UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA Clave: 08MSU0017H **PROGRAMA DEL CURSO:** ***GASTRONOMÍA***	**DES:**	SALUD
	Programa(s) Educativo(s):	Licenciatura en Nutrición
	Tipo de materia:	Optativa
	Clave de la materia:	LN006
	Semestre:	Octavo
	Área en plan de estudios:	Formación Profesional
	Créditos	5
	Total de horas por semana:	
	Teoría:	1
	Práctica	0
	Taller:	0
	Laboratorio:	2
	Prácticas complementarias:	0
	Trabajo extra clase:	0
	Total de horas semestre:	48
	Fecha de elaboración:	Enero 2010
	Clave y Materia requisito:	Ninguna

Descripción del curso:
Es un programa del área de la Nutrición en el cual se aportarán al estudiante las bases en las que se fundamenta la Gastronomía, desde los conceptos básicos hasta el desarrollo práctico de las cocinas internacionales, así mismo, propiciará el desarrollo de la habilidad para identificar las diferencias entre cultura y alimento en la preparación de distintos platillos en el contexto de una alimentación sana.

Propósitos del Curso:
El curso pretende desarrollar habilidades creativas en el estudiante respecto a la elaboración de platillos, exposición de alimentos preparados y conocimiento de diversas técnicas culinarias.
De igual manera se pretenden analizar las diferentes cocinas internacionales y manejar el lenguaje técnico propio de cada una de ellas, conociendo así sus componentes nutritivos en las diferentes dietas internacionales.

COMPETENCIAS (Tipo y Nombre de las Competencias que nutren a la materia y a las que contribuye)	**CONTENIDOS** (Unidades, Temas y Subtemas)	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE** (Por Objeto de estudio)
COMPETENCIAS BÁSICAS **Sociocultural.-** Interpreta eventos históricos y sociales de carácter universal. Demuestra valores de respeto e integración ante costumbres diferentes y hacia lo multicultural. Se identifica con la cultura de nuestro estado y país. Interactúa con diferentes grupos sociales promoviendo la calidad de vida. Participa activamente en procesos de creación, conservación y difusión cultural. **Trabajo en equipo y liderazgo.-** Participa en la	**OBJETO DE ESTUDIO 1: CONCEPTOS BÁSICOS DE GASTRONOMÍA.** 1.1 Nutrición, Salud y Gastronomía. 1.2 Proceso de la Alimentación (Leyes). 1.3 Normas Oficiales Mexicanas (093, 120, 043). 1.4 Cálculo dietético por porciones (receta). 1.5 Métodos de cocción, técnicas culinarias por grupos de alimentos	El estudiante explica los conceptos básicos de la Nutrición y Gastronomía, así como los Procesos de la Alimentación y seguridad en los alimentos. Clasifica los diferentes métodos de cocción y técnicas culinarias para cada grupo de alimento.

elaboración y ejecución de planes y proyectos mediante el trabajo en equipo. Desarrolla y estimula una cultura de trabajo en equipo hacia el logro de una meta en común. Demuestra respeto, tolerancia, responsabilidad y apertura a la confrontación y pluralidad en el trabajo grupal. **Emprendedor.-** Genera y ejecuta proyectos productivos con responsabilidad social y ética. Adapta el conocimiento y habilidades al desarrollo de proyectos. Demuestra capacidad de generación de empleo y autoempleo. Aprovecha óptimamente los recursos existentes. Muestra actitud entusiasta, productiva y persistente ante los retos y oportunidades. Aplica métodos para promover, ejecutar y valorar el impacto de un proyecto. Desarrolla habilidades de creatividad e innovación. Selecciona las tecnologías a su alcance, las apropiadas para su desempeño. **Comunicación.-** Desarrolla su capacidad de comunicación verbal en forma efectiva. Desarrolla habilidades de lectura e interpretación de datos. Demuestra dominio básico en el manejo de recursos documentales y electrónicos que apoyan a la comunicación y búsqueda de información. Maneja y aplica paquetes computacionales para desarrollar documentos, presentaciones y bases de información. Desarrolla capacidades de comunicación interpersonal. Localiza fuentes de información de calidad, aplica principios para la organización de dicha información. Genera indicadores y criterios de desempeño a partir de información relevante. **COMPETENCIAS PROFESIONALES**	**OBJETO DE ESTUDIO 2: GASTRONOMÍA EUROPEA (ESPAÑOLA, ITALIANA Y FRANCESA).** 2.1 Características generales de la región: Historia y ubicación geográfica. 2.2 Cultura y Religión. Relación con la alimentación. 2.3 Disponibilidad alimentaria. 2.4 Preparación culinaria de cada gastronomía. Receta platillo típico. 2.5 Tabla nutricional de cada receta. **OBJETO DE ESTUDIO 3: GASTRONOMÍA MEDITERRANEA (GRIEGA, MARROQUI Y ARABE).** 3.1 Características generales de la región: Historia y ubicación geográfica. 3.2 Cultura y Religión. Relación con la alimentación. 3.3 Disponibilidad alimentaria. 3.4 Preparación culinaria de cada gastronomía. Receta platillo típico. 3.5 Tabla nutricional de cada receta **OBJETO DE ESTUDIO 4: GASTRONOMÍA ORIENTAL (CHINA, JAPONESA E HINDU).** 4.1 Características generales de la región: Historia y ubicación geográfica. 4.2 Cultura y Religión. Relación con la alimentación. 4.3 Disponibilidad alimentaria. 4.4 Preparación culinaria de cada gastronomía. Receta platillo típico. 4.5 Tabla nutricional de cada receta **OBJETO DE ESTUDIO 5: GASTRONOMIA NORTE AMERICANA (CANADA, ESTADOS UNIDOS Y HAWAI).** 5.1 Características generales de la región: Historia y ubicación geográfica. 5.2 Cultura y Religión. Relación	Al completar los Objetos de Estudio 2, 3, 4, 5, 6, 7,8 el estudiante: Describir las características generales de cada Gastronomía que aborde, su historia y su ubicación geográfica. Examinar los antecedentes culturales, la estructura social y la religión de cada Gastronomía. Analizar la disponibilidad alimentaria en las diferentes cocinas internacionales. Ejemplificar la cocina propia de cada Gastronomía con una receta típica que evidencie además el uso del lenguaje técnico adecuado. Sacar tablas nutricional de cada receta para conocer sus nutrientes y saberlos aplicar a cualquier dieta y patología El objeto de estudio 9, el alumno comprenderá el servicio al cliente a la mesa, su montaje.

Cultura en salud.- Describe necesidades, problemas, expectativas, creencias y valores de salud de la sociedad. Determina, practica y promueve estilos de vida saludable. Demuestra una actitud de servicio y de participación comunitaria. **COMPETENCIAS ESPECIFICAS** **Nutrición y salud.-** COGNITIVOS: Explica el proceso de utilización de los sustratos que el hombre necesita para conservar la vida. Identifica y clasifica losa alimentos por su valor nutricio y los utilizan en la alimentación humana. Conoce métodos, técnicas y procedimientos para elaborar el diseño de los planes de la alimentación normal en las diferentes etapas de la vida. PROCEDIMENTALES: Aplica los procedimientos para la elaboración de planes de alimentación en las diferentes etapas de la vida y estados fisiopatológicos. Desarrolla planes de atención nutriológica en individuos sanos y enfermos. ACTITUDINALES: Muestra respeto al proporcionar la atención nutriológica. Trato amable con su cliente. Refuerza las actitudes positivas en el consumo de la alimentación. **Procesos de la alimentación.-** Identifica los factores que influyen en la disponibilidad. Rescata y fortalece las costumbres y tradiciones alimentarias de las diferentes regiones del país. Analiza las características organolépticas y nutricias de los alimentos y en función de ello, los selecciona para el consumo. Utiliza los recursos alimentarios disponibles y accesibles en la alimentación. Aplica los principios tecnológicos de conservación de alimentos. Conoce el comportamiento	con la alimentación. 5.3 Disponibilidad alimentaria. 5.4 Preparación culinaria de cada gastronomía. Receta platillo típico. 5.5 Tabla nutricional de cada receta **OBJETO DE ESTUDIO 6: GASTRONOMIA MEXICANA (PREHISPANICA Y REGIONAL).** 6.1 Características generales de la región: Historia y ubicación geográfica. 6.2 Cultura y Religión. Relación con la alimentación. 6.3 Disponibilidad alimentaria. 6.4 Preparación culinaria de cada gastronomía. Receta platillo típico. 6.5 Tabla nutricional de cada receta **OBJETO DE ESTUDIO 7: GASTRONOMÍA CENTROAMERICANA Y DEL CARIBE.** 7.1 Características generales de la región: Historia y ubicación geográfica. 7.2 Cultura y Religión. Relación con la alimentación. 7.3 Disponibilidad alimentaria. 7.4 Preparación culinaria de cada gastronomía. Receta platillo típico. 7.5 Tabla nutricional de cada receta **OBJETO DE ESTUDIO 8: GASTRONOMÍA LATINOAMERICANA (ARGENTINA, BRACILEÑA Y CHILENA).** 8.1 Características generales de la región: Historia y ubicación geográfica. 8.2 Cultura y Religión. Relación con la alimentación. 8.3 Disponibilidad alimentaria. 8.4 Preparación culinaria de cada gastronomía. Receta platillo típico.	

socio-cultural en la selección y consumo de los alimentos. Conoce los métodos de conservación de los alimentos. Reflexiona. Es crítico y propositivo. Muestra sensibilidad. Es ético. Respeta las tradiciones.	8.5 Tabla nutricional de cada receta. **OBJETO DE ESTUDIO 9: SERVICIO A LA MESA.** 9.1 Características del servicio 9.2 servicio Frances. 9.3 Servicio Ingles. 9.4 Servicio Americano. 9.5 servicio bufet.	

OBJETO DE ESTUDIO	METODOLOGÍA (estrategias, secuencias recursos didácticos)	TIEMPO ESTIMADO
OBJETO DE ESTUDIO 1: CONCEPTOS BÁSICOS DE GASTRONOMÍA.	Preparación de: Conferencia/Exposición de Conceptos básicos Lectura comentada de las NOM Conferencia/Exposición de métodos de cocción y técnicas culinarias.	2 Semanas (6 horas clase)
OBJETO DE ESTUDIO 2: GASTRONOMIA EUROPEA	Preparación de: Investigación Bibliográfica Estudio de caso Juego de papeles Experiencia estructurada (elaboración de receta típica en práctica de laboratorio).	2 Semanas (6 horas clase)
OBJETO DE ESTUDIO 3: GASTRONOMIA MEDITERRANEA	Elaboración de: Investigación Bibliográfica Estudio de caso Juego de papeles Experiencia estructurada (elaboración de receta típica en práctica de laboratorio).	2 Semanas (6 horas clase)
OBJETO DE ESTUDIO 4: GASTRONOMIA ORIENTAL	Elaboración de: Investigación Bibliográfica Estudio de caso Juego de papeles Experiencia estructurada (elaboración de receta típica en práctica de laboratorio).	2 Semanas (6 horas clase)
OBJETO DE ESTUDIO 5: GASTRONOMIA NORTEAMERICANA	Elaboración de: Investigación Bibliográfica Estudio de caso Juego de papeles Experiencia estructurada (elaboración de receta típica en práctica de laboratorio).	2 Semanas (6 horas clase)

OBJETO DE ESTUDIO	METODOLOGÍA (estrategias, secuencias recursos didácticos)	TIEMPO ESTIMADO
OBJETO DE ESTUDIO 6: GASTRONOMIA MEXICANA	Elaboración de: Investigación Bibliográfica Estudio de caso Juego de papeles Experiencia estructurada (elaboración de receta típica en práctica de laboratorio).	2 Semanas (6 horas clase)
OBJETO DE ESTUDIO 7: GASTRONOMIA CENTRO Y CARIBE	Elaboración de: Investigación Bibliográfica Estudio de caso Juego de papeles Experiencia estructurada (elaboración de receta típica en práctica de laboratorio).	2 Semanas (6 horas clase)
OBJETO DE ESTUDIO 8: GASTRONOMIA LATINOAMERICANA **OBJETO DE ESTUDIO 9: SERVICIO AL CLIENTE**	Elaboración de: Investigación Bibliográfica Estudio de caso Juego de papeles Experiencia estructurada (elaboración de receta típica en práctica de laboratorio). Elaboración de: Investigación Bibliográfica Estudio de caso Juego de papeles Experiencia estructurada (elaboración de receta típica en práctica de laboratorio).	2 Semanas (6 horas clase)

OBJETO DE ESTUDIO	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
OBJETO DE ESTUDIO 1: CONCEPTOS BÁSICOS DE GASTRONOMÍA.	1. Glosario de términos básicos de Nutrición, Alimentación y Gastronomía, seguridad alimentaria (Normas Oficiales Mexicanas), métodos de cocción y técnicas culinarias por grupos de alimentos. 2. Práctica de Laboratorio que evidencie técnicas culinarias por grupos de alimentos.	Entrega de Glosario para revisión en tiempo y forma. Creatividad en la elaboración del Glosario. Aprovechamiento de las Tecnologías de Información, fuentes de información confiables y validadas propias del área. Actitudinales: Uniforme limpio, completo, presentación pulcra. Manejo y uso adecuado de las instalaciones. Respeto a sus compañeros. Cognoscitivas: Conocimiento y desempeño deseable de la técnica adecuada.

OBJETO DE ESTUDIO	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
OBJETO DE ESTUDIO 2: GASTRONOMIA EUROPEA	Exposición y ubicación en el contexto global de la Gastronomía. Preparación de una Receta típica y exposición ante el grupo. Muestra gastronómica. RECETAS: Tortilla española. Ensalada de jamon serrano. Tomate al ajillo. Pimiento al piquillo. Menestra. Gaspacho andaluz.	Excelente desempeño práctico al exponer que demuestre conocimientos adquiridos. Creatividad, presentación formal, respeto. Comunicación formal y profesional. Entrega en tiempo y forma (Calendarización de exposiciones).
OBJETO DE ESTUDIO 3: GASTRONOMÍA MEDITERRANEA	Exposición y ubicación en el contexto global de la Gastronomía. Preparación de una Receta típica y exposición ante el grupo. Muestra gastronómica.	Presentación personal formal y profesional (uniforme completo, limpio, puntualidad). Manejo y uso adecuado de instrumentos de cocina e instalaciones. Demuestre conocimientos de las técnicas culinarias, métodos de cocción, técnicas de cortes, etc. en la elaboración y/o preparación de la receta típica que aborda la gastronomía. Utilización del lenguaje técnico propio. Trabajo en equipo, creatividad, comunicación profesional y formal hacia los compañeros de clase. Entrega en tiempo y forma.
OBJETO DE ESTUDIO 4: GASTRONOMÍA ORIENTAL	Exposición y ubicación en el contexto global de la Gastronomía. Preparación de una Receta típica y exposición ante el grupo. Muestra gastronómica.	Presentación personal formal y profesional (uniforme completo, limpio, puntualidad). Manejo y uso adecuado de instrumentos de cocina e instalaciones. Demuestre conocimientos de las técnicas culinarias, métodos de cocción, técnicas de cortes, etc. en la elaboración y/o preparación de la receta típica que aborda la gastronomía. Utilización del lenguaje técnico propio. Trabajo en equipo, creatividad, comunicación profesional y formal hacia los compañeros de clase. Entrega en tiempo y forma.
OBJETO DE	Exposición y ubicación en el	Presentación personal formal y

OBJETO DE ESTUDIO	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
ESTUDIO 5: GASTRONOMÍA NORTEAMERICANA	contexto global de la Gastronomía. Preparación de una Receta típica y exposición ante el grupo. Muestra gastronómica.	profesional (uniforme completo, limpio, puntualidad). Manejo y uso adecuado de instrumentos de cocina e instalaciones. Demuestre conocimientos de las técnicas culinarias, métodos de cocción, técnicas de cortes, etc. en la elaboración y/o preparación de la receta típica que aborda la gastronomía. Utilización del lenguaje técnico propio. Trabajo en equipo, creatividad, comunicación profesional y formal hacia los compañeros de clase. Entrega en tiempo y forma.
OBJETO DE ESTUDIO 6: GASTRONOMIA MEXICANA	Exposición y ubicación en el contexto global de la Gastronomía. Preparación de una Receta típica y exposición ante el grupo. Muestra gastronómica.	Presentación personal formal y profesional (uniforme completo, limpio, puntualidad). Manejo y uso adecuado de instrumentos de cocina e instalaciones. Demuestre conocimientos de las técnicas culinarias, métodos de cocción, técnicas de cortes, etc. en la elaboración y/o preparación de la receta típica que aborda la gastronomía. Utilización del lenguaje técnico propio. Trabajo en equipo, creatividad, comunicación profesional y formal hacia los compañeros de clase. Entrega en tiempo y forma.
OBJETO DE ESTUDIO 7: GASTRONOMÍA CENTROAMERICANA Y DEL CARIBE.	Exposición y ubicación en el contexto global de la Gastronomía. Preparación de una Receta típica y exposición ante el grupo. Muestra gastronómica.	Presentación personal formal y profesional (uniforme completo, limpio, puntualidad). Manejo y uso adecuado de instrumentos de cocina e instalaciones. Demuestre conocimientos de las técnicas culinarias, métodos de cocción, técnicas de cortes, etc. en la elaboración y/o preparación de la receta típica que aborda la gastronomía. Utilización del lenguaje técnico propio. Trabajo en equipo, creatividad, comunicación profesional y formal hacia los compañeros de

OBJETO DE ESTUDIO	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		clase. Entrega en tiempo y forma.
OBJETO DE ESTUDIO 8: GASTRONOMÍA LATINOAMERICANA **OBJETO DE ESTUDIO 9:** SERVICIO AL CLIENTE	Exposición y ubicación en el contexto global de la Gastronomía. Preparación de una Receta típica y exposición ante el grupo. Muestra gastronómica. Práctica de conocimientos en el aula, simulando la preparación de una mesa.	Presentación personal formal y profesional (uniforme completo, limpio, puntualidad). Manejo y uso adecuado de instrumentos de cocina e instalaciones. Demuestre conocimientos de las técnicas culinarias, métodos de cocción, técnicas de cortes, etc. en la elaboración y/o preparación de la receta típica que aborda la gastronomía. Utilización del lenguaje técnico propio. Trabajo en equipo, creatividad, comunicación profesional y formal hacia los compañeros de clase. Entrega en tiempo y forma.

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía/Lecturas por unidad)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios e instrumentos)
Casanueva Esther, Kaufer Horwitz Martha, Pérez Lizaur Ana Bertha y Arroyo Pedro. (2001). Nutriología Médica. 2ª ed. Editorial Panamericana. México. Cervera Clapes y Rigolfas (1999) Alimentación y Dietoterapia. 3ª ed. Mc-Graw Hill Interamericana. México. Córdova Frunz, J. L. (1990). La Química y la Cocina. Fondo de Cultura Económica. De flores, Graciela M. y col. (2007) Iniciación a las técnicas culinarias,2ª edición, editorial Limusa S.A de C.V. , grupo Noriega editores, México .D.F.	**OBJETO DE ESTUDIO 1:** El estudiante debe demostrar los conocimientos adquiridos previamente mediante la entrega de un Glosario de términos básicos en tiempo y forma. PONDERACIÓN: 15% de la calificación final. **OBJETO DE ESTUDIO 2:** El Estudiante demostrará la habilidad de hacer un servicio de mesa mediante una exposición grupal en tiempo y forma. PONDERACIÓN: 10% de la calificación final. **OBJETO DE ESTUDIO 3:** El estudiante examinará la gastronomía y su cultura que se aborde y ejemplificará en una práctica de laboratorio la elaboración de una receta típica. Se elaborará también una muestra

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía/Lecturas por unidad)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios e instrumentos)
Muñoz de Chávez, M. y col. (1992). Tablas del Valor Nutritivo de los Alimentos de Mayor Consumo en México. CONAL. INNSZ. México. Perez de Gallo Ana Bertha y Marvan Lavorde Leticia. (1999) Manual de Dietas Normales y Terapeúticas. 4ª ed. La Prensa Médica Mexicana. México. Pérez Lizaur Ana Bertha, Marvan Laborde Leticia. (2001). Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes. Fomento de Nutrición y Salud, A. C. México. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-093-SSA1-1994, BIENES Y SERVICIOS. PRACTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACION DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-120-SSA1-1994, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-043-SSA2-2005 SERVICIOS BÁSICOS DE SALUD, PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD EN MATERIA ALIMENTARIA. CRITERIOS PARA BRINDAR ORIENTACIÓN. Se trabajará en clase por equipo o de manera individual analizando y exponiendo. Se llevará a cabo tomando en cuenta: Prensa escrita, entrevistas directas, documentales, revistas, Internet, videos, artículos oficiales, libros. LIBROS.	gastronómica. En la cual los compañeros coevaluarán el desempeño, técnicas empleadas y presentación de los platillos elaborados. PONDERACIÓN: 10% de la calificación final. **OBJETO DE ESTUDIO 4:** El estudiante examinará la gastronomía y su cultura que se aborde y ejemplificará en una práctica de laboratorio la elaboración de una receta típica. Se elaborará también una muestra gastronómica en la cual los compañeros coevaluarán el desempeño, técnicas empleadas y presentación de los platillos elaborados. PONDERACIÓN: 10% de la calificación final. **OBJETO DE ESTUDIO 5:** El estudiante examinará la gastronomía y su cultura que se aborde y ejemplificará en una práctica de laboratorio la elaboración de una receta típica. Se elaborará también una muestra gastronómica en la cual los compañeros coevaluarán el desempeño, técnicas empleadas y presentación de los platillos elaborados. PONDERACIÓN: 10% de la calificación final. **OBJETO DE ESTUDIO 6:** El estudiante examinará la gastronomía y su cultura que se aborde y ejemplificará en una práctica de laboratorio la elaboración de una receta típica. Se elaborará también una muestra gastronómica en la cual los compañeros coevaluarán el desempeño, técnicas empleadas y presentación de los platillos elaborados. PONDERACIÓN: 10% de la calificación final. **OBJETO DE ESTUDIO 7:** El estudiante examinará la gastronomía y su cultura que se aborde y ejemplificará en una práctica de laboratorio la elaboración de una receta típica. Se elaborará también una muestra gastronómica en la cual los compañeros coevaluarán el desempeño, técnicas empleadas y presentación de los platillos elaborados. PONDERACIÓN: 10% de la calificación final. **OBJETO DE ESTUDIO 8:** El estudiante examinará la gastronomía y su cultura que se aborde y ejemplificará en una práctica de laboratorio la elaboración de una receta típica. Se elaborará también una muestra gastronómica en la cual los compañeros coevaluarán el desempeño, técnicas empleadas y presentación de los platillos elaborados. PONDERACIÓN: 10% de la calificación final.

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía/Lecturas por unidad)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios e instrumentos)
Cocina mexicana 200 años, Dr. Luis Alberto Vargas Guadarrama, Editorial Iconos, 2010. Cuaderno de un Gourmet, Aguste Escoffier, Editorial Escoffier, 1911, Reimpresión 1997. Libro de Recetas, Aguste Escoffier, Editorial Escoffier, 1912, Reimpresión 2000.	**ASISTENCIA, PERMANENCIA Y PARTICIPACIÓN EFECTIVA EN CLASE:** PONDERACIÓN: 15% de la calificación final.

FICHA CURRICULAR DOCENTE	Fechas de Elaboración y Actualización
Nombre: Chef Miguel Angel Vera Zavala **Carrera:** Licenciada en Turismo y Gastronomia.. Facultad de Enfermería y Nutriología Universidad Autónoma de Chihuahua. **No. Empleado:** 15314. **Correo Electrónico:** cheffvera@hotmail.com mvera@uach.com.mx **Experiencia Docente**: ICATEG, Instituto Gastronomico, Universidad Regional del Norte **Experiencia Clinica:** **Cursos de Actualización:** Diplomado en Juniors Chef, Instituto Gastronomico L´ecole du Chef,	**Fecha de elaboración:** Febrero 2013 **Nombre(s):** **Fecha de actualización: Febrero 08 de 2013** **Nombre(s): Chef Miguel Ángel Vera**

Cronograma del Avance Programático

S e m a n a s

Unidades de aprendizaje	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ENCUADRE DE LA CLASE																
OBJETO DE ESTUDIO 1:																
OBJETO DE ESTUDIO 2:																
OBJETO DE ESTUDIO 3:																
OBJETO DE ESTUDIO 4:																
OBJETO DE ESTUDIO 5:																
OBJETO DE ESTUDIO 6:																
OBJETO DE ESTUDIO 7:																
OBJETO DE ESTUDIO 8:																