*Misión*

*El Departamento de Estudios Turísticos, es una unidad académica, orientada a formar recursos humanos en las diversas áreas del turismo, (Desarrollo Turístico, Servicios y Mercadotecnia) apegado a estándares de calidad internacional de vanguardia, sus egresados se caracterizan por ser emprendedores y comprometidos con la sociedad, coadyuvando al desarrollo regional. Coadyuva al desarrollo turístico regional con bases sustentables a través de los proyectos de investigación y vinculación en conjunto con las comunidades de la región y realiza actividades de extensión y difusión de la cultura a través de sus eventos, rescatando aquellos valores que van en función del turismo. Sus académicos forman una planta docente actualizada y capacitada en sus formaciones profesionales y didácticas, integrados en cuerpos académicos consolidados, cuyas funciones son las sustantivas del Departamento.*

*Perfil Profesiográfico*

*El Licenciado en Turismo es un profesionista capacitado para administrar los recursos humanos, naturales y culturales con que cuenta un país, estado o región, con el fin de aprovecharlos de manera sustentable en beneficio de la población y de los turistas, incidiendo en el desarrollo regional.*

**1.- IDENTIFICACIÓN DEL CURSO.**

| |
|---|
| Centro Universitario de la Costa Sur |

**2.- DEPARTAMENTO.**

| |
|---|
| Estudios Turísticos |

**3.- NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE / MATERIA.**

| |
|---|
| Manejo y Gestión de Rutas Gastronómicas |

**3.1- ÁREA DE FORMACIÓN:**

| |
|---|
| Especializante Selectiva |



Avenida Independencia Nacional # 151, Kilómetro 200 carretera Guadalajara – Barra de Navidad C.P. 48900. Tels: (338) 2-1017 y 10385. Autlán de Navarro, Jalisco.

| CLAVE | TIPO | HRS. TEORÍA | HRS. PRACTICA | HRS. TOTALES | CRED. | PRERREQUISIT O |
|---|---|---|---|---|---|---|
| IC765 | CT | 40 | 40 | 80 | 8 | Higiene en el Manejo de los Alimentos y Bebidas |

**4.- ELABORADO POR:**

Mtra. Fabiola Borbón Alvarado

**5.- FECHA DE ULTIMA ACTUALIZACIÓN.**

Agosto de 2022

**6.- NOMBRE DEL PROFESOR:**

Mtra. Fabiola Borbón Alvarado

**7.- FORMACIÓN ACADEMICA**

· Lic. en Turismo

· Maestra en Marketing Turístico y Hotelero

· Diplomado en iniciación a la Gastronomía

· Master Chef en Repostería Internacional

· Estudiante doctorado en Gestión Cultural

**8.-EXPERIENCIA PROFESIONAL**

· 23 años de experiencia como docente del Cucsur

· Organización de eventos relacionados con el área de A y B

· Jefe de Arte Cultura y Turismo, H. Ayuntamiento Constitucional de Autlán de Navarro 2004-2006.

Avenida Independencia Nacional # 151, Kilómetro 200 carretera Guadalajara – Barra de Navidad C.P. 48900. Tels: (338) 2-1017 y 10385. Autlán de Navarro, Jalisco.



· Representante Regional de Cultura ante la Secretaría de Cultura de Jalisco 2004-2006. · Docente Instituto de Formación para el Trabajo del Estado de Jalisco

**9.- OBJETIVO GENERAL.**

· Que el alumno desarrolle las competencias para el diseño y panificación de rutas gastronómicas.

**10.- OBJETIVOS ESPECIFICOS.**

Que el alumno:

· Conozca los tipos y enfoques de mercado de rutas e itinerarios gastronómicos.

· Elabore inventarios de recursos turísticos y los valorare desde el punto de vista gastronómico.

· Diseñe y planifique una ruta gastronómica local.

**11.-ATRIBUTOS O SABERES.**

| SABERES | CONTENIDOS |
|---|---|
| Teóricos (conocimientos) | · Sobre su gastronomía y su relación con el turismo.<br>· Que es una ruta gastronómica, su diseño y planificación. |
| Metodológicos (Aptitudes, capacidades y habilidades) | · Capacidad de análisis, gestión y toma de decisiones.<br>· Apto para elaborar inventarios gastronómicos y diseñar rutas gastronómicas. |

| | |
|---|---|
| Formativos (valores y actitudes) | · Actitudes de liderazgo, creatividad, y equipo. |



Avenida Independencia Nacional # 151, Kilómetro 200 carretera Guadalajara – Barra de Navidad C.P. 48900. Tels: (338) 2-1017 y 10385. Autlán de Navarro, Jalisco.



**12.- CONTENIDO TEORICO - PRACTICO (TEMÁTICO SINTETICO).**

Unidad 1 Turismo gastronómico en la nueva normalidad

1.1. Panorama mundial sobre turismo gastronómico: tendencias y motivaciones

1.2. Tipologías genéricas de turismo gastronómico

1.3. Hiperpersonalización de productos y servicios generacionales

1.4. Mercados prioritarios en entorno rurales

1.5. Desarrollo de experiencias gastronómicas

1.5.1. Pilares desarrollo de experiencias

1.5.2. Aplicación del marketing de experiencias

1.6. Nuevas variables de competitividad

1.7. Un pueblo un producto

Unidad 2 Rustas Gastronómicas Sostenibles

2.1. Conceptualización

2.2. Características y tipos de rutas

2.3. Pilares de la sostenibilidad

2.4. Objetivos del Desarrollo Sostenible y Rutas Gastronómicas

2.5. Inventario gastronómico

2.5.1. Componentes

2.5.2. Geografía y biodiversidad gastronómica

2.5.3. Biodiversidad y protección del territorio

2.5.4. Cadena productiva y de valor

Unidad 3 Metodología para el diseño de rutas gastronómicas

3.1. Delimitación geográfica de la ruta

3.2. Relevamiento inicial

3.3. Selección de atractivos

3.4. Identificación de necesidades para el desarrollo y fortalecimiento de la ruta

3.5. Nombre y objetivo de la ruta

3.6. Definición de itinerario

3.7. Promoción y comercialización



Avenida Independencia Nacional # 151, Kilómetro 200 carretera Guadalajara – Barra de Navidad C.P. 48900. Tels: (338) 2-1017 y 10385. Autlán de Navarro, Jalisco.



## 13.-MODALIDADES DEL PROCESO DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

### 13.1.- TÉCNICAS DE ENSEÑANZA

Técnica expositiva

Trabajo en grupos

### 13.2 TAREAS O ACCIONES

Exposiciones

Investigaciones

Prácticas

Desarrollo de productos y casos prácticos

## 14.- CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA QUE AYUDAN AL CUMPLIMIENTO DE LA VISIÓN Y EL PERFIL PROFESIOGRÁFICO

· Los conocimientos adquiridos en esta materia, formaran al alumno en el área de Servicios de Alimentos y Bebidas, bajo competencias que le permitan ofrecer un producto gastronómico creativo e innovador, que contribuya al desarrollo de su región.

## 15.- CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

· Organizaciones privadas que ofrezcan servicio de alimentos y bebidas.

· Organismos públicos y privados que promuevan la cultura gastronómica de las regiones del país.

· Empresas turísticas que presten servicios relacionados con alimentos y bebidas.

## 16.- ACREDITACIÓN

· De conformidad a lo que establece el Capítulo IV y V del Reglamento General de Evaluación y Promoción de la Universidad de Guadalajara.



Avenida Independencia Nacional # 151, Kilómetro 200 carretera Guadalajara – Barra de Navidad C.P. 48900. Tels: (338) 2-1017 y 10385. Autlán de Navarro, Jalisco.



**DE LA EVALUACIÓN CONTINUA DEL CURSO**

**Artículo 19.** Una vez concluido el curso, el profesor de la materia deberá valorar todos los medios de evaluación que hayan sido aplicados y de acuerdo con los porcentajes aprobados por la Academia, asentará el resultado final en las actas correspondientes.

**Artículo 20.** Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado final de la evaluación en el periodo ordinario, establecido en el calendario escolar aprobado por el H. Consejo General Universitario, se requiere:

**I.** Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y
**II.** Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades registradas durante el curso.

La fracción II no será aplicable para los estudios de posgrado ni para los planes de estudio que se impartan en las modalidades no convencionales (abiertas, a distancia y semiescolarizadas), los cuales deberán cubrir los requisitos que establezca el dictamen correspondiente.

**Artículo 21.** Los registros de evaluación continua en que se asienten los resultados de los medios que hayan sido aplicados durante el desarrollo del curso, serán remitidos por el profesor de la materia al Jefe del Departamento en los Centros Universitarios y en las Escuelas del Sistema de Educación Media Superior al Coordinador Académico, a más tardar 3 días hábiles posteriores a la fecha establecida como fin del periodo de clases en el calendario escolar, aprobado por el H. Consejo General Universitario.

**Artículo 22.** En los Centros Universitarios, las actas de calificación final serán concentradas en la Coordinación de Control Escolar, a más tardar 3 días hábiles posteriores a la fecha establecida como fin del periodo de clases determinado en el calendario escolar, aprobado por el H. Consejo General Universitario, para los procesos administrativos correspondientes y su publicación inmediata.

**CAPÍTULO V**
**DE LA EVALUACIÓN EN PERIODO EXTRAORDINARIO**

**Artículo 23.** La evaluación en periodo extraordinario tiene por objeto proporcionar a los alumnos la oportunidad de acreditar una materia que por cualquier circunstancia, no haya logrado el

registro de una calificación aprobatoria durante el periodo de la evaluación continua. Se exceptúan de este caso las materias de orden práctico que requerirán la repetición del curso.



Avenida Independencia Nacional # 151, Kilómetro 200 carretera Guadalajara – Barra de Navidad C.P. 48900. Tels: (338) 2-1017 y 10385. Autlán de Navarro, Jalisco.



La evaluación en periodo extraordinario no será aplicable para los estudios de posgrado. En los planes de estudio que se impartan en las modalidades no convencionales, la evaluación en periodo extraordinario se aplicará de conformidad con lo establecido en el dictamen correspondiente.

**Artículo 24.** La evaluación en periodo extraordinario deberá versar sobre el contenido global de la materia, se realizará a través de los medios o instrumentos diseñados, aplicados y calificados por el profesor de la materia, bajo la supervisión de la academia correspondiente. **Artículo 25.** La evaluación en periodo extraordinario se calificará atendiendo a los siguientes criterios:

**I.** La calificación obtenida en periodo extraordinario, tendrá una ponderación del 80% para la calificación final;

**II.** La calificación obtenida por el alumno durante el periodo ordinario, tendrá una ponderación del 40% para la calificación en periodo extraordinario, y

**III.** La calificación final para la evaluación en periodo extraordinario será la que resulte de la suma de los puntos obtenidos en las fracciones anteriores.

**Artículo 26.** Una vez realizada la evaluación en periodo extraordinario, el profesor de la materia deberá calificar conforme a lo señalado en el artículo 25 del presente reglamento y asentar el resultado final en las actas correspondientes.

**Artículo 27.** Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, se requiere:

**I.** Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente.

**II.** Haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente. **III.** Tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades registradas durante el curso.

**Artículo 28.** Para la entrega y publicación de calificaciones de la evaluación en periodo extraordinario, se deberá observar lo establecido en el artículo 22 de este ordenamiento, a más tardar tres días hábiles posteriores a la fecha contemplada como conclusión del periodo extraordinario de evaluación, establecida en el calendario escolar. Los Centros Universitarios y el Sistema de Educación Media Superior deberán remitir a la Coordinación de Control Escolar de la Administración General, la calificación obtenida en el periodo ordinario y en el extraordinario de los alumnos inscritos, a más tardar en los seis días hábiles posteriores a la fecha establecida como fin del periodo extraordinario de evaluación fijado en el calendario escolar, aprobado por el H. Consejo

Avenida Independencia Nacional # 151, Kilómetro 200 carretera Guadalajara – Barra de Navidad C.P. 48900. Tels: (338) 2-1017 y 10385. Autlán de Navarro, Jalisco.



General Universitario.

**Artículo 29.** Las fechas para la aplicación de las evaluaciones en periodo extraordinario, serán establecidas en el calendario escolar que en su oportunidad apruebe el H. Consejo General Universitario, excepto en las modalidades abierta y a distancia que estarán a lo dispuesto en el dictamen de aprobación del plan de estudios correspondiente. El calendario escolar establecerá dos periodos extraordinarios de evaluación, uno a la mitad del ciclo escolar y otro al final. En el primer periodo sólo se aplicará para las materias que concluyan dentro de los primeros tres meses del ciclo escolar.

## 17.- EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

Se solicita incluir 3 lecturas en inglés con el fin de coadyuvar a la practica del idioma, además de sujetarse al formato oficial para la entrega de trabajos de la carrera de licenciado en turismo.

| **EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO (resultado de la actividad)** | **CRITERIOS DE DESEMPEÑO PROFESIONAL (actividad a realizar)** | **CAMPO DE APLICACIÓN (lugar en donde se aplica)** |
|---|---|---|
| Elaboración de cuadros sinópticos, reportes y resúmenes de lectura | Descripción de ..... en relación a lo social, ambiental y económico | Campo profesional y vida social |
| Reportes de lectura | Actualización de temas de importancia en el área | Desarrollo personal |

| | | |
|---|---|---|
| Productos | Desarrollo de actividades donde desarrollen su creatividad en el área. | Desarrollo del área turística |

| | | |
|---|---|---|
| Investigación y planeación | Desarrollo de actividades en las que a partir de la investigación diseñen productos turísticos. | Campo profesional y vida social |

**17.1 PRACTICAS PROFESIONALES, VIAJES DE ESTUDIO, SALIDAS DE CAMPO PROGRAMADAS**

| ACTIVIDAD | NO. DE HORAS | TIPO | OBJETIVO | FECHA |
|---|---|---|---|---|
| Diseño de una ruta gastronómica | 20 hrs. | Práctica profesional de simulación | Que el alumno diseñe una ruta gastronómica para su municipio de origen | Todo el ciclo |





**18.- CALIFICACIÓN.**

Los criterios serán determinados por la academia correspondiente.

| CRITERIO | PORCENTAJE |
|---|---|
| Exámenes prácticos | **60** |
| Actividades | **20** |
| Trabajos | **20** |
| Total | **100** |

**19.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA.**

Favor de incluir cuando menos 10 libros, con una antigüedad no mayor a cinco años.

| No. | ISBN | TITULO COMPLETO | AUTOR | AÑO DE EDICIÓN | EDITORIAL | No. de páginas |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 978-607-7 42- 231-0 | Alimentos, Cocina e Intercambios Culturales | Ávila Ricardo, Álvarez Marcelo, Medina F. Javier | 2015 | Universidad de Guadalajara | 317 |
| 2 | 978-607-7 42- 075-0 | Antropología de la Alimentación | De Garine Igor, Ávila Ricardo | 2014 | Universidad de Guadalajara | 235 |
| **3** | | Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible | Mortecinos Torres Antonio | México 2012 | Cegaho | |
| **4** | 978-607-7 42- 404-8 | Biodiversidad, Sostenibilidad y Patrimonios Alimentarios | Ávila Ricardo, Tena Meza Martín | 2015 | Universidad de Guadalajara | |
| **5** | 970-27-0662 9 | Desarrollo Rural y | Dachary César | 2005 | Universidad de | |



Avenida Independencia Nacional # 151, Kilómetro 200 carretera Guadalajara – Barra de Navidad C.P. 48900. Tels: (338) 2-1017 y 10385. Autlán de Navarro, Jalisco.

**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA**

Centro Universitario de la Costa Sur

***PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN TURISMO***

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Turismo | Alfredo | | Guadalajara | |
| **6** | 9702709350 | Territorio y Turismo | Dachary César | 2006 | Universidad de | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Alfredo | | Guadalajara | |
| **7** | 9702706599 | Turismo Rural Modelos y Propuestas | Dachary César Alfredo | 2005 | Universidad de Guadalajara | |
| **8** | 9681673220 | Diccionario Internacional de la Gastronomía | Gómez de Silva guido | MEXICO 2004 | FONDO DE CULTURA ECONOMICA | 262 |
| 9 | 8497560019 | Técnicas culinarias | Pérez Oreja Nuria | MADRID 2002 | SINTESIS | 217 |
| 10 | 968-185955- 3 | Introducción a la Gastronomía | De Sada Monroy Pulina, Martínez de Flores Graciela | 2000 | LIMUSA | 165 |

**20.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA.**

Favor de incluir cuando menos 5 libros, con una antigüedad no mayor a cinco años.

| No. | ISBN | TITULO COMPLETO | AUTOR | AÑO DE EDICIÓN | EDITORIAL | No. de páginas |
|---|---|---|---|---|---|---|

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 970-18-4681- 8 | **RECETARIO PAME DE SAN LUIS POTOSÍ Y QUERÉTARO** | **CHEMIN BASSIER HEIDI** | 1999 | CONACULTA | 158 |
| 2 | 970-18-468-4-2 | **RECETARIO POPULAR DE CHILPANCINGO Y TIXTLA** | **APARICIO PRUDENTE FRANCISCA** | 2000 | CONACULTA | 103 |
| 3 | 970-184445-9 | **RECETARIO DE LA COSTA DE OAXACA** | **DALTON MARGARITA** | 2000 | CONACULTA | 87 |
| 4 | 970-184448-3 | **RECETARIO TUXTECO** | **BUSTAMANTE RABAGO FERNA** | 2000 | CONACULTA | 75 |
| 5 | 970183110-2 | **RECETARIO DEL** | **ESCOBAR** | 2000 | CONACULTA | 149 |



Avenida Independencia Nacional # 151, Kilómetro 200 carretera Guadalajara – Barra de Navidad C.P. 48900. Tels: (338) 2-1017 y 10385. Autlán de Navarro, Jalisco.



| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **SEMIDESIERTO DE QUERETARO** | **LEDESMA AGUSTÍN** | | | |
| 6 | 970183414-3 | **RECETARIO MAYA DE QUINTANA ROO** | **FERRER GARCÍA JOSÉ C.** | 1999 | CONACULTA | 111 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 7 | | **RECETARIO MIXTECO POBLANO** | **VÁZQUEZ PERALTA RODRIGO** | 1999 | CONACULTA | 124 |
| 8 | 97018-4682-6 | **RECETARIO MENONITA DE CHIHUAHUA** | **ESTHER EMILIA KATHARINE SEMADEN RENPENING** | 2000 | CONACULTA | 94 |
| 9 | 970183909-9 | **RECETARIO DE LA SIERRA NORTE DE PUEBLA** | **CASTILLO AJA HORACIO** | 1999 | CONACULTA | 101 |
| 10 | 970-18-4226- X | **RECETARIO AFROMESTIZO DE VERACRUZ** | **TORRES CERDÁN RAQUEL CAREAGA GUTIÉRREZ DORA ELENA** | 2000 | CONACULTA | 83 |
| 11 | 970-18-2487- 3 | **RECETARIO INDÍGENA DE SONORA** | **YOCUPICIO BUITIMEA ROSA** | 2000 | CONACULTA | 127 |
| 12 | 970-18-3457- 1 | **RECETARIO GUANAJUATEN SE DEL XOCONOSTLE** | **ALMANZA RODRÍGUEZ ANGELINA** | 1997 | CONACULTA | 85 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 13 | 970183907-2 | **COMIDA DE LOS TARAHUMARAS** | **N´TUGALA GO´AME RALA´MULI** | 2000 | CONACULTA | 509 |
| 14 | 970-651-450-3<br>970-18-5544-2 | **LA COCINA FAMILIAR MEXICANA 32 TOMOS** | **CONACULTA** | 2001 | OCEANO | |



Avenida Independencia Nacional # 151, Kilómetro 200 carretera Guadalajara – Barra de Navidad C.P. 48900. Tels: (338) 2-1017 y 10385. Autlán de Navarro, Jalisco.



| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 8 | 968463056-5 | **LOS INSECTOS COMESTIBLES EN EL MÉXICO ANTIGUO** | **RAMOS JULIETA ELORDUY PINO MORENO JOSÉ MANUEL** | 2003 | AGT EDITOR S.A | 108 |
| 9 | 970663019-8 | **LA COCINA DEL TOMATE, FRIJOL Y CALABAZA** | **CARRILLO ANA MARÍA** | 2001 | CLÍO | 100 |
| 11 | 970-663-021- X | **DEL CACAO AL CHOCOLATE** | **DE BENÍTEZ ANA MA.** | 2000 | CLÍO | 93 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 15 | 847764512-4 | **LA GRAN COCINA MEXICANA** | **CARAZA CAMPOS LAURA** | 1991 | OCEÁNO | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 16 | 970663-0011- 2 | **EL PLACER DEL CHILE** | **LONG SOLÍS JANET** | 1998 | CLÍO | 93 |
| 17 | 970-665-018- X | **LA CULTURA DEL MAÍZ** | **SOLÍS FELIPE** | 1998 | CLÍO | 93 |
| 18 | 970-663-018- X | **LAS DELICIAS DEL MAÍZ Y EL NOPAL** | **SOLÍS FELIPE, VELÁSQUEZ ERNESTO** | 1998 | CLÍO | 93 |

**21.- LIBROS, ARTICULOS O REFERENCIAS EN OTRO IDIOMA**

Favor de incluir cuando menos 3 referencias en otro idioma, de preferencia en inglés, con una antigüedad no mayor a cinco años en libros, y un año en revistas.

| No. | ISBN | TITULO COMPLETO | AUTOR | AÑO DE EDICIÓN | EDITORIAL | No. de páginas |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **1** | | | | | | |
| **2** | | | | | | |
| **3** | | | | | | |

**22.- PÁGINAS WEB DE CONSULTA**



Avenida Independencia Nacional # 151, Kilómetro 200 carretera Guadalajara – Barra de Navidad C.P. 48900. Tels: (338) 2-1017 y 10385. Autlán de Navarro, Jalisco.



| No. | PAGINA / DIRECCIÓN | TEMA | ACTIVIDAD A DESARROLLAR |
|---|---|---|---|
| **1** | **http://bibliotecadigital.ilce.edu.mx/sites/ fo ndo 2000/index.htm** | **Historia de la cocina mexicana** | **Investigación** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **2** | **http://www.sic.gob.mx** | **Sistema de información cultural** | **Investigación** |
| **3** | **http://bibliotecadigital.ilce.edu.mx/sites/ fo ndo 2000/vol2/21/htm/sec_9.html** | **La cultura del antojito** | **Investigación** |
| **4** | **http://www.arqueomex.com/S9N4SumarEs p12 Esp.html** | **Cocina prehispánica** | **Ivestigación** |

**Vo. Bo.** _____ **Vo. Bo.** _____

Presidente de la Academia Secretario de la Academia

**Vo. Bo.** _____

Jefe del Departamento

_____

Firma de recibido el programa (Representante de grupo), fecha



Avenida Independencia Nacional # 151, Kilómetro 200 carretera Guadalajara – Barra de Navidad C.P. 48900. Tels: (338) 2-1017 y 10385. Autlán de Navarro, Jalisco.