

Universidad Guadalajara
Centro Universitario del Sur

Programa de Estudio

1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

División

Ciencias Sociales y Humanidades

Departamento

Ciencias Sociales

Academia

Estudios Sociales, Antropológicos y de Geografía Humana

Programa(s) educativo(s)

Nutrición

Denominación de la unidad de aprendizaje:

Gastronomía Nacional e Internacional

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Carga horaria global:	Valor en créditos:
I8877	16	16	32	3

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

Área de formación:

Optativa

Perfil docente:

Profesional en nutrición, ciencias de los alimentos, Chef.

Elaborado por:

Actualizado por:

LN. Verónica Bautista Olguín, MNC. Erika Elizabeth Mejía Marín, LN. Miriam Aracely Mercado Zepeda, LN. Mariana Milory M.C. Mercedes Guillermina Núñez Gutiérrez	Mtra. Mercedes Guillermina Núñez Gutiérrez
--	--

Fecha de elaboración:	Fecha de última actualización:	Fecha de última evaluación:	Fecha de aprobación por Colegio Departamental:
Sin fecha de elaboración	24 de agosto 2022	27/06/2023	29/06/2023

1. PRESENTACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Se busca conocer las distintas técnicas de cocción, así como las diferentes culturas culinarias tanto de México como del mundo. La forma en que son servidos, y su presentación.
Todas las actividades se realizan con un alto sentido de responsabilidad, disciplina y respeto a sus compañeros. Desarrollan habilidades auto-gestivas mostrando disposición para el trabajo en equipo con capacidad de análisis, síntesis y juicio crítico.

2. OBJETIVO GENERAL/COMPETENCIA

Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad, considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o de las poblaciones.

3. CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

Analiza la cultura gastronómica nacional como Internacional, elaboración platillos básicos de algunas de ellas, utilizando adecuadamente las técnicas de cocción, del mismo modo Integra el conocimiento teórico con el práctico, actuando con responsabilidad, respeto, disciplina y ética

4. SABERES:

Prácticos	- Utilizar las técnicas culinarias utilizadas en la gastronomía Nacional e Internacional. - Preparación de los alimentos representativos de la gastronomía Nacional e Internacional. - Aplicar las normas de etiqueta que se utilizan en la mesa. - Aplicar las diferentes etapas en la organización de eventos, así como su costo.
Teóricos	- Conocer de manera teórica los principios básicos de la gastronomía. - Conocer teóricamente parte de la gastronomía Nacional como Internacional. - Conocer los servicios de mesa que existen y diferenciar los más utilizados en la gastronomía Nacional e Internacional. - Conocer las normas de etiqueta utilizadas en la mesa. - Conocer costos y etapas para la organización de eventos
Formativos	- Liderazgo - Ética, responsabilidad y honestidad. - Trabajo en grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios. - Desarrollo creativo y actitud innovadora.

5. CONTENIDO TEMÁTICO (TEÓRICO-PRÁCTICO)

- Concepto de gastronomía - Historia - Principios básicos de la gastronomía. - Métodos de cocción, - Tipos de cortes (frutas, verduras, carnes, pescado y mariscos). - Bebidas, vinos y cocteles. - Aspectos básicos de la enología - Tipos de Gastronomía en qué consisten
--

Regiones gastronómicas de México (Norte, Centro y Sur).

Gastronomía Internacional

- o Sudamérica
- o América del norte.
- o Europa, Asia.
- o Oceanía
- o África.

- Cubertería y etiqueta
- Poner la mesa (mantelería, distribución de cubiertos, vajilla y cristalería)
- Tipos de servicio de mesa (inglesa, francesa).
- Como servir la mesa
- Prácticas de laboratorio
 - Entremés, aperitivos y ensaladas
 - Desayuno tradicional mexicano.
 - Comida tradicional mexicana
 - Cena tradicional mexicana
 - Desayuno de la gastronomía internacional (Brunch)
 - Comida de la gastronomía internacional formal
 - Cena de la gastronomía internacional.

6. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Se trabajará con estrategias de colaboración grupal en actividades prácticas, principalmente en la elaboración de alimentos representativos en la gastronomía Nacional e Internacional.

El aprendizaje se orientará a proyectos, en equipos de trabajo elaboran un alimento como resultado del conocimiento teórico de la gastronomía Nacional e Internacional, así como la aplicación de las normas de etiqueta y costos de producción.

De acuerdo a las posibilidades de cada alumno visitara un restaurante en el cual observara el servicio comparándolo con la teoría revisada, realizando un reporte de ello.

7. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño
Comprende conceptos y principios básicos, así como un viaje bibliográfico de la gastronomía Nacional e Internacional.	Realiza una revisión bibliográfica, entregando una relación de estos.
Comprende aspectos importantes de enología, bebidas, vinos y cocteles utilizados en la gastronomía.	Realizar una revisión bibliográfica y elaborara una exposición.
Comprende las diferentes etapas para la organización de eventos, normas de etiqueta y costos.	Revisión bibliográfica, elaboración de manual de procedimientos.

8. CALIFICACIÓN

Examen 20%

Revisión bibliográfica y exposiciones 20%

Prácticas de laboratorio con respectivo reporte 45%

Muestra gastronómica 10%

Actividad integradora 5%

9. 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: - Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y - 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: - Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente. - Haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente. - 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).
--	---

10. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. González G. Marcela, Covadonga T. Graciela M. Iniciación en las técnicas culinarias. Ed. Limusa, 2000.
2. Cultural, cocina Internacional. Ed. Noriega, 1995
3. Monroy Paulina. Introducción a la Gastronomía. Esdai, 1995
4. This Hervé. La cocina y sus misterios. Acribia, 1999
5. Pozuelo T. Juan, Pérez P. Miguel A. Técnicas Culinarias. Ed. Thomson, 2002
6. Aguirre Rafael. Conceptos básicos de cocina. Ed. Noriega, 1998
7. Mesteayer deE. María. Entremeses, aperitivos y ensaladas. Ed. R&B, 1996
- 8.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

https://www.cuerpomente.com/blogs/gastronomia-consciente/10-principios-gastronomia-sostenible_8692
<https://programadestinosmexico.com/gastronomia.html>

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

Usó de plataforma Classroom para actividades asincrónicas

Firma:

Presidente de Academia

Vo. Bo.

Jefe de Departamento