

PROGRAMA DE ASIGNATURA: INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

CLAVE: E-IGA-1

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante investigará los antecedentes básicos de la gastronomía conformando un análisis histórico del pasado hasta la situación actual gastronómica, la organización del área de cocina, la selección de las materias primas, para aportar a los estándares de los procesos culinarios contribuyendo a la mejora del sector gastronómico			
Competencia a la que contribuye la asignatura		Preparar alimentos y bebidas siguiendo procedimientos estándar, de acuerdo a normas de higiene y seguridad, en un ambiente colaborativo.			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	1	4.68	Escolarizada	5	75

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	I.- Antecedentes Históricos	15	5
II.- Estructuras de Cocinas	10	10	20
III.- Identificación de Materias Primas	15	20	35
Totales	40	35	75

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
Aplicar disposiciones de sanidad y de seguridad sobre áreas, equipos, mobiliarios, insumos y procesos culinarios, de acuerdo con la normatividad vigente, resolviendo imprevistos en el proceso mediante capacidades propias y trabajo colaborativo.	Elaborar alimentos y bebidas aplicando métodos y técnicas culinarias, siguiendo procesos estándar.	Desarrolla prácticas culinarias donde desarrolle lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - Alimentos y bebidas de calidad - Elaboración de requisiciones de equipo y de insumos - Seguimiento de un recetario estándar - Organización del espacio de trabajo - Limpieza y observación de las medidas de higiene y seguridad

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I. Antecedentes Históricos					
Propósito esperado	El estudiante distinguirá la evolución y las etapas de la historia de la gastronomía, su situación actual y el lenguaje culinario para entablar una comunicación en su contexto profesional.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	15	Horas del Saber Hacer	5	Horas Totales	20

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Evolución de la Gastronomía Términos Culinarios	<p>Describir los conceptos de gastronomía, cocina, arte culinario, gourmet, cocina contemporánea, cocina tradicional y artesanal.</p> <p>Identificar los antecedentes y características de las etapas en la historia de la gastronomía:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prehistoria, Edad antigua, media, moderna y actual. 	<p>Determinar las etapas características de la historia de la gastronomía.</p> <p>Valorar las aportaciones de los precursores de la gastronomía.</p> <p>Valorar las aportaciones de la Nouvelle Cuisine y sus precursores.</p> <p>Determinar las Tendencias Gastronómicas actuales y sus principales exponentes.</p>	<p>Mostrar compromiso para con la clase y disciplina en sus labores diarias.</p> <p>Generar estrategias que permitan el crecimiento de las relaciones intergrupales.</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<p>Identificar a los precursores de la gastronomía y grandes cocineros con sus principales aportaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Brillant-Savarin -Grimond de la Reyniere -Careme - Berchoux -Escoffier <p>Identificar el concepto, lineamientos y exponentes de la Nouvelle Cuisine:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Paul Bocuse -Michel Guérard -Jean y Pierre Troisgros <p>Identificar las tendencias gastronómicas actuales y sus principales exponentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ferran Adriá -Juan Mari Arzak -Enrique Olvera -Guillermo González Beristain -Rene Redzepi -Ricardo Muñoz Zurita <p>Identificar la gastronomía como factor cultural y como una industria de servicios.</p> <p>Identificar la terminología culinaria, origen, significado y su aplicación actual.</p>	<p>Elaborar un Glosario de Terminología Culinaria.</p>	
--	---	--	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	X
Tareas de investigación Equipos colaborativos Discusión en grupo	Equipo multimedia Internet Computadora	Laboratorio / Taller	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	Impresos Uso de aplicaciones Uso de revistas gastronómicas	Empresa	
--	--	----------------	--

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>Los estudiantes comprenden y explican los conceptos básicos de gastronomía.</p> <p>Los estudiantes identifican y explican los antecedentes de la gastronomía.</p> <p>Los estudiantes distinguen, explican y practican las etapas y precursores de la gastronomía.</p> <p>Los estudiantes comprenden y analizan la terminología culinaria.</p>	<p>Elabora un ensayo de la gastronomía haciendo uso de los conceptos básicos 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 - Mapa conceptual donde interprete los términos culinarios o un glosario de términos culinarios - conclusiones 	<p>Ejercicios Prácticos</p> <p>Rúbricas</p> <p>Lista de Cotejo</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Unidad de Aprendizaje	II.- Estructura de Cocinas					
Propósito esperado	El estudiante determinará las áreas, las brigadas, el equipamiento y su funcionamiento necesario para la operación de una cocina.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	10	Horas Totales	20

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Identificación y conocimiento de equipo mayor, menor y utensilios de cocina Sistema de trabajo por brigadas Puestos y funciones de brigadas Áreas de cocinas y almacén, funcionalidad y operación.	Identificar el equipo mayor, menor y utensilios de cocina. Describir el funcionamiento del equipo mayor, menor y utensilios en cocina. Describir el sistema de brigadas de cocina clásica. Explicar los puestos y funciones dentro de las brigadas. Describir las áreas de cocina y almacén. Identificar los tipos de distribución de cocina de acuerdo con su funcionalidad.	Comprender el mecanismo del equipo mayor y menor dentro de una cocina. Comprender e identificar los utensilios dentro de la cocina. Definir los puestos y funciones de las brigadas. Diagramar la distribución de las áreas de cocina.	Mostrar compromiso para con la clase y disciplina en sus labores diarias. Generar estrategias que permitan el crecimiento de las relaciones intergrupales.

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	X
Tareas de investigación Equipos colaborativos	Equipo multimedia internet Computadora Catálogos de equipo mayor, menor y utensilios	Laboratorio / Taller	
		Empresa	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>Los estudiantes reconocen el equipo mayor, menor y utensilios de cocina.</p> <p>Los estudiantes comprenden el sistema de brigadas de cocina clásica.</p> <p>Los estudiantes identifican los puestos y funciones dentro de las brigadas.</p> <p>Los estudiantes analizan y practican los tipos de distribución de cocina de acuerdo con su funcionalidad.</p>	<p>A partir de un caso o ejercicio práctico elabora una propuesta de organización de cocina que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Distribución de las áreas dentro de la cocina -Nombre y número de brigadas con la descripción de sus puestos y sus funciones. - Equipamiento y justificación. -Fichas técnicas del equipo mayor, menor y utensilios. 	<p>Ejercicios Prácticos</p> <p>Rúbricas</p> <p>Lista de Cotejo</p>

Unidad de Aprendizaje	III.- Identificación de Materias Primas					
Propósito esperado	El estudiante determinará las condiciones organolépticas, variedades, conservación y presentación de materias primas y productos, para la selección de ingredientes que integran una receta.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	15	Horas del Saber Hacer	20	Horas Totales	35

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Propiedades Organolépticas y Conservación de Frutas y Verduras.	Explicar las características organolépticas, variedades y conservación de frutas y verduras.	Seleccionar y conocer frutas y verduras en sus principales variedades	Mostrar compromiso para con la clase y disciplina en sus labores diarias.
Propiedades Organolépticas y Conservación de Hierbas,	Explicar las características organolépticas, variedades y conservación de hierbas, vegetales y condimentos.	Seleccionar y conocer vegetales, hierbas, especias y condimentos en sus principales variedades.	Generar estrategias que permitan el crecimiento de las relaciones intergrupales.

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

<p>Vegetales y Condimentos. Propiedades Organolépticas y Conservación de Cereales y Legumbres. Propiedades Organolépticas y Conservación de Materias Primas de Origen Animal: Cárnicos, Volatería, Pescados y Mariscos, derivados lácteos, Embutidos y Animales de Caza.</p>	<p>Explicar las características organolépticas, variedades y conservación de cereales y legumbres. Explicar las características organolépticas, variedades y conservación de materias primas de origen animal: Cárnicos, Volatería, Pescados y Mariscos, derivados lácteos, Embutidos y Animales de Caza.</p>	<p>Seleccionar y conocer cereales y legumbres en sus principales variedades. Seleccionar y conocer los productos de origen animal según su variedad.</p>	
--	---	--	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	X
<p>Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos Prácticas situadas</p>	<p>Equipo multimedia Internet Computadora Catálogos de materias primas</p>	Laboratorio / Taller	
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>Los estudiantes analizan y comprenden las características organolépticas, variedades y conservación de frutas y verduras. Los estudiantes analizan y comprenden las características organolépticas, variedades, conservación y presentación de vegetales, hierbas, especias y condimentos.</p>	<p>Elabora un catálogo clasificado por grupos de materias primas y productos derivados que contengan: - Nombre del producto - Imagen - Grupo al que pertenece</p>	<p>Proyectos Grupales y/o Individuales Lista de cotejo Rúbricas</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

<p>Los estudiantes analizan y comprenden las características organolépticas, variedades y conservación de cereales y legumbres.</p> <p>Los estudiantes analizan y comprenden las características organolépticas, variedades y conservación de materias primas y productos de origen animal.</p> <p>Los estudiantes identifican y seleccionan materias primas y productos.</p>	<p>-Descripción: características organolépticas, variedades, conservación y presentación.</p>	
---	---	--

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Licenciatura en Gastronomía.	Manejo de herramientas didácticas para enseñanza-aprendizaje, de evaluación, técnicas de manejo de grupos.	Experiencia ante el grupo mínimo un año, experiencia en el sector de al menos 6 meses.

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Larousse	2019	Larousse Gastronomique en Español	Madrid, España	Larousse Editorial	978-84-17720-42-1
The Culinary Institute of America (Cia)	2011	The Professional Chef	New York, E.U.A.	Wiley	09780470421352
David A.V. Dendy, Bogdan J. Dobraszczuk	2004	Cereales y Productos Derivados	España	Acribia, S.A.	978-84-200-1022-9

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Larousse	2024	Larousse Gastronómico en Línea	https://laroussecocina.mx/diccionarios/

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	