOTAL DEL PLAN DE ESTUDIOS	
UA. Gastronomía	85 + 7 SERVICIOS ASISTENCIA
UA. Gastronomía	85 + 7 SERVICIOS ASISTENCIA
UA. Gastronomía	85 + 7 SERVICIOS ASISTENCIA