Universidad Guadalajara
Centro Universitario del Sur

Programa de Estudio

1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

División

Ciencias de la Salud

Departamento

Promoción, preservación y desarrollo de la salud

Academia

Ciencias de la Nutrición

Programa(s) educativo(s)

Desarrollo Turístico Sustentable

Denominación de la unidad de aprendizaje:

Taller de Arte Culinario

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Carga horaria global:	Valor en créditos:
I3498	0	40	40	3

Tipo de curso:		Nivel en que se ubica:	Prerrequisitos:
C = curso		Técnico Medio Técnico Superior Universitario **Licenciatura** Especialidad Maestría Doctorado	Manejo Higiénico de Alimentos
CL = curso laboratorio			
L = laboratorio			
P = práctica			
T = taller	X		
CT = curso - taller			
N = clínica			
M = módulo			
S = seminario			

Área de formación:

Optativa Abierta

Perfil docente:

Profesionistas con licenciatura en nutrición, gastronomía o afines, con experiencia en docencia y en el área de servicios de alimentos y/o gestión de alimentos y bebidas.

Elaborado por:	Actualizado por:
Mtra. María del Rocío Padilla Galindo	Mtra. Vanessa Limón Maciel

Fecha de elaboración:	Fecha de última actualización:	Fecha de última evaluación:	Fecha de aprobación por Colegio Departamental:
Julio de 2017	Junio de 2023	Junio de 2023	

2. PRESENTACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Es un curso totalmente práctico el cual pertenece a la formación optativa abierta con una carga de 40 hrs, impartido en sesiones semanales de 2 horas en el laboratorio de Dietología. El taller de Arte Culinario implica selección de alimentos de calidad organoléptica que permita la elaboración de diversos platillos de las regiones de México, así como algunos típicos de otros países. Asimismo, que los alumnos se familiaricen con los equipos y utensilios de una cocina, para que en un futuro puedan elegir lugares confiables para que le brinden servicio de alimentación en diferentes destinos turísticos y pueda brindar un servicio de calidad a sus futuros clientes (turistas). La unidad de aprendizaje guarda relación con la asignatura de manejo higiénico de los alimentos.

3. OBJETIVO GENERAL/COMPETENCIA

Desarrollar habilidades en la preparación de alimentos, tomando en cuenta su selección óptima, así como la aplicación de técnicas culinarias adecuadas para brindar servicios de alimentos de calidad. Desarrollar la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático.

4. CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

Cuenta con herramientas técnicas y conocimientos adecuados para la gestión y supervisión de catering en diversos destinos turísticos a nivel nacional o internacional, respetando la Cultura alimentaria de los comensales a los que se brinden los servicios, y atendiendo a la normativa vigente en el manejo higiénico de los alimentos.

5. SABERES:

Prácticos	Estandarización de recetas Aplicación de diversas técnicas culinarias Aplicación de técnicas para cortes de frutas y vegetales Elaboración de platillos
Teóricos	Revisión de literatura
Formativos	Actúa con juicio crítico y ética profesional respetando la cultura e identidad de los miembros del equipo de trabajo. Colabora propositivamente en los equipos de trabajo

6. CONTENIDO TEMÁTICO (TEÓRICO-PRÁCTICO)

1. Técnicas iniciales de cortes
1.1. Higienización y desinfección de alimentos
1.2. Cortes en frutas
1.3. Cortes en verduras

2. Técnicas culinarias básicas
2.1. Práctica de frutas y verduras
2.2. Práctica de sopas secas y caldosas
2.3. Práctica de cremas y potajes
2.4. Práctica de soya

3. Técnicas culinarias profesionales
3.1. Práctica de salsas y pastas
3.2. Práctica de carnes blancas
3.3. Práctica de carnes rojas
3.4. Práctica de pescados

3.5. Práctica de mariscos 3.6. Práctica de repostería 3.7. Montaje de mesa

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Para el desarrollo de la materia se utilizarán la estrategia de enseñanza de prácticas tanto en el laboratorio de Dietología como en mercados, establecimientos y tianguis locales. Se destinarán actividades en grupo para fomentar el trabajo participativo y actividades individuales para desarrollar la capacidad de autoaprendizaje. La estrategia de enseñanza aprendizaje utilizada es el taller, en la que el objetivo es que el estudiante aprenda haciendo, desarrollando habilidades donde los conocimientos se adquieren a través de una práctica concreta (Nolasco, 2014).

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño
Prácticas de Laboratorio Elaboración de recetario Demostración de Alimentos	Participar en el desarrollo de las prácticas, además de llevar todos los insumos necesarios. Realizar una recopilación de información útil para el desarrollo de prácticas futuras. Llevar a cabo una demostración de alimentos al final de cada Práctica con un emplatado o montaje adecuado para evaluar las características organolépticas del platillo. Entregar reporte de Prácticas

9. CALIFICACIÓN

Prácticas	70%
Recetario	20%
Demostración de alimentos	10%

10. ACREDITACIÓN

Periodo ordinario. De conformidad con el artículo 20 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la Universidad de Guadalajara, para que el alumno tenga derecho al registro del resultado final de la evaluación en el periodo ordinario, establecido en el calendario escolar aprobado por el Consejo General Universitario, se requiere: I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y II. Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades registradas durante el curso.	**Periodo extraordinario.** De conformidad con el artículo 27 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la Universidad de Guadalajara, para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, se requiere: I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente. II. Haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente. III. Tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades registradas durante el curso. **Se exceptúan de este caso las materias de orden práctico que requerirán la repetición del curso (Art. 23 RGEYPA).**

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Armendáriz, J. L. (2019). *Gastronomía y nutrición*. 2ª edición. España, Ediciones Paraninfo. **641.5 ARM 2019**

Medina, X. & Tresserras, J. (2018). *Food, gastronomy and tourism: social and cultural perspectives*. Universidad de Guadalajara Editor. **306.4 FOO 2018**

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Acosta, A. I., [Coord.] (2014). *Técnicas culinarias manual de prácticas*. Guadalajara, Jalisco: Editorial Universitaria. **641.5 TEC 2014**

Flores, G. (2011). *Arte culinario para el profesional de cocina*. México: Editorial Limusa. **641.5 ART 2011**

Jordá, M. J. (2007). *Diccionario práctico de gastronomía y salud, un viaje riguroso y desenfadado por el mundo de la cultura gastronómica.* España, editorial Díaz de Santos. **R 641.03 JOR**

Martínez, G., González-Garza, M. y Torre, C. (2014). Iniciación en las técnicas culinarias. Editorial Limusa. México. **641.5 MAR 2014**

Mendoza, E. y Calvo, M. (2010). *Bromatología: composición y propiedades de los alimentos*. México: McGraw-Hill Interamericana. **664.07 BRO 2010**

Pérez, A. B. (2005). *Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes*. 2da. Ed. Fomento de Nutrición y Salud. **641.33 PER 2008**

Wright, J. & Treuillé, E. (1997). *Le cordon blue: Guía completa de las técnicas culinarias*. Editorial Blume. Italia. **641.5 WIR 1997**

12. **RECURSOS COMPLEMENTARIOS (páginas web, mooc's, plataformas, objetos de aprendizaje)**

Instructores de INACAP. (2015). *Manual de Apoyo. Taller de técnicas básicas de cocina*. Universidad tecnológica de Chile. Disponible en: http://www.inacap.cl/web/material-apoyo-cedem/alumno/Gastronomia/Manual/Manual-Taller-de-Tecnicas-Basicas-de-Cocina.pdf

Master Chef (2017). Manual del aprendiz de cocinero. Técnicas, trucos, utensilios y recetas. Shine Iberia. Disponible en: https://www.planetadelibros.com/libros_contenido_extra/36/35211_Manual_Del_Aprendiz_De_Cocinero.pdf

Programa Destinos de México. (2022). Gastronomía en México. Disponible en: https://programadestinosmexico.com/gastronomia.html

Solichón, A. (2010). El Arte Culinario. Tratado práctico y completo de cocina, pastelería y repostería. Madrid, Adrián Romo Editor. Disponible en: https://www.google.com.mx/books/edition/EL_ARTE_CULINARIO_TRATADO_PRACTICO_Y_COM/trxm1gLd9V8C?hl=es&gbpv=1&dq=ARTE+CULINARIO&printsec=frontcover

Firma: **Vo. Bo.**

Presidente de Academia **Jefe de Departamento**