

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

**GASTRONOMÍA**

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: PREPARACION DE ALIMENTOS V  
 2. NIVEL DEL SABER: APLICACIÓN  
 3. ÁREA DE CONOCIMIENTO: CONOCIMIENTOS TECNICOS  
 4. COMISIÓN ACADÉMICA: SERVICIOS  
 5. NÚMERO CONSECUTIVO DE ASIGNATURA:  
 6. CUATRIMESTRE: QUINTO  
 7. HORAS PRÁCTICAS: 73  
 8. HORAS TEÓRICAS: 32  
 9. HORAS TOTALES: 105  
 10. HORAS TOTALES POR SEMANA CUATRIMESTRE: 7  
 11. CÓDIGO:  
 12. CRÉDITOS:  
 13. OBJETIVO DE LA ASIGNATURA: AL TERMINO DE LA ASIGNATURA , EL ALUMNO SERA  
 CAPAZ DE IDENTIFICAR, PREPARAR Y DISEÑAR MENUS A NIVEL INTERNACIONAL ;  
 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. Cocina Mexicana.	17	8	25
II. Cocina Italiana.	14	6	20
III. Cocina Francesa.	14	6	20
IV. Cocina del Mundo.	14	6	20
V. Postres Emplatados.	14	6	20
<b>TOTAL</b>	<b>73</b>	<b>32</b>	<b>105</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

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

**GASTRONOMÍA**

1. 1.NOMBRE DE LA ASIGNATURA: PREPARACION DE ALIMENTOS V
2. UNIDAD TEMÁTICA: Cocina Mexicana Fusionada.
3. HORAS PRÁCTICAS: 17
4. HORAS TEÓRICAS: 8
5. HORAS TOTALES: 25
6. OBJETIVO:

Conocer e identificar de que manera se integran diferentes ingredientes y técnicas de elaboración de otras cocinas a la mexicana.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
I.1. Cocina Gourmet.	Elaboración y presentación de diferentes platillos.	8	Describir sus características principales.	4
I.2. Cocina Fusionada.	Elaboración y presentación de diferentes platillos.	9	Describir sus características principales.	4
<b>TOTAL</b>		17		8

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

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

**GASTRONOMÍA**

1. 1.NOMBRE DE LA ASIGNATURA: PREPARACION DE ALIMENTOS V
2. UNIDAD TEMÁTICA: Cocina Italiana.
3. HORAS PRÁCTICAS: 14
4. HORAS TEÓRICAS: 6
5. HORAS TOTALES: 20
6. OBJETIVO:

Conocer e identificar los ingredientes que conforman a la Cocina Italiana para así poder elaborar diferentes platillos.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
II.1. Ingredientes y platillos básicos.	Elaboración y presentación de diferentes platillos.	7	Conocer los orígenes de la gastronomía italiana.	3
II.2. Preparación de platillos italianos.	Elaboración y presentación de diferentes platillos.	7	Describir sus características principales y así poder desarrollar diferentes platillos.	3
<b>TOTAL</b>		14		6

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA  
CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL  
ÁREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

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

**GASTRONOMÍA**

1. 1.NOMBRE DE LA ASIGNATURA: PREPARACION DE ALIMENTOS V
2. UNIDAD TEMÁTICA: Cocina Francesa
3. HORAS PRÁCTICAS: 14
4. HORAS TEÓRICAS: 6
5. HORAS TOTALES: 20
6. OBJETIVO:

Conocer e identificar los ingredientes que conforman a la Cocina Francesa para así poder elaborar diferentes platillos.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
III.1. Ingredientes y platillos básicos.	Elaboración y presentación de diferentes platillos.	7	Conocer los orígenes de la gastronomía francesa.	3
III.2. Preparación de platillos franceses.	Elaboración y presentación de diferentes platillos.	7	Describir sus características principales y así poder desarrollar diferentes platillos.	3
<b>TOTAL</b>		14		6

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

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

**GASTRONOMÍA**

1. 1.NOMBRE DE LA ASIGNATURA: PREPARACION DE ALIMENTOS V
2. UNIDAD TEMÁTICA: Cocina del Mundo
3. HORAS PRÁCTICAS: 14
4. HORAS TEÓRICAS: 6
5. HORAS TOTALES: 20
6. OBJETIVO:

Conocer e identificar los ingredientes que conforman a la Cocina del Mundo para así poder desarrollar diferentes platillos.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
Ingredientes y platillos básicos.	Practicar diferentes técnicas de cocción.	7	Realizar un recorrido gastronómico por las cocinas más importantes del mundo.	3
Preparación de platillos chinos.	Elaboración y presentación de diferentes platillos.	7	Describir sus características principales y así poder desarrollar diferentes platillos chinos.	3
<b>TOTAL</b>		14		6

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA  
CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL  
ÁREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

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

**GASTRONOMÍA**

1. 1.NOMBRE DE LA ASIGNATURA: PREPARACION DE ALIMENTOS V
2. UNIDAD TEMÁTICA: Postres Emplatados
3. HORAS PRÁCTICAS: 14
4. HORAS TEÓRICAS: 6
5. HORAS TOTALES: 20
6. OBJETIVO:

Conocer e identificar los ingredientes que conforman a la cocina francesa para así poder desarrollar diferentes platillos.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
Elaboración de diferentes postres y decoración de los mismos.	Elaboración y presentación de diferentes postres.	14	Conocer la terminología y métodos de soltura para decorar.	6
<b>TOTAL</b>		14		6

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

## **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 TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL  
ÁREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

## 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

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA  
CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL  
ÁREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

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 TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL  
ÁREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005