

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

GASTRONOMÍA

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS III
2. NIVEL DEL SABER: APLICACIÓN
3. ÁREA DE CONOCIMIENTO: CONOCIMIENTOS TECNICOS
4. COMISIÓN ACADÉMICA: SERVICIOS
5. NÚMERO CONSECUTIVO DE ASIGNATURA:
6. CUATRIMESTRE: 3
7. HORAS PRÁCTICAS: 65
8. HORAS TEÓRICAS: 25
9. HORAS TOTALES: 90
10. HORAS TOTALES POR SEMANA CUATRIMESTRE: 8
11. CÓDIGO:
12. CRÉDITOS:
13. OBJETIVO DE LA ASIGNATURA: AL TERMINO DE LA ASIGNATURA , EL ALUMNO SERA CAPAZ DE IDENTIFICAR, PREPARAR Y DISEÑAR MENUS ; APLICANDO LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS , MEDIANTE LA INVESTIGACIÓN DE CAMPO Y LA PRACTICA.

UNIDADES TEMÁTICAS QUE INTEGRAN LA ASIGNATURA	HRS. PRÁCTICAS	HRS. TEÓRICAS	HRS. TOTALES
I. Entradas y ensaladas.	8	4	12
II. Sopas y cremas.	8	4	12
III. Pescados y carnes	8	4	12
IV. Lácteos.	23	4	27
V. Embutidos	8	4	12
VI. Pastelería y repostería	10	5	15
TOTAL	65	25	

90

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 III
2. UNIDAD TEMÁTICA: I.- Entradas y Ensaladas
3. HORAS PRÁCTICAS: 8
4. HORAS TEÓRICAS: 4
5. HORAS TOTALES: 12
6. OBJETIVO: Conocer la elaboración de las diferentes entradas y ensaladas, manejando los diferentes ingredientes para su elaboración.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
Entradas	Aplicar los conocimientos adquiridos sobre los diferentes ingredientes para su elaboración	4	Definiciones y aplicaciones de los ingredientes	2
Ensaladas	Preparar diferentes recetas	4	Definiciones y aplicaciones de los diferentes ingredientes	2
TOTAL		8		4
.				

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 III
2. UNIDAD TEMÁTICA: II.-Sopas y cremas
3. HORAS PRÁCTICAS: 8
4. HORAS TEÓRICAS: 4
5. HORAS TOTALES: 12
6. OBJETIVO: Conocer la preparación y clasificación de las sopas y cremas, manejando los diferentes ingredientes para su elaboración

	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
Sopas	Preparar diferentes tipos de sopas	4	Identificar los procedimientos para la preparación de diferentes tipos de sopas	2
Cremas	Preparar diferentes tipos de cremas	4	Identificar y clasificar los diferentes tipos de cremas	2
TOTAL		8		4

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 III
2. UNIDAD TEMÁTICA: III.- Pescados y carnes
3. HORAS PRÁCTICAS: 8
4. HORAS TEÓRICAS: 4
5. HORAS TOTALES: 12
6. OBJETIVO: El alumno conocerá mediante la investigación y la practica en el laboratorio las principales características y procedimientos para la preparación de pescados y carnes.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
Identificación de características organolépticas	Identificar físicamente las características	1	Clasificar mediante investigación de campo las características organolépticas	1
deshuesado	Realizar practica	1	Identificar el procedimiento mediante exposición en clase	1
cortes	Realizar practica	3	“	30 min.
porcionado	Realizar practica	1	“	30 min.
Proceso de almacenaje y conservación	Identificar y llevar a cabo la clasificación	2	Clasificar y describir el procedimiento de almacenaje y conservación	1
TOTAL		8		4

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 III
2. UNIDAD TEMÁTICA: IV.- LÁCTEOS
3. HORAS PRÁCTICAS: 23
4. HORAS TEÓRICAS: 4
5. HORAS TOTALES: 27
6. OBJETIVO: El alumno conocerá mediante la investigación y la practica en el laboratorio las principales características y procedimientos para la producción de lácteos

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
Conocimiento de origen y derivados (quesos, leche, yogurts, cremas,etc.)	Identificar físicamente las características	6	Describir mediante investigación de campo las características organolépticas de los lácteos	2
Producción de lácteos	Preparar recetas y platillos utilizando los productos lácteos	17	Identificar el procedimiento mediante exposición en clase	2
TOTAL		23		4

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 III
- 2 UNIDAD TEMÁTICA: V.-EMBUTIDOS
- 3 HORAS PRÁCTICAS: 8
- 4 HORAS TEÓRICAS: 4
- 5 HORAS TOTALES: 12
- 6 OBJETIVO: El alumno conocerá mediante la investigación y la practica en el laboratorio las principales características y procedimientos para la preparación de embutidos

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
Origen y elaboración de embutidos	Elaborar embutidos en el laboratorio	4	Clasificar mediante investigación de campo, el origen y elaboración de embutidos	2
Producción de embutidos	Elaborar embutidos en el laboratorio	4	Identificar el procedimiento mediante exposición en clase	2
TOTAL		8		4

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 III
2. UNIDAD TEMÁTICA: VI.-PASTELERIA Y REPOSTERIA
3. HORAS PRÁCTICAS: 10
4. HORAS TEÓRICAS: 5
5. HORAS TOTALES: 15
6. OBJETIVO: El alumno conocerá mediante la investigación y la practica en el laboratorio las principales características y procedimientos para la preparación pastelería y repostería.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
Elaboración de panes para pasteles	Elaboración y presentación de diferentes pasteles	2	Clasificar mediante investigación de campo, los diferentes tipos de panes para pasteles	1
Rellenos para pasteles	Elaboración y presentación de diferentes rellenos	2	Identificar diferentes procedimientos para elaborar rellenos de pastel	1
Decoración de pasteles	Elaboración y presentación	2	“	1
Pays, tartas y tartaletas	Elaboración y presentación	2	“	1
Pastas liquidas	Elaboración y presentación	2	“	1
TOTAL		10		5

PRACTICAS SUGERIDAS

- 1 Comparativos entre la información recabada, mediante investigación de campo de los antecedentes históricos y evolución de las cocinas.
- 2 Se sugiere utilizar videos, películas, documentales donde nos describa los antecedentes históricos y evolución de las cocinas en el mundo.
- 3 Invitar expertos en los temas a tratar y ampliar la información recabada mediante la investigación de campo.
- 4 Realizar presentaciones; muestras temáticas para realizar un comparativo entre lo pasado y actual de las diferentes cocinas.
- 5 Elaborar periódicos murales de los temas tratados.
- 6 Visitas de observación en diferentes cocinas, y posterior discusión de lo observado al ser comparado con los modelos ideales
- 7 investigación en diferentes cocinas pertenecientes a restaurantes y hoteles de gran turismo, sobre sus técnicas de preparación de los alimentos.
- 8 Visitas de inducción a diferentes hoteles y restaurantes
- 9 Exposición de lo observado por parte de los alumnos, comparado con los modelos ideales
- 12 se sugiere utilizar videos, películas, documentales relativas al tema.
- 11 invitar expertos en el tema (chefs, encargados de cocina, meseros, etc.) y ampliar información recabada en la investigación de campo

RECOMENDACIONES DIDACTICAS

- 1 Se realiza una dinámica para dar a conocer al alumno lo que se pretende conseguir en la unidad y cómo se va a conseguir.
- 2.- Presentación de los temas a tratar y objetivos.
- 3.- Por medio de cuadros comparativos, la presentación de la relación entre cada uno de los temas a tratar
- 4.- Elaboración de videos y presentaciones para reactivar un archivo de material didáctico de la asignatura de Alimentos y Bebidas.
- 5.- Se recomienda realizar estudios de casos, videos interactivos, actividades en grupo, miniconferencias, lecturas comentadas. Cursos de capacitación, demostraciones

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

EL SABOR DE MÉXICO
Patricia Quintana
Editorial Noriega

ALIMENTOS DE MÉXICO
Janet Long Solis
Manuel Álvarez y Aranzazu Camarena
Editorial Clio, libros y videos , S.A. de C.V.
El placer del chile

LAS COCINAS DE MÉXICO
Diana Kennedy
Harla. México, S.A. de C.V.

EL GOURMET MEXICANO
Editorial Grijalbo, S.A. de C.V.

EL LIBRO ESENCIAL DEL PESCADO Y EL MARISCO
EDITORIAL KONEMANN
BARCELONA

GRAN LAROUSSE DE LA COCINA MEXICANA
Alicia Gironella De' Angeli
Jorge De' Angeli
Ediciones Larousse (3 tomos)

GASTRONOMIA DE LAS FRONTERAS
Jorge Mejía Prieto
Editorial. Consejo Nacional para la cultura y las artes

EL VINO MEXICANO, RAIZ, SARMIENTO Y FRUTOS
Carla Faesler
Rocio Cerón
Editorial Revimundo

INICIACIÓN EN LAS TÉCNICAS CULINARIAS
Graciela M. de Flores
Marcela González Garza

Editorial Limusa

TÉCNICAS CULINARIAS

Juan Pozuelo Talaverci
Miguel Angel Pérez Pérez
Colección: Hostelería y Turismo
Editorial Paraninfo

METODO DE TECNOLOGÍA CULINARIA

Jean Piere Semonin
Editorial Praxis