



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



Guía de evaluación del 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 de evaluación del aprendizaje	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, de la unidad de aprendizaje, y actividades de evaluación	6
VII. Acervo bibliográfico	11
VIII. Mapa curricular	14
Anexos	15



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

El presente documento se elabora como complemento normativo del Programa de Estudios de la UA de Turismo Gastronómico, que corresponde al quinto periodo de la licenciatura en Gastronomía F16, que con fundamento en el título quinto del Reglamento de Estudios Profesionales de la Universidad Autónoma del Estado de México, se integran los criterios, instrumentos y procedimientos establecidos para la evaluación del aprendizaje.

Esta guía permite a los docentes y alumnos identificar las actividades, instrumentos y productos que servirán como evidencias bajo las cuales se sustentará la evaluación del curso de manera continua y sumativa a lo largo del periodo escolar, así como en las evaluaciones finales ordinarias, extraordinarias y a título de suficiencia.

De manera pertinente la unidad de aprendizaje busca que los alumnos adquieran conocimientos y habilidades que les permita 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.

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

Núcleo de formación:	Integral
Área Curricular:	Sociedad y Gastronomía
Carácter de la UA:	Obligatoria

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 evaluación

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

Evaluación del aprendizaje

Actividad	Evidencia	Instrumento
<p>Actividad de encuadre: El alumno recibe información del docente de los impactos económicos de la gastronomía en la actividad turística y de la política turística y su relación con la gastronomía.</p> <p>A1. Inicio: A partir de los conceptos vistos en clase, los alumnos realizarán un organizador de contenidos.</p> <p>A2. Desarrollo: Los alumnos analizarán estudios de casos acerca del aprovechamiento sustentable del patrimonio culinario y de las diferentes modalidades del turismo gastronómico.</p> <p>A3. 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”</p>	<p>I. Portafolio de evidencias</p> <p>E.1 Mapa conceptual</p> <p>E.2 Reportes de Lecturas</p> <p>E.3 Narrativa</p>	<p>Rúbrica</p> <p>Rúbrica</p> <p>Rúbrica</p>

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

Evaluación del aprendizaje

Actividad	Evidencia	Instrumento
<p>A.4 inicio: El alumno realizará diagramas de procesos donde plasme en forma gráfica los diferentes modelos para el diseño de experiencias turístico-gastronómicas.</p>	<p>E.4 Diagramas de procesos</p>	<p>Rúbrica</p>
<p>A.5 Desarrollo: derivado de la actividad anterior el alumno realizará un análisis comparativo de diferentes casos de experiencias gastronómicas en el turismo comunitario.</p>	<p>E.5 Matriz comparativa</p>	<p>Rúbrica</p>
<p>A.6 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.</p>	<p>E.6 Infografía</p> <p>1ª Evaluación parcial</p>	<p>Rúbrica</p>



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: Contenidos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Diagnóstico del entorno • Diseño del producto • Diseño de estrategias de comercialización 		
Evaluación del aprendizaje		
Actividad	Evidencia	Instrumento
<p>A7. Inicio: El alumno realizará un diagnóstico del entorno de una experiencia turístico-gastronómica a través de una práctica de aproximación-observación</p> <p>A8. Desarrollo: El alumno aplicará una metodología para el diseño de experiencias turístico-gastronómicas.</p> <p>A9. 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.</p>	<p>E.7 Diagnóstico del entorno</p> <p>E.8 Diseño de Producto turístico-gastronómico</p> <p>E.9 Propuesta turístico-gastronómica</p> <p>2ª Evaluación parcial</p>	<p>Rúbrica</p> <p>Lista de cotejo</p> <p>Lista de cotejo</p>



EVALUACIONES

Primer evaluación parcial

Evidencia	Instrumento	Porcentaje
I. Portafolio de evidencias		
E1 Mapa conceptual	Rúbrica	10%
E2 Reportes de lectura	Rúbrica	10%
E3 Narrativa	Rúbrica	30%
E4 Diagramas de procesos	Rúbrica	10%
E5 Matriz comparativa	Rúbrica	20%
E6 Infografía	Rúbrica	20%
Total:		100%

Segunda evaluación parcial

Evidencia	Instrumento	Porcentaje
II. Portafolio de evidencias		
E7 Diagnóstico del entorno	Rúbrica	30%
E8 Diseño de Producto turístico-gastronómico	Lista de cotejo	30%
E9 Propuesta turístico-gastronómica	Lista de cotejo	40%
Total:		100%

Evaluación ordinaria final

Evidencia	Instrumento	Porcentaje
Portafolio de evidencias I	Lista de cotejo	50%
Portafolio de evidencias II	Lista de cotejo	50%
Total:		100%

Evaluación extraordinaria

Evidencia	Instrumento	Porcentaje
Examen	Batería	50%
Portafolio de evidencias I	Lista de cotejo	25%
Portafolio de evidencias II	Lista de cotejo	25%



Total:	100%
---------------	-------------

Evaluación a título de suficiencia

Evidencia	Instrumento	Porcentaje
Examen	Batería	50%
Portafolio de evidencias I	Lista de cotejo	25%
Portafolio de evidencias II	Lista de cotejo	25%
Total:		100%

VII. Acervo bibliográfico (ejemplo y agregar ISBN)

- 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/0B7ymeE5lJ-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 aborigen 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)



ANEXOS

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

I. Portafolio de evidencias¹

CRITERIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO				ASIGNACIÓN
	Excelente 2.5	Bueno 2	Suficiente 1	Insuficiente .5	
OBJETIVO	El objetivo del portafolio es congruente con los contenidos de las lecciones o tareas del curso.. El objetivo representa el aprendizaje obtenido y la razón por la cual se estructuran de esa forma las evidencias.	El objetivo del portafolio considera sólo parcialmente los contenidos estudiados.	El objetivo del portafolio no es congruente con los contenidos o lecciones estudiadas.	No tiene objetivo explícito	
EVIDENCIAS	Incluye todos los tipos de evidencias: palabras clave, estrategias, resúmenes, mapas, etc. Las evidencias demuestran los avances en los aprendizajes esperados.	Incluye al menos tres de los tipos de evidencias solicitadas. No todas las evidencias demuestran claramente el avance de en los aprendizajes esperados.	Incluye sólo dos tipos de las evidencias solicitadas. Solamente una evidencia demuestra el avance en los aprendizajes esperados.	Incluye sólo uno o ninguna de los tipos de evidencias solicitadas. La evidencia presentada no demuestra avance en los aprendizajes.	
ORGANIZACIÓN	Todos los documentos están correctamente presentados: Constan de encabezado, son claros, limpios, explicativo.	A los documentos les faltan algunos elementos de la presentación .	A los documentos les faltan más de dos elementos de presentación .	El documento solo tiene un elemento o ninguno de presentación.	
ORTOGRAFIA	El portafolio de evidencias está elaborado sin errores ortográficos.	Hay hasta cinco errores ortográficos.	Hay de 6 a 10 errores ortográficos en el portafolio	Hay más de 10 errores ortográficos.	

¹ Este instrumento se utiliza también para la EF. Lista de cotejo: Portafolio de evidencias, que aplica para las evaluaciones ordinarias, extraordinarias y a título de suficiencia.



SUMAS					
-------	--	--	--	--	--

¹ Este instrumento se utiliza también para la EF. Lista de cotejo: Portafolio de evidencias, que aplica para las evaluaciones ordinarias, extraordinarias y a título de suficiencia.

E1. Rúbrica: Mapa conceptual:

CRITERIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO				ASIGNACIÓN
	Excelente 1	Bueno .75	Suficiente .5	Insuficiente .25	
Tema principal	Identifica ampliamente tema principal	Identifica medianamente tema principal	Identifica regularmente tema principal	No identifica el tema principal	
Esquema	Representa los conceptos principales a través de un esquema, utiliza palabras claves y las encierra en óvalos o rectángulos.	Representa en un 75% los conceptos principales a través de un esquema y únicamente utiliza el 50% de palabras claves, y los muestra con óvalos o rectángulos	Representa en un 50% los conceptos principales a través de un esquema y únicamente utiliza el 50% de palabras claves, y los muestra con óvalos o rectángulos	El esquema no tiene relación con el tema solicitado	
Organización	El mapa conceptual se encuentra presentado de manera original, ordenado de manera jerárquica, lógica y secuencial	El mapa conceptual se encuentra presentado de manera lógica, la información no está del todo ordenada de manera jerárquica, lógica y secuencial	El mapa conceptual se encuentra presentado de manera lógica, la información no está ordenada de manera jerárquica, lógica y secuencial	El mapa conceptual no tiene relación con el tema	
Conexión de conceptos	Clasificación de conceptos presentados de manera lógica, estos se encuentran muy bien	Clasificación de conceptos presentados de manera lógica,	Clasificación de conceptos presentados de manera lógica, estos se encuentran	No existe lógica entre los conceptos a través de	



	relacionados unos con otros a través de palabras claves y /o conectores, de tal manera que resulta fácil su comprensión	estos se encuentran bien relacionados a través de palabras claves y/o conectores, lo que dificulta su comprensión	medianamente relacionados a través de palabras claves y/o conectores, lo que dificulta su comprensión	conectores	
Conceptos	Incluye todos los conceptos obligatorios, incorpora otros conceptos relacionados con la temática	Incluye la mayoría los conceptos obligatorios, no incorpora conceptos adicionales	Incluye pocos conceptos obligatorios, no incorpora conceptos adicionales	Los conceptos utilizados no concuerdan con la temática	
Presentación	El mapa conceptual se encuentra impecablemente presentado, no incluye faltas ortográficas	El mapa conceptual se encuentra medianamente presentado y presenta algunas faltas ortográficas (menos de 2 faltas).	El mapa conceptual se encuentra regularmente presentado y presenta más de 5 ortográficas	El mapa conceptual se encuentra mal presentado, con más de 5 faltas de ortografía	
Conclusión (Nota: colocar al reverso de la hoja)	Incluye una conclusión muy bien elaborada	Incluye una conclusión bien elaborada	Incluye una conclusión medianamente elaborada	Incluye conclusión mal elaborada	
Reflexión sobre la importancia del trabajo realizado y su relación con el estudio de la gastronomía (Nota: Colocar al reverso de la hoja)	Incluye una reflexión muy bien elaborada que demuestra de manera clara la forma en que la lectura del documento le será de utilidad en su Ejercicio futuro como gastrónomo.	Incluye una reflexión bien elaborada que demuestra de manera clara la forma en que la lectura del documento le será de utilidad en su Ejercicio futuro como gastrónomo.	Incluye una reflexión medianamente elaborada que demuestra de manera clara la forma en que la lectura del documento le será de utilidad en su ejercicio futuro como gastrónomo.	Incluye una reflexión fuera de contexto	



E2. Rúbrica: Reporte de lectura

CRITERIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO			ASIGNACIÓN
	Excelente 1	Bueno .7	Suficiente .3	
Introducción	Señala correctamente el título del texto, la ficha bibliográfica y objetivo del autor.	Señala correctamente dos de los siguientes elementos: el título del texto, la ficha bibliográfica y objetivo del autor.	Señala correctamente uno o ninguno de los siguientes elementos: el título del texto, la ficha bibliográfica y objetivo del autor.	
Desarrollo: Ideas principales	Se recuperan las ideas principales del texto, de manera sencilla y clara.	La mayor parte de las ideas principales se muestran claras.	La mayor parte de las ideas principales se muestran poco claras.	
Conclusión: Consideraciones personales	Las consideraciones personales aportan la postura del lector, plantea argumentos significativos y se encuentran bien sustentados. Y las funciones están detectadas correctamente.	Las consideraciones personales se plantean, sin embargo algunos de los argumentos no son significativos ni relevantes, ni se encuentran bien sustentados.	Las consideraciones personales se plantean, sin embargo los argumentos no son significativos, relevantes ni bien sustentados.	

E3. Rúbrica: Narrativa

INSTRUCCIONES: Verifique que las especificaciones de la NARRATIVA que presenta el alumno, coincidan con las enunciadas y marque con una "X" el cumplimiento o no en la columna correspondiente. Así mismo, es importante anotar las observaciones pertinentes. Debe cumplir con el 100% de los elementos requeridos, tomando en cuenta la calidad en las observaciones, para obtener 3 puntos.

No	Especificaciones a evaluar	REGISTRO DE CUMPLIMIENTO		OBSERVACIONES
		SI	NO	
FORMA				
1	Portada: Nombre de la escuela (logotipo), carrera, materia, maestro, alumno, matrícula, grupo, lugar y fecha de entrega			
2	Ortografía (cero errores ortográficos).			
3	Limpieza (NO: borrones, corrector, manchas). Hojas de color blanco			
CONTENIDO				
4	Introducción.			
5	Índice.			
6	Desarrollo del tema			



7	Desarrollo de los subtemas.			
8	Conclusiones del tema.			
9	Recomendaciones del tema.			
10	Bibliografía formato APA 6 ^{ta} edición.			

E4. Rúbrica: Diagrama de procesos

CRITERIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO				ASIGNACIÓN
	Excelente 1	Buen .75	Suficiente .5	Insuficiente .25	
Conceptos	Se identifican claramente la idea principal y al menos cinco ideas secundarias	Se identifica la idea principal con menos de cinco ideas secundarias.	Sólo se identifican conceptos sin relación clara con la idea principal	No se identifica claramente la idea principal pero si algunos conceptos.	
Niveles de jerarquización	El diagrama de procesos esta ordenado y es fácil de leer y comprender.	El diagrama de proceso esta ordenado pero no es fácil de leer.	El diagrama esta ordenado pero no se comprende.	El diagrama no está ordenado o no se entregó.	
Formato del escrito	No hay errores de gramática, ni ortografía, ni errores de puntuación y acentos.	Casi no hay errores de gramática, ortografía, ni errores de puntuación y acentos.	No hay errores de gramática pero se observan errores de ortografía, errores de puntuación y acentos.	Existen muchos errores gramaticales, ortográficos, de puntuación y acentos.	

E5. Rúbrica: Matriz comparativa

CRITERIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO			ASIGNACIÓN
	Excelente 2	Bueno 1	Suficiente .5	
Establece los elementos y las características a comparar	Identifica todos los elementos de comparación. Las características elegidas son suficientes y pertinentes.	Incluye la mayoría de los elementos que deben ser comparados. Las características son suficientes para realizar una buena comparación.	Faltan algunos elementos esenciales para la comparación. Sin embargo, las características son mínimas.	



Identifica las semejanzas y diferencias	Identifica de manera clara y precisa las semejanzas y diferencias entre los elementos comparados.	Identifica la mayor parte de las semejanzas y diferencias entre los elementos comparados.	Identifica varias de las semejanzas y diferencias entre los elementos comparados.	
Representación esquemática de la información	El organizador gráfico presenta los elementos centrales y sus relaciones en forma clara y precisa.	El organizador gráfico que construye representa los elementos con cierta claridad y precisión.	El organizador gráfico elaborado representa los elementos solicitados aunque no es del todo claro y preciso.	
Ortografía, gramática y presentación.	Sin errores ortográficos o gramaticales.	Existen errores Ortográficos y gramaticales mínimos (menos de 3).	Varios errores ortográficos y gramaticales (más de 3 pero menos de 5).	

E6. Rúbrica: Infografía

CRITERIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO			ASIGNACIÓN
	Excelente 2	Bueno 1	Suficiente .5	
Revisión del tema	Evidencia Comprensión y revisión del tema en todos los aspectos.	Evidencia revisión del tema en la mayoría de los aspectos	Evidencia revisión del tema únicamente de algunos aspectos	
Presentación de la información	La presentación está diseñada en forma organizada y clara.	La presentación es organizada aunque requiere de correcciones.	La presentación no presenta la atención a las reglas de presentación, es desorganizada.	
presentación visual	Usa colores que contrastan y facilitan la lectura de los textos de la infografía, utiliza tipografía legible y en distintos tamaños e imágenes.	No usa colores que contrastan, utiliza una tipografía legible y manejo de tamaño, utiliza imágenes.	No usa colores que contrastan, utiliza una tipografía poco legible sin manejo de tamaño, sin imágenes.	
Fuentes Consultadas	Presenta 3 o más fuentes consultadas	Presenta dos fuentes consultadas	Presenta solo una fuente consultada	
Cita las fuentes consultadas	Las referencias provienen de sitios web reconocidos y/ o de artículos científicos y cita todas las imágenes y videos utilizados.	Las referencias provienen de sitios web reconocidos y/o de artículos científicos y cita solo algunas imágenes o videos utilizados	Las fuentes consultadas provienen de artículos no científicos pero no cita las imágenes, videos utilizados.	



E7. Rúbrica: Diagnóstico del entorno

CRITERIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO				VALORACIÓN
	EXCELENTE 3	MUY BIEN 2	BIEN 1	MEJORABLE .5	
INFORMACIÓN	Proporciona la información documental que sustenta el diagnóstico Se describe la información obtenida en la Práctica de Observación y Aproximación	Proporciona la información documental incompleta que sustenta el diagnóstico Se describe la información obtenida en la Práctica de Observación y Aproximación	La información carece de sustento Se describe la información obtenida en la Práctica de Observación y Aproximación	No proporciona la información solicitada No realiza la práctica de Observación y aproximación	
ESTRUCTURA	Siguió la estructura solicitada: -Carátula: Datos oficiales de la universidad y el centro universitario, nombre del trabajo, nombre del autor o autores, unidad de aprendizaje, nombre del profesor, lugar y fecha. -Índice -Introducción -Metodología (antecedentes, objetivos, métodos de trabajo, técnicas y herramientas) -Contenido temático -Conclusiones - Referencias -Anexos	Carece de alguno de los elementos anteriores	Carece de más de dos de los elementos anteriores	Carece de más de dos de los elementos anteriores	
INTRODUCCIÓN	La introducción incluye el propósito, exposición general del tema, objetivos claros y subdivisiones principales.	La introducción incluye el propósito, exposición general del tema y subdivisiones principales. Los objetivos están un poco confusos.	La introducción incluye el propósito. No se presenta la exposición general del tema o las subdivisiones principales. El propósito, el tema y los objetivos requieren clarificación o no se presentan de forma objetiva.	La introducción está incompleta, es inefectiva, confusa o está ausente. No incluye exposición general del tema, sus subdivisiones principales o no son relevantes. El propósito, el tema y los objetivos no están claros.	



DIAGNÓSTICO	Desarrolló el modelo metodológico que se le proporcionó, de manera adecuada, desarrollando cada uno de los elementos y obtuvo resultados que permiten tomar decisiones para el diseño de la propuesta final.	Desarrolló el modelo metodológico que se le proporcionó, faltaron elementos de analizar, pero obtuvo resultados que permiten tomar decisiones para el diseño de la propuesta final.	Desarrolló el modelo metodológico que se le proporcionó, de manera adecuada, desarrollando cada uno de los elementos, pero no obtuvo resultados que permiten tomar decisiones para el diseño de la propuesta final.	No desarrolló el modelo metodológico que se le proporcionó, de manera adecuada y no obtuvo resultados que permiten tomar decisiones para el diseño de la propuesta final.	
ORGANIZACIÓN	Las ideas se presentan en orden lógico según estableció el profesor. Tiene coherencia y presenta fluidez en la transición de las ideas. El orden de los párrafos refuerza el contenido. Cada párrafo presenta una idea distinta. El espacio en blanco o las gráficas contribuyen a la organización.	Las ideas se presentan en orden lógico según estableció el profesor. Tiene coherencia y presenta fluidez en la transición de las ideas. El orden de los párrafos refuerza el contenido. Cada párrafo presenta una idea distinta. El espacio en blanco o las gráficas contribuyen a la organización.	Las ideas presentan orden lógico. Tiene coherencia pero la transición de las ideas entre los párrafos no se presenta con fluidez. El orden y las ideas de los párrafos refuerzan limitadamente el contenido. Necesita añadir más espacios en blanco para contribuir a la organización.	Las ideas no se presentan en orden lógico. No tiene coherencia, las transiciones entre párrafos es pobre o ninguna y el orden de los párrafos no refuerza el contenido. Los espacios en blanco no son suficientes para contribuir a la organización.	
COHESIÓN	La estructura o el orden de las palabras (sintaxis) en las oraciones es lógico. Utiliza correctamente los signos de puntuación y los pronombres. Selecciona cuidadosamente las palabras.	La estructura o el orden de las palabras (sintaxis) en las oraciones es lógico. Tiene muy pocos errores de puntuación o en la utilización de pronombres. Selecciona cuidadosamente las palabras.	Tiene errores en la estructura de las oraciones, en la puntuación y en la utilización de los pronombres. Las palabras seleccionadas son poco apropiadas.	Son frecuentes los fragmentos y oraciones incompletas. Tiene demasiados errores de puntuación y en la utilización de los pronombres. Las palabras seleccionadas son inapropiadas.	
GRAMÁTICA	No tiene errores ortográficos, de acentuación o de conjugación de verbos. Uso adecuado de signos de puntuación.	Tiene muy pocos errores ortográficos, de acentuación o conjugación de verbos. Presenta de 2 a 4 errores en el uso de signos de puntuación.	Tiene errores ortográficos, de acentuación o conjugación de verbos. Presenta más de 4 errores de puntuación.	Tiene muchos errores que distraen considerablemente o totalmente al lector.	
CONCLUSIÓN	Termina el trabajo con un resumen muy claro donde incluye el propósito y los objetivos del tema. La transición entre el cuerpo de la presentación y la conclusión tiene fluidez.	Termina el trabajo con un resumen bastante claro. La transición entre el cuerpo de la presentación y la conclusión tiene bastante fluidez.	Termina el trabajo con un resumen satisfactorio. La transición entre el cuerpo de la presentación y la conclusión tiene alguna fluidez.	El resumen es limitado o no lo incluyó. La transición entre el cuerpo de la presentación y la conclusión es muy pobre o no existe	
-TRABAJO EN EQUIPO	Se observa el trabajo en equipo, planeado y organizado	1 de los integrantes del equipo no participo	Algunos de los integrantes hicieron aportaciones significativas El trabajo fue planeado y organizado por menos de la mitad del equipo	1 o 2 de los integrantes del equipo hicieron aportaciones significativas El trabajo no fue planeado y organizado	



PRESENTACIÓN	<p>Cumple con los siguientes requisitos:</p> <p>La portada incluye título congruente con el contenido, información del curso e información del estudiante, datos de identificación de la universidad, el centro universitario, escudos, licenciatura, nombre del autor, del profesor y fecha.</p> <p>La presentación del trabajo es formal según lo indique el profesor (a)</p>	<p>La portada no contiene alguno de los datos anteriores</p> <p>La presentación del trabajo es formal según lo indique el profesor (a)</p>	<p>La portada no contiene de 2 a 4 datos anteriores</p> <p>La presentación del trabajo es formal según lo indique el profesor (a)</p>	<p>No es consistente o no siguió las especificaciones del profesor en la presentación del ensayo.</p> <p>La presentación del trabajo es formal según lo indique el profesor (a)</p>	
FUENTES DE INFORMACIÓN	<p>Las fuentes de información son variadas y múltiples. La información recopilada tiene relación con el tema, es relevante y actualizada. Las fuentes son confiables y contribuyen al desarrollo del tema.</p> <p>Usa sistema APA adecuadamente para citar y en la bibliografía</p>	<p>Las fuentes de información son variadas y múltiples. La información recopilada es actualizada pero incluye algunos datos que no son relevantes o no tienen relación con el tema. Las fuentes son confiables y contribuyen al desarrollo del tema.</p> <p>Usa sistema APA para citar, presenta de 2 a 4 errores en fuentes o en la bibliografía</p>	<p>Las fuentes de información son limitadas o poco variadas. La información recopilada tiene relación con el tema pero algunas no están al día o no son relevantes. Algunas fuentes no son confiables por lo que no contribuyen al desarrollo del tema.</p> <p>Usa sistema APA de manera incorrecta en fuentes o en la bibliografía</p>	<p>Las fuentes de información son muy pocas o ninguna. Si utiliza fuentes, éstas no son confiables ni contribuyen al tema. La información tiene poca o ninguna relación con el tema principal.</p> <p>No usa sistema APA para citar y en la bibliografía</p>	



E8. Rúbrica: Lista de cotejo Diseño de producto turístico-gastronómico

Lista de cotejo
DISEÑO DEL PRODUCTO TURÍSTICO-GASTRONÓMICO

Unidad de aprendizaje: Turismo Gastronómico

Alumno: _____

Grupo _____

Criterios de Evaluación: Para acreditar el **DISEÑO DEL PRODUCTO TURÍSTICO-GASTRONÓMICO** el alumno deberá cumplir con el 90% de las especificaciones.

INSTRUCCIONES: Verifique que las especificaciones del DISEÑO DEL PRODUCTO que presenta el alumno, coincidan con las enunciadas y marque con una "X" el cumplimiento o no en la columna correspondiente. Así mismo, es importante anotar las observaciones pertinentes.

No	ESPECIFICACIONES A EVALUAR	REGISTRO DE CUMPLIMIENTO		OBSERVACIONES
		SI	NO	
FORMA				
1	Contiene una carátula con los datos generales del (los) alumno (s), nombre, licenciatura, unidades de aprendizaje, facilitador y fecha.			
2	Tiene un índice donde se especifiquen todos los apartados que integran el proyecto. La redacción es coherente, en tercera persona, con citas en estilo APA, haciendo uso de signos de puntuación y ortografía correcta.			
3	Al final del documento, agrega la bibliografía de los libros, artículos, páginas web, consultadas para dar fundamento al desarrollo del proyecto en estilo APA.			
DISEÑO DE PRODUCTO TURÍSTICO				
4	Presenta el diagnóstico			
5	Hace el análisis de la demanda			
6	Identifica la demanda real			
7	Describe la demanda potencial			
8	Diseña y describe los atributos de producto (físicos, funcionales, psicológicos)			
9	Posicionamiento del producto (segmentación del mercado)			
10	Marca (nombre, logo, slogan)			
11	Diseño de la experiencia (Curva dramática, Lugares, relatos y demás elementos)			
12	Mezcla de marketing (precio, plaza, promoción)			
13	Presenta conclusiones.			



14	Presenta bibliografía y anexos			
----	--------------------------------	--	--	--

E9. Lista de cotejo: PROPUESTA TURÍSTICO-GASTRONÓMICA

Lista de cotejo
PROPUESTA TURÍSTICO-GASTRONÓMICO

Unidad de aprendizaje: Turismo Gastronómico

Alumno: _____

Grupo _____

Criterios de Evaluación: Para acreditar el **PROPUESTA TURÍSTICO-GASTRONÓMICO** el alumno deberá cumplir con el 90% de las especificaciones.

INSTRUCCIONES: Verifique que las especificaciones de la PROPUESTA que presenta el alumno, coincidan con las enunciadas y marque con una "X" el cumplimiento o no en la columna correspondiente. Así mismo, es importante anotar las observaciones pertinentes.

No	ESPECIFICACIONES A EVALUAR	REGISTRO DE CUMPLIMIENTO		OBSERVACIONES
		SI	NO	
FORMA				
1	Contiene una carátula con los datos generales del (los) alumno (s), nombre, licenciatura, materia, cuatrimestre, facilitador y fecha.			
2	Tiene un índice donde se especifiquen todos los apartados que integran el proyecto, la redacción es coherente, en tercera persona, con citas en estilo APA, haciendo uso de signos de puntuación y ortografía correcta.			
3	Al final del documento, agrega la bibliografía de los libros, artículos, páginas web, consultadas para dar fundamento al desarrollo del proyecto en estilo APA.			
REPORTE DE PRÁCTICA ACADÉMICA DE CAMPO (20%)				
11	Identificó el tipo de corriente turística que se observa en el lugar (especificar características)			
12	Identificó las actividades turísticas que se practican en el lugar, así como los servicios turísticos y complementarios que ofrece (especificar cuáles son los más demandados)			
13	Describe las características de los sitios visitados y contrasta con la investigación documental realizada previamente			
14	El alumno participó activamente en las actividades y visitas, realizó entrevistas personales con las que obtuvo información significativa			
15	Integró un reporte escrito en el que se refleja el análisis crítico de las observaciones realizadas a los productos turístico-gastronómicos visitados y complemento el documento con fotografías y videos de los elementos observados			
CONTENIDO DEL DOCUMENTO (15%)				
4	Redacta una introducción de al menos una cuartilla donde muestre un panorama general del contenido del proyecto.			



5	La justificación del proyecto da respuesta a las preguntas ¿Qué va a hacer?, ¿Para qué lo va a hacer?, ¿Por qué lo va a hacer?, ¿Cómo y cuándo lo va a hacer?			
6	Realiza un análisis de la teoría que gira en torno al proyecto a través de un marco teórico que sirva como sustento a la actividad desarrollada, haciendo uso de al menos tres autores relacionados con dicho tema.			
	Identifica la correlación, evolución y dinamismo del entorno del espacio geográfico objeto de estudio.			
7	Describe el producto turístico-gastronómico con los elementos que lo integran, como resultado de las observaciones de la visita de campo.			
8	Prueba, simula o realiza una proyección a futuro del comportamiento del producto en un entorno real y procesa la información obtenida.			
9	Analiza los resultados obtenidos que permitan identificar, clasificar e interpretar la información.			
10	En las conclusiones interpreta la información obtenida permitiendo identificar oportunidades de mejora, así como la eficiencia del producto final para dar solución a la problemática detectada, haciendo recomendaciones para el seguimiento del mismo.			
PRESENTACIÓN DEL PROYECTO (5%)				
16	Se presenta el día y hora señalado bajo el régimen de formalidad y profesionalismo			
17	Organización al exponer, todos los integrantes participan y conocen el tema			
18	Calidad de las diapositivas, tiempo de exposición, presentación atractiva, orden y limpieza			
19	Responden correctamente las preguntas planteadas, muestran conocimiento en el tema			