

<p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</p>  <p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</p>  <p style="text-align: center;">UNIDAD ACADÉMICA: FACULTAD DE ENFERMERÍA Y NUTRIOLOGÍA</p> <p style="text-align: center;">PROGRAMA DEL CURSO: GASTRONOMÍA Y TÉCNICAS CULINARIAS</p>	DES:	Salud
	Programa académico	Licenciatura en Nutrición
	Tipo de Materia: <i>Obligatoria / Optativa</i>	Obligatoria
	Clave de la materia:	LN0406
	Semestre:	Cuarto
	Área en plan de estudios (B,P,E,O):	Específica
	Total de horas por semana:	5
	h./semana trabajo presencial/virtual:	1
	h./semana laboratorio/taller:	4
	h./trabajo extra-clase:	0
	Créditos Totales:	5
	Total de horas por semestre: <i>Total de horas semana por 16 semanas</i>	80
	Fecha de actualización:	Febrero 2024
	Prerrequisito (s):	Ciencia de los alimentos
Responsable(s) del diseño del programa del curso:	Academia de Gastronomía y técnicas culinarias: M.B.A. Mario Héctor Amavisca Morales y M.I.N.D.A. Marcia Mendoza López.	
DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE/CURSO:		
<p>El estudiante es capaz de conocer y preparar alimentos que mejoren la calidad de vida en personas sanas o enfermas, mediante el conocimiento de los procesos gastronómicos y de la antropología culinaria, los métodos culinarios, el respeto a la cocina tradicional y dando apertura a la innovación alimentaria y las nuevas tendencias gastronómicas, para contribuir al desarrollo de las habilidades y las aptitudes para profesionalizarse, presentando platillos con calidad nutrimental e higiénica de los platillos.</p>		

COMPETENCIA PRINCIPAL QUE DESARROLLA:

E1. CIENCIA E INNOVACIÓN ALIMENTARIA.

En esta competencia se busca que el estudiante conozca los alimentos desde el punto de vista organoléptico, fisicoquímico, biológico y tecnológico, distinga la calidad de los mismos para desarrollar propuestas de alimentos innovadores con calidad nutricional y que tenga algún aporte importante para un grupo etario en estado de salud o enfermedad.

OTRAS COMPETENCIAS A LAS QUE SE CONTRIBUYE CON EL DESARROLLO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE/CURSO:

B3. RESPONSABILIDAD SOCIAL.

Asume con responsabilidad y liderazgo social los problemas más sensibles de las comunidades cercanas ante su propio contexto, con el propósito de contribuir a la conformación de una sociedad más justa, libre, incluyente y pacífica, así como al desarrollo sostenible y al cuidado del medio ambiente, en el ámbito local, regional y nacional; y a la preservación, enriquecimiento y difusión de los bienes y valores de las diversas culturas y con la internacionalización solidaria.

E2. CULTURA ALIMENTARIA Y SOSTENIBLE:

Identifica las cocinas tradicionales, contemporáneas y su innovación, mediante el empleo de diversas técnicas culinarias, para la creación de platillos que optimicen las características sensoriales, explorando nuevas texturas, sabores que estimulen y evolucionen la experiencia de la palatabilidad, en consonancia con las particularidades sociales y culturales de cada comunidad de una manera sostenible.

DOMINIOS	OBJETOS DE ESTUDIO	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	METODOLOGÍA	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO
B3.1 Desarrolla una conciencia histórica que contribuya al mejoramiento de los ámbitos social, educativo, cultural, ambiental, económico y político.	1. Conceptos básicos de la gastronomía y la alimentación. <ul style="list-style-type: none">• Introducción a la gastronomía.• Conceptos relacionados a la Gastronomía	Analiza y comprende los conceptos básicos de Gastronomía.	<ul style="list-style-type: none">• Exposición• Ejercicios de lectura comentada• Actividad integradora• Búsquedas bibliográficas• Búsquedas digitales.	<ul style="list-style-type: none">• Textos: proyectos, ensayos, narraciones, composiciones y resúmenes.• Ejercicios e interpretación de mapas conceptuales.• Dibujos y esquemas.

<p>E2.2 Identifica nuevas tendencias en la alimentación y la gastronomía, con empatía y respeto a la identidad sociocultural, económica y geográfica, para diversificar la alimentación individual y colectiva, en persona sanas y enfermas.</p> <p>E2.2 Evalúa los aspectos de la globalización en materia de la alimentación y su impacto a nivel local, regional y nacional; que influyen en el bienestar y salud de la población.</p> <p>B3.1 Desarrolla una conciencia histórica que contribuya al mejoramiento de los ámbitos social, educativo, cultural, ambiental, económico y político.</p> <p>E2.2 Identifica nuevas tendencias en la alimentación y la gastronomía, con empatía y respeto a la identidad sociocultural, económica y geográfica, para</p>	<p>a</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filosofía de la Gastronomía. <p>2. Antropología culinaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceptos de Antropología Culinaria. • Historia general de la gastronomía y la alimentación. • Características geográficas, demográficas, fisiológicas 	<p>Aprende los diferentes conceptos históricos culinarios que involucraron el estudio social del ser humano y su relación histórica con los alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Exposición • Ejercicios de lectura comentada • Actividad integradora • Búsquedas bibliográficas • Búsquedas digitales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Exámenes. <ul style="list-style-type: none"> • Textos: proyectos, ensayos, narraciones, composiciones y resúmenes. • Ejercicios e interpretación de mapas conceptuales • Dibujos y esquemas. • Exámenes
--	--	--	--	---

<p>diversificar la alimentación individual y colectiva, en persona sanas y enfermas.</p> <p>Evalúa los aspectos de la globalización en materia de la alimentación y su impacto a nivel local, regional y nacional; que influyen en el bienestar y salud de la población.</p> <p>E2.3 Identifica nuevas tendencias en la alimentación y la gastronomía, con empatía y respeto a la identidad sociocultural, económica y geográfica, para diversificar la alimentación individual y colectiva, en persona sanas y enfermas.</p> <p>E1.5 Evalúa el manejo higiénico de los alimentos y los principios de la inocuidad en las buenas prácticas de manufactura de acuerdo a la normatividad vigente.</p> <p>E1.2 Conoce y desarrolla destrezas para</p>	<p>y culturales en los contextos históricos de la gastronomía y la alimentación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disponibilidad alimentaria a través de la historia. <p>3. Utensilios para los métodos de cocción.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utensilios de cocina más utilizados: Eléctricos, No eléctricos, Termómetros • El Cuchillo: Tipos, usos y técnica de cortes. <p>Tipos de cortes básicos de los alimentos.</p> <p>4. Métodos y técnicas culinarias básicas.</p>	<p>Reconoce e identifica los utensilios para las preparaciones culinarias clásicas y de vanguardia.</p> <p>Reconoce e identifica, el orden previo del preparar alimentos, las</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Exposición • Ejercicios de lectura comentada • Actividad integradora • búsquedas bibliográficas • Búsquedas digitales. <ul style="list-style-type: none"> • Exposición • Ejercicios de lectura comentada 	<ul style="list-style-type: none"> •Textos: proyectos, ensayos, narraciones, composiciones y resúmenes. •Ejercicios e interpretación de mapas conceptuales •Dibujos y esquemas. •Exámenes <ul style="list-style-type: none"> •Textos: proyectos, ensayos, narraciones,
---	---	---	--	---

<p>evaluar la calidad sensorial de los alimentos.</p> <p>E2.3 Identifica nuevas tendencias en la alimentación y la gastronomía, con empatía y respeto a la identidad sociocultural, económica y geográfica, para diversificar la alimentación individual y colectiva, en persona sanas y enfermas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Medios de transmisión del calor: conducción, convección y radiación. • Cocción por calor seco, cocción por calor húmedo y cocción mixta. • Tipos de cocción por concentración, expansión y mixtos. • <i>Mise en place.</i> 	<p>técnicas culinarias clásicas y de vanguardia, explicando los métodos y sus procesos durante las cocciones.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Actividad integradora • Búsquedas bibliográficas • Búsquedas digitales 	<p>composiciones y resúmenes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ejercicios e interpretación de mapas conceptuales • Dibujos y esquemas. • Exámenes
<p>E1.2 Conoce y desarrolla destrezas para evaluar la calidad sensorial de los alimentos.</p>	<p>5. El emplatado y food styling.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición del emplatado y de Food Styling. • Colorimetría de los alimentos para emplatado. • Principales técnicas de emplatado y Food Styling. 	<p>Describe, identifica y aplica las técnicas de emplatado y food styling, para magnificar la experiencia al montar un plato, para un servicio o para fotografía.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ejercicios de lectura comentada • Actividad integradora • Búsqueda bibliográfica • Búsquedas digitales. • Práctica en laboratorios 	<ul style="list-style-type: none"> • Textos: proyectos, ensayos, narraciones, composiciones y resúmenes. • Ejercicios e interpretación de mapas conceptuales • Dibujos y esquemas. • Exámenes.

<p>E2.2 Conoce y desarrolla destrezas para evaluar la calidad sensorial de los alimentos.</p> <p>E1.5 Evalúa el manejo higiénico de los alimentos y los principios de la inocuidad en las buenas prácticas de manufactura de acuerdo a la normatividad vigente.</p> <p>E2.1 Conoce y analiza la biodiversidad alimentaria del entorno, el potencial y los riesgos para la réplica, innovación y diseño de platillos que sean sanos, de gran palatabilidad y sostenibles, de acuerdo al contexto social y en apego a la normatividad vigente.</p> <p>E2.2 Identifica nuevas tendencias en la alimentación y la gastronomía, con empatía y respeto a la identidad sociocultural, económica y geográfica, para diversificar la alimentación</p>	<p>6. Fondos, caldos, potajes, cremas y salsas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de Fondos • Salsas madre • Reducciones • Salsa de frutas • Coulis 	<p>Describe, identifica y aplica los procesos en la preparación de los diferentes tipos de fondos con sus componentes nutritivos y sus usos derivados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ejercicios de lectura comentada • Actividad integradora • Búsqueda bibliográfica • Búsquedas digitales. • Práctica en laboratorios 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica en laboratorio. • Reportes, bitácoras y protocolos de prácticas de laboratorio. • Tareas e informes de prácticas de laboratorio.
--	---	--	--	---

individual y colectiva, en persona sanas y enfermas.

E2.2 Conoce y desarrolla destrezas para evaluar la calidad sensorial de los alimentos.

E1.5 Evalúa el manejo higiénico de los alimentos y los principios de la inocuidad en las buenas prácticas de manufactura de acuerdo a la normatividad vigente.

E2.1 Conoce y analiza la biodiversidad alimentaria del entorno, el potencial y los riesgos para la réplica, innovación y diseño de platillos que sean sanos, de gran palatabilidad y sostenibles, de acuerdo al contexto social y en apego a la normatividad vigente.

E2.2 Identifica nuevas tendencias en la alimentación y la gastronomía, con empatía y respeto a la identidad

7. Procesos culinarios de origen vegetal.

- Procesos culinarios de Las frutas y las verduras.
- Procesos culinarios de Los cereales y leguminosa s.
- Procesos culinarios de Los hongos y setas.

Describe, identifica y aplica el conocimiento sobre los alimentos de origen vegetal, conociendo sus procesos durante las cocciones.

- Ejercicios de lectura comentada
- Actividad integradora
- Búsqueda bibliográfica
- Búsquedas digitales.
- Práctica en laboratorios

- Práctica en laboratorio.
- Reportes, bitácoras y protocolos de prácticas de laboratorio.
- Tareas e informes de prácticas de laboratorio.

sociocultural, económica y geográfica, para diversificar la alimentación individual y colectiva, en persona sanas y enfermas.

E2.2 Conoce y desarrolla destrezas para evaluar la calidad sensorial de los alimentos.

E1.5 Evalúa el manejo higiénico de los alimentos y los principios de la inocuidad en las buenas prácticas de manufactura de acuerdo a la normatividad vigente.

E2.1 Conoce y analiza la biodiversidad alimentaria del entorno, el potencial y los riesgos para la réplica, innovación y diseño de platillos que sean sanos, de gran palatabilidad y sostenibles, de acuerdo al contexto social y en apego a la normatividad vigente.

8. Procesos culinarios de los productos de origen animal.

- Procesos culinarios de los lácteos y derivados.
- Procesos culinarios de los huevos y derivados.
- Procesos culinarios de los pescados y frutos del mar.
- Procesos culinarios de las carnes blancas y rojas.

Describe, identifica y aplica el conocimiento sobre los alimentos de origen animal, conociendo sus procesos durante las cocciones.

- Ejercicios de lectura comentada
- Actividad integradora
- Búsqueda bibliográfica
- Búsquedas digitales.
- Práctica en laboratorios

- Práctica en laboratorio.
- Reportes, bitácoras y protocolos de prácticas de laboratorio.
- Tareas e informes de prácticas de laboratorio.

<p>E2.2 Identifica nuevas tendencias en la alimentación y la gastronomía, con empatía y respeto a la identidad sociocultural, económica y geográfica, para diversificar la alimentación individual y colectiva, en persona sanas y enfermas.</p> <p>E2.1 Conoce y desarrolla destrezas para evaluar la calidad sensorial de los alimentos. Evalúa el manejo higiénico de los alimentos y los principios de la inocuidad en las buenas prácticas de manufactura de acuerdo a la normatividad vigente.</p> <p>E2.2 Conoce y analiza la biodiversidad alimentaria del entorno, el potencial y los riesgos para la réplica, innovación y diseño de platillos que sean sanos, de gran palatabilidad y sostenibles, de acuerdo al contexto social y en apego a la</p>	<p>9. Procesos culinarios de los aceites, azúcares, postres y panificación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características generales y Preparación culinaria de los Aceites, azúcares, postres y la panificación . • Los azúcares. • Los postres. • La panificación . 	<p>Describe, identifica y aplica el conocimiento sobre los procesos de panificación, leudación y crecimiento bacteriano a partir de masas de cereales convencionales y no convencionales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ejercicios de lectura comentada • Actividad integradora • Búsqueda bibliográfica. • Búsquedas digitales. • Práctica en laboratorios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica en laboratorio . • Reportes, bitácoras y protocolos de prácticas de laboratorio . • Tareas e informes de prácticas de laboratorio .
--	--	---	--	--

<p>normatividad vigente.</p> <p>E2.2 Identifica nuevas tendencias en la alimentación y la gastronomía, con empatía y respeto a la identidad sociocultural, económica y geográfica, para diversificar la alimentación individual y colectiva, en persona sanas y enfermas.</p>				
---	--	--	--	--

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía, direcciones electrónicas)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios, ponderación e instrumentos)
<p>De Sada, M. P. (2016). Introducción a la historia de la gastronomía (2.ª ed.). LIMUSA.</p> <p>Dergal, B. S. (2019). Química de los alimentos (6.ª ed.). Pearson.</p> <p>Farrimond, S. (2019). Cocinología: La ciencia de cocinar. DK Publishing.</p> <p>Farrow, J. (2010). Escuela de chefs / Chef School: Técnicas paso a paso para la práctica culinaria (Step-by-step techniques for culinary expertise). Blume.</p> <p>Frunz, C. J. L. (2020). La química y la cocina (4.ª ed.). Fondo de Cultura Económica.</p> <p>Hobday, C., & Denbury, J. (2012). Los secretos del food styling. Ediciones Larousse S.A de C.V.</p> <p>Mann, M. (2006). El pequeño Larousse de la cocina (The small Larousse of cooking). Larousse Kingfisher Chambers.</p>	<p>Primer parcial 30%:</p> <p>Exposición: 20%</p> <p>Asistencia: 20%</p> <p>Trabajos y participaciones: 20%</p> <p>Examen: 40%</p> <p>Segundo parcial 30%:</p> <p>Exposición: 20%</p> <p>Asistencia: 20%</p> <p>Trabajos y participaciones: 20%</p> <p>Practicas: 20%</p> <p>Examen: 20%</p> <p>Tercer parcial 40%:</p> <p>Asistencia: 10%</p> <p>Trabajos y participaciones 10%</p> <p>Practicas: 30%</p> <p>Examen: 25%</p> <p>Trabajo final 25%</p> <p>NOTA:</p>

