

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

GASTRONOMÍA

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS IV
2. NIVEL DEL SABER: BÁSICO
3. ÁREA DE CONOCIMIENTO: Conocimientos Técnicos
4. COMISIÓN ACADÉMICA: SERVICIOS
5. NÚMERO CONSECUTIVO DE ASIGNATURA:
6. CUATRIMESTRE: 4
7. HORAS PRÁCTICAS: 73
8. HORAS TEÓRICAS: 32
9. HORAS TOTALES: 105
10. HORAS TOTALES POR SEMANA CUATRIMESTRE: 8
11. CÓDIGO:
12. CRÉDITOS:
13. OBJETIVO DE LA ASIGNATURA:

AL TERMINO DE LA ASIGNATURA , EL ALUMNO CONOCERÁ Y PREPARARÁ PLATILLOS DE COCINA MEXICANA, ASÍ COMO BOCADILLOS, CANAPES, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA BAJO ESTANDARES DE HIGIENE, PRESENTACIÓN Y CALIDAD.

UNIDADES TEMÁTICAS QUE INTEGRAN LA ASIGNATURA	HRS. PRÁCTICAS	HRS. TEÓRICAS	HRS. TOTALES
I. Bocadillos y Canápes	17	9	26
II. Cocina Mexicana Tradicional	33	11	44
III. Pastelería y Repostería	23	12	35
TOTAL	73	32	105

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

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 IV
2. UNIDAD TEMÁTICA: I.- BOCADILLOS Y CANAPÉS
3. HORAS PRÁCTICAS: 17
4. HORAS TEÓRICAS: 9
5. HORAS TOTALES: 26
6. OBJETIVO:

Conocerá e identificará los diferentes productos y presentaciones utilizados para la elaboración de bocadillos y canapés, elaborando en distintas cantidades de producción y considerando el montaje para su correcta presentación.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
Bocadillos y Canapés dulces	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Elaboración de bases para los canapés ❖ Elaboración de bocadillos dulces calientes ❖ Elaboración de bocadillos dulces fríos ❖ Montaje y presentación de bocadillos y canapés 	11	Conceptos y definiciones sobre uso de los productos, preparaciones de bases y decoraciones en miniatura. Diseño de recetarios (combinación de ingredientes manejando el juego de colores y sabores)	36
Bocadillos y canapés salados	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Elaboración de bases para canapés ❖ Preparación de rellenos (manejo de ingredientes y conservación de los rellenos) 	6	Definiciones y aplicaciones de los diferentes ingredientes, diseño de recetarios.	3
TOTAL		17		9

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

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 IV
2. UNIDAD TEMÁTICA: II. COCINA MEXICANA TRADICIONAL
3. HORAS PRÁCTICAS: 33
4. HORAS TEÓRICAS: 11
5. HORAS TOTALES: 44
6. OBJETIVO:

Conocerá el origen y evolución de la gastronomía nacional, sus ingredientes, procesos de elaboración y la importancia de ésta dentro de la gastronomía del mundo.

	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
Origen de la cocina mexicana	Elaboración de platillos de cocina prehispánica	6	Antecedentes de la cocina prehispánica, ritos y misticismos del maíz, la influencia de las culturas mesoamericanas.	2
Ingredientes básicos	Elaboración de platillos a base de maíz, chile, cacao, vainilla, aguacate, nopal, amaranto, calabaza, zapote, mamey, cacahuete, camote, epazote, huazontle, achiote, etc.	5	Conceptos y usos de los ingredientes utilizados en la cocina nacional, lugares de origen de cada producto, manejo y conservación de los productos originales. Las aportaciones de México al mundo.	2

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

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

Moles	Elaboración de moles por región e importancia Puebla y Oaxaca diversificación del mole en los diferentes estados, mole de olla, chilmore, manchamanteles, etc.	6	El mole desde la época prehispánica. La integración de ingredientes. El mole como platillo representativo de México.	2
Principales Platillos Mexicanos	Elaboración de los platillos más representativos de México. Presentación de platillos de alta cocina mexicana	10	Diseño de recetario por regiones de los platillos más representativos de México en el mundo	3
Antojitos	Elaboración y presentación de antojitos típicos de cada Estado de la República.	6	Antojitos mexicanos como parte de la cultura de cada Estado, alimentación del pueblo mexicano.	2
TOTAL		33		11

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

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 IV
2. UNIDAD TEMÁTICA: III. Pastelería y repostería
3. HORAS PRÁCTICAS: 23
4. HORAS TEÓRICAS: 12
5. HORAS TOTALES: 35
6. OBJETIVO:

El alumno conocerá los diferentes ingredientes utilizados en la pastelería y repostería así como la elaboración, decoración y montaje de postres y pasteles.

TEMAS	SABER HACER	HRS.	SABER	HRS.
	(PRÁCTICA)		(TEORÍA)	
Flanes y gelatinas	Elaborará diferentes flanes a base de huevo y a base de grenetina, y gelatinas combinando la presentación de éstas elaboradas con grenetinas y frutas naturales	3	Conocerá las formas de obtener grenetina así como los distintos métodos para cuajar postres, la utilización de moldes y utensilios para la elaboración de flanes y gelatinas	2
Chocolatería y postres a base de chocolate	Elaboración de diferentes postres a base de chocolate. Preparación de salsas a base de chocolate. Elaboración de trabajos artísticos con chocolate	5	Origen del cacao Usos del chocolate Temperaturas para manejo de figuras de chocolate	2
Decoración con caramelo, confitería y frutas	Elaboración de decoraciones para diferentes postres utilizando caramelo, confitería y frutas	5	Manejo del caramelo y temperaturas, procesos de elaboración de la confitería, combinación de colores y sabores	3

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

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

Rellenos, cremas y salsas	Realizar practica	5	Ingredientes para rellenos cremas y salsas, metodos para espesar, manejo de colorantes artificiales, mousses	2
Pasteles y galletas	Elaboración de diferentes tipos de pasteles y pastas combinadas para galletas	5	Tipos de harinas, levaduras, polvo para hornear, temperaturas y tiempos para uso de los hornos	3
TOTAL		23		12

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

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 TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL
ÁREA DE SERVICIOS

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, CARAMELO, 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 Clío, 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.

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA
CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL
ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

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

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
F-CADI-SA-03-PE-29