



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



1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
UNIDAD DE APRENDIZAJE O MÓDULO	TURISMO GASTRONÓMICO		
Clave:	2661		
Ubicación	Sexto semestre, Etapa disciplinar, Academia Económico Administrativo		
Horas y créditos:	Teóricas: 100h	Prácticas: 24h	Estudio Independiente: 48 hr
	Total de horas: 124h		Créditos: 6
Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:	<p>E6. Utiliza los recursos gastronómicos regionales para rescatar y preservar la cultura sinaloense, atendiendo a criterios de sustentabilidad.</p> <p>E8. Promociona la cultura gastronómica nacional para la conservación y utilización de los productos representativos mexicanos, con su enfoque sustentable.</p> <p>E10. Promociona la cultura gastronómica nacional para fortalecer el turismo, aprovechando los recursos gastronómicos regionales con enfoque sustentable</p>		
Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:	<p>Utilizar los recursos de la gastronomía para preservar la cultura sinaloense.</p> <p>Promocionar la cultura gastronómica para preservar los productos representativos mexicanos.</p> <p>Promocionar la cultura gastronómica nacional para fomentar el turismo, aprovechando los recursos gastronómicos con enfoque sustentable.</p>		
Unidades de aprendizaje relacionadas:	<p>Historia de la gastronomía universal.</p> <p>Historia de la gastronomía mexicana.</p> <p>Gastronomía mexicana.</p> <p>Gastronomía sinaloense.</p> <p>Planeación y organización de eventos.</p>		
Responsables de elaborar el programa:	LAE. Josué Lamas Sánchez		Fecha: 15/03/2019
Responsables de actualizar el programa:	LAE. Josué Lamas Sánchez		Fecha: 10/02/2020
2. PROPÓSITO			
<p>Aprende a dirigir proyectos enfocados a capitalizar los recursos patrimoniales que propicien el desarrollo de comunidades donde se desarrolle el turismo, promoviendo y conservando el patrimonio cultural nacional e internacional. En busca de proteger, preservar y difundir las manifestaciones culturales, poniendo especial énfasis en las del patrimonio gastronómico, explotando de manera sustentable el patrimonio cultural de sitios y destinos con vocación turística.</p>			
3. SABERES			
Teóricos:	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica y documenta las manifestaciones culturales y gastronómicas que integran el patrimonio de destinos turísticos. • Analiza y describe el impacto de la actividad turística en los ámbitos económico, social, cultural, ecológico, político y tecnológico, evaluando sus efectos positivos y negativos. • Identifica las múltiples motivaciones del turista y las diferentes formas para practicar el turismo a través de su clasificación, con el fin de poder proponer estrategias de comercialización ante los diversos mercados. • Organiza y evalúa los recursos y atractivos turísticos que se tienen en los diferentes destinos turísticos cercanos a su ciudad, de acuerdo con la clasificación de la ONU. • Clasifica las organizaciones nacionales, internacionales, públicas y las privadas, detectando su participación en la organización global de la actividad turística para identificar el soporte de turismo. 		

Prácticos:	<ul style="list-style-type: none"> • Investiga sobre destinos turísticos, promocionando sus riquezas y atractivos culturales, gastronómicos y patrimoniales. • Supervisa proyectos que contribuyan a la valoración y difusión de patrimonios culturales con finalidades turísticas. • Elabora innovaciones gastronómicas que conlleven a un atractivo turístico. • Realiza estudios de mercado que permiten conocer las experiencias que demanda el turismo en el estado de Sinaloa. • Elabora rutas turísticas con enfoque gastronómico para potencializar el turismo interno del estado
Actitudinales:	<ul style="list-style-type: none"> • Participará en el diseño y operación de campañas de difusión del patrimonio cultural y gastronómico para el turismo. • Valora los elementos que intervienen en la comercialización del turismo, analizando la oferta y la demanda turísticas, con el fin de proponer estrategias de comercialización ante los diversos mercados.

4. CONTENIDOS

1. Conceptualización y evolución histórica del turismo y el turismo gastronómico. (18 horas)

- 1.1 Conceptualización del turismo y el turismo gastronómico.
- 1.2 Evolución histórica del turismo gastronómico.

2. El turismo gastronómico como actividad estratégica de clase mundial (20 horas)

- 2.1 Impactos del turismo gastronómico.
 - 2.1.1 Impactos económicos
 - 2.1.2 Cifras y estadísticas nacionales
 - 2.1.3 Cifras y estadísticas mundiales
- 2.2 Impactos Culturales y sociales
- 2.3 Impactos Ecológicos
- 2.4 Impactos Políticos
- 2.5 Impactos Tecnológicos

3. El turismo y las motivaciones de las corrientes turísticas (14 horas)

- 3.1 Clasificación básica del turismo
 - 3.1.1 Por su origen
 - 3.1.2 Por su carácter económico
 - 3.1.3 Por su permanencia
 - 3.1.4 Por su forma de viajar
- 3.2 Motivaciones del Turista

4. Mercadotecnia orientada al turismo gastronómico. (18 horas)

- 4.1 Características del turista
- 4.2 Componentes de la mercadotecnia turística
- 4.3 Instrumentos de difusión de la mercadotecnia turística
- 4.4 Investigación de mercado en el sector turístico.

5. Definición de mercados turísticos y su relación con la gastronomía (20 horas)

- 5.1 Desarrollo de herramientas de recolección de datos
- 5.2 Administración de datos y definición de perfiles de turista
- 5.3 Tipificación de experiencias turísticas y gastronómicas demandadas por la población y su importancia en la decisión de consumo

6. Rutas gastronómicas-turísticas (34 horas)

- 6.1 Creación y organización de rutas gastronómicas
- 6.2 Rutas gastronómicas europeas y su impacto en la economía
- 6.3 Rutas gastronómicas de México y Sinaloa
 - 6.3.1 Creación y organización de rutas turísticas en el país y en el estado de Sinaloa
 - 6.3.2 Estructura de la oferta turística y gastronómica ofertada en el país y el estado
 - 6.3.3 Organismos nacionales, estatales y locales que coadyuvan a la generación de valor en el sector turístico
 - 6.3.4 Importancia del Sector privado para la creación de rutas gastronómicas-turísticas
 - 6.3.5 Creación y organización de rutas turísticas con impacto gastronómico en el país y en las regiones: norte, centro-norte, centro y sur del estado de Sinaloa
 - 6.3.6 Presentación de propuestas comerciales que generen incrementos en la tasa de turismo a nivel nacional e internamente en el estado de Sinaloa.

34. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

Actividades sugeridas para el docente:

- Promover el acercamiento y comprensión de los conceptos básicos, el funcionamiento y operatividad del turismo como un fenómeno socioeconómico de nivel mundial, mediante estrategias de aprendizaje individuales y colectivas, a través de diferentes técnicas didácticas tanto en el aula como en las empresas del sector y los destinos turísticos.
- Generar el interés por los diferentes aspectos tratados en la materia y vincularlos con las experiencias propias, las motivaciones de las personas al viajar y los tipos de turismo que han surgido gracias al avance tecnológico y el desarrollo de los medios de comunicación.
- Concientizar a los estudiantes de Gastronomía en la importancia de generar un desarrollo turístico sustentable, con el fin de conservar los recursos que los destinos poseen y que se consideran no renovables.
- Utilizar una variedad de técnicas e instrumentos de evaluación, con el fin de que el aprendizaje sea significativo y permanente en los estudiantes.

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.
- Recopilación y análisis de datos estadísticos sobre la oferta y demanda turística con enfoque gastronómico.
- 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.

6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

6.1. Evidencias	Indicadores de calidad generales
1. Evaluación Escrita 2. Exposiciones grupales 3. Trabajos de investigación 4. Elaboración de campañas de difusión 5. Elaboración de rutas turísticas gastronómicas	1. Identifica y documenta las manifestaciones culturales y gastronómicas que integran el patrimonio de destinos turísticos 2. Analiza y describe el impacto de la actividad turística en los ámbitos económico, social, cultural, ecológico, político y tecnológico, evaluando sus efectos positivos y negativos. 3. Investiga sobre destinos turísticos, promocionando sus riquezas y atractivos culturales, gastronómicos y patrimoniales. 4. Supervisa proyectos que contribuyan a la valoración y difusión de patrimonios culturales con finalidades turísticas.

	5. Supervisa proyectos que contribuyan a la valoración y difusión de patrimonios culturales con finalidades turísticas. Elabora innovaciones gastronómicas que conlleven a un atractivo turístico.
--	--

6.3. Calificación y acreditación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Se realizarán evaluaciones parciales de manera escrita.

Se realizarán exposiciones en equipo.

Se realizarán tareas de investigación tanto en equipo como en modalidad individual.

La participación del alumno será considerada a través de sus tareas y aportaciones durante la clase.

El alumno tendrá derecho a examen ordinario si cumple con el 80% de asistencias en el semestre.

El alumno tendrá derecho a examen extraordinario si cumple con el 60% de asistencias en el semestre.

La calificación se integrará de la siguiente forma:

Calificación parcial:

Examen 50%

Asistencia 20%

Participación: 10%

Tareas: 20%

Calificación final:

Calificaciones parciales: 60%

Trabajo final: 20%

Examen Ordinario: 20%

7. FUENTES DE INFORMACIÓN

<i>Bibliografía básica</i>				
Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Molina Sergio	Turismo y Ecología	Trillas	2000	
<i>Bibliografía complementaria</i>				
Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Gurria Di-bella, Manuel	Introducción al turismo	trillas	1993	
Jiménez Martínez, Alfonso	Turismo, Estructura y Desarrollo	McGrawHill	1994	
Jimenez Martinez, Alfosno	Desarrollo Turístico y Sustentabilidad	Porrua	1995	
8. PERFIL DEL PROFESOR:				
Licenciado en Administración, turismo o área similar, deseable acentuación en el área de turismo.				
Experiencia en la impartición de cursos y talleres del área turística mínima de 2 años.				
Experiencia en la integración de proyectos turísticos y/o en programas de difusión turística de 2 años como mínimo.				