

HOJA DE ASIGNATURA CON DESGLOSE DE UNIDADES TEMÁTICAS  
INFORMACIÓN REQUERIDA POR ASIGNATURA

**GASTRONOMÍA**

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS I
2. NIVEL DEL SABER: ESPECIFICO
3. ÁREA DE CONOCIMIENTO: CONOCIMIENTOS TECNICOS
4. COMISIÓN ACADÉMICA:
5. NÚMERO CONSECUTIVO DE ASIGNATURA:
6. CUATRIMESTRE: 1
7. HORAS PRÁCTICAS: 60
8. HORAS TEÓRICAS: 30
9. HORAS TOTALES: 90
10. HORAS TOTALES POR SEMANA CUATRIMESTRE: 6
11. CÓDIGO:
12. CRÉDITOS:

13. OBJETIVO DE LA ASIGNATURA: Conocer las características principales que conforman una excelente organización y distribución de sus instalaciones como el equipo necesario equivalente a un servicio de calidad.

Conocer los antecedentes de las diferentes tipos de gastronomía a nivel mundial y dominar las técnicas de cortes de frutas y verduras como base para la preparación de alimentos.

UNIDADES TEMÁTICAS QUE INTEGRAN LA ASIGNATURA	HRS. PRÁCTICAS	HRS. TEÓRICAS	HRS. TOTALES
I. Historia de la gastronomía	10	5	15
II. Organización de cocinas	10	5	15
III. Arte mukimono	20	10	30
IV. Cortes de verdura y guarniciones	20	10	30
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>90</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ:

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005  
F-CADI-SA-03-PE-29

HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER

INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA

**GASTRONOMÍA**

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS I
2. UNIDAD TEMÁTICA I : ANTECEDENTES HISTORICOS Y EVOLUCIÓN DE LAS COCINAS
3. HORAS PRÁCTICAS: 10
4. HORAS TEÓRICAS: 5
5. HORAS TOTALES: 15
6. OBJETIVO: contar con la información necesaria, acerca de la importancia y conocimiento de los antecedentes históricos y evolución de las cocinas a través de la historia.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
Antecedentes históricos y evolución de la cocinas	Elaboración de un diagrama, donde se muestre el origen y evolución de la cocina en el mundo	3	Describir sus características principales en el paso del tiempo, siglo XVI a la fecha.	1
Historia de algunas principales cocinas Prehispánica, Maya, Francesa, Mexicana, Italiana, etc.	Preparar alimentos a base de maíz, trigo y olivo	6	Describir la cultura del maíz y del chile, así como su origen de los embutidos y quesos, pastas y salsas	3
Terminología básica	Realizar glosario de términos culinarios nacional e internacional.	1	Explicar términos utilizados en las cocinas mexicanas y europeas	1
<b>TOTAL</b>		<b>10</b>		<b>5</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ:

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005  
F-CADI-SA-03-PE-29

HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER

INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA

**GASTRONOMÍA**

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS I
2. UNIDAD TEMÁTICA II : ORGANIZACIÓN DE COCINAS
3. HORAS PRÁCTICAS: 10
4. HORAS TEÓRICAS: 5
5. HORAS TOTALES: 15

OBJETIVO: El alumno reconocerá las condiciones de trabajo en la cocina mediante una buena planeación , organización y distribución de sus instalaciones, respondiendo a las exigencias que demanda un excelente servicio

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
Organización administrativa	visitar 3 cocinas y exposición de lo observado	2	distinguirá la organización de una cocina	1
Mobiliario y equipo	conocer equipo y exposición de lo observado	2	distinguirá el mobiliario y equipo	1
Descripción de utensilios	reconocimiento del equipo físico.	2	Conocerá el equipo menor utilizado en la cocina.	1
Organización del salón comedor	Visitar 3 restaurantes y exposición de lo observado	2	identificará la distribución de una cocina funcional	1
Relaciones interdepartamentales	reconocer físicamente los departamentos involucrados	2	identificará los procedimientos y relación entre cada uno de los departamentos	1
<b>TOTAL</b>		<b>10</b>		<b>5</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ:

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005  
F-CADI-SA-03-PE-29

HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER  
INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA

**GASTRONOMÍA**

13. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS I  
 14. UNIDAD TEMÁTICA III : ARTE MUKIMONO Y DECORACIÓN EN COMIDA  
 15. HORAS PRÁCTICAS: 20  
 16. HORAS TEÓRICAS: 10  
 17. HORAS TOTALES: 30  
 18. OBJETIVO: El alumno desarrollara habilidades para trabajar la decoración artística con diferentes alimentos tanto en platillos, así como la presentación de figuras para el servicio de buffet.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
1. Conocimiento del equipo utilizado	Manejo de equipo	4	Definiciones y utilización	2
2. Tallado de frutas y verduras	Elaboración de adornos y figuras a base de frutas y verduras, salados. Con pan y pasta	5	Recomendaciones para la utilización de adornos, manejo de temperaturas para trabajar la decoración artística	3
3. Figuras con frutas y verduras y adornos dulces, figuras de hielo	Elaboración de diversas figuras y adornos para ocasiones especiales	6	Montaje y desmontaje de figuras, presentación y tiempos para montar decoraciones	3
4. Decoración de platillo buffet y emplatado	Elaboración de decoraciones utilizando figuras talladas, glasas y ornamentación	5	Manejo de colores, combinación de sabores y de alimentos	2
<b>TOTAL</b>		<b>20</b>		<b>10</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ:

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005  
F-CADI-SA-03-PE-29

HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER

INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA

**GASTRONOMÍA**

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
2. UNIDAD TEMÁTICA IV : CORTES DE VERDURA Y GUARNICIONES
3. HORAS PRÁCTICAS: 20
4. HORAS TEÓRICAS: 10
5. HORAS TOTALES: 30
6. OBJETIVO: El alumno conocerá mediante la practica las diferentes técnicas de limpieza, corte de frutas y verduras y de esta manera evitar al máximo las mermas .  
Al finalizar el curso el estudiante contará con la información necesaria acerca de los diferentes procedimientos y técnicas de cocción de cremas, purés , arroces y guarniciones..

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
Características principales de los cortes de verduras	Manejo de cuchillo	1	definición	½
Corte brunóise de 1/8 X 1/8	Realizar limpieza y corte	1	Características principales	½
Corte dados pequeños ¼ X ¼	Realizar limpieza y corte	1	Características principales.	½
Corte dados medianos 1/2	Realizar limpieza y corte	1	Características principales	½
Corte dados grandes 1/3 X 1/3	Realizar limpieza y corte	2	Características principales	1
Julienne 1/8 X 1/8 , 2 1/2 a 3	Realizar limpieza y corte	2	Características principales	1
Bastones de ¼ x ¼	Realizar limpieza y corte	2	Características principales	1
Verduras como guarnición	Salteado de verduras	2	Características principales	1
Puré de papa	Elaboración de purés	2	Características principales	1
Arroz	Elaboración de diferentes técnicas	2	Características principales	1
Cremas	Elaboración de diferentes tipos	2	Características principales	1
Clasificación de guarniciones	Elaboración de diferentes tipos	2	Características principales.	1
<b>TOTAL</b>		<b>20</b>		<b>10</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ:

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005  
F-CADI-SA-03-PE-29

## PRACTICAS SUGERIDAS

- Comparativos entre la información recabada, mediante investigación de campo de los antecedentes históricos y evolución de las cocinas.
- Se sugiere utilizar videos, películas, documentales donde nos describa los antecedentes históricos y evolución de las cocinas en el mundo.
- Invitar expertos en los temas de cocina prehispánica, maya, francesa, etc. Y ampliar la información recabada mediante la investigación de campo.
- Realizar presentaciones; muestras temáticas para realizar un comparativo entre lo pasado y actual de las diferentes cocinas.
- Elaborar periódicos murales de los temas tratados.
- Visitas de observación en diferentes cocinas, y posterior discusión de lo observado al ser
- Comparado con los modelos ideales.
- \* Investigación en diferentes cocinas pertenecientes a restaurantes y hoteles de gran turismo, sobre la organización administrativa.
- Visitas de inducción a diferentes hoteles y restaurantes para conocer su organización y relación interdepartamental.
- Exposición de lo observado por parte de los alumnos, comparado con los modelos ideales
- Realizar videos de diferentes instalaciones, mobiliario y equipo mediante exposiciones por equipo, comparando las diferentes propuestas con los modelos ideales.
- Se sugiere utilizar videos, películas, documentales relativas al tema.
- Invitar expertos en el tema ( chefs, encargados de cocina, meseros, etc.) y ampliar información recabada en la investigación de campo

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA  
CARRERA DE TURISMO

APROBÓ:

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL  
ÁREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005  
F-CADI-SA-03-PE-29

## RECOMENDACIONES DIDÁCTICAS

- Se realiza una dinámica para dar a conocer al alumno lo que se pretende conseguir en la unidad y cómo se va a conseguir.
- Presentación de organigramas de la división de alimentos y bebidas.
- Por medio de cuadros comparativos, la presentación de la relación interdepartamental de Alimentos y Bebidas
- \* Descripción de la estructura de una cocina haciendo uso de acetatos presentando modelos ideales y planos de distribución.
- Desarrollo de comparativos entre modelos ideales y los modelos reales en hoteles de la entidad.
- \* Elaboración de videos y presentaciones para activar un archivo de material didáctico de la asignatura de Alimentos y Bebidas.

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA  
CARRERA DE TURISMO

APROBÓ:

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL  
ÁREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005  
F-CADI-SA-03-PE-29

## **BIBLIOGRAFÍA**

### **MANUAL DE ADMINISTRACIÓN Y GASTRONOMIA**

Esteban Sánchez Anaya.  
Editorial Trillas

### **TRATADOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I, II, Y III**

Ron Reynoso  
Editorial Limusa

### **DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN HOTELES**

Jorge Lara  
Editorial Limusa

### **DECORACIÓN EN LA MESA, TRABAJO DE HIELO, CAMELO, MANTEQUILLA Y CHOCOLATE.**

Ofelia Audry  
Editorial Trillas

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA  
CARRERA DE TURISMO

APROBÓ:

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL  
ÁREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005  
F-CADI-SA-03-PE-29