



Licenciatura Ciencia de los Alimentos PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario:	CUCBA
Departamento:	Salud Pública
Academia:	Alimentación y Ciencia de los Alimentos
Competencia Profesional:	Aplica las técnicas profesionales básicas de preparación culinaria y presentación de platillos. Desarrolla nuevas propuestas gastronómicas

Nombre de la unidad de competencia:

Preparación Gastronómica I

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
B0094	51	68	119	12

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Carrera:	Prerrequisitos:
Curso-taller	Licenciatura	Licenciado en Ciencia de los Alimentos	

Área de formación:	ESPECIALIZANTE OBLIGATORIA
--------------------	----------------------------

Fecha de elaboración: Diciembre 2006	Elaborado por: M en C Beatriz Teresa Rosas Barbosa
Fecha de actualización: 11 de mayo 2010 14 de agosto de 2010 Agosto 2012 Junio 2017	Actualizado por: C.D. Gabriel Canales Salas C.D. Gabriel Canales Salas Lic. César Alejandro Bonilla Solís Lic. César Alejandro Bonilla Solís M en C Bárbara Bárbara de Martín Pinter D en C Luis Eduardo Segura García

2. PRESENTACIÓN

En este curso se adquirirán conocimientos de los equipos y aparatos de cocina, así como el funcionamiento del área de trabajo y se desarrollarán habilidades básicas relacionadas con los proceso de preparación de alimentos, además de que el profesional adquiera las habilidades, prácticas y teóricas en el ramo gastronómico necesarias para el enriquecimiento de su proyecto anual, así como para su aplicación en el campo laboral.

3. COMPETENCIA PROFESIONAL		Aplica las técnicas profesionales básicas de preparación culinaria y presentación de platillos. Desarrolla nuevas propuestas gastronómicas					
UNIDAD DE COMPETENCIA		Preparación Gastronómica I					
	4	5	6	7	8	9	10
	Subcompetencias	Producto Evidencia de aprendizaje (competencia)	Criterio de evaluación (desempeño)	Saberes Teóricos	Saberes Prácticos	Saberes Formativos	Tipo de actividad
	4.1 Identifica los Fundamentos y bases de la cocina	<ul style="list-style-type: none"> -Manual de prácticas -Examen teórico -Examen práctico -Tareas: ensayos tópicos gastronómicos. <p>Entrega de reportes prácticas integrales</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Participación Diaria: Se otorgará una calificación diaria con base a su desempeño individual considerando: puntualidad, cumplimiento de ingredientes, presentación personal, calidad de su preparación y limpieza del área y disciplina -Manual personal de prácticas: consistente en la correcta redacción en el formato de prácticas y entregado en tiempo y forma. -Examen práctico: presentación gastronómica. -Examen teórico de 10 preguntas al final del curso. -Tareas 	<ul style="list-style-type: none"> -Organización en la cocina: áreas en las que se divide, organigrama y jerarquías dentro de la cocina, equipos y utensilios. -Las materias Primas: obtención, calidad y manejo. -Indumentaria, composición y su importancia -Higiene en el manejo de los alimentos. -Técnicas básicas: picado de vegetales y frutas. -Técnicas de cocción de alimentos. -Pescados: Preparación, manejo, usos y conservación Carnes: Preparación, manejo, usos y conservación 	<ul style="list-style-type: none"> -Identificará las diferentes áreas y funciones dentro de una cocina, así como el nombre y funcionamiento de los equipos y utensilios. -Portará y conocerá la importancia del uso de la indumentaria para la preparación de platillos dentro de la cocina, así como la correcta higiene personal y del manejo de los alimentos. -Capacidad de manejar y procesar una gran variedad de alimentos de base para otras preparaciones secundarias -Identificará los peligros dentro de la cocina. 	<ul style="list-style-type: none"> -Capacidad de análisis -Disposición para el trabajo en equipo - Capacidad de observación crítica para la mejora de procesos y normas internas 	<ul style="list-style-type: none"> -Realización de prácticas continuas en cocina. -Investigación de los diferentes tipos de organización dentro de la cocina. -Portar siempre íntegro y pulcro el uniforme dentro de la cocina.

				Aves: Preparación, manejo, usos y conservación -Preparación de salsas base (calientes, frías y emulsionadas). -Huevo, preparación, usos, manejo y conservación.			
	4.2 Identifica y comprende los aspectos del Primer Tiempo: (entradas y sopas)	Manual de prácticas -Examen teórico -Examen práctico -Tareas: ensayos tópicos gastronómicos. Entrega de reportes prácticas integrales		-Importancia fisiológica del primer tiempo. -Conocimiento de la composición y variedades de las entradas (antipastos, tapas, entremeses) y sopas en sus distintas modalidades de presentación.	-Explicará el proceso digestivo y su importancia en la estimulación de la producción de jugos gástricos. -Elaborará y documentará la preparación de entradas y sopas tradicionales. -Elaborará y preparará propuestas del tema en dinámica grupal. -Capacidad en la preparación y diseño de platillos tradicionales y entradas.	-Capacidad de razonamiento de -Desarrollo de experiencia en preparación gastronómica -Desarrollo de capacidad de improvisación y diseño de platillos y menús completos	-Ejecución práctica de tapas, antipastos y sopas, estéticamente presentadas.
	4.3 Identifica y comprende los elementos del Segundo tiempo (Platos fuertes)	Manual de prácticas -Examen teórico -Examen práctico -Tareas: ensayos tópicos gastronómicos.		-Estructura y composición del segundo tiempo -Técnicas de cocción en alimentos -Cortes finos	-Elaboración y diseño de platos fuertes -Preparación de platillos tradicionales y propuestas -Práctica de análisis	Capacidad de respuesta e improvisación -Maridaje -Hegemonía visual y organoléptica.	-Creación y combinación de elementos centrales del los segundos platos con diversos complementos.

		Entrega de reportes prácticas integrales	-Pollo, pescados y mariscos -Guarniciones	de términos de cocción en cortes -Desmiembre y fileteo de pollo, pescados y mariscos -Preparación de complementos para acompañar los segundos platos -Capacidad en la preparación y diseño de segundos platos.	-Inocuidad -Capacidad de observación y juicio crítico	-Supervisión del correcto proceso de selección de materia prima, cocción y decoración.
4.4 Identifica y comprende los elementos del Tercer tiempo (Repostería y panadería)	Manual de prácticas -Examen teórico -Examen práctico -Tareas: ensayos tópicos gastronómicos. Entrega de reportes prácticas integrales		-Técnicas preparaciones básicas en elaboración de postres. -Pie de masa -Masa madre -Panadería básica	-Preparación de ganachas, batidos, pastas, rellenos y jarabes para la elaboración de postres tradicionales. -Diseño y ejecución de nuevas propuestas por equipo -Preparación de masas madre, "pie" de masa y panadería básica fermentada Preparación de masa fermentada Brioche -Capacidad en la preparación y diseño de postres básicos y panadería. -Podrá contribuir en el diseño y preparación de menús.	-Capacidad de respuesta improvisación -Armonía en sabores y su correcto maridaje con el menú -Desarrollo de una criterio en hegemonía de sabores	-Preparación de mise en place, supervisión de procesos de batido, horneado y armado de pastelería y panadería. -Ejecución de técnicas básicas de decoración.

12. CALIFICACIÓN		
Se empleará la escala de 1 a 100 para la evaluación de los productos como evidencia de desempeño indicados en el programa, considerando el promedio final del semestre como sigue:		
SUBUNIDAD (Subcompetencia)	%	
Subcompetencia 1:	7	(participación diaria)
Subcompetencia 2:	7	(participación diaria)
Subcompetencia 3:	7	(participación diaria)
Subcompetencia 4:	7	(participación diaria)
Tareas:	5	
Examen práctico:	5	
Manual:	12	
Examen departamental	10	
Proyecto anual	20	
Asistencia a conferencias	10	
Prácticas integrales	10	
TOTAL	100%	
13. ACREDITACIÓN		
Requisitos para acreditar el curso en el periodo ordinario:		
a) Cumplir con un mínimo del 80% de asistencias al curso		
b) Deberá obtener una calificación mínima de 60 en cada una de las subcompetencias		
Requisitos para acreditar el curso en el periodo extraordinario:		
a) Haber pagado el arancel correspondiente		
b) Cumplir con un mínimo de 65% de asistencia al curso		
c) La calificación se obtendrá tomando en cuenta, la calificación obtenida en el examen ordinario como el 40% y la calificación de la evaluación en período extraordinario representará el 80 % según lo señala el Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la Universidad de Guadalajara		

14. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA	
Maincent-Morel Michel. LA COCINA DE REFERENCIA Tomo 1/ Manual para Profesores, Estudiantes y Profesionales Técnicas y preparación de base. Maincet. Limusa. México 2008.	
Maincent-Morel Michel. LA COCINA DE REFERENCIA Tomo 2/ Fichas para la evaluación de la enseñanza superior. Maincet. Limusa. Mexico, 2008.	
Montes Eduardo. Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene aplicada a la restauración. Dias de Santos. España. 2005.	
Stanley Cauvain y Linda Young. Productos de panadería, Ciencia, Tecnología y Práctica. Editorial Acribia. España. 2006.	
Williams Sonoma. Salsas. Degustis. México, 2004.	

Williams Sonoma. Pan. Degustis. México, 2004.

Técnicas Culinarias, Juan Pozuelo Talavera, Miguel Ángel Pérez Pérez, Thomson Paraninfo (Biblioteca CUCEA)

Fundamentos del arte culinario, Le Cordon Bleu, Delmar-Cengage Learning

Reposteria, Juan Pozuelo Talavera, Miguel Ángel Pérez Pérez, Thomson Paraninfo (Biblioteca CUCEA)

Food Preparation for the professional, David A. Mizer, Mary Porter, Beth Sonnier, Wiley & Sons, INC. (Biblioteca CUCEA)