

ASIGNATURA DE INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

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 Nouvellecuisine: -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 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 clásica.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. 	<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

