

## ASIGNATURA DE INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

<b>1. Competencias</b>	Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Primero
<b>3. Horas Teóricas</b>	40
<b>4. Horas Prácticas</b>	35
<b>5. Horas Totales</b>	75
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	5
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	El alumno integrará los principios básicos de la gastronomía a través del análisis de los antecedentes históricos y la situación actual, la organización del área de cocina y la selección de las materias primas, para coadyuvar a la eficiencia de los procesos culinarios y contribuir a la mejora del sector productivo y de servicios.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Antecedentes históricos de la gastronomía</b>	15	5	20
<b>II. Estructura de cocina</b>	10	10	20
<b>III. Identificación de materias primas</b>	15	20	35
<b>Totales</b>	<b>40</b>	<b>35</b>	<b>75</b>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Antecedentes históricos de la gastronomía</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	15
<b>3. Horas Prácticas</b>	5
<b>4. Horas Totales</b>	20
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno distinguirá las etapas de la historia de la gastronomía, su situación actual y el lenguaje culinario para entablar una comunicación en su contexto profesional.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
<p>Evolución de la Gastronomía</p>	<p>Describir los conceptos de gastronomía, cocina, arte culinario, gourmet, cocina contemporánea, cocina tradicional y artesanal.</p> <p>Identificar los antecedentes y características de las etapas en la historia de la gastronomía: - Prehistoria, Edad antigua, media, moderna y actual.</p> <p>Identificar a los precursores de la gastronomía y grandes cocineros con sus principales aportaciones: -Brillant-Savarin -Grimond de la Reyniere -Careme - Berchoux -Escoffier</p> <p>Identificar el concepto, lineamientos y exponentes de la Nouvellecuisine: -Paul Bocuse -Michel Guérard -Jean y Pierre Troisgros</p>		<p>Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
	<p>Identificar las tendencias gastronómicas actuales y sus principales exponentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ferran Adriá</li> <li>-Juan Mari Arzak</li> <li>-Enrique Olvera</li> <li>-Guillermo González Beristain</li> <li>-Rene Redzepi</li> <li>-Ricardo Muñoz Zurita</li> </ul> <p>Identificar la gastronomía como factor cultural y como una industria de servicios.</p>		
Términos culinarios	Identificar la terminología culinaria, origen, significado y su aplicación actual.		<p>Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Elaborará un ensayo de la gastronomía haciendo uso de los conceptos básicos de la gastronomía que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- evolución e importancia de la gastronomía en la actualidad a nivel nacional e internacional.</li><li>- línea del tiempo con las etapas, precursores y sus aportaciones</li><li>-glosario de términos culinarios</li><li>- conclusiones</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Comprender los conceptos básicos de gastronomía.</li><li>2. Identificar los antecedentes de la gastronomía.</li><li>3. Diferenciar las etapas y precursores de la gastronomía.</li><li>4. Comprender la terminología culinaria.</li></ol>	<p>Ensayo Lista de Cotejo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Tareas de investigación Equipos colaborativos Discusión en grupo	Equipo multimedia Internet Computadora Impresos

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Estructura de cocinas</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	10
<b>3. Horas Prácticas</b>	10
<b>4. Horas Totales</b>	20
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno determinará las brigadas, el equipamiento y su funcionamiento necesarios para la operación de una cocina.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Equipos de cocina	Identificar el equipo mayor, menor y utensilios de cocina.  Describir el funcionamiento del equipo mayor, menor y utensilios en cocina.	Elaborar fichas técnicas de los equipos y utensilios	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto
Brigadas de cocina	Describir el sistema de brigadas de cocina clásica.  Explicar los puestos y funciones dentro de las brigadas.	Elaborar descripciones de puestos y funciones de las brigadas.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto
Estructuras de cocina	Describir las áreas de cocina y almacén.  Identificar los tipos de distribución de cocina de acuerdo a su funcionalidad.	Elaborar croquis de distribución de las áreas en cocinas.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso elaborará una propuesta de organización de cocina que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Distribución de las áreas dentro de la cocina</li><li>-Nombre y número de brigadas con la descripción sus puestos.</li><li>- Equipamiento y justificación.</li><li>-Fichas técnicas del equipo mayor, menor y utensilios.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Identificar el equipo mayor, menor y utensilios de cocina.</li><li>2. Comprender el sistema de brigadas de cocina clásica.</li><li>3. Identificar los puestos y funciones dentro de las brigadas.</li><li>4. Analizar los tipos de distribución de cocina de acuerdo a su funcionalidad.</li></ol>	<p>Estudio de casos Lista de cotejo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Tareas de investigación Equipos colaborativos Análisis de casos	Equipo multimedia internet Computadora Catálogos de equipo mayor, menor y utensilios Impresos de casos

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>III. Identificación de materias primas</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	15
<b>3. Horas Prácticas</b>	20
<b>4. Horas Totales</b>	35
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno determinará las condiciones organolépticas, variedades, conservación y presentación de materias primas y productos, para la selección de ingredientes que integran una receta.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Frutas y verduras	Explicar las características organolépticas, variedades y conservación de frutas y verduras.	<p>Seleccionar frutas y verduras en sus principales variedades.</p> <p>Elaborar fichas descriptivas incluyendo imágenes de frutas y verduras.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p>
Vegetales, Hierbas, especias y condimentos.	<p>Explicar las características organolépticas, variedades y conservación de vegetales y hierbas.</p> <p>Explicar las características organolépticas, variedades, conservación y presentación de especias y condimentos.</p>	<p>Seleccionar vegetales, hierbas, especias y condimentos en sus principales variedades.</p> <p>Elaborar fichas descriptivas y con imágenes de vegetales, hierbas, especias y condimentos.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Cereales y legumbres	Explicar las características organolépticas, variedades y conservación de cereales y legumbres.	Seleccionar cereales y legumbres en sus principales variedades.  Elaborar fichas descriptivas y con imágenes de cereales y legumbres.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto
Materias primas de origen animal	Describir las variedades de materias primas de origen animal: Cárnicos, volatería, pescados y mariscos, derivados lácteos, embutidos y animales de caza.  Explicar las características organolépticas, variedades y conservación de materias primas de origen animal.	Seleccionar los productos de origen animal según su variedad.  Elaborar fichas descriptivas con imágenes de materias primas de origen animal.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Elaborará un catálogo clasificado por grupos de materias primas y productos derivados que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre del producto</li> <li>- Imagen</li> <li>- Grupo al que pertenece</li> <li>- Descripción: características organolépticas, variedades, conservación y presentación.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analizar las características organolépticas, variedades y conservación de frutas y verduras.</li> <li>2. Analizar las características organolépticas, variedades, conservación y presentación de vegetales, hierbas, especias y condimentos.</li> <li>3. Analizar las características organolépticas, variedades y conservación de cereales y legumbres.</li> <li>4. Analizar las características organolépticas, variedades y conservación de materias primas y productos de origen animal.</li> <li>5. Seleccionar materias primas y productos.</li> </ol>	<p>Proyecto Lista de cotejo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos Prácticas situadas	Equipo multimedia Internet Computadora Catálogos de materias primas Impresos de casos

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

## CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar platillos a partir de la receta estándar, la selección de insumos, bases culinarias, técnicas de montaje y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación y montaje de un menú de tres tiempos con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- manejo higiénico de los insumos</li> <li>- técnicas y métodos de bases culinarias</li> <li>- organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega.</li> </ul> <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- limpieza</li> <li>- características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura</li> <li>- tamaño de la porción acorde a la receta estándar</li> <li>- estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF)</li> </ul> <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingredientes</li> <li>- procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- tipos de corte</li> <li>- métodos de cocción</li> <li>- temperaturas de cocción y de servicio</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, porciones y rendimientos</li> <li>- tiempo de conservación</li> <li>- aporte nutrimental</li> <li>- sugerencia del maridaje y justificación</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Coordinar la operación del servicio gastronómico de acuerdo a la planeación de la logística determinada, herramientas de supervisión y gestión de los recursos, para resolver contingencias y cumplir con los requerimientos del cliente.</p>	<p>Supervisa la operación de un servicio gastronómico y lo registra en un control maestro, que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- actividad en proceso: cumplimiento y ajuste de roles, funciones y tiempos, y control de materia prima</li> <li>- actividad ejecutada: cumplimiento y ajuste de las actividades programadas</li> <li>- observaciones e incidencias</li> </ul>
<p>Evaluar el servicio gastronómico mediante el análisis de los resultados de la operación y la medición de la satisfacción del cliente, para proponer estrategias de mejora continua.</p>	<p>Elabora un reporte de evaluación del servicio gastronómico otorgado, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Instrumentos de medición de la satisfacción del cliente</li> <li>- Análisis del control maestro y los resultados de la satisfacción del cliente</li> <li>- propuestas de corrección y mejora</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
Luján, Néstor	(1997)	<i>Historia de la gastronomía</i>	Barcelona	España	Folio
Lozano, R. L. Martín, A. A. Martín, A. J.	(2007)	<i>Procesos de cocina</i>	Madrid	España	Visión Libros
Varios	(2008)	<i>Larousse gastronomique, en español</i>	Madrid	España	Larousse
Varios	(2008)	<i>The Professional Chef</i>	New York	E.U.A	Wiley
Maincent, Michel	(2001)	<i>La cocina de referencia</i>	París	Francia	Krieger Publishing Company
Varios	(2009)	<i>Aprovisionamiento de materias primas para cocina</i>	Madrid	España	Publicaciones Vértice
MARTINEZ DE FLORES ESCOBAR, GRACIELA	2013	ARTE CULINARIO PARA EL PROFESIONAL DE LA COCINA	Ciudad de México	México	LIMUSA
FUMEY, GUILLES	2008	ATLAS MUNDIAL DE COCINA Y GASTRONOMIA: UNA GEOGRAFIA GASTRONOMICA			AKAL
DENDY, DAVID A.V.: BOGDAN J.;ET.AL	2001	CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS QUIMICA Y TECNOLOGIA	Aragón	España	ACRIBIA
	2017	CHILE Y ESPECIAS: 100 RECETAS PARA DAR UN TOQUE PICANTE ESPECIADO A SU VIDA			PARRAGON

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

MONROY, PAULINA	2013	<i>INTRODUCCION A LA HISTORIA DE LA GASTRONOMIA</i>	Ciudad de México	México	LIMUSA
BROWN, SARAH	1991	<i>LEGUMBRES Y NUECES</i>	Ciudad de México	México	TRILLAS
LANE PUBLISHING COMPANY	1995(R EIMP. 2011)	<i>PESCADOS Y MARISCOS: PLATILLOS FRESCOS Y DELICIOSOS</i>	Ciudad de México	México	TRILLAS
ARMENDARIZ SANZ, JOSE LUIS	2011	<i>PRODUCTOS CULINARIOS</i>	Madrid	España	PARANINFO

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	