

Universidad Autónoma de Baja California
 Coordinación General de Investigación y Posgrado



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN GENERAL DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

Datos de identificación			
Unidad académica: Facultad de Enología y Gastronomía			
Programa: Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas		Plan de estudios: 2022-2	
Nombre de la unidad de aprendizaje: Innovación en Gastronomía para la Sustentabilidad			
Clave de la unidad de aprendizaje:		Tipo de unidad de aprendizaje: Optativa	
Horas clase (HC):	1	Horas prácticas de campo (HPC):	0
Horas taller (HT):	3	Horas clínicas (HCL):	0
Horas laboratorio (HL):	0	Horas extra clase (HE):	1
Créditos (CR): 5			
Requisitos: Ninguno			
Perfil de egreso del programa			
Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante el análisis de factores externos y procesos internos de una organización, interpretación de información financiera e implementación de estrategias innovadoras con la finalidad de elevar la competitividad de la cadena de valor en la industria gastronómica, con liderazgo, pensamiento estratégico y compromiso organizacional.			
Definiciones generales de la unidad de aprendizaje			
Propósito general de esta unidad de aprendizaje:	Esta unidad de aprendizaje, tiene como propósito que el alumno desarrolle conocimiento crítico sobre la innovación en el desarrollo y mercantilización de nuevos productos, procesos y servicios gastronómicos con enfoque en la sustentabilidad. La aportación de esta unidad de aprendizaje al perfil de egreso es que el estudiante relacione los contenidos con su entorno inmediato en empresas de alimentos y bebidas, con el fin de identificar formas de hacer ofertas saludables y nutritivas, accesibles, sostenibles, y proponer mejoras para establecimientos con enfoque en producción y servicio de alimentos y bebidas.		

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación General de Investigación y Posgrado

Competencia de la unidad de aprendizaje:	Proponer estrategias innovadoras de mejora, a través del estudio de los procesos de producción, comercialización y criterios de sustentabilidad, que se adapten a la operatividad de una idea de emprendimiento gastronómico con el objetivo de fomentar la innovación hacia la sustentabilidad en la oferta gastronómica local, con respeto, empatía y responsabilidad.
Evidencia de aprendizaje (desempeño o producto a evaluar) de la unidad de aprendizaje:	Portafolio de propuesta: presentación y entrega de portafolio de propuestas de estrategias de mejora para integrar elementos de la sustentabilidad a la gestión para negocios de alimentos y bebidas; que contemple procesos de producción, comercialización y modelo de negocio, apoyados de herramientas de evaluación de estrategias para el campo gastronómico. Elementos que debe contener: Antecedentes, objetivos, preguntas, descripción contexto, metodología, resultados, propuestas, conclusión y fuentes bibliográficas.

Temario	
I. Nombre de la unidad: Exploración de conceptos: innovación, gastronomía y sustentabilidad	Horas: 6
Competencia de la unidad: Examinar los procesos innovadores en el ámbito de la gastronomía, por medio de la integración del enfoque de la sustentabilidad, para realizar una oferta gastronómica con enfoque en la sustentabilidad, con respeto y responsabilidad.	
Tema y subtemas: 1.1. Bases de la sustentabilidad 1.1.1. Know-how de la sustentabilidad (cultura, sociedad, ambiente y economía) 1.1.2. Sustentabilidad y alimentación 1.1.3. ODS y gastronomía 1.2. Innovación para la sustentabilidad y gastronomía 1.2.1. Tipos de innovación 1.2.2. Tendencias en las culturas alimentarias 1.2.3. Marketing e innovación en alimentación sustentable 1.2.4. Certificaciones y gastronomía sustentable	
Prácticas (taller):	Horas: 16

Universidad Autónoma de Baja California
Coordinación General de Investigación y Posgrado

1. El estudiante trabaja de manera colaborativa en comunidad de aprendizaje para el análisis de los elementos de sustentabilidad en la gastronomía. Presentación y defensa oral de elementos de la sostenibilidad. 2. El estudiante redacta un ensayo con los elementos de la sustentabilidad que deberían de considerarse para generar un mayor valor agregado a la empresa. 3. El estudiante debate sobre casos de estudio sobre la sustentabilidad en empresas de alimentos y bebidas en donde se puedan identificar las etapas del proceso para certificarse. 4. El estudiante entra al foro de discusión sobre la gastronomía y relación con la innovación y realiza un análisis del impacto de la sustentabilidad como agente social del cambio.	
--	--

II. Nombre de la unidad: Procesos de innovación culinaria para la restauración	Horas: 5
Competencia de la unidad: Evaluar herramientas creativas e innovadoras de los diferentes procesos gastronómicos (procesos de apoyo al servicio, procesos de producción y procesos de comercialización), por medio del desarrollo de nuevas propuesta culinarias con el fin de identificar áreas de oportunidad en una organización, con una actitud crítica y de responsabilidad.	
Tema y subtemas: 2.1. Desarrollo de nuevas preparaciones culinarias 2.1.1. Investigación en nuevos sistemas de presentación de platos 2.1.2. Nuevas técnicas de preparación en cocina 2.1.3. Nuevas técnicas de conservación en restauración y hostelería 2.2. Justicia alimentaria y principios de la bioética. Autonomía, justicia - no maleficencia. 2.2.1. Principios de la bioética (donde, cuando y quien comenzó) 2.2.2. La responsabilidad ética y social de los cocineros 2.2.3. Los derechos de los clientes 2.2.4. Derecho a la alimentación en la gastronomía	
Prácticas (taller): 1. El estudiante plantea un caso de estudio para el desarrollo de nuevas propuestas culinarias. 2. El estudiante identifica innovaciones en la vida diaria, con retroalimentación de 360°. Foro de discusión.	Horas: 16

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación General de Investigación y Posgrado

3. El estudiante aplica herramientas para innovación sustentabilidad y gastronomía, estabilizar un proceso mediante estandarización, cálculo de takt time y ciclo planificado.	
4. El estudiante plantea un plan de responsabilidad ética y social y proyectará el resultado esperado en una propuesta para la industria.	

III. Nombre de la unidad: Sustentabilidad y estrategias creativas de mejora para el sector gastronómico.	Horas: 5
---	-----------------

Competencia de la unidad: Valorar una propuesta de estrategias de mejora en innovación en empresas gastronómicas, por medio de diversas herramientas de gestión utilizando criterios de sustentabilidad, para mejorar y satisfacer las expectativas de los consumidores, con visión y responsabilidad.

Tema y subtemas:

3.1. Food Design y sustentabilidad

3.1.1. Exploración de casos locales

3.1.2. Técnicas creativas para la innovación

3.1.3 Food Foresight

3.2. Desarrollo de propuesta de estrategias de mejora

3.2.1. Características de las estrategias de innovación

3.2.2. Diagnóstico de factores internos y externos

3.2.3. Análisis cruzado (potenciar ventaja competitiva)

3.2.4. Propiedad industrial

3.3 Herramientas para la evaluación de estrategias

3.3.1. Matriz EFE

3.3.2. Matriz EFI

3.3.3. Matriz MPC

3.3.4. Matriz FODA

Prácticas (taller): 1. El estudiante desarrolla de manera creativa, una propuesta de estrategias de mejora para integrar elementos de la sustentabilidad a la gestión para negocios de alimentos y bebidas. 2. El estudiante desarrolla un análisis para potenciar la ventaja competitiva de su propuesta. 3. El estudiante crea un mapa de flujo sobre el proceso creativo en la industria de alimentos y bebidas.	Horas: 16
---	------------------

Universidad Autónoma de Baja California
Coordinación General de Investigación y Posgrado

4. El estudiante presentará en plenaria la propuesta de estrategias de mejora para integrar elementos de la sustentabilidad a la gestión para negocios de alimentos y bebidas. Se entregará evidencia escrita en formato de informe sobre la propuesta.	
---	--

Estrategias de aprendizaje utilizadas: -Participación: trabajo colaborativo, investigación documental, revisión bibliográfica, para promover el debate de los temas de clase. -Realización de tareas y actividades dentro de clase: Realización de ensayos, reflexiones y reportes, que retroalimentan el aprendizaje adquirido en la clase en cada una de las unidades que conforman la unidad de aprendizaje. -Exposiciones: Individual y colaborativa en comunidad.
Criterios de evaluación: Ensayos y reportes de investigación.....30% Participación.....10% Exposición.....20% Exámenes parciales -El primer examen parcial consiste en un examen teórico.....20% -El segundo examen parcial consiste en presentación y entrega de portafolio de propuestas de estrategias20% Total.....100% Criterios de acreditación: • El estudiante debe cumplir con lo estipulado en el Estatuto Escolar vigente u otra normatividad aplicable. • Calificación en escala de 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 70.
Bibliografía: Afanador, P., y Patiño, D. (2015). Turismo y desarrollo comunitario la innovación social y seguridad alimentaria como base del desarrollo del producto gastronómico. <i>Revista Cultural Unilibre</i>, (1), 133-138. Batat, W. (2020). <i>Pillars of sustainable food experiences in the luxury gastronomy sector: A qualitative exploration of Michelin-starred chefs' motivations</i>. <i>Journal of Retailing and Consumer Services</i>, 57, 102255. https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2020.102255

- Boz, N., & Ozturk, H. M. (2020). Importance of Creativity and Innovation for Gastronomy and Business Tourism. In *Accelerating Knowledge Sharing, Creativity, and Innovation Through Business Tourism* (pp. 261-280). IGI Global. DOI: 10.4018/978-1-7998-3142-6.ch014
- Cavicchi, A., y Ciampi K. (2016) *Food and gastronomy as elements of regional innovation strategies. European Commission, Joint Research Centre, Institute for Prospective Technological Studies, Spain*. EUR 27757 EN; doi:10.2791/284013. <https://core.ac.uk/download/pdf/38632124.pdf>
- De Vasconcelos, R., Vieira, R., y Da Silveira, D.(2020). *What's the recipe to innovate? An analysis of the determinants of the degree of innovation in the gastronomy segment. International Journal of Innovation Management*, 24(01), 2050005. <https://www.worldscientific.com/doi/epdf/10.1142/S136391962050005X>
- Del Moral RG (2020) Gastronomic Paradigms in Contemporary Western Cuisine: From French Haute Cuisine to Mass Media Gastronomy. *Front. Nutr.* 6:192. doi: 10.3389/fnut.2019.00192.
- Díaz-Carrión, I., Cruz-Estrada, I., y Páez-Pérez, Z. (2019). Entretejiendo innovación y colaboración en los Colectivos de Food Truck de Tijuana (México). *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 29(53), e19646. <https://doi.org/10.24836/es.v29i53.646>
- Guerrero, L., Pereira, M., Ravera, F., y Jiménez-Aceituno, A. (2019). *Flipping the Tortilla: Social-ecological innovations and traditional ecological knowledge for more sustainable agri-food systems in Spain. Sustainability*, 11(5), 1222. <https://doi.org/10.3390/su11051222>
- López-Guzmán, T., & Sánchez-Cañizares, S. (2012). Gastronomy, tourism and destination differentiation: a case study in Spain. *Review of Economics & Finance*, 1, 63-72.
- López, L., Castillo, S., y Rodríguez, M.(2016). Tendencias gastronómicas. Recuperado el. Recuperado a partir de http://web.uaemex.mx/Culinaria/ocho_ne/PDF%20finales,208.
http://web.uaemex.mx/Culinaria/ocho_ne/PDF%20finales%208/Tendencias_gastronomicas.pdf
- López, M., y Rueda Escobar, A.(2020). La innovación en el sector gastronómico Colombiano. <https://digitk.areandina.edu.co/bitstream/handle/areandina/3931/Grupo%2011-La%20innovaci%c3%b3n%20en%20el%20sector%20gastronomico%20Colombiano.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Ojeda, A., Camacho, C., Hernández, C., y López, R. (2017). Caracterización de las principales tendencias de la gastronomía mexicana en el marco de nuevos escenarios sociales. *Teoría y Praxis*, (21), 91-113. <https://www.redalyc.org/pdf/4561/456150029006.pdf>
- O'Sullivan, M. (2017). *A Handbook for Sensory and Consumer-Driven New Product Development. Innovative Technologies for the Food and Beverage Industry*. New York: Woodhead Publishing.
- Porter, M. (2015). *Estrategia competitiva: Técnicas para el análisis de los sectores industriales y de la competencia*. México: Grupo Editorial Patria. [Clásico]
- Pozo Marino, G. A. A. (2020). La innovación gastronómica como aporte al desempeño en los deportistas de alto rendimiento en el Perú. <https://repositorioacademico.upc.edu.pe/handle/10757/654045>

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación General de Investigación y Posgrado

Rinaldi, C. (2017). *Food and Gastronomy for Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis of Different Theoretical Approaches*. *Sustainability*, 9(10), 1748. doi:10.3390/su9101748
<https://www.mdpi.com/2071-1050/9/10/1748/htm>

Sloan, P., Legrand, W., y Hindley, C. (Eds.). (2015). *The Routledge handbook of sustainable food and gastronomy*. Routledge.

Toledo, V. (2020). ¿De qué hablamos cuando hablamos de Sustentabilidad?. *Revista Internacional De Salarios Dignos*, 1(02), 61-85. Recuperado a partir de
<http://revistasinvestigacion.lasalle.mx/index.php/OISAD/article/view/2554>

Vargas-Sánchez, A., y Lopez-Guzman, T. (2015). *Contemporary management and innovation: Learning from the gastronomy sector*. *Journal of Food, Agriculture and Environment*, 13(2), 32-38.
https://www.researchgate.net/profile/Tomas-Lopez-Guzman/publication/282739388_Contemporary_management_and_innovation_Learning_from_the_gastronomy_sector/links/563a3f1a08aeed0531dcac80/Contemporary-management-and-innovation-Learning-from-the-gastronomy-sector.pdf

Xiaomin, C. (2017). *City of Gastronomy” of UNESCO Creative Cities Network: From international criteria to local practice*. *Social Systems Studies*, 55-67.

Fecha de elaboración: Diciembre de 2021

Perfil del profesor: El docente debe contar con título de Licenciado en Gastronomía o área afín a la innovación sustentable, preferentemente con estudios de posgrado en el área de sustentabilidad (de no tener posgrado, que cumpla con la normatividad aplicable), con al menos un año de experiencia docente. Ser proactivo, analítico, creativo y que fomente el trabajo en comunidad.

Nombres y firmas de quienes diseñaron el Programa de Unidad de Aprendizaje:

M.C. Carolina Gutiérrez Sánchez

M.A. Erik Ocón Cedillo

Nombre y firma de quien autorizó el Programa de Unidad de Aprendizaje:

Mtro. Alejandro Jiménez Hernández
Director de la Facultad de Enología y Gastronomía

Universidad Autónoma de Baja California
Coordinación General de Investigación y Posgrado

Nombres y firmas de quiénes evaluó/revisó de manera colegiada el Programa de Unidad de Aprendizaje:

Mtro. Felipe De Jesús Peregrina Roque

Mtra. Fernanda Ramírez Torres