



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA**  
**LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**  
**PROGRAMA DE ESTUDIOS**



<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE</b>	<b>INGLÉS TÉCNICO II</b>		
<b>Clave:</b>	<b>2341</b>		
<b>Ubicación</b>	3er semestre, Academia inglés		
<b>Horas y créditos:</b>	<b>Teóricas:</b> 32 H	<b>Prácticas:</b> 32 H	<b>Estudio Independiente:</b> 32 H
	<b>Total de horas:</b> 96 H		<b>Créditos:</b> 7
<b>Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:</b>	G.4. Utiliza el inglés para comprender información y comunicarse interactivamente con otras personas, respetando su cultura y sus costumbres.		
<b>Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica aspectos gramaticales básicos del idioma inglés</li> <li>• Utiliza adecuadamente vocabulario en inglés relacionado con la gastronomía</li> <li>• Aplica estrategias para la comprensión de textos escritos en inglés, relacionados con la gastronomía</li> </ul>		
<b>Unidades de aprendizaje relacionadas:</b>	Inglés Gastronómico		
<b>Responsables de elaborar el programa:</b>	LEM. Halina Quiñonez Ruiz LG. Pedro Monárrez Ramírez LN. Luis Roberto Benitez Camarena	<b>Fecha:</b> <b>Septiembre 2018</b>	
<b>Responsables de actualizar el programa:</b>	LN. Luis Roberto Benitez Camarena LEM. Halina Quiñonez Ruiz	<b>Fecha:</b> <b>Agosto 2020</b>	
<b>2. PROPÓSITO</b>			
El alumno será capaz de aplicar el idioma inglés en conversaciones, escritos y lectura de negocios del sector de alimentos y bebidas, a través de presentaciones, comprensión lectora y prácticas en clase para llevar a cabo las funciones de básicas de administración, marketing, costeo y logística de cualquier servicio de venta y distribución de alimentos y bebidas.			
<b>3. SABERES</b>			
<b>Teóricos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Emplea terminología empresarial en el ámbito gastronómico para tener conversaciones formales para desarrollar sus funciones en el sector de servicio de alimentos y bebidas.</li> </ul>		
<b>Prácticos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseña y ejecuta menús de alimentos y bebidas, para los distintos tipos de mercados y conceptos gastronómicos, para satisfacer las necesidades y tendencias de consumo que se presente.</li> </ul>		
<b>Actitudinales:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colabora y coopera en el desarrollo de las nuevas tendencias de la industria gastronómica internacional.</li> </ul>		
<b>4. CONTENIDOS</b>			
<b>1. Servicio de Restaurantes (Restaurant Service). (10 horas)</b>			
1.1 Introducción al Negocio de Servicio de Alimentos (Introduction to the food service business.).			
1.2 ¿Quiénes son los comensales? (Who are the diners?).			
1.3 Tendencias de la Industria Restaurantera/Alimentos (Restaurant Industry Trends)			
1.4 Tendencias de Menús en Restaurantes (Menu Trends).			
1.5 Eligiendo el concepto (Choosing Your Concept).			
1.6 Buscando tu mercado (Researching Your Market).			
1.7 Detallado tu mercado meta (Carving Your Niche).			
<b>2. Mercadotecnia (Marketing) (8 horas)</b>			

2.1 Buscando Oportunidades de Mercadotecnia (Look for Marketing Opportunities)

2.2 Relaciones Públicas y Promoción (Public Relations and Promotions)

**3. Servicio al cliente (Customer service) (10 horas)**

3.1 Encuentra tu Mercado y enfócate en él (Find Your Market Niche and Stay Focused)

3.2 Haz una Investigación de Mercados (Do Basic Market Research)

3.3 Dale valor a tus platillos (Make Your Food Consistent)

3.4 Reconocer el valor de tu cliente (Recognize the Lifetime Value of a Customer)

3.5 Escucha a tus clients (Listen to Your Customers)

3.6 Nunca dejes a un comensal con hambre o enojado (Don't Let Customers Leave Hungry or Unhappy)

**4. Negocio de Catering (Catering business) (10 horas)**

4.1 Servicio de Catering en Eventos (Food and Party Catering.)

4.2 Equipamiento de Cocina (Kitchen Equipment)

4.3 Equipamiento de Servicio (Cooking and Serving Equipment)

**5. Empleados y Entrenamiento (Employees and training) (8 horas)**

5.1 Recursos Humanos (Human Resource)

5.2 Reclutamiento (Recruiting People)

5.3 Asignación de Roles (Staffing)

**6. Reuniones de Negocio (Business meeting role) (8 horas)**

6.1 Configuración de Condiciones de Trabajo (Setting Up Your Facility)

6.2 Equipamiento/Uniformes (Equipment)

**7. Presupuestos (Budget for Services) (10 horas)**

7.1 Planeación de menu (Menu planning)

7.2 Desarrollo de Menú y Establecimiento de Precios (Developing Menus and Setting Prices)

**18. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS**

***Actividades sugeridas para el docente:***

- Exposición del tema.
- Retroalimentación sobre el tema.
- Asesoramiento en la práctica.
- Asesoramiento en la aplicación de instrumentos.
- Organizar y coordinar el trabajo de los equipos dentro del proceso de aprendizaje, de los aspectos teóricos-prácticos.
- Propiciar ambientes de aprendizaje acorde a las necesidades de los alumnos y los objetivos de aprendizaje
- Solicitar trabajos y tareas escritas y retroalimentarlos.
- Solicitar a los alumnos exponer ante el grupo promoviendo el análisis, la apropiación y la transmisión clara del material, evitando la repetición mecánica del mismo.
- Exposición gráfica- oral frente a grupo.
- Asesoría y acompañamiento en el proceso de aprendizaje.

***Actividades sugeridas para el estudiante:***

- Lectura previa del tema.
- Ejercicios sobre la ética profesional.
- Aplicación de los instrumentos.
- Aplicación de los instrumentos para el diagnóstico.
- Participación activa y dinámica en todas y cada una de las actividades implementadas por el docente.
- Participar de manera proactiva en la retroalimentación de tareas y trabajos encomendados previamente por el docente.

- Realizar exposiciones frente al grupo de manera analítico-crítico, demostrando una apropiación adecuada de los contenidos temáticos, evitando la repetición mecánica a través de la lectura.
- Realizar los trabajos en equipo y colaborativos conforme a las instrucciones dadas por el docente.
- Asistir a clases en horarios acordados por la unidad académica.
- Entregar las evidencias de forma puntual.

## 6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

6.1. Evidencias	6.2 Indicadores de calidad generales
<p><b>Modulo 1</b> a. Evaluación teórica escrita</p> <p><b>Modulo 2</b> a. Evaluación teórica escrita</p> <p><b>Modulo 3</b> a. Evaluación teórica escrita</p> <p><b>Modulo 4</b> a. Evaluación teórica escrita</p> <p><b>Modulo 5</b> a. Evaluación teórica escrita</p> <p><b>Modulo 6</b> a. Evaluación teórica escrita</p> <p><b>Modulo 7</b> a. Menú y es estimación del costo del mismo costo de menú</p> <p><b>Trabajo Final</b> a. Presentación oral</p>	<p><b>Modulo 1</b> a. Evaluación teórica escrita Se evalúan respuestas adecuadas y dominio de conceptos básicos abordados en el módulo.</p> <p><b>Modulo 2</b> a. Evaluación teórica escrita Se evalúan respuestas adecuadas y dominio de conceptos abordados en el módulo, principalmente que sea capaz de explicar en inglés as partes que componen la mercadotecnia.</p> <p><b>Modulo 3</b> a. Evaluación teórica escrita Se evalúan respuestas adecuadas y dominio de conceptos abordados en el módulo. Comprende la importancia de mantener a un cliente en un negocio y el cómo realizarlo.</p> <p><b>Modulo 4</b> a. Evaluación teórica escrita Se evalúan respuestas adecuadas y dominio del vocabulario de equipo de cocina y servicio, así como el concepto de un servicio de catering.</p> <p><b>Modulo 5</b> a. Evaluación teórica escrita Se evalúan respuestas adecuadas y comprensión de las actividades llevadas a cabo por recursos humanos.</p> <p><b>Modulo 6</b> a. Evaluación teórica escrita Se evalúan respuestas adecuadas y comprensión de la importancia de las reuniones de negocios, la preparación el área de trabajo, equipamiento y uniformes.</p> <p><b>Modulo 7</b> a. Menú Los alumnos realizan en sus respectivas brigadas (previamente asignadas) un menú en español-inglés. Se evalúa puntualidad de entrega, redacción y uso adecuado de los términos y la gramática en inglés y español, creatividad en diseño, Los alumnos deben realizar la estimación del costo del menú elaborado tomando en cuenta las cantidades de los ingredientes y el número de personas que asistirán al evento.</p> <p><b>Trabajo final</b></p>

	<p>b. Presentación oral del menú en inglés del menú Para realizar un servicio de catering para clientes reales, donde el alumno diseñe y planifique el menú a presentar, la temática y logística del servicio otorgar según las necesidades y especificaciones del cliente.</p> <p>En la muestra gastronómica final, los alumnos deberán de presentar oralmente en idioma inglés el menú español –inglés que elaboraron. Se evalúa la participación de todos los integrantes de la brigada, claridad y fluidez al explicar, así como pronunciación correcta del vocabulario aprendido.</p>
--	--

### 6.3. Calificación y acreditación

<b>Calificación parcial</b> Examen teórico 60% Tareas 30% Participación 10%	<b>Calificación final</b> Calificación parcial 60 % Evaluación ordinaria teórica 20% Trabajo final 20%
--	---

### 7. FUENTES DE INFORMACIÓN

#### *Bibliografía básica*

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible

#### *Bibliografía complementaria*

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Entrepreneur press and Jacquelyn Linn	Restaurant and more: step-by-step guide	The staff of entrepreneur media, 5ta edición	2016	Material administrado por el profesor (bibliografía considerada básica pero no disponible en biblioteca)
Virginia Evans	Cooking	Express Publishing	2013	Material administrado por el profesor
Anne McKinney	Real resumes for Restaurant, Food Service and Hotel Jobs	PREP Publishing	2002	Material administrado por el profesor
John A. Drysdale	Restaurant Food Service Equipment	Prentice Hall	2010	Material administrado por el profesor

### 8. PERFIL DEL PROFESOR:

Licenciado en enseñanza del idioma inglés o profesionalista con estudios comprobatorios TOEFL o Cambridge con un nivel de por lo menos C1 con dos años de experiencia en el manejo de inglés técnico en gastronomía.