

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

GASTRONOMÍA

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS II
2. NIVEL DEL SABER: APLICACIÓN
3. ÁREA DE CONOCIMIENTO: CONOCIMIENTO TECNICO
4. COMISIÓN ACADÉMICA: SERVICIOS
5. NÚMERO CONSECUTIVO DE ASIGNATURA:
6. CUATRIMESTRE: 2
7. HORAS PRÁCTICAS: 65
8. HORAS TEÓRICAS: 25
9. HORAS TOTALES: 90
10. HORAS TOTALES POR SEMANA CUATRIMESTRE: 6
11. CÓDIGO:
12. CRÉDITOS:
13. OBJETIVO DE LA ASIGNATURA: Al termino de la asignatura , el alumno será capaz de identificar y preparar los alimentos; 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. Métodos de cocción.	5	3	8
II. Hierbas, especias y condimentos.	4	3	7
III. Fondos y salsas	16	4	20
IV. Huevos y desayunos	10	5	15
V. Panaderia	30	10	40
TOTAL	65	25	90

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA

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 II
2. UNIDAD TEMÁTICA: I.- Métodos de cocción
3. HORAS PRÁCTICAS: 5
4. HORAS TEÓRICAS: 3
5. HORAS TOTALES: 8
6. OBJETIVO: Conocer la elaboración de las diferentes métodos de cocción y su aplicación en diferentes platillos, mediante la investigación de campo y practica de laboratorio.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
Métodos de cocción	Preparar diferentes platillos utilizando diferentes tipos de cocción (horneado, vapor, baño maría, estofado, etc.	5	Definiciones y aplicaciones de los diferentes tipos de cocción	3
TOTAL		5		3

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA

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 II
2. UNIDAD TEMÁTICA: II.-Hierbas, especias y condimentos
3. HORAS PRÁCTICAS: 4
4. HORAS TEÓRICAS: 3
5. HORAS TOTALES: 8
6. OBJETIVO:

El alumno conocerá mediante la investigación y la practica en el laboratorio las principales características y procedimientos para la preparación de platillos con hierbas, especias y condimentos.

	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
Hierbas de olor, especias y condimentos (sabor, olor, textura, color)	Clasificar y elaborar muestrario de las diferentes variedades	2	Identificar los procedimientos para la preparación de diferentes tipos de platillos.	1. ½
Aplicaciones	Preparar diferentes tipos de platillos utilizando estos ingredientes.	2	Identificar y clasificar las diferentes variedades	1. ½
TOTAL		4		3

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA

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 III
2. UNIDAD TEMÁTICA: III.- Fondos y salsas
3. HORAS PRÁCTICAS: 16
4. HORAS TEÓRICAS: 4
5. HORAS TOTALES: 20
6. OBJETIVO: El alumno conocerá mediante la investigación y la practica en el laboratorio las principales características y procedimientos para la preparación de fondos y salsas

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
Los fondos de cocina: Fondos fundamentales (blancos, oscuros, de cocción, de conservación.	Identificar físicamente las características	8	Clasificar mediante investigación de campo las características principales de cada uno	2
Fondos auxiliares (de ligazón, aromáticos, de apoyo	Elaborar platillos aplicando estos principios	8	Identificar el procedimiento mediante exposición en clase	2
TOTAL		16		4

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA

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 III
2. UNIDAD TEMÁTICA: IV.- Huevos y desayunos
3. HORAS PRÁCTICAS: 10
4. HORAS TEÓRICAS: 5
5. HORAS TOTALES:
6. OBJETIVO:

El alumno conocerá mediante la investigación y la practica en el laboratorio las principales características y procedimientos para la preparación de desayunos a base de huevo.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
Diferentes variedades de preparación de huevos	Preparación de diferentes platos teniendo como ingrediente principal los huevos.	5	Describir mediante investigación de campo las características organolépticas de los huevos	2. ½
Desayunos a la carta, paquetes y buffet.	Diseño de menús para desayunos, a la carta, paquetes y buffet.	5	Identificar el procedimiento y diferentes variedades mediante la exposición en clase	2. ½
TOTAL		10		5

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA

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 III
- 2 UNIDAD TEMÁTICA: V.-Panadería
- 3 HORAS PRÁCTICAS: 30
- 4 HORAS TEÓRICAS: 10
- 5 HORAS TOTALES: 40
- 6 OBJETIVO:

El alumno conocerá mediante la investigación y la practica en el laboratorio las principales características y procedimientos para la preparación de diferentes tipos de pan.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
Ingredientes básicos	Describir físicamente los ingrediente básicos	2	Clasificar mediante investigación de campo las características principales de cada uno	2
Diferentes tipos de masas	Elaborar los diferentes tipos de masas	7	Identificar el procedimiento y diferentes variedades mediante la exposición en clase	2
Métodos de amasado y batido	Aplicar los diferentes métodos en la preparación de pan	7	Identificar el procedimiento, mediante la exposición en clase	2
Panadería dulce y salada	Elaborar diferentes tipos de pan	7	Identificar el procedimiento, mediante la exposición en clase	2
Pasta muerta	Elaborar diferentes tipos de pan	7	Identificar el procedimiento, mediante la exposición en clase	2
TOTAL		30		10

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA

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

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
- 10 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

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA
CARRERA DE

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL
ÁREA

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

- 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

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA
CARRERA DE

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL
ÁREA

APROBÓ: C. G. U. T.

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

EL SABOR DE MÉXICO

Patricia Quintana
Editorial Noriega

ALIMENTOS DE MÉXICO, El placer del chile

Janet Long Solis, Manuel Álvarez y Aranzazu Camarena
Editorial Clío, libros y videos , S.A. de C.V.

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

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA
CARRERA DE

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL
ÁREA

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

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA
CARRERA DE

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL
ÁREA

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