


ASIGNATURA DE INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|---|---|
| 1. Competencias | Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica. |
| 2. Cuatrimestre | Primero |
| 3. Horas Teóricas | 40 |
| 4. Horas Prácticas | 35 |
| 5. Horas Totales | 75 |
| 6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre | 5 |
| 7. Objetivo de aprendizaje | El alumno integrará los principios básicos de la gastronomía a través del análisis de los antecedentes históricos y la situación actual, la organización del área de cocina y la selección de las materias primas, para coadyuvar a la eficiencia de los procesos culinarios y contribuir a la mejora del sector productivo y de servicios. |

| Unidades de Aprendizaje | Horas | | |
|---|-----------|-----------|-----------|
| | Teóricas | Prácticas | Totales |
| I. Antecedentes históricos de la gastronomía | 20 | 5 | 25 |
| II. Estructura de cocina | 10 | 10 | 20 |
| III. Identificación de materias primas | 10 | 20 | 30 |
| Totales | 40 | 35 | 75 |


| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|---|
| 1. Unidad de aprendizaje | I. Antecedentes históricos de la gastronomía |
| 2. Horas Teóricas | 20 |
| 3. Horas Prácticas | 5 |
| 4. Horas Totales | 25 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno distinguirá las etapas de la historia de la gastronomía, su situación actual y el lenguaje culinario para entablar una comunicación en su contexto profesional. |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|----------------------------|---|-------------|--|
| Historia de la Gastronomía | <p>Describir los conceptos de gastronomía, cocina, arte culinario y gourmet.</p> <p>Identificar los antecedentes y características de las etapas en la historia de la gastronomía: -Edad antigua, media, moderna y actual.</p> <p>Identificar a los precursores de la gastronomía y grandes cocineros con sus principales aportaciones: -Brillant-Savarin -Grimond de la Reyniere -Careme - Berchoux -Escoffier</p> <p>Identificar el concepto, lineamientos y exponentes de la Nouvelle cuisine: -Paul Bocuse -Michel Guérard -Jean y Pierre Troisgros</p> <p>Identificar la gastronomía como factor cultural y como una industria de servicios.</p> | | <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|---------------------|--|--|---|
| Términos culinarios | Identificar la terminología culinaria, origen, significado y su aplicación actual. | Expresar procedimientos de cocina empleando términos culinarios. | Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|--|--|-----------------------------------|
| <p>Elaborará un ensayo de la gastronomía que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none">- evolución e importancia de la gastronomía en la actualidad a nivel nacional e internacional.- línea del tiempo con las etapas, precursores y sus aportaciones- procedimientos gastronómicos básicos con términos culinarios- conclusiones | <ol style="list-style-type: none">1. Comprender los conceptos básicos de gastronomía.2. Identificar los antecedentes de la gastronomía.3. Diferenciar las etapas y precursores de la gastronomía.4. Comprender la terminología culinaria.5. Expresar procedimientos con términos culinarios. | <p>Ensayo Lista de Cotejo</p> |

| | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 |




INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos |
|--|---|
| Tareas de investigación Equipos colaborativos Discusión en grupo | Equipo multimedia Internet Computadora Internet, Impresos |

ESPACIO FORMATIVO

| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
| X | | |


| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|---|
| 1. Unidad de Aprendizaje | II. Estructura de cocinas |
| 2. Horas Teóricas | 10 |
| 3. Horas Prácticas | 10 |
| 4. Horas Totales | 20 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno determinará las brigadas, los puestos y el equipamiento necesarios para la operación de una cocina. |


| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|-----------------------------|---|--|---|
| Equipos de cocina | Identificar el equipo mayor, menor y utensilios de cocina. Describir el funcionamiento del equipo mayor, menor y utensilios en cocina. | Elaborar fichas técnicas de los equipos y utensilios | Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto |
| Puestos de cocina/ brigadas | Describir el sistema de brigadas de cocina clásica. Explicar los puestos y funciones dentro de las brigadas. | Elaborar descripciones de puestos de las brigadas. Elaborar organigramas con el sistema de brigadas de la cocina clásica. | Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto |
| Estructuras de cocina | Describir las áreas de cocina. Identificar los tipos de distribución de cocina de acuerdo a su funcionalidad. | Elaborar croquis de distribución de las áreas en cocinas. | Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|---|---|-------------------------------------|
| A partir de un caso elaborará una propuesta de organización de cocina que incluya: -Distribución de las áreas dentro de la cocina -Nombre y número de brigadas con la descripción sus puestos. - Equipamiento y justificación. -Fichas técnicas del equipo mayor, menor y utensilios. | <ol style="list-style-type: none">1. Identificar el equipo mayor, menor y utensilios de cocina.2. Comprender el sistema de brigadas de cocina tradicional francesa.3. Identificar los puestos y funciones dentro de las brigadas.4. Analizar los tipos de distribución de cocina de acuerdo a su funcionalidad.5. Proponer la organización de cocina. | Estudio de casos Lista de cotejo |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |


INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos |
|---|--|
| Tareas de investigación Equipos colaborativos Análisis de casos | Equipo multimedia internet Computadora Catálogos de equipo mayor, menor y utensilios Impresos de casos |

ESPACIO FORMATIVO

| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
| X | | |


| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|--|
| 1. Unidad de Aprendizaje | III. Identificación de materias primas |
| 2. Horas Teóricas | 10 |
| 3. Horas Prácticas | 20 |
| 4. Horas Totales | 30 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno determinará las condiciones organolépticas, variedades, conservación y presentación de materias primas y productos, para la selección de ingredientes que integran una receta. |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|---|--|--|--|
| Frutas y verduras | Explicar las características organolépticas, variedades y conservación de frutas y verduras. | <p>Seleccionar frutas y verduras en sus principales variedades.</p> <p>Elaborar fichas descriptivas incluyendo imágenes de frutas y verduras.</p> | <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> |
| Vegetales, Hierbas, especias y condimentos. | <p>Explicar las características organolépticas, variedades y conservación de vegetales y hierbas.</p> <p>Explicar las características organolépticas, variedades, conservación y presentación de especias y condimentos.</p> | <p>Seleccionar vegetales, hierbas, especias y condimentos en sus principales variedades.</p> <p>Elaborar fichas descriptivas y con imágenes de vegetales, hierbas, especias y condimentos.</p> | <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |


| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|----------------------------------|---|---|---|
| Cereales y legumbres | Explicar las características organolépticas, variedades y conservación de cereales y legumbres. | Seleccionar cereales y legumbres en sus principales variedades. Elaborar fichas descriptivas y con imágenes de cereales y legumbres. | Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto |
| Materias primas de origen animal | Describir las variedades de materias primas de origen animal: Cárnicos, volatería, pescados y mariscos, derivados lácteos, embutidos y animales de caza. Explicar las características organolépticas, variedades y conservación de materias primas de origen animal. | Seleccionar los productos de origen animal según su variedad. Elaborar fichas descriptivas con imágenes de materias primas de origen animal. | Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|---|--|-------------------------------------|
| <p>Elaborará un catálogo clasificado por grupos de materias primas y productos que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto - Imagen - Grupo al que pertenece - Descripción: características organolépticas, variedades, conservación y presentación. - Conclusión | <ol style="list-style-type: none"> 1. Analizar las características organolépticas, variedades y conservación de frutas y verduras. 2. Analizar las características organolépticas, variedades, conservación y presentación de vegetales, hierbas, especias y condimentos. 3. Analizar las características organolépticas, variedades y conservación de cereales y legumbres. 4. Analizar las características organolépticas, variedades y conservación de materias primas y productos de origen animal. 5. Seleccionar materias primas y productos. | <p>Proyecto Lista de cotejo</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |


INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos |
|--|---|
| Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos Prácticas situadas | Equipo multimedia Internet Computadora Catálogos de materias primas Impresos de casos |

ESPACIO FORMATIVO

| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
| X | | |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA


CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

| Capacidad | Criterios de Desempeño |
|--|--|
| <p>Desarrollar platillos a partir de la receta estándar, la selección de insumos, bases culinarias, técnicas de montaje y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.</p> | <p>Demuestra y presenta la preparación y montaje de un menú de tres tiempos con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos de bases culinarias - organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega. <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF) <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - tipos de corte - métodos de cocción - temperaturas de cocción y de servicio - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental - sugerencia del maridaje y justificación |

| | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 |



| Capacidad | Criterios de Desempeño |
|--|--|
| <p>Coordinar la operación del servicio gastronómico de acuerdo a la planeación de la logística determinada, herramientas de supervisión y gestión de los recursos, para resolver contingencias y cumplir con los requerimientos del cliente.</p> | <p>Supervisa la operación de un servicio gastronómico y lo registra en un control maestro, que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - actividad en proceso: cumplimiento y ajuste de roles, funciones y tiempos, y control de materia prima - actividad ejecutada: cumplimiento y ajuste de las actividades programadas - observaciones e incidencias |
| <p>Evaluar el servicio gastronómico mediante el análisis de los resultados de la operación y la medición de la satisfacción del cliente, para proponer estrategias de mejora continua.</p> | <p>Elabora un reporte de evaluación del servicio gastronómico otorgado, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instrumentos de medición de la satisfacción del cliente - Análisis del control maestro y los resultados de la satisfacción del cliente - propuestas de corrección y mejora |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

| Autor | Año | Título del Documento | Ciudad | País | Editorial |
|---|------------|---|---------------|-------------|----------------------------|
| Luján, Néstor | (1997) | <i>Historia de la gastronomía</i> | Barcelona | España | Folio |
| Lozano, R. L. Martín, A. A. Martín, A. J. | (2007) | <i>Procesos de cocina</i> | Madrid | España | Visión Libros |
| Varios | (2008) | <i>Larousse gastronomique, en español</i> | Madrid | España | Larousse |
| Varios | (2008) | <i>The Professional Chef</i> | New York | E.U.A | Wiley |
| Maincent, Michel | (2001) | <i>La cocina de referencia</i> | París | Francia | Krieger Publishing Company |
| Varios | (2009) | <i>Aprovisionamiento de materias primas para cocina</i> | Madrid | España | Publicaciones Vértice |
| Monroy, Paulina | (2004) | <i>Introducción a la gastronomía</i> | México, D.F. | México | Limusa |

| | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 |

