UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA Clave: PROGRAMA DEL CURSO: **ALIMENTACION INTERNACIONAL**:	**DES: Salud** **Programa(s) Educativo(s):** Licenciatura en Nutrición **Tipo de materia:** Optativa **Clave de la materia:** **Semestre:** Octavo **Área en plan de estudios:** Formación Profesional. **Créditos :**5 créditos **Total de horas por semana:** 3 hrs. *Teoría:* *Práctica* *Taller:* *Laboratorio:* 3 hrs *Prácticas complementarias:* *Trabajo extra clase:* **Total de horas semestre:** **Fecha de actualización:** Febrero 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 los platillos de la alimentación internacional, el desarrollo práctico de las mismas, 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 diversos platillos internacionales. De igual manera se pretenden analizar las diferentes cocinas internacionales y manejar el lenguaje técnico propio de cada una de ellas.

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)
BÁSICAS. **Sociocultural**.- • Interpreta eventos históricos y sociales de carácter universal. • Demuestra valores de respeto e integración ante costumbres diferentes y hacia lo multicultural.	**Objeto de Estudio :** COCINA JAPONESA 2.1 Historia de la gastronomía 2.2 Reglas gastronómicas (uso de ingredientes, uso de técnicas de cocción, combinación de ingredientes, presentación) 2.3 Elaboración de dos platillos típicos	• El estudiante describe las características generales de cada cocina, su historia gastronómica, el uso de técnicas de cocción y la

• 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 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	**Objeto de Estudio 2:** COCINA CHINA 3.1 Historia de la gastronomía 3.2 Reglas gastronómicas (uso de ingredientes, uso de técnicas de cocción, combinación de ingredientes, presentación) 3.3 Elaboración de dos platillos típicos **OBJETO DE ESTUDIO 3:** COCINA INDIA 4.1 Historia de la gastronomía 4.2 Reglas gastronómicas (uso de ingredientes, uso de técnicas de cocción, combinación de ingredientes, presentación) 4.3 Elaboración de dos platillos típicos **Objeto de Estudio 4:** COCINA ITALIANA 5.1 Historia de la gastronomía 5.2 Reglas gastronómicas (uso de ingredientes, uso de técnicas de cocción, combinación de ingredientes, presentación) 5.3 Elaboración de dos platillos típicos **Objeto de Estudio 5:** COCINA ESPAÑOLA 6.1 Historia de la gastronomía 6.2 Reglas gastronómicas (uso de ingredientes, uso de técnicas de cocción, combinación de ingredientes, presentación) 6.3 Elaboración de dos platillos típicos Clasifica los diferentes métodos de cocción y técnicas culinarias para cada grupo de alimento. **Objeto de Estudio 6:** COCINA FRANCESA 7.1 Historia de la gastronomía 7.2 Reglas gastronómicas (uso de ingredientes, uso de técnicas	combinación de ingredientes. • Ejemplifica la cocina propia de cada cocina con una receta típica que evidencie además el uso del lenguaje técnico adecuado. • Analizar la disponibilidad alimentaria en las diferentes cocinas internacionales. • Clasifica los diferentes métodos de cocción y técnicas culinarias para cada platillo

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. • 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. **PROFESIONALES** **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. **ESPECIFICAS** **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. • Conoce el comportamiento sociocultural de 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.	de cocción, combinación de ingredientes, presentación) 7.3 Elaboración de dos platillos típicos **Objeto de Estudio 7:** COCINA MEXICANA 8.1 Historia de la gastronomía 8.2 Reglas gastronómicas (uso de ingredientes, uso de técnicas de cocción, combinación de ingredientes, presentación) 8.3 Elaboración de dos platillos típicos **Objeto de Estudio 8:** HORS D'OUVRES 9.1 Tipos 9.2 Reglas de servicio 9.3 Elaboración **Objeto de Estudio 9:** REPOSTERÍA 10.1 Historia de la repostería 10.2 Preparaciones más importantes 10.3 Historia del azúcar 10.4 Tipos de azúcar 10.5 Historia del chocolate 10.6 Tipos de chocolate 10.7 Elaboración de un pastel y de un postre	

OBJETO DE ESTUDIO	METODOLOGÍA (estrategias, secuencias recursos didácticos)	TIEMPO ESTIMADO
Objeto de Estudio 1: COCINA JAPONESA	Preparación de conferencia de conceptos básicos Participación en la técnica de juego de papeles	3 horas
Objeto de Estudio 2: COCINA CHINA	Elaboración de: Investigación Bibliográfica Estudio de caso Juego de papeles Experiencia estructurada (elaboración de receta típica en práctica de laboratorio)	3 horas
Objeto de Estudio 3: COCINA INDIA	Elaboración de: Investigación Bibliográfica Estudio de caso Juego de papeles Experiencia estructurada (elaboración de receta típica en práctica de laboratorio)	6 horas
Objeto de Estudio 4: COCINA ITALIANA	Elaboración de: Investigación Bibliográfica Estudio de caso Juego de papeles Experiencia estructurada (elaboración de receta típica en práctica de laboratorio)	6 horas
Objeto de Estudio 5: COCINA ESPAÑOLA	Elaboración de: Investigación Bibliográfica Estudio de caso Juego de papeles Experiencia estructurada (elaboración de receta típica en práctica de laboratorio)	6 horas
Objeto de Estudio 6: COCINA FRANCESA	Elaboración de: Investigación Bibliográfica Estudio de caso Juego de papeles Experiencia estructurada (elaboración de receta típica en práctica de laboratorio)	6 horas
Objeto de Estudio 7: COCINA MEXICANA	Elaboración de: Investigación Bibliográfica Estudio de caso Juego de papeles Experiencia estructurada (elaboración de receta típica en práctica de laboratorio)	6 horas

OBJETO DE ESTUDIO	METODOLOGÍA (estrategias, secuencias recursos didácticos)	TIEMPO ESTIMADO
Objeto de Estudio 8: HORS D'OUVRES	Investigación Bibliográfica Estudio de caso Juego de papeles Experiencia estructurada (elaboración de receta típica en práctica de laboratorio)	6 horas
Objeto de Estudio 9: REPOSTERÍA	Elaboración de: Investigación Bibliográfica Estudio de caso Juego de papeles Experiencia estructurada (elaboración de receta típica en práctica de laboratorio)	6 horas

OBJETO DE ESTUDIO	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
Objeto de Estudio 2: COCINA JAPONESA	Exposición de tema de manera individual o por equipos Elaboración 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 3: COCINA CHINA	Exposición de tema de manera individual o por equipos Elaboración 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	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
Objeto de Estudio 4: COCINA INDIA	Exposición de tema de manera individual o por equipos Elaboración 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 5: COCINA ITALIANA	Exposición de tema de manera individual o por equipos Elaboración 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 6: COCINA ESPAÑOLA	Exposición de tema de manera individual o por equipos Elaboración 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	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
Objeto de estudio 7: COCINA FRANCESA	Exposición de tema de manera individual o por equipos Elaboración 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 8: COCINA MEXICANA	Exposición de tema de manera individual o por equipos Elaboración 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 9: HORS D'OUVRES	Exposición de tema de manera individual o por equipos Elaboración 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	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
Objeto de Estudio 10 REPOSTERÍA	Exposición de tema de manera individual o por equipos Elaboración 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.

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía/Lecturas por unidad)	**EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES** (Criterios e instrumentos)
• Quintín Olascoaga, José, Cocina Dietética • Ortega Rivera, Ma. de Lourdes, Cocina mexicana : recetas tradicionales, 1994 • Garcés, Carmen, Cocina española baja en grasa y colesterol, 2001	El estudiante debe demostrar los conocimientos adquiridos previamente mediante la entrega de un Glosario de terminología en tiempo y forma. Ponderación: 9% de la calificación final. Preparación y Presentación de la receta 9% Asistencia 10%

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
Objeto de Estudio 1: COCINA JAPONESA	■															
Objeto de Estudio 2: COCINA CHINA		■														
Objeto de Estudio 3: COCINA INDIA			■	■												
Objeto de Estudio 4: COCINA ITALIANA					■	■										
Objeto de Estudio 5: COCINA ESPAÑOLA							■	■								
Objeto de estudio 6: COCINA FRANCESA									■	■						
Objeto de Estudio 7: COCINA MEXICANA											■	■				
Objeto de Estudio 8: HORS D'OUVRES													■	■		
Objeto de Estudio 9 REPOSTERÍA															■	■

FICHA CURRICULAR DOCENTE	elaboración y actualización
Fecha de elaboración: junio 2008 **Nombre(s):** LN Marcia Mendoza López Licenciada en Nutrición , egresada de la Facultad de enfermería y Nutriología. Docente de la FEN-UACH, desde el 2004. **Fecha de actualización:** Febrero 2010 **Nombre(s):** Chef Georgina Alejandra Rojas Huerta Chef Georgina Alejandra Rojas Huerta Egresada de la Universidad Iberoamericana D.F. Chef Instructor en Cocinarte Catedrática de la FEN-UACH desde enero 2010.	Fecha de elaboración: Enero 2008 Nombre(s): L.N. Marcia Mendoza López Fecha de actualización: Febrero 2010 Nombre(s):Chef Georgina Alejandra Rojas Huerta