

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
TOTAL	73	32	105

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
TOTAL		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 (TEÓRIA)	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
TOTAL		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 (TEÓRIA)	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
TOTAL		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
TOTAL		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 (TEORÍA)	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
TOTAL		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