



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



<b>1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE O MÓDULO</b>	<b>INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA (OPTATIVA 1)</b>		
<b>Clave:</b>	2775		
<b>Ubicación</b>	Séptimo semestre, Etapa de Acentuación, Academia		
<b>Horas y créditos:</b>	<b>Teóricas: 48 hrs</b>	<b>Prácticas: 48 hrs</b>	<b>Estudio Independiente: 48 hrs</b>
	<b>Total de horas: 144 hrs</b>		<b>Créditos: 9</b>
<b>Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:</b>	Aplica los conocimientos de la química culinaria a través de los procesos de elaboración y aplicación de las diferentes técnicas utilizadas en la gastronomía a través del trabajo y la creatividad permitiendo el desarrollo de nuevas propuestas de investigación.		
<b>Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Investiga las innovaciones en gastronomía.</li> <li>• Evalúa las distintas técnicas culinarias por medio de la elaboración de distintas Identifica los componentes de las materias primas para su uso en preparaciones específicas.</li> </ul>		
<b>Unidades de aprendizaje relacionadas:</b>	Vanguardia Gastronómica, Química culinaria y Análisis sensorial		
<b>Responsables de elaborar el programa:</b>	Lic. Sahara Gissel Higuera García		<b>Fecha: 20/07/2020</b>
<b>Responsables de actualizar el programa:</b>			<b>Fecha:</b>
<b>2. PROPÓSITO</b>			
Los estudiantes obtendrán una buena comprensión del papel que juega la investigación en la sensibilización sobre los aspectos básicos de la innovación eficaz del área de la gastronomía. También de desarrollar habilidades para planificar, diseñar y realizar proyectos de investigación e innovación a pequeña escala. En particular, serán competentes en el uso de una variedad de métodos y estrategias de investigación e innovación para generar conocimientos sobre lo que sucede en el entorno gastronómico que facilitan o dificultan el desarrollo efectivo de técnicas culinarias, recetas, ingredientes, alimentos y platillos de las diferentes regiones.			
<b>3. SABERES</b>			
<b>Teóricos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ilustrar que es la investigación y la innovación educativa y el rol que tiene en la actualidad, así como en el mejoramiento de un mejor entendimiento de las diferentes áreas a investigar e innovar dentro del ámbito de la gastronomía.</li> <li>• Describe el propósito y los beneficios de conducir un a investigación e innovación para su propio desarrollo futuro como chefs.</li> <li>• Explica las formas en la cual las investigaciones e innovaciones pueden brindar cambios a las ya conocidas áreas de investigación e innovación dentro del ámbito gastronómico.</li> <li>• Explica las diferencias entre conducir una investigación vs. la innovación.</li> <li>• Distingue entre una investigación básica y una aplicada.</li> <li>• Explica el propósito de cada uno de los tipos de métodos de investigación e innovación e identifica las características principales de las mismas.</li> <li>• Identifica la metodología y el procedimiento de los tipos de innovación.</li> <li>• Da ejemplos de cada paso del proceso de la innovación.</li> <li>• Comprende las barreras, ventajas y desventajas a las cuales se puede enfrentar durante el proceso y la innovación.</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoce los distintivos, certificaciones, patentes y todos los aspectos que conlleva el tener calidad, así como el aspecto legal de la innovación.</li> </ul>
<b>Prácticos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planea y diseña en una manera coherente y a pequeña escala un proyecto, considerando las características de una situación en particular en el contexto de la gastronomía o según el área de investigación e innovación.</li> <li>• Explora el área a investigar (técnica culinaria, receta, platillo, método químico, etc) para identificar una situación/problema para ser investigado e innovado.</li> <li>• Identifica y selecciona un tema apropiado para ser utilizado en la investigación e innovación.</li> <li>• Identifica, selecciona y define el problema en particular para realizar un proyecto a pequeña escala.</li> <li>• Define un objetivo personal, práctico y profesional para su proyecto de innovación.</li> <li>• Formula preguntas prácticas y de uso informativo para su caso de estudio.</li> <li>• Diseña apropiadamente la colecta de información y analiza métodos para su proyecto de investigación e innovación.</li> <li>• Establece criterios para hacer su investigación válida y confiable.</li> </ul>
<b>Actitudinales:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valora los aportes de las innovaciones e investigaciones de los chefs reconocidos a diferentes niveles.</li> <li>• Analiza las líneas de investigación e innovación dentro del ámbito gastronómico.</li> <li>• Respeto los métodos y lineamientos de investigación e innovación, así como los procesos de cada uno de ellos.</li> <li>• Se conduce con un alto sentido de responsabilidad y ética profesional.</li> <li>• Respeto la autoría en las fuentes de información utilizadas citando y referenciándolas con el formato solicitado.</li> <li>• Hace uso del consentimiento informado al recabar los datos de investigación en ambientes reales laborales.</li> <li>• Reconoce criterios de evaluación y tiempos de entrega en base a una calendarización previamente acordada entre el docente y el alumnado.</li> <li>• Cumple con normas legales y certificaciones dentro del área de gastronomía.</li> </ul>

#### **4. CONTENIDOS**

- 1. La innovación como estrategia para la gastronomía**
  - 1.1. Introducción a la innovación y creatividad
  - 1.2. Innovación impulsora de cambios
  - 1.3. Tecnología e innovación como ventaja competitiva
  - 1.4. La sociedad de la información, el conocimiento y el talento humano
  - 1.5. Metodologías de creatividad e innovación
- 2. El proceso de innovación**
  - 2.1. Etapas del proceso de innovación
  - 2.2. Modelos de proceso de innovación
  - 2.3. Rentabilidad y crecimiento
  - 2.4. Definiciones y parámetros de la innovación
  - 2.5. Métodos de medida y estimación de la innovación
- 3. Innovación y el desarrollo de productos y servicios de alimentos y bebidas**
  - 3.1. Etapas del desarrollo y ciclo de vida de productos y servicios gastronómicos
  - 3.2. Líneas de investigación gastronómicas
    - 3.2.1 Técnicas

<ul style="list-style-type: none"> <li>3.2.2 Ingredientes</li> <li>3.2.3 Platos</li> <li>3.2.4 Regiones</li> <li>3.3. Barreras a la innovación en el área de servicios</li> <li>3.4. Calidad en el servicio gastronómico (Distintivos, Certificaciones, etc.)</li> <li>3.5. Innovación en servicios de alimentos y bebidas</li> <li>3.6. Investigación y prueba de mercados</li> <li>3.7. Aspectos legales: IMPI, registro de marcas, registro de patentes.</li> </ul> <p><b>4. Gestión del conocimiento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4.1. ¿Por qué gestionar el conocimiento? Información vs Conocimiento</li> <li>4.2. Herramientas para gestionar el conocimiento</li> <li>4.3. El proceso de la gestión del conocimiento con fines gastronómicos</li> <li>4.4. Principales obstáculos para gestionar los saberes gastronómicos</li> <li>4.5. Por dónde empezar un proyecto de gestión del conocimiento: Gestión del conocimiento en la acción.</li> </ul> <p><b>5. EL capital intelectual</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>5.1 ¿Qué es el capital intelectual y el proceso del capital intelectual?</li> <li>5.2 El valor de la memoria corporativa</li> <li>5.3 Utilizando el conocimiento para elevar el capital intelectual</li> <li>5.4 Desarrollo y maximización del capital intangible</li> </ul>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**47. 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.
- Exposición de la utilización del software.
- Asesoramiento en la utilización del software.
- Asesoramiento en la utilización de los instrumentos para el diagnóstico.
- 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 del software.
- 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.
- Llevar a cabo búsqueda de información desde diferentes marcos de referencia.
- 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.

<b>6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS</b>				
<b>6.1. Evidencias</b>		<b>6.2 Indicadores de calidad generales</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mapas mentales</li> <li>• Resumen</li> <li>• Cuadro comparativo</li> <li>• Hojas de trabajo</li> <li>• Exposiciones</li> <li>• Mapa conceptual</li> <li>• Trabajos escritos</li> <li>• Video</li> <li>• Cuestionarios</li> <li>• Foros de discusión</li> <li>• Participación</li> </ul>		-En todos los trabajos se considerará lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Originalidad</li> <li>• Entrega puntual</li> <li>• Veracidad de la información</li> <li>• Ortografía</li> <li>• Uso de fuentes confiables</li> <li>• Calidad y cantidad en la redacción/información</li> <li>• Coherencia</li> </ul>		
<b>6.3. Calificación y acreditación:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mapas mentales (20% de la calificación final)</li> <li>• Resumen (5% de la calificación final)</li> <li>• Cuadro comparativo (10% de la calificación final)</li> <li>• Hojas de trabajo (5% de la calificación final)</li> <li>• Exposiciones (10% de la calificación final)</li> <li>• Mapa conceptual (10% de la calificación final)</li> <li>• Trabajos escritos (20% de la calificación final)</li> <li>• Cuestionarios (5% de la calificación final)</li> <li>• Foros de discusión (10% de la calificación final)</li> <li>• Participación (5% de la calificación final)</li> </ul> <p>*Asistencia: para poder tener derecho a examen y a una calificación aprobatoria el alumno deberá cumplir con el 80% de asistencia al curso.</p>				
<b>7. FUENTES DE INFORMACIÓN</b>				
<b>Bibliografía básica</b>				
Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Drucker P.	<i>La innovación y el empresario innovador</i>	Hermes	1985	California State University Google books
Charis M. Galanakis	<i>Innovation Strategies in the Food Industry</i>	Academia Press	2016	Google Books
Ranjit Kumar	<i>Research Methodology 3<sup>rd</sup> edition</i>	SAGE	2011	Google Books
Calestous Juma, Lee Yee-Cheong	<i>Innovation: applying knowledge in development</i>	Taylor & Francis Group	2005	California State University

Richard Owen, Maggy Heintz	<i>Responsible Innovation: managing the responsible emergence of science and innovation in society</i>	John Wiley & Sons, Inc.	2013	California State University
----------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	------	-----------------------------

***Bibliografía complementaria***

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Nathan Myhrvold	<i>Modernist Cuisine at home</i>	The Cooking lab	2012	
Prentice Hall	<i>Foundation of restaurant management and culinary arts level one</i>	National Restaurant Association	2011	
Rocío Castrillo	<i>Manual de oslo directrices para la recogida e interpretación de información relativa a innovación</i>	OECD	2007	

**8. PERFIL DEL PROFESOR:**

Licenciado en gastronomía/ turismo con enfoque en administración de empresas turísticas con experiencia en el área de la investigación e innovación, que domina técnicas de docencia y las tecnologías de la información, coordina el trabajo colectivo.