

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           |
| <b>TOTAL</b>                                  | <b>65</b>      | <b>25</b>     | <b>90</b>    |

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: 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<br>(PRÁCTICA)  | HRS.     | SABER<br>(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        |
| <b>TOTAL</b> |  | <b>8</b> |  | <b>4</b> |

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: 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

|              | <b>SABER HACER<br/>(PRÁCTICA)</b>   | <b>HRS.</b> | <b>SABER<br/>(TEORÍA)</b>   | <b>HRS.</b> |
|--------------|-------------------------------------|-------------|---|-------------|
| 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           |
| <b>TOTAL</b> |                                     | <b>8</b>    |   | <b>4</b>    |

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.- 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                                  | HRS.     | SABER   | HRS.     |
|--|--|----------|---|----------|
|  | (PRÁCTICA)                                   |          | (TEÓRIA)  |          |
| 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        | "   | ½        |
| porcionado                                       | Realizar practica                            | 1        | "   | ½        |
| Proceso de almacenaje y conservación             | Identificar y llevar a cabo la clasificación | 2        | Clasificar y describir el procedimiento de almacenaje y conservación          | 1        |
| <b>TOTAL</b>                                     |  | <b>8</b> |   | <b>4</b> |

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

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

| <b>TEMAS</b>  | <b>SABER HACER<br/>(PRÁCTICA)</b>                             | <b>HRS.</b> | <b>SABER<br/>(TEORÍA)</b>   | <b>HRS.</b> |
|---|---|-------------|---|-------------|
| 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           |
| <b>TOTAL</b>  |   | <b>23</b>   |   | <b>4</b>    |

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.-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

| <b>TEMAS</b>                      | <b>SABER HACER<br/>(PRÁCTICA)</b>    | <b>HRS.</b> | <b>SABER<br/>(TEORÍA)</b>  | <b>HRS.</b> |
|-----------------------------------|--------------------------------------|-------------|--|-------------|
| 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           |
| <b>TOTAL</b>                      |                                      | <b>8</b>    |  | <b>4</b>    |

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: 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.

| <b>TEMAS</b>                       | <b>SABER HACER<br/>(PRÁCTICA)</b>                 | <b>HRS.</b> | <b>SABER<br/>(TEÓRIA)</b>   | <b>HRS.</b> |
|------------------------------------|---|-------------|---|-------------|
| 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           |
| <b>TOTAL</b>                       |   | <b>10</b>   |   | <b>5</b>    |

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

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



## 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, El placer del chile**

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

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

**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