

1. Datos Generales de la asignatura

Nombre de la asignatura:	Estancia Técnica Internacional
Clave de la asignatura:	Gastronomía
SATCA¹:	GSH-1013
Carrera:	1-3-4

2. Presentación

Caracterización de la asignatura
<p>La asignatura de Estancia internacional, no es precisamente una materia que se deba cursar como cualquier otra dentro del plan de estudios de la carrera de Gastronomía, sino que se trata de una inducción para la realización de una estancia técnica internacional; un espacio en el que de manera presencial, se le presentarán al estudiante algunos aspectos importantes para su desempeño en el campo laboral, y en la parte práctica deberá realizar una estancia especializada.</p> <p>Dicha estancia es una práctica profesional, por así decirlo; ésta deberá ser realizada en una empresa que ofrezca el servicio de preparación de comida mexicana de alto nivel, y podrá hacerse efectiva a lo largo del semestre, o en el periodo vacacional más cercano a la ubicación de la misma, dentro de la currícula acumulando el total de horas-práctica que se tienen contempladas.</p> <p>Las horas invertidas durante la estancia, serán independientes de otras prácticas y de otras estancias y la elección de la empresa a la que ingresará el estudiante depende de un proceso de vinculación académica de la Institución con el sector productivo.</p>
Intención didáctica
<p>La intención de que este espacio se incluya dentro del plan de estudios como una asignatura más, es debido a que la estancia se compone de dos etapas: la primera es una inducción a la empresa, tipo asesoría en el aula, en donde el profesor que imparta el curso abordará temas relacionados con el campo laboral, la disciplina del trabajo y en general el significado del concepto de “Cocina internacional” en cuanto a técnicas, ingredientes, servicio, presentación y operatividad se refiere.</p> <p>Por su parte, la segunda etapa es en sí, una estancia práctica dentro de una empresa de alimentos y bebidas que maneje alta cocina internacional, ya sea en la localidad o en cualquier otro lugar del País, en donde se pretende que el alumno se involucre en el trabajo diario de la cocina, conozca las diferentes áreas, estilos de preparación, menús, puestos y en general su operación.</p>

¹ Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos Académicos

Respecto al tiempo que tendrá de duración dicha estancia, se pretende que dentro del aula sea mucho menor del que se hará en la práctica, debido a que más bien se trata de una orientación al estudiante, para que logre una inserción exitosa a la empresa que le corresponda y la riqueza de la práctica, estará en la labor diaria del alumno como colaborador más de la misma.

Con la cantidad de tiempo que el estudiante estará practicando en la empresa, tendrá la oportunidad de involucrarse en la totalidad de la operación de un restaurante de alta cocina internacional, ya sea éste una organización independiente, o sea parte de un Hotel; pudiendo ser en otro país, o en donde la Institución tenga convenio de colaboración e intercambio educativo con alguna empresa de este giro comercial.

3. Participantes en el diseño y seguimiento curricular del programa

Lugar y fecha de elaboración o revisión	Participantes	Evento
Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta del 10 al 14 de agosto de 2009.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Bahía de Banderas, Puerto Vallarta y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Diseño e Innovación Curricular para el Desarrollo y Formación de Competencias Profesionales de las Carreras de Ingeniería en Tecnologías de la Información y Comunicaciones, Ingeniería en Energías Renovables, Ingeniería Petrolera y Gastronomía.
Instituto Tecnológico de Villahermosa del 24 al 28 de mayo de 2010.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Puerto Vallarta y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Consolidación de los Programas en Competencias Profesionales de las Carreras de Ingeniería en Geociencias, Ingeniería en Energías Renovables, Ingeniería en Tecnologías de la Información y Comunicaciones, y Gastronomía.
Tecnológico Nacional de México, del 26 al 30 de agosto de 2013.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Chimalhuacán, Cd. Constitución, Escárcega, Los Cabos, Oriente del Estado de México, Puerto Vallarta, Teposcolula y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Seguimiento Curricular de las carreras de Ingeniería en Nanotecnología, Ingeniería Petrolera, Ingeniería en Acuicultura, Ingeniería en Pesquerías, Ingeniería Naval y Gastronomía del SNIT.

Instituto Tecnológico de Cd. Constitución durante septiembre-diciembre de 2013.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Cd. Constitución	Reunión de Revisión Curricular de Gastronomía.
---	--	--

4. Competencia(s) a desarrollar

Competencia(s) específica(s) de la asignatura
<p>Reconoce la conformación y operación de una empresa de alimentos y bebidas que maneje alta cocina mexicana.</p> <p>Aplica las técnicas y uso de ingredientes el uso y combinación de ingredientes, el equipo, las técnicas de manipulación, el sabor, las características, y la presentación de la gastronomía internacional y zonas según las características gastronómicas de cada lugar.</p> <p>Ejecuta los gestos requeridos en la preparación de alimentos y bebidas, a través de prácticas en una empresa del sector gastronómico ya sea en la localidad o en cualquier otro lugar del País.</p>

5. Competencias previas

<p>Identifica las características de la cultura y patrimonio Gastronómico internacional</p> <p>Aplica las diferentes de Técnicas Gastronómicas en la producción de alimentos y bebidas.</p> <p>Reconoce platillos y los relaciona con las regiones a las que pertenecen, marida y elabora cocteles, típicos y contemporáneos internacionales.</p>

6. Temario

No.	Temas	Subtemas
1	Preparación para la Estancia internacional en una empresa de Alimentos y Bebidas internacional	1.1 La cultura organizacional de la empresa 1.2 Concepto y características 1.3 Misión, Visión y Valores 1.4 Políticas de la Organización 1.5 Imagen personal 1.6 Preparación en el uso de equipos de oficina/cocina
2	Comprendiendo el concepto de alta Cocina	2.1 Diseño de la práctica en el área 2.2 Preparación de Platillos tradicionales 2.3 Tendencias en la preparación de Platillos internacionales
3	Preparación de Bebidas internacionales.	3.1 Diseño de la práctica en el área 3.2 Preparación de Bebidas Típicas 3.3 Tendencias en la preparación de Bebidas internacionales.

4	Repostería y Postres internacionales	4.1 Diseño de la práctica en el área 4.2 Preparación de panes y repostería 4.3 Dulce y conservas
---	--------------------------------------	--

7. Actividades de aprendizaje de los temas

Estancia internacional en una empresa de Alimentos y Bebidas internacional	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): Reconoce la conformación y operación de una empresa de alimentos y bebidas que maneje cocina internacional.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Instrumentales: Capacidad de abstracción, análisis y síntesis Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión Capacidad de comunicación oral y escrita Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación. Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.</p> <p>Competencias Interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Habilidades interpersonales.</p> <p>Competencias Sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Capacidad de investigación. Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente. Comunicarse en otro idioma</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Video explicativo acerca de la conformación de una empresa de alimentos y bebidas, para observarlo las veces que sea necesario. • Conferencia sobre la identidad de la empresa (se recomienda que sea el encargado de las prácticas por parte de la empresa quien la imparta) • Informar al practicante acerca de las políticas y reglamentos para incorporarse como practicante en la empresa asignada, incluida la imagen personal y comportamiento que debe guardar mientras practique. • Realizar una visita previa a la empresa donde insertará en prácticas

Comprendiendo el concepto de alta Cocina	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): Aplica de manera integral, los conocimientos, habilidades y actitudes en la práctica de uno de los aspectos más importantes de su profesión, para potenciar su experiencia en preparando platillos internacionales y apropiándose de las tendencias en la preparación de platillos internacionales de alta cocina.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales: Capacidad de abstracción, análisis y síntesis Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión Capacidad de comunicación oral y escrita Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación. Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.</p> <p>Competencias Interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Habilidades interpersonales.</p> <p>Competencias Sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Capacidad de investigación. Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente. Capacidad creativa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bitácora diaria de entrega semana, elaborada por el estudiante, resumiendo sus experiencias diarias y mejores prácticas, contingencias, conclusión, aprendizaje, etc. • Elaborar un glosario con términos utilizados en la alta cocina internacional, los utensilios que se requieren, insumos, condimentos, etc.
Preparación de Bebidas internacionales.	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): Replica y reproduce técnicas, recetas y procedimientos en la preparación de bebidas de origen mexicano, en un establecimiento que ofrece comida mexicana.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diseño de la práctica en el área durante el tiempo que marque el convenio que realice el Instituto Tecnológico con la empresa que proporcionará la estancia técnica internacional al alumno • Elaborar un glosario con términos utilizados en la preparación

<p>Capacidad de abstracción, análisis y síntesis Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión Capacidad de comunicación oral y escrita Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación. Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. Competencias Interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Habilidades interpersonales. Competencias Sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Capacidad de investigación. Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente. Capacidad creativa</p>	<p>de bebidas, así como de los utensilios especializados que se requieren.</p>
Repostería y Postres internacionales	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): Prepara los diferentes tipos de panes y postres, en un ámbito reconocido por elaborar Genéricas: Competencias Instrumentales: Capacidad de abstracción, análisis y síntesis Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión Capacidad de comunicación oral y escrita Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación. Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. Competencias Interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Habilidades interpersonales. Competencias Sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diseño de la práctica en el área durante el tiempo que marque • Elaborar un glosario con términos utilizados en la elaboración de postres y pasteles, así como de los utensilios especializados que se requieren.

<p>Capacidad de investigación. Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente. Capacidad creativa</p>	
---	--

8. Práctica(s)

Esta materia es cien por ciento práctica, la evidencia de las prácticas, será evidente en la elaboración del reporte de la estancia, que será enviado y revisado semanalmente, al docente de la materia y al jefe de carrera.

Se recomienda encontrar un mecanismo para que la estancia en la empresa (hotel o restaurante), sea en periodo vacacional de verano o intersemestre dic-enero, para que puedan desempeñarse con más facilidad en el lugar, ya que si se desea que el alumno sea tratado como un empleado más, la forma más conveniente es que esté por lo menos 6 seis semanas, en la que recibe capacitación, aprende de las diferentes áreas del hotel y se desempeña con las libertad, al enfocarse solamente en la estancia.

9. Proyecto de asignatura

El objetivo del proyecto que planteé el docente que imparta esta asignatura, es demostrar el desarrollo y alcance de la(s) competencia(s) de la asignatura, considerando las siguientes fases:

- **Fundamentación:** marco referencial (teórico, conceptual, contextual, legal) en el cual se fundamenta el proyecto de acuerdo con un diagnóstico realizado, mismo que permite a los estudiantes lograr la comprensión de la realidad o situación objeto de estudio para definir un proceso de intervención o hacer el diseño de un modelo.
- **Planeación:** con base en el diagnóstico en esta fase se realiza el diseño del proyecto por parte de los estudiantes con asesoría del docente; implica planificar un proceso: de intervención empresarial, social o comunitario, el diseño de un modelo, entre otros, según el tipo de proyecto, las actividades a realizar los recursos requeridos y el cronograma de trabajo.
- **Ejecución:** consiste en el desarrollo de la planeación del proyecto realizada por parte de los estudiantes con asesoría del docente, es decir en la intervención (social, empresarial), o construcción del modelo propuesto según el tipo de proyecto, es la fase de mayor duración que implica el desempeño de las competencias genéricas y específicas a desarrollar.
- **Evaluación:** es la fase final que aplica un juicio de valor en el contexto laboral-profesión, social e investigativo, ésta se debe realizar a través del reconocimiento de logros y aspectos a mejorar se estará promoviendo el concepto de “evaluación para la mejora continua”, la metacognición, el desarrollo del pensamiento crítico y reflexivo en los estudiantes.

10. Evaluación por competencias

Portafolio de evidencias con:

- **Evidencias Manuscritas:** son elaboradas a mano, pueden realizarse en el aula (resumen, descripción, mapas mentales, etc.) o como parte de alguna tarea.
- **Evidencias Digitales:** videos, audios, simulaciones, elaboración o uso de software, diversos documentos electrónicos (no impresos).
- **Evidencias Impresas:** investigaciones documentales, definiciones, fotocopias, catalogo, manuales o cualquier documento que se solicite por computadoras y que tenga que ser impreso, para la utilización final o definitiva del mismo.
- **Evidencias Físicas:** prototipos, modelos, maquetas, productos elaborados, objetos físicos.

Consultar el catálogo de rúbricas y listas de cotejo.

11. Fuentes de información

1. Aguirre Ruíz R. (1988). *Conceptos Básicos Sobre Cocina Principios Culinarios*. México. Editorial Limusa.
2. Aguirre-Ruíz R. (1998). *Diccionario de los Alimentos*. México. Editorial Limusa.
3. Anónimo. (1831). *El Cocinero mexicano México*, CONACULTA. México 2000**
4. Baggett N., Lerma Ortiz M. (1993). *Galletas recetario internacional*. México. Editorial Noriega.
5. Bour-Juncker, A. (1994). *La pastelería un arte en el arte*. México. Editorial Trillas.
6. De Alvarado M. (1992). *Arte en pastelería mexicana Pasteles para ocasiones especiales*. México. Editorial Trillas.
7. Delgado. C. (1996). *Diccionario De La Gastronomía*. Madrid. Editorial Alianza.
8. Fernández B. L. *Y La Comida Se Hizo (Técnicas)1, 2, 3 y 4*. México. Editorial Trillas.
9. Gallegos F. (1984). *Cocina Mexicana*. México. Editorial Mexicana.
10. García Atilano L. (2005). *Manual del Arte Culinario*. México. Editorial Trillas. Mauricio Rotti.**
11. Guerrero Ferrer A. (2000). *La dulcería en Puebla*. México. Editorial CONACULTA.
12. Gil A. M. (1994). *La gran enciclopedia de la pastelería casera*. Barcelona. Editorial Edipresse.
13. Gispert C. (1993). *La gran repostería paso a paso*. España, Editorial Océano.
14. Ingram C., Shapter J. (1999). *La gran enciclopedia del pan*. Barcelona. Editorial Hyma: Grupo Edipresse.
15. Muños Zúñiga R. (2002). *Diccionario Enciclopédico De Gastronomía Mexicana*. México. Editorial Clío.

16. Whily Jhon & Son. *The Professional Chef*. Editorial Culinary Institute of America, New York.**
17. Marcialis L. (2001). *El Arte De La Coctelería*. México. Editorial Bilbos Balear.
18. Martínez de Flores Escobar G. (1995). *Arte Culinario Bases Y Procedimientos*. México. Editorial Limusa.
19. Monroy de Sada P. (2000). *Introducción A La Gastronomía*. México. Editorial Limusa.
20. Ortega-Rivera M.L. (2000). *Cocina Mexicana e Internacional*. México. Editorial Trillas.
21. Ortega Rivera M. L. (2001). *Gelatinas para toda ocasión*. Editorial Trillas.**
22. Pérez Oreja N., Mayor G. Rivas V., Navarro J. (2001). *Procesos de pastelería y panadería*. España. Editorial Madrid Paraninfo /Editorial Thomson Learning.
23. Pozuelo Talavera J., Pérez Pérez M. A. (2002) *Repostería*. España. Editorial Thomson
24. Pozuelo Talavera J. (2004). *El Gran Libro De Los Cocteles*. Editorial Euro**
25. Quintana P. (2003) *Antojería mexicana*. México. Editorial Océano.
26. Ranashiro J. A. (2005). *Cocteles*. España. Editorial Lexus.
27. Reynoso R. *Tratado de Alimentos y Bebidas I, II y III*. México. Editorial Limusa.**
28. Sánchez R. (2000). *Algo más en la repostería y cocina pasteles, chocolates, panes, platos varios*. México. Editorial Trillas.