

CARTA DESCRIPTIVA (FORMATO MODELO EDUCATIVO UACJ VISIÓN 2020)

I. Identificadores de la asignatura			
Instituto:	ICB	Modalidad:	Presencial
Departamento:	Ciencias de la Salud	Créditos:	06
Materia:	Gastronomía	Carácter:	Optativa
Programa:	Licenciatura en Nutrición	Tipo:	Taller
Clave:	ADM171305		
Nivel:	Intermedio		
Horas:	96 Totales	Teoría: 0%	Práctica: 100%

II. Ubicación	
Antecedentes: Higiene en Servicios de Alimentos Dietología	Clave BAS240705 BAS240905
Consecuente: N/A	

III. Antecedentes
Conocimientos: Manejo e Higiene de los Alimentos en áreas de servicio (comedores: hospitales, industriales, restaurantera, cafeterías escolares, etcétera).
Habilidades: Manejo de los cuchillos de cocina y definir condiciones organolépticas de los alimentos.

Actitudes y valores: Actitud positiva, aplicación de valores de disciplina, honradez, puntualidad, tolerancia, interés y objetividad.

IV. Propósitos Generales

Los propósitos fundamentales del curso son:

La integración de la asignatura de Gastronomía al currículo del programa de Nutrición, obedece a una necesidad sentida de los profesionales de la nutrición, de integrar conocimientos prácticos, que mejoren el aspecto de los planes de alimentación principalmente a nivel hospitalario con las dietas que en este se ofrecen, así como de desarrollar conocimientos que le permitan idear mejores formas de atención en servicios de alimentación o en alimentación institucional.

V. Compromisos formativos

Intelectual: El alumno se formará con las competencias necesarias en la elaboración de platillos de las diferentes culturas culinarias

Humano: El estudiante desarrolle las competencias para crear menús saludables y de costos accesibles

Social: El estudiante desarrollara las competencias fundamentales en el arte culinario y ofrecer platillos de fácil preparación y buena calidad organoléptica de los alimentos, para prevenir, y tratar las enfermedades relacionadas con los hábitos alimentarios como la obesidad, la diabetes, hipertensión, etcétera. Así mismo mantener la salud ya sea a nivel individual, grupal o poblacional de nuestra sociedad.

Profesional: El estudiante incorporará a su formación los elementos fundamentales de la gastronomía en la planeación, organización y diseño de diferentes platillos saludables para los comensales.



VI. Condiciones de operación			
Espacio:	Laboratorio		
Laboratorio:	Si	Mobiliario:	mesa de trabajo, refrigerador, congelador, estufas, utensilios de cocina entre otros.
Población:	25		
Material de uso frecuente:	A) Pizarrón B) Proyector C) Cañon y computadora portatil		
Condiciones especiales:	Aula Tradicional		

VII. Contenidos y tiempos estimados		
Temas	Contenidos	Actividades
1.-Conceptos Básicos de la Gastronomía, El Menú y Tips de Cocina	1.1 Que es la Gastronomía 1.2 Tipos de Gastronomía y Terminología 1.3 Como se elabora un menú y Componentes del menú 1.4 Reglas básicas en la	Por el profesor se dará la presentación del curso, revisión y comentarios acerca del contenido, la evaluación y las políticas de la clase. Descripción por parte del maestro de la importancia de la materia. Explicación teórica de la preparación del menú en cuanto a equipo y utensilios alimentos, especias, condimentos y las técnicas a utilizar en la práctica dentro del laboratorio

<p>2.- Arroz, Pastas, Tabla de Equivalencias, Tips de Cocina</p> <p>3.- Cocción de Carnes y el manejo de los vegetales, frutas y latería. Tips de cocina</p>	<p>elaboración de un menú en cada uno de sus tiempos</p> <p>1.5 Tips de Cocina 1er hoja</p> <p>2.1 Teoría y Práctica del Arroz y Pastas</p> <p>2.2 Componentes y Estilos</p> <p>2.3 Formas de cocción</p> <p>2.4 Tabla de Equivalencias y Tips de Cocina 2da hoja</p> <p>3.1 Aves, carnes rojas, Mariscos y Carne de Cerdo</p> <p>3.2 Desinfección de vegetales y frutas</p> <p>3.3 Selección de las latas y el manejo correcto y 3er hoja de Tips de Cocina</p> <p>4.1 El arte</p>	<p>Explicación teórica de la preparación del menú en cuanto a equipo y utensilios alimentos, especias, condimentos y las técnicas a utilizar en la práctica dentro del laboratorio</p> <p>Explicación teórica de la preparación del menú en cuanto a equipo y utensilios alimentos, especias, condimentos y las técnicas a utilizar en la práctica dentro del laboratorio.</p>
--	--	--

<p>4.- Gastronomía Nacional: Teoría y Práctica. Tips de Cocina</p>	<p>culinario de la Cocina Mexicana: Ingredientes principales y 4ta hoja de tips de cocina</p> <p>4.2 Teoría y Explicación del menú</p> <p>4.4 Practica # 1</p> <p>4.5 Practica: # 2</p> <p>4.6 Practica: # 3</p>	<p>Explicación teórica de la preparación del menú en cuanto a equipo y utensilios alimentos, especias, condimentos y las técnicas a utilizar en la práctica dentro del laboratorio</p>
<p>5.- Practica de Enología</p>	<p>5.1 Introducción: Los principios de la cata</p> <p>5.2 Las copas, el vino y la comida</p> <p>5.3 Variedades de Uvas</p> <p>5.4 Regiones vinícolas del mundo</p>	<p>Explicación teórica de la preparación del menú en cuanto a equipo y utensilios alimentos, especias, condimentos y las técnicas a utilizar en la práctica dentro del laboratorio</p>
<p>6- Gastronomía Internacional: italiana y Principales Hierbas y Especias</p>	<p>6.1 El arte culinario de la Cocina Italiana y Hierbas</p> <p>6.2 Ingredientes principales de la cocina Italiana y</p>	<p>Explicación teórica de la preparación del menú en cuanto a equipo y utensilios alimentos, especias, condimentos y las técnicas a utilizar en la práctica dentro del laboratorio</p>

<p>7.- Visita a diferentes cocinas de la ciudad del área restaurantera y hotelera. Y El desarrollo de un menú saludable.</p> <p>8.- Gastronomía Internacional: Oriental y japonesa</p>	<p>Espicias</p> <p>6.3 Teoría y Explicación del menú</p> <p>6.4 Practica # 1</p> <p>6.5 Practica # 2</p> <p>7.1 Visitas a 3 a 4 localidades</p> <p>7.2 Evaluación de los establecimientos visitados por parte de los alumnos</p> <p>7.3 Elaboración de un menú en 3 tiempos con bebida de forma saludable</p> <p>8.1 El arte culinario de la Cocina Oriental y japonesa</p> <p>8.2 Ingredientes principales de la cocina Oriental y japonesa</p> <p>8.3 Teoría y Explicación del menú</p> <p>8.4 Practica # 1</p> <p>8.5 Practica # 2</p> <p>8.6 Practica # 3</p>	<p>Se realiza una actividad extra escolar donde se realiza una visita a diferentes localidades de la ciudad, con la finalidad de observar el manejo y uso de las distintas cocinas.</p> <p>Explicación teórica de la preparación del menú en cuanto a equipo y utensilios alimentos, especias, condimentos y las técnicas a utilizar en la práctica dentro del laboratorio.</p>
--	---	---

<p>9.- Gastronomía Internacional</p>	<p>9.1 Platos internacionales</p> <p>9.2 Teoría y Explicación del menú</p> <p>9.3 Practica # 1</p> <p>9.4 Practica # 2</p>	<p>Explicación teórica de la preparación del menú en cuanto a equipo y utensilios alimentos, especias, condimentos y las técnicas a utilizar en la práctica dentro del laboratorio.</p>
<p>10.- Práctica Iron Cheff: ingrediente principal</p>	<p>10.1 Elaboración de un menú por parte de los alumnos</p> <p>10.2 Preparación del menú en el laboratorio y evaluación por un jurado</p>	<p>Se realiza la última práctica dentro del laboratorio, elaborando los alumnos su propio menú por mesas de trabajo con el ingrediente secreto, consta de 3 tiempos: la entrada, plato fuerte o principal, postre y bebida. Para finalizar con una evaluación de 3 jueces a cada una de los equipos teniendo un criterio como sabor, textura, originalidad y presentación.</p>
<p>11.- Presentación Final</p>		<p>Se presenta una muestra gastronómica, con todo el grupo donde se elaboran las diferentes cocinas vistas en el curso, se elige el menú por parte de los alumnos de las prácticas realizadas de cada tema. A esta presentación se les invita los familiares o amigos y a las autoridades del programa.</p>

<p>VIII. Metodología y estrategias didácticas</p>
<p>Metodología Institucional:</p>

- a) Elaboración de ensayos, monografías e investigaciones (según el nivel) consultando fuentes bibliográficas, hemerográficas y en Internet.
- b) Elaboración de reportes de lectura de artículos en lengua inglesa, actuales y relevantes

[Estrategias del Modelo UACJ Visión 2020 recomendadas para el curso:](#)

Búsqueda, organización y recuperación de información, descubrimiento, elección, decisión, evaluación, experimentación, investigación, problematización, proceso de pensamiento lógico y crítico, trabajo colaborativo.

IX. Criterios de evaluación y acreditación

a) Institucionales de acreditación:

Acreditación mínima de 80% de clases programadas

Entrega oportuna de trabajos

Pago de derechos

Calificación ordinaria mínima de 7.0

Permite examen único: si

b) Evaluación del curso

Acreditación de los temas mediante los siguientes porcentajes:

Asistencia Teórico y Práctico: 30%

Responsabilidad: 10%

1er Evaluación: Recetario 15%

2da Evaluación: Recetario 15%

Examen: 10%

Presentación Final Y Recetario: 20%

100%

X. Bibliografía

- Nuria Pérez Oreja, Gustavo Mayor Rivas, Victor J. Navarro Tomas. Elaboraciones y Productos Culinarios, ciclos formativos, Editorial Síntesis (ICSA).
- A. Coenders, Química Culinaria, Editorial Acribia, S.A.(ICSA)
- Herve This, Tratado Elemental de Cocina, Editorial Acribia, S.A (ICSA).

X. Perfil deseable del docente

Lic. en Nutrición

Experiencia en el arte culinario

XI. Institucionalización

Responsable del Departamento: Dr. Carlos E. Cano Vargas

Coordinador/a del Programa: Mtro. Gabriel Medrano Donlucas

Fecha de actualización: septiembre de 2011.

Elaboró: Lic. en Nut. Pasante de la Maestría en Docencia Biomédica Rosa María Vázquez Gutiérrez