



## **Licenciatura Ciencia de los Alimentos PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS**

### **1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO**

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

### **Nombre de la unidad de competencia:**

<b>Preparación Gastronómica I</b>
-----------------------------------

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

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

<b>Área de formación:</b>	ESPECIALIZANTE OBLIGATORIA
---------------------------	----------------------------

<b>Fecha de elaboración:</b> Diciembre 2006	<b>Elaborado por:</b> M en C Beatriz Teresa Rosas Barbosa
<b>Fecha de actualización:</b> <b>11 de mayo 2010</b> <b>14 de agosto de 2010</b> <b>Agosto 2012</b> <b>Junio 2017</b>	<b>Actualizado por:</b> C.D. Gabriel Canales Salas C.D. Gabriel Canales Salas Lic. César Alejandro Bonilla Solís Lic. César Alejandro Bonilla Solís M en C Bárbara Bárbaro 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 procesos 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.

<b>3. COMPETENCIA PROFESIONAL</b>		Aplica las técnicas profesionales básicas de preparación culinaria y presentación de platillos. Desarrolla nuevas propuestas gastronómicas					
<b>UNIDAD DE COMPETENCIA</b>		Preparación Gastronómica I					
	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
	<b>Subcompetencias</b>	<b>Producto Evidencia de aprendizaje (competencia)</b>	<b>Criterio de evaluación (desempeño)</b>	<b>Saberes Teóricos</b>	<b>Saberes Prácticos</b>	<b>Saberes Formativos</b>	<b>Tipo de actividad</b>
	4.1 Identifica los Fundamentos y bases de la cocina	-Manual de practicas -Examen teórico -Examen practico -Tareas: ensayos tópicos gastronómicos. Entrega de reportes practicas integrales	-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	-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	-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.	-Capacidad de análisis -Disposición para el trabajo en equipo - Capacidad de observación crítica para la mejora de procesos y normas internas	-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.

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

		Entrega de reportes practicas 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 critico	-Supervisión de el 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 practicas -Examen teórico -Examen practico -Tareas: ensayos tópicos gastronómicos.  Entrega de reportes practicas integrales		-Técnicas y preparaciones básicas en la elaboración de postres. -Pie de masa -Masa madre -Panadería básica	-Preparación de ganaches, batidos, pastas, rellenos y jarabes para le 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 e 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.

<b>12. CALIFICACIÓN</b>		
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%	
<b>13. ACREDITACIÓN</b>		
Requisitos para acreditar el curso en el periodo ordinario: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Cumplir con un mínimo del 80% de asistencias al curso</li> <li>b) Deberá obtener una calificación mínima de 60 en cada una de las subcompetencias</li> </ul> Requisitos para acreditar el curso en el periodo extraordinario: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Haber pagado el arancel correspondiente</li> <li>b) Cumplir con un mínimo de 65% de asistencia al curso</li> <li>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</li> </ul>		

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

**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-Cencage 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)**