

## 1.- DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Estancia Técnica Nacional
Carrera:	Gastronomía
Clave de la asignatura:	GSH-1014
(Créditos) SATCA <sup>1</sup>	1-3-4

## 2.- PRESENTACIÓN

### **Caracterización de la asignatura.**

La asignatura de Estancia Nacional, no es precisamente una materia que se deba cursar como cualquier otra dentro del plan de estudios de la carrera Gastronomía, sino que se trata de una inducción para la realización de una estancia técnica nacional; un espacio en el que de manera presencial, se le presentarán al estudiante algunos aspectos importantes para su desempeño en el campo laboral, y en la parte práctica deberá realizar una estancia especializada.

Dicha estancia es una práctica profesional, por así decirlo; ésta deberá ser realizada en una empresa que ofrezca el servicio de preparación de comida mexicana de alto nivel, y podrá hacerse efectiva a lo largo del semestre, o en el periodo vacacional más cercano a la ubicación de la misma, dentro de la currícula acumulando el total de horas-práctica que se tienen contempladas.

Las horas invertidas durante la estancia, serán independientes de otras prácticas y de otras estancias y la elección de la empresa a la que ingresará el estudiante depende de un proceso de vinculación académica de la Institución con el sector productivo.

### **Intención didáctica.**

La intención de que este espacio se incluya dentro del plan de estudios como una asignatura más, es debido a que la estancia se compone de dos etapas: la primera es una inducción a la empresa, tipo asesoría en el aula, en donde el profesor que imparta el curso abordará temas relacionados con el campo laboral, la disciplina del trabajo y en general el significado del concepto de “Alta Cocina Mexicana” en cuanto a técnicas, ingredientes, servicio, presentación y operatividad se refiere.

Por su parte, la segunda etapa es en sí, una estancia práctica dentro de una empresa de alimentos y bebidas que maneje alta cocina mexicana, ya sea en la localidad o en cualquier otro lugar del País, en donde se pretende que el alumno se involucre en el trabajo diario de la cocina, conozca las diferentes áreas, estilos de preparación, menús, puestos y en general su operación.

---

<sup>1</sup> Sistema de asignación y transferencia de créditos académicos

Respecto al tiempo que tendrá de duración dicha estancia, se pretende que dentro del aula sea mucho menor del que se hará en la práctica, debido a que más bien se trata de una orientación al estudiante, para que logre una inserción exitosa a la empresa que le corresponda y la riqueza de la práctica, estará en la labor diaria del alumno como un colaborador más de la misma.

Con la cantidad de tiempo que el estudiante estará practicando en la empresa, tendrá la oportunidad de involucrarse en la totalidad de la operación de un restaurante de alta cocina mexicana, ya sea éste una organización independiente, o sea parte de un Hotel; pudiendo ser en su localidad o en algún otro punto de la República Mexicana, en donde la Institución tenga convenio de colaboración e intercambio educativo con alguna empresa de este giro comercial.

### 3.- COMPETENCIAS A DESARROLLAR

<p><b>Competencias específicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprender la conformación y operación de una empresa de alimentos y bebidas que maneje alta cocina mexicana</li> <li>• Dominar el uso y combinación de ingredientes, el equipo, las técnicas de manipulación, el sabor, las características, y la presentación de la gastronomía, mexicana dividida en regiones y zonas según las características gastronómicas de cada entidad.</li> <li>• Aplicar los conocimientos de las materias de Técnicas Gastronómicas a través de prácticas en una empresa del sector gastronómico ya sea en la localidad o en cualquier otro lugar del País.</li> </ul>	<p><b>Competencias genéricas:</b></p> <p><b>Competencias instrumentales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de análisis y síntesis</li> <li>• Capacidad de organizar y planificar</li> <li>• Conocimientos básicos de la carrera</li> <li>• Comunicación oral y escrita</li> <li>• Habilidades básicas de manejo de la computadora</li> <li>• Habilidad para buscar y analizar información proveniente de fuentes diversas</li> <li>• Solución de problemas</li> <li>• Toma de decisiones.</li> </ul> <p><b>Competencias interpersonales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad crítica y autocrítica</li> <li>• Trabajo en equipo</li> <li>• Habilidades interpersonales</li> </ul> <p><b>Competencias sistémicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica</li> <li>• Habilidades de investigación</li> <li>• Capacidad de aprender</li> <li>• Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad)</li> <li>• Habilidad para trabajar en forma autónoma</li> <li>• Búsqueda del logro</li> </ul>
--	--

#### 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 de Puerto Vallarta. Junio de 2010	Representantes del Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta.	Análisis y enriquecimiento del programa de estudio propuesto, durante la Reunión Nacional de Diseño Curricular de la carrera de Gastronomía.

#### 5.- OBJETIVO(S) GENERAL(ES) DEL CURSO (competencias específicas a desarrollar en el curso)

- Aplicar los conocimientos de las materias de técnicas gastronómicas a través de prácticas en una empresa del sector gastronómico de la localidad o en otra entidad del País.

#### 6.- COMPETENCIAS PREVIAS

- Identificar características de la cultura y patrimonio Gastronómico nacional
- Aplicación de Técnicas Gastronómicas
- Cocina nacional
- Enología y coctelería

## 7.- TEMARIO

Unidad	Temas	Subtemas
1	Preparación para la Estancia en una empresa de Alimentos y Bebidas Mexicana	1.1 La cultura organizacional de la empresa 1.2 Concepto y características 1.3 Misión ,Visión y Valores 1.4 Políticas de la Organización 1.5 Imagen personal 1.6 Preparación en el uso de equipos de oficina y cocina
2	Comprendiendo el concepto de alta Cocina	2.1 Diseño de la práctica en el área 2.2 Preparación de Platillos tradicionales 2.3 Tendencias en la preparación de Platillos mexicanos
3	Preparación de Bebidas Mexicana	3.1 Diseño de la práctica en el área 3.2 Preparación de Bebidas Típicas 3.3 Tendencias en la preparación de Bebidas mexicanos
4	Repostería y Postres mexicanos	4.1 Diseño de la práctica en el área 4.2 Preparación de panes y repostería mexicana 4.3 Dulce mexicanos y conservas

## 8.- SUGERENCIAS DIDÁCTICAS (desarrollo de competencias genéricas)

- Lecturas sobre la geografía y gastronomía de México
- Pláticas con el Chef, en una empresa gastronómica de cocina mexicana
- Sesiones de observación previa de las diferentes áreas que componen la cocina y oficinas de la empresa donde se llevarán a cabo las prácticas
- Redacción de bitácoras diarias de las observaciones realizadas en la empresa donde practique, destacando el aprendizaje del día y mejores prácticas desarrolladas.
- Programa de prácticas diseñado por el alumno en conjunto con el responsable de la empresa y el ITSPV
- Relacionar la práctica profesional con el cuidado del medio ambiente.
- Utilizar medios audiovisuales para una mejor comprensión del estudiante.
- Propiciar el uso de las nuevas tecnologías en el desarrollo de la asignatura (procesador de texto, hoja de cálculo, power point, Internet, etc.).

## 9.- SUGERENCIAS DE EVALUACIÓN

- La evaluación debe ser continua y formativa por lo que se debe considerar el desempeño permanente del alumno, supervisando la generación y entrega de los siguientes productos...

En la parte presencial:

- Programa de estancia elaborado por el estudiante de acuerdo a sus intereses y aprobado por la empresa.
- Investigación y exposición de trabajos relacionados con los temas impartidos de manera presencial.

En la parte práctica:

- Cuestionario de evaluación de desempeño, resuelto por el encargado de prácticas de la empresa, bajo las ordenes de quién esté a cargo del practicante.
- Cuestionario autoevaluación resuelto por el practicante durante su estancia
- Supervisión de la estancia por el profesor asignado en el ITSPV
- Bitácora diaria elaborada por el estudiante, resumiendo sus experiencias diarias y mejores prácticas, contingencias, conclusión, aprendizaje, etc.
- Proyecto final (portafolio de evidencias sobre prácticas con documentos, reportes, fotografías, que evidencien su participación en las diferentes actividades realizadas por la empresa.

## 10.- UNIDADES DE APRENDIZAJE

### Unidad 1: Preparación para la estancia en una empresa de alimentos y bebidas mexicana

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Comprender la conformación y operación de una empresa de alimentos y bebidas que maneje alta cocina mexicana	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conferencia sobre la identidad de la empresa (se recomienda que sea el encargado de las prácticas por parte de la empresa quien la imparta)</li><li>• Informar al practicante acerca de las políticas y reglamentos para incorporarse como practicante en la empresa asignada, incluida la imagen personal y comportamiento que debe guardar mientras practique.</li><li>• Realizar una visita previa a la empresa donde insertará en prácticas para reconocer que equipo de oficina y cocina maneja para darle un entrenamiento previo en la institución.</li></ul>

## Unidad 2: Comprender el concepto de alta cocina

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Integrar sus conocimientos, habilidades y actitudes en la práctica, para potenciar su experiencia en el concepto de la Alta Cocina Mexicana, preparando platillos tradicionales y aprendiendo las tendencias en la preparación de Platillos mexicanos.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elaborar un Programa de estancia elaborado por el estudiante de acuerdo a sus intereses y aprobado por la empresa.</li><li>• Cuestionario de evaluación de desempeño, resuelto por el encargado de prácticas a cargo del practicante.</li><li>• Cuestionario autoevaluación resuelto por el practicante durante su estancia</li><li>• Supervisión de la estancia por el profesor asignado en el ITSPV</li><li>• Bitácora diaria elaborada por el estudiante, resumiendo sus experiencias diarias y mejores prácticas, contingencias, conclusión, aprendizaje, etc.</li><li>• Proyecto final (portafolio de evidencias sobre prácticas con documentos, reportes, fotografías, que evidencien su participación en las diferentes actividades realizadas por la empresa.)</li><li>• Elaborar un glosario con términos utilizados en la alta cocina mexicana, los utensilios que se requieren, insumos, condimentos, etc.</li></ul>

## Unidad 3: Preparación de Bebidas Mexicana

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Aplicar los conocimientos de las materias de Técnicas Gastronómicas del I al IV a través de prácticas en una empresa del sector gastronómico ya sea en la localidad o en cualquier otro lugar del País.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Diseño de la práctica en el área durante el tiempo que marque el convenio que realice el Instituto Tecnológico con la empresa que proporcionará la estancia técnica local al alumno</li><li>• Elaborar un glosario con términos utilizados en la preparación de bebidas, así como de los utensilios especializados que se requieren.</li></ul>

#### Unidad 4: Repostería y Postres Mexicanos

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Aplicar los conocimientos de las materias de Introducción a la gastronomía, bases culinarias, cocina mexicana , panadería y repostería, a través de prácticas en una empresa del sector gastronómico ya sea en la localidad o en cualquier otro lugar del País.	<ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="740 369 1351 531">• Diseño de la práctica en el área durante el tiempo que marque el convenio que realice el Instituto Tecnológico y la empresa que proporcionará la estancia técnica local al alumno.</li><li data-bbox="740 537 1351 667">• Elaborar un glosario con términos utilizados en la elaboración de postres y pasteles, así como de los utensilios especializados que se requieren.</li></ul>

## 11.- FUENTES DE INFORMACIÓN

1. Diccionario de los Alimentos. Rafael Aguirre Ruíz. Editorial Limusa. México 1998
2. Cocina Mexicana. Jesús Felipe Gallegos. Editorial Mexicana. México 1984
3. Cocina Mexicana e Internacional. María de Lourdes Ortega Rivera. Editorial Trillas, México 2000.
4. El Cocinero mexicano México, 1831. Anónimo. CONACULTA. México 2000
5. Diccionario De La Gastronomía. Carlos Delgado. Alianza. Madrid 1996
6. Diccionario Enciclopédico De Gastronomía Mexicana. Ricardo Muños Zúñiga. Editorial Clío. México 2002
7. The Professional Chef. Whily Jhon & Son. Editorial Culinary Institute of America, New York.
8. Conceptos Básicos Sobre Cocina Principios Culinarios. Rafael Aguirre Ruíz. Editorial Limusa, México 1988.
9. Arte Culinario Bases Y Procedimientos. Graciela Martínez de Flores Escobar. Editorial Limusa. México 1995.
10. Introducción A La Gastronomía. Paulina Monroy de Sada. Editorial Limusa. México 2000
11. Manual del Arte Culinario. Leticia García Atilano, Mauricio Rotti. Editorial Trillas. México 2005
12. Tratado de Alimentos y Bebidas I, II y III. Ron Reynoso. Editorial Limusa. México
13. El Gran Libro De Los Cocteles. Pozuelo Talavera, Juan. Editorial Euro, 2004.
14. El Arte De La Coctelería..Luigui Marcialis, Editorial Bilbos Balear. México 2001
15. Cocteles. Jorge Arturo Ranashiro. Editorial Lexus. España 2005.
16. Y La Comida Se Hizo (Técnicas)1, 2, 3 y 4. Beatriz L. Fernández. Editorial Trillas. México
17. Galletas recetario internacional. Nancy Baggett, tr. Mayra Lerma Ortiz. Editorial Noriega México 1993
18. Procesos de pastelería y panadería. Nuria Pérez Oreja, Gustavo Mayor. Rivas, Víctor José Navarro. Editorial Madrid Paraninfo /Editorial Thomson Learning, España 2001.
19. La gran repostería paso a paso. Carlos Gispert (Dirección). Editorial Océano. España, 1993.
20. Algo mas en la repostería y cocina pasteles, chocolates, panes, platos varios. Roger Sánchez, Editorial Trillas. México, 2000.
21. La gran enciclopedia del pan. Christine Ingram, Jennie shapter. Editorial Hyma : Grupo Edipresse. Barcelona, 1999.
22. Gelatinas para toda ocasión. María de Lourdes Ortega Rivera. Editorial Trillas. 2001
23. La pastelería un arte en el arte. Alain Bour Juncker. Editorial Trillas. México 1994
24. Repostería. Juan Pozuelo Talavera, Miguel Ángel. Pérez Pérez. Editorial Thomson España 2002
25. La dulcería en Puebla. Adriana Guerrero Ferrer. Editorial CONACULTA. México 2000
26. Arte en pastelería mexicana Pasteles para ocasiones especiales. Marithe de Alvarado. Editorial Trillas, México 1992
27. La gran enciclopedia de la pastelería casera, Carole Clements; tr. Anna Ma. Gíl. Editorial Edipresse. Barcelona 1994
28. Antojería mexicana, Patricia Quintana, Editorial Océano. México 2003



## 12.- PRÁCTICAS PROPUESTAS

- Lecturas sobre la geografía y gastronomía de México
- Conferencia o plática sobre la identidad de la empresa (se recomienda que sea el encargado de las prácticas por parte de la empresa quien la imparta).
- Pláticas con el Chef, en una empresa gastronómica
- Visita a las empresas en donde se llevarán a cabo las prácticas
- Redacción de bitácoras diarias con el registro de su aprendizaje y mejores prácticas.
- Elaboración, en conjunto con su profesor y la empresa, del programa de prácticas.
- Investigación y exposición de trabajos relacionados con los temas impartidos de manera presencial.
- Proyecto final (portafolio de evidencias sobre prácticas con documentos, reportes, fotografías, que evidencien su participación en las diferentes actividades realizadas por la empresa.
- Elaboración de un glosario con términos utilizados en la alta cocina mexicana, en sus diferentes áreas; así como los utensilios que se requieren, insumos, condimentos, etc.