

1.- DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Introducción a la Gastronomía
Carrera:	Gastronomía.
Clave de la asignatura:	GSX-1018
Créditos:	1 - 5 - 6

2.- PRESENTACIÓN

Caracterización de la asignatura

La asignatura de Introducción a la gastronomía contribuye al perfil del egresado de esta carrera en el conocimiento de su campo de trabajo y la aplicación de las técnicas culinarias favoreciendo el desarrollo de las competencias en el entorno gastronómico. Además en el manejo y uso de algunas de las técnicas de la gastronomía.

Intención didáctica

El presente temario agrupa los contenidos en seis unidades:

1. Introducción a la profesión, en donde se abordan conceptos, esquemas, descripción de puestos y funciones generales del personal de la cocina.
2. Historia de la gastronomía en la cual se analizan conceptos históricos, fechas y personajes importantes del ámbito gastronómico.
3. Equipamientos de la cocina, donde se ve lo referente a la utilización de equipos eléctricos, industriales, estufas, refrigeradores, utensilios menores de cocina, conceptos y esquemas del cuchillo y se clasifican en equipo mayor y equipo menor.
4. Condimentos y especias, apartado en el que se conocen las características y uso de los condimentos y especias así como su origen para la aplicación en la elaboración de platillos.
5. Cortes básicos, en esta unidad se conocen y elaboran los cortes básicos de verduras que se utilizan en la gastronomía tales como el torneado de papas y verduras, el fine juliana, brunoise, etc.
6. La última unidad comprende la clasificación de las frutas y verduras y su adquisición según la temporada para la preparación de cortes y supremas.

En correspondencia a los niveles de dominio que propone la asignatura de introducción a la gastronomía, se sugieren las actividades que comprenden la investigación, explicación, análisis, clasificación y la sistematización de los conocimientos básicos de la gastronomía, las cuales se asocian con sugerencias didácticas y desarrollo de competencias que fomentan el desarrollo de las competencias específicas.

3.- COMPETENCIAS A DESARROLLAR

Competencias específicas	Competencias genéricas
<p>Competencia general:</p> <p>Identifica la evolución de la estructura gastronómica para el desarrollo de técnicas de corte de frutas y verduras utilizando el equipo mayor y menor para la futura creación de platillos.</p> <p>Competencias específicas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Conocer el perfil del egresado de la carrera de Gastronomía y los ambientes de trabajo en los cuáles se va a desarrollar.• Identificar las épocas más importantes de la historia de la gastronomía para comprender la relación que tiene con la gastronomía mexicana contemporánea.• Identificar los utensilios de una cocina en función de su característica y su uso, para clasificarlos en equipo mayor y equipo menor• Identificar los tipos y las características de las especias y hierbas utilizadas en gastronomía para su correcto uso en platillos específicos.• Identificar los cortes básicos especiales de las verduras para la preparación correcta de los platillos que las contienen.• Identificar los cortes básicos especiales de las frutas para la preparación correcta de los platillos que las contienen.	<p>Competencias instrumentales</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacidad de análisis, síntesis y abstracción.• Capacidad de comunicación oral y escrita.• Habilidad en el uso de tecnologías de información y comunicación.• Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas.• Capacidad para gestionar y formular proyectos. <p>Competencias interpersonales</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacidad para trabajar en equipo.• Capacidad crítica y autocrítica.• Compromiso ético. <p>Competencias sistémicas</p> <ul style="list-style-type: none">• Habilidades de investigación.• Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.• Liderazgo.• Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad).• Iniciativa y espíritu emprendedor.• Búsqueda de logro.

4.- HISTORIA DEL PROGRAMA

Lugar y fecha de elaboración o revisión	Participantes	Observaciones(cambios y justificación)
Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta, Jalisco. 10 al 14 de Agosto del 2009.	Representantes del Instituto de Bahía de Banderas, Valle de Bravo, Puerto Vallarta.	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Mazatlán, Sinaloa. 23 al 27 de Noviembre del 2009	Representantes del Instituto de Valle de Bravo, Puerto Vallarta.	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Villahermosa, Tabasco. 24 al 28 de Mayo del 2010.	Representantes del Instituto de Valle de Bravo, Puerto Vallarta.	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta. Junio de 2010	Representantes del Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta, Instituto Tecnológico de Chihuahua.	Análisis y enriquecimiento del programa de estudio propuesto, durante la Reunión Nacional de Diseño Curricular de la carrera de Gastronomía.

5.- OBJETIVO GENERAL DEL CURSO (Competencias específicas desarrolladas del curso)

- Conocer el perfil del egresado de la carrera de Gastronomía y los ambientes de trabajo en los cuáles se va a desarrollar.
- Identificar las épocas más importantes de la historia de la gastronomía para comprender la relación que tiene con la gastronomía mexicana contemporánea.
- Identificar los utensilios de una cocina en función de su característica y su uso, para clasificarlos en equipo mayor y equipo menor
- Identificar los tipos y las características de las especias y hierbas utilizadas en gastronomía para su correcto uso en platillos específicos.
- Identificar los cortes básicos especiales de las verduras para la preparación correcta de los platillos que las contienen.
- Identificar los cortes básicos especiales de las frutas para la preparación correcta de los platillos que las contienen.

6.- COMPETENCIAS PREVIAS

- Conocimientos básicos de Geometría
- Conocimientos básicos de Geografía Universal.
- Conocimientos básicos de Historia Universal.

7.- TEMARIO:

UNIDAD	TEMA	SUBTEMAS
1	Introducción a la profesión	1.1 Organización de la cocina profesional 1.2 Organigramas de trabajo en la cocina 1.3 Organigrama para hotel 1.4 Organigrama para restaurante 1.5 Perfil del profesional de la gastronomía
2	Historia de la gastronomía	2.1 Historia de la alimentación y la cocina 2.2 El hombre prehispanico 2.3 Grandes civilizaciones(magna Grecia) 2.4 Imperio romano. 2.5 Edad media. 2.6 Renacimiento 2.7 Cocina Mexicana. 2.8 Edad moderna 2.9 Época contemporánea
3	Los equipos en la cocina	3.1 Equipo mayor 3.2 Equipo menor 3.3 Utensilios 3.4 Esquema general de un cuchillo
4	Condimentos, especias y hierbas de olor	4.1 Condimentos, origen y utilización en las principales cocinas del mundo 4.2 Especias, origen y utilización en las principales cocinas del mundo 4.3 Hierbas de olor, origen y utilización en las principales cocinas del mundo
5	Cortes básicos	5.1 El torneado de la papa y otros vegetales. 5.2 Técnicas especiales para cortar vegetales.
6	Frutas y verduras	6.1 Clasificación 6.2 Características por grupo 6.3 Recomendaciones para su adquisición 6.4 Técnicas de cortes de frutas 6.5 Supremas de cítricos.

SUGERENCIAS DIDÁCTICAS (desarrollo de competencias genéricas)

- Promover en el estudiante el uso del uniforme y equipo apropiado para cada actividad que se programe, con el fin de fomentar la disciplina y la higiene personal así como la prevención de accidentes.
- Solicitar al alumno que, antes de iniciar con cada unidad, investigue por su parte todo lo relacionado con el tema, con el fin de despertar su interés por la aplicación del conocimiento.
- Enfatizar en las clases la utilización de los conocimientos adquiridos previamente, en esta y otras asignaturas.
- Destacar en todas las actividades la importancia de las actitudes que se deben tener en la cocina (responsabilidad, respeto, honestidad, etc.), además del seguimiento de normas de seguridad e higiene.
- Cuestionar constantemente al estudiante sobre la toma de decisiones en cuanto a la utilización de diferentes opciones de ingredientes, en recetas que no sean rígidas, o en aspectos teóricos como temperaturas, tipos de cocción, características de los insumos elegidos, uso de los equipos, etc.
- Propiciar por parte del profesor, experiencias vivenciales al abordar cada una de las unidades, para lograr el aprendizaje significativo.
- Solicitar al estudiante una investigación histórica con un enfoque gastronómico para debatirla en clase.

9.- SUGERENCIAS DE EVALUACIÓN

La evaluación del presente programa debe ser diagnóstica, continua y sumativa, es decir haciendo valoraciones durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje y al final del curso considerando la competencia adquirida como producto, todo esto con base en las actividades de aprendizaje realizadas por el alumno, tales como:

- Prácticas en la cocina de hoteles especializados.
- Reportes escritos de las observaciones hechas durante las actividades prácticas (recetas)
- Productos tales como mapas cognitivos derivados de la investigación.
- Exposiciones en forma individual y grupal de algunos de los temas del programa
- Descripción de experiencias concretas basadas en situaciones o fenómenos reales organizacionales
- Exámenes escritos u o prácticos en donde el alumno maneje aspectos de la gastronomía.

Entregar portafolio de evidencias en función de las actividades de aprendizaje (Recetario o Manual de Operaciones)

10.- UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad 1: Introducción a la profesión

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Conocer el perfil del egresado de la carrera de Gastronomía y los ambientes de trabajo en los cuáles se va a desarrollar.	<ul style="list-style-type: none">• Desarrollar organigramas de la cocina en el sector laboral.• Aplicar conocimiento del perfil del profesional de la gastronomía.• Indagar acerca de las funciones de trabajo de un hotel, restaurante y sus características para su aplicación.• Realizar entrevistas a profesionistas (Chef), para detectar los requisitos que conforman el perfil del profesional de gastronomía (Chef)

Unidad 2: Historia de la gastronomía

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Identificar las épocas más importantes de la historia de la gastronomía para comprender la situación actual de la misma.	<ul style="list-style-type: none">• Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer el origen, evolución de la cocina.• Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior• Indagar acerca de la historia y personajes que destacaron en la gastronomía.• Elaborar una cronología acerca de las fechas más relevantes de la gastronomía

Unidad 3: Los equipos de la cocina

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Identificar los utensilios de la cocina de los establecimientos de alimentos y bebidas en función de su característica y su uso, para clasificarlos en equipo mayor y equipo menor	<ul style="list-style-type: none">• Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer el equipamiento de la cocina.• Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior• Indagar acerca del equipo mayor y sus características para su aplicación, comparando los instrumentos de cocina antiguos con los actuales.• Realizar prácticas con el cuchillo una vez que conozca para qué sirve cada una de sus partes.

Unidad 4: Condimentos y especias

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
	<ul style="list-style-type: none">• Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer el origen, evolución de las especias• Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la evolución de las especias.• Investigar acerca de las técnicas gastronómicas y sus características para su aplicación con especias y hierbas.• Comprender la historia de las especias y hierbas.• Investigar las especias más utilizadas y las especias exóticas de la gastronomía.• Aplicar los conocimientos en la elaboración de un especiero

Unidad 5: Cortes básicos

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Aplicar las técnicas de corte de verduras para el uso apropiado de los cortes básicos en los futuros platillos a preparar.	<ul style="list-style-type: none">• Investigar acerca de las técnicas gastronómicas y sus características para su aplicación.• Desarrollar el torneado de papas aplicando la técnica.• Preparar platillos aplicando los cortes de verduras.• Identificar los cortes básicos de vegetales mediante la observación de las indicaciones de recetas populares.• Aplicar las técnicas de supremas.

Unidad 6: Frutas y verduras

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Aplicar las técnicas de corte de frutas para su correcto uso en los platillos que las integren.	<ul style="list-style-type: none">• Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer el origen de las distintas frutas.• Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior.• Indagar acerca de las técnicas de conservación de las frutas y sus características para su aplicación.• Realizar entrevistas a proveedores y hoteles el buen manejo que requieren las frutas.• Clasificar de acuerdo al nombre científico las clases de frutas.• Identificar los métodos de conservación de las frutas.

11.- FUENTES DE INFORMACIÓN

1. Diccionario de los Alimentos. Rafael Aguirre Ruíz. Editorial Limusa. México 1998
2. Diccionario De La Gastronomía. Carlos Delgado. Alianza. Madrid 1996
3. Diccionario Enciclopédico De Gastronomía Mexicana. Ricardo Muñoz Zurita. Editorial Clío. México 2002
4. The Professional Chef. Whily John & Son. Editorial Culinary Institute of America, New York.
5. Conceptos Básicos Sobre Cocina Principios Culinarios. Rafael Aguirre Ruíz. Editorial Limusa, México 1988.
6. Arte Culinario Bases Y Procedimientos. Graciela Martínez de Flores Escobar. Editorial Limusa. México 1995.
7. Introducción A La Gastronomía. Paulina Monroy de Sada. Editorial Limusa. México 2000
8. Manual del Arte Culinario. Leticia García Atilano, Mauricio Rotti. Editorial Trillas. México 2005

12.- PRÁCTICAS PROPUESTAS

- Realizar investigaciones sobre la historia gastronómica de los tratados en la materia.
- Investigar el origen de los nombres (o anécdotas que dieron origen a los nombres) de algunos vegetales estudiados.
- Realizar prácticas en taller con las técnicas del cuchillo y los cortes básicos
- Visitar de ser posible, restaurantes locales que ofrecen el tipo de comida que se esté trabajando, para identificar platillos clásicos, regionales y contemporáneos.