



Centro Universitario de Ciencias de la Salud

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Departamento:

DEPTO. DE CIENCIAS SOCIALES

Academia:

GESTION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION

Nombre de la unidad de aprendizaje:

GASTRONOMIA NACIONAL E INTERNACIONAL

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8877	16	16	32	3

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
CL = curso laboratorio	Licenciatura	(LNT0) LICENCIATURA EN NUTRICION / 4o.	NINGUNO

Área de formación:

OPTATIVA ABIERTA

Perfil docente:

Profesional con experiencia en el área de gastronomía preferentemente licenciado en nutrición con posgrado en áreas afines concluido o en proceso. En constante actualización disciplinar, capaz de formar recursos humanos en nutrición competentes para el montaje de muestras gastronómicas considerando todas las variables y aplicando técnicas culinarias con estándares de calidad nacional, así como la normatividad vigente.

Elaborado por:

LN Verónica Bautista Olguín
MNC Erika Elizabeth Mejía Marín
LN Miriam Aracely Mercado Zepeda, NC
LN Mariana Milory
LN Hilda Beatriz Orozco Anzo

Evaluado y actualizado por:

Primera actualización:
Mtra. Morelos Leal Lizette Fabiola
LN. Orozco Anzo Hilda Beatriz
Dra. López Torres Leyna Priscila, NC.
Mtra. Mercado Zepeda Miriam Aracely, NC.
Mtra. Reynaga Balvaneda Gemma Leticia
Mtro. Desentis Carrillo Pablo Roberto Christian

	<p>Segunda actualización: 14/12/06 Dra. Leyna Priscila López Torres MDM Almeirim Isabel Acosta Bahena MEILE José David Ramos Solano</p> <p>Tercera actualización: Erick Alibarak Aceves López</p> <p>Cuarta actualización: Erick Alibarak Aceves López</p>
--	---

Fecha de elaboración:	Fecha de última actualización aprobada por la Academia
25/09/2015	27/06/2022

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

LICENCIATURA EN NUTRICION
Profesionales
Integra los conocimientos adquiridos para la administración de servicios de alimentos en instituciones públicas y privadas, considerando las características de los comensales, los recursos materiales, financieros y humanos y aplicando los estándares de calidad nacionales, así como la normatividad vigente;
Socioculturales
Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios, con una actitud de liderazgo democrático.

3. PRESENTACIÓN

<p>Esta unidad de aprendizaje (UA) le permite al licenciado en nutrición, conocer los distintos platillos típicos de las distintas regiones en México y en el mundo, adentrándose en el uso de los distintos ingredientes y la amplia variedad de propuestas gastronómicas.</p> <p>Por medio de los alimentos se logra vislumbrar los aspectos culturales relacionados a la gastronomía típica y cocina fusión.</p> <p>Esta UA forma parte del área de formación disciplinar de gestión de servicios de alimentos por lo que se relaciona con los distintos cursos que forman parte de esta área, pero principalmente con la unidad de aprendizaje de Selección y preparación de alimentos.</p>

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

<p>Conoce la diversidad culinaria de México y algunas regiones del mundo, a través de la preparación de distintas propuestas gastronómicas según los hábitos y costumbres de la población para generar propuestas alimentario-nutricionales adecuadas para los individuos y/o poblaciones actuando de manera ética y con apego a la pluralidad cultural.</p> <p>A lo largo de la unidad de aprendizaje se trabajará bajo 4 ejes: sustentabilidad y cultura de la paz, implementación de segundo idioma (inglés) y uso de las TIC.</p>

5. SABERES

Prácticos	<ul style="list-style-type: none"> *Aplica los fundamentos básicos de elaboración de bebidas (alcohólicas y no-alcohólicas). *Aplica el conocimiento básico de enología y coctelería para potencializar la experiencia sensorial en el consumo de alimentos. * Elabora propuestas gastronómicas de las distintas regiones del país y del mundo. *elabora un platillo de algún país no mencionado en el programa para que conozcan diferentes gastronomías.
Teóricos	<ul style="list-style-type: none"> *Conoce fundamentos para la elaboración de bebidas (alcohólicas y no-alcohólicas). *Conoce los aspectos fundamentales de la degustación de vinos. *Conoce los fundamentos básicos de la gastronomía de la cocina nacional e internacional. *Realiza una investigación del platillo del país no mencionado en el programa.
Formativos	<ul style="list-style-type: none"> * Actúa con respeto ante la diversidad religiosa, étnica y cultural.

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

Principios básicos de la gastronomía
Métodos de cocción
Técnicas culinarias
Tipos de cortes (frutas, verduras, cárnicos)

Bebidas, vinos y cócteles
Aspectos básicos de enología.
Coctelería y bebidas.

Regiones gastronómicas de México
Norte
Centro
Sur

Gastronomía internacional
Sudamérica
América del Norte
Europa
Asia
Oceanía
África

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Durante el curso el alumno y el profesor logran las competencias utilizando la búsqueda y revisión de literatura científica, elabora reportes de lectura, presentaciones y realiza prácticas en laboratorio de dietología, además de otras actividades que le permitan comprender los aspectos teórico-prácticos.

Uso de las TIC Y manejo adecuado de las tecnologías de manera presencial y/o virtual a través de la plataforma virtual (classroom).

Se anexa el apartado de planeación e instrumentación didáctica, en el que se detallan las estrategias y las actividades de enseñanza y aprendizaje (técnicas, actividades no presenciales, estudio auto dirigido, entre otras), así como recursos y materiales didácticos, laboratorio, uso de TIC u otros contextos de desempeños.

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
Evidencias de aprendizaje.	Los alumnos desarrollaran vídeos o evidencias de platillos de las regiones de México y el mundo que se desean conocer, y realizarán platillos emblemáticos de cada lugar basados en el correcto uso de técnicas culinarias y métodos de cocción a utilizar y respetando las características propias de las cocinas de dichas regiones, mismas que se habrán visto durante las presentaciones e investigaciones de clase.	Evidencia en formato libre.
Evidencias teóricas.	Elabora investigación sobre la cultura las técnicas y tradiciones de cada una de las zonas de conocimiento de la materia creando un informe donde de a conocer ingredientes, técnicas, platillos y tradiciones dentro de la gastronomía nacional e internacional	Word.
Evaluación.	Se realizará una evaluación teórica sobre el contenido de la materia siendo totalmente virtual el cual evaluará la absorción de información y el conocimiento adquirido.	Plataforma virtual y aula.

9. CALIFICACIÓN

Evidencia práctica.....	40%
Proyecto individual (investigación y realización de un platillo de la gastronomía de un país no visto en el temario).....	20%
Evidencia teórica.....	20%
Evaluación.....	20%

10. ACREDITACIÓN

El resultado de las evaluaciones será expresado en escala de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60.

Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado de la evaluación en el periodo ordinario, deberá estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades.

El máximo de faltas de asistencia que se pueden justificar a un alumno (por enfermedad; por el cumplimiento de una comisión conferida por autoridad universitaria o por causa de fuerza mayor

justificada) no excederá el 20% del total de horas establecidas en el programa.

Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, debe estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente; haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente y tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades.

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. El sabor de Francia Freson Robert Edit. Noriega.
2. El sabor de Italia Bugialli Guiliano Edit. Noriega.
3. Las fiestas de la vida en la cocina mexicana Quintana Patricia Edit. Noriega.
4. Cocina internacional Ocampo de Sanz Elena Edit. Mc. Graw Hill.
5. El buen gusto en la mesa Chuck Williams Edit. Noriega.
6. La cocina clásica con hierbas aromáticas Jill Norman Edit. Grupo Zeta.
7. La enciclopedia mundial del queso Harbutt Juliet Edit. Grupo Zeta.
8. Vinos de América y Europa J. García Anselmo Edit. Zendra Zariquety.
9. Pescados y Mariscos Le Cordón Bleu Edit. Könemann.
10. Un Viaje Culinario por FRANCIA Edit. Könemann.
11. Especialidades de ITALIA Edit. Könemann.
12. Culinaria ESPAÑA Edit. Könemann.
13. Culinaria GRECIA Edit. Könemann.
14. MARRUECOS Edit. Könemann.
15. The Cocktail Bible parragon Publishing.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El buen gusto en la mesa Chuck Williams Edit. Noriega.

Farrimond, S. Cocinología: La Ciencia de Cocinar. Ed. DK. 2019.

Modernist cuisine . The art and science of cooking