

1. Datos Generales de la asignatura

Nombre de la asignatura:	Introducción a la Gastronomía
Clave de la asignatura:	GSX-1018
SATCA¹:	1-5-6
Carrera:	Gastronomía

2. Presentación

Caracterización de la asignatura
<p>La asignatura proporciona al estudiante conocimientos históricos, culturales y técnicos gastronómicos para visualizar un panorama general de la profesión, que le permita identificar su vocación.</p> <p>Introducción a la Gastronomía contiene los conocimientos esenciales que permitirán el aprendizaje del lenguaje técnico usado en el ámbito culinario, fundamental en la aplicación de las prácticas del arte culinario y que se desarrollaran en asignaturas posteriores.</p>
Intención didáctica
<p>Para que el estudiante adquiriera el conocimiento se agrupa esta asignatura en Seis unidades:</p> <p>La primera, “Historia de la Gastronomía” analiza conceptos históricos, fechas y personajes importantes del ámbito gastronómico.</p> <p>“Inducción a la profesión” le ayudará a conocer el perfil del profesional gastronómico como cocinero, administrador y gestor, para permitir al alumno tener un panorama de la Licenciatura.</p> <p>En “Equipo y mobiliario de cocina” el estudiante podrá clasificar el equipo mayor y menor de una cocina, así como aprender las características y la utilización de cada uno.</p> <p>La “Clasificación de los alimentos” identificará y clasificará, el origen de los alimentos de acuerdo a su origen y a su función.</p> <p>En el “Análisis sensorial” identificará las propiedades organolépticas de los alimentos por</p>

¹ Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos Académicos

medio de sus sentidos.

En la última unidad “Cortes básicos de vegetales” el estudiante conocerá los diferentes tipos de cortes de vegetales que existen, como se clasifican y aplicará las técnicas para realizarlos.

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>Identifica el perfil que debe cumplir un profesional del arte culinario, para poder formarse en el ámbito laboral.</p> <p>Reconoce la clasificación de los alimentos, técnicas de cortes, el uso de los sentidos y el equipo básico de las cocinas, para emplearlo en la preparación correcta de alimentos.</p>

5. Competencias previas

Ninguna

6. Temario

No.	Temas	Subtemas
1	Historia de la Gastronomía Mundial	1.1 Prehistoria 1.2 Edad Antigua 1.3 Edad Media 1.4 Edad Moderna 1.5 Edad Contemporánea
2	Inducción a la Profesión	2.1 Perfil del Profesional de la Gastronomía 2.1.2 Cocinero 2.1.2.1 Uniforme 2.1.3 Publicista 2.1.4 Administrador 2.1.5 Líder 2.1.6 Gestor 2.2 Organización de la cocina profesional. 2.2.1 Organigramas de trabajo en la cocina, hotel y restaurante. 2.2.2 Brigada de cocina 2.2.2.1 Obligaciones y/o actividades por jerarquía
3	Equipo y mobiliario de cocina	3.1 Estructura y diseño de una cocina 3.2 Equipo mayor 3.2.1 Equipo de cocción 3.2.2 Equipo de conservación 3.2.3 Equipo de apoyo 3.2.4 Equipo rodante 3.2.5 Equipo eléctrico 3.3 Equipo menor 3.3.1 Batería de cocina

		<ul style="list-style-type: none"> 3.3.2 Equipo eléctrico 3.3.3 Equipo de medición 3.3.4 Cristalería y loza 3.4 Utensilios 3.4.1 Cuchillos <ul style="list-style-type: none"> 3.4.1.1 Clasificación 3.4.1.2 Técnicas de uso (Pivote y caída libre) 3.4.2 Cucharones 3.4.3 Plaque (Tenedores, chucharas, Chichillo de mesa)
4	Clasificación de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> 4.1 Por origen 4.2 Por función 4.3 Hierbas, especias y condimentos <ul style="list-style-type: none"> 4.3.1 Historia, origen y usos 4.4 Vegetales <ul style="list-style-type: none"> 4.4.1 Clasificación 4.4.2 Temporadas y zonas de producción 4.4.3 Características organolépticas 4.5 Frutas <ul style="list-style-type: none"> 4.5.1 Clasificación 4.5.2 Temporadas y zonas de producción 4.5.3 Características organolépticas 4.6 De origen animal <ul style="list-style-type: none"> 4.6.1 Características organolépticas 4.6.2 Carne Roja 4.6.3 Carne blanca 4.6.4 Pescados y mariscos 4.6.5 Lácteos y derivados
5	Análisis sensorial	<ul style="list-style-type: none"> 5.1 Los sentidos <ul style="list-style-type: none"> 5.1.1 La vista 5.1.2 El olfato 5.1.3 El tacto 5.1.4 El gusto
6	Cortes básicos de vegetales	<ul style="list-style-type: none"> 6.1 Clasificación <ul style="list-style-type: none"> 6.1.2 Formas 6.1.3 Medidas 6.2 Técnicas

7. Actividades de aprendizaje de los temas

Historia de la Gastronomía Mundial	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): Identifica las épocas más importantes de la historia de la gastronomía mundial y su evolución</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias instrumentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de abstracción, análisis y síntesis • 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>Competencias interpersonales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidad social y compromiso ciudadano. • Capacidad crítica y autocrítica. • Capacidad de trabajo en equipo. • Habilidades interpersonales. • Valoración y respeto por la diversidad y multiculturalidad. • Habilidad para trabajar en contextos internacionales. • Compromiso ético. <p>Competencias sistémicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de investigación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar una investigación bibliográfica sobre las diferentes etapas evolutivas de la gastronomía • Trabajar en equipo, realizando una exposición sobre los cambios de la gastronomía desde sus inicios hasta la actualidad. • Elaborar cuadros comparativos que aborden de manera sintética la información y crear un panorama específico de cada una de las épocas. • Elaborar una línea del tiempo destacando las etapas más importantes • Realizar bibliografías de los personajes más importantes en la evolución de la gastronomía • Redactar examen escrito.
Introducción a la profesión	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): Reconoce el perfil del profesional gastronómico como cocinero, administrador y gestor, lo cual le permitirá tener un panorama de los ambientes de trabajo en los cuáles se va a desarrollar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Investigar conceptos propios de la materia perfil del profesional. • Realizar una entrevista a un profesional gastronómico sobre su perfil. • Realizar diferentes organigramas para poder analizar y comprender las

<p>Genéricas:</p> <p>Competencias instrumentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión <p>Competencias interpersonales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidad social y compromiso ciudadano. • Capacidad crítica y autocrítica. • Capacidad de trabajo en equipo. • Habilidades interpersonales. • Valoración y respeto por la diversidad y multiculturalidad. • Habilidad para trabajar en contextos internacionales. • Compromiso ético. <p>Competencias sistémicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de investigación. • Habilidad para trabajar en forma autónoma 	<p>diferentes funciones del personal de un establecimiento de Alimentos y Bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar una visita a diferentes establecimientos de alimentos y bebidas para hacer comparaciones entre un organigrama y otro. • Enlistar los diferentes puestos de una brigada de cocina y nombrar sus actividades u obligaciones a realizar.
<p>Equipo y Mobiliario de cocina</p>	
<p>Competencias</p>	<p>Actividades de aprendizaje</p>
<p>Específica(s): Identifica el equipo mayor, equipo menor y utensilios en establecimientos de alimentos y bebidas en función de sus características y su uso.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias instrumentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión • Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. <p>Competencias interpersonales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidad social y compromiso ciudadano. • Capacidad crítica y autocrítica. • Capacidad de trabajo en equipo. • Habilidades interpersonales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acudir al Laboratorio o Taller de Gastronomía para reconocer e identificar el equipo mayor, menor y utensilios de una cocina. • Realizar visita a un establecimiento de alimentos y bebidas para la identificación de equipo que no se tiene en la institución. • Elaborar un reporte de las visitas. • Elaborar un catálogo de equipo mayor, menor y utensilios, en donde el estudiante pueda identificar la clasificación, las características y uso de cada uno de los elementos •

<ul style="list-style-type: none"> • Valoración y respeto por la diversidad y multiculturalidad. • Habilidad para trabajar en contextos internacionales. • Compromiso ético. <p>Competencias sistémicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de investigación. • Habilidad para trabajar en forma autónoma 	
<p>Clasificación de los Alimentos</p>	
<p>Competencias</p>	<p>Actividades de aprendizaje</p>
<p>Específica(s): Identifica, enlista y agrupa los alimentos, según su clasificación, para poder utilizarlos mediante las futuras prácticas culinarias.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias instrumentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión • Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. • Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación. <p>Competencias interpersonales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidad social y compromiso ciudadano. • Capacidad crítica y autocrítica. • Capacidad de trabajo en equipo. • Habilidades interpersonales. • Valoración y respeto por la diversidad y multiculturalidad. • Habilidad para trabajar en contextos internacionales. • Compromiso ético. <p>Competencias sistémicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de investigación. • Habilidad para trabajar en forma autónoma 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar una investigación documental o bibliográfica de los ingredientes por su origen y su función. • Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer el origen, evolución de las especias • Aplicar los conocimientos en la elaboración de un especiero • Elaborar un fichero gastronómico, en la que el estudiante identifique el nombre, clasificación, las propiedades y usos de los alimentos.

Análisis sensorial	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): identifica las propiedades organolépticas de los alimentos por medio de sus sentidos, para la elección de ingredientes para la realización en la elaboración de platillos en prácticas futuras.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias instrumentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión • Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. • Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación. <p>Competencias interpersonales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidad social y compromiso ciudadano. • Capacidad crítica y autocrítica. • Capacidad de trabajo en equipo. • Habilidades interpersonales. • Valoración y respeto por la diversidad y multiculturalidad. • Habilidad para trabajar en contextos internacionales. • Compromiso ético. <p>Competencias sistémicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de investigación. • Capacidad creativa. • Habilidad para trabajar en forma autónoma 	<ul style="list-style-type: none"> • Investigación de conceptos • Elaborar un mapa mental sobre los sentidos. • Realizar una práctica en el laboratorio o taller de la institución para la elaboración de análisis sensorial de algunos alimentos • Degustación de alimentos con los ojos vendados para la identificación de los mismos por medio de los sentidos. • Elaborar reporte de las prácticas anteriores.
Cortes básicos de vegetales	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): Reconoce e identifica los diferentes tipos de cortes de vegetales que existen, como se clasifican y aplica las</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Investigación documental de los diferentes cortes de vegetales que existen • Realizar práctica en el laboratorio o taller

<p>técnicas para realizarlos.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias instrumentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión • Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. • Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación. <p>Competencias interpersonales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidad social y compromiso ciudadano. • Capacidad crítica y autocrítica. • Capacidad de trabajo en equipo. • Habilidades interpersonales. • Valoración y respeto por la diversidad y multiculturalidad. • Habilidad para trabajar en contextos internacionales. • Compromiso ético. <p>Competencias sistémicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de investigación. • Habilidad para trabajar en forma autónoma 	<p>de la institución para aplicar las diferentes técnicas de los cortes de vegetales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar reporte de practica identificando los diferentes cortes realizados mediante las características de su forma y tamaño • Realizar platillos aplicando los cortes de vegetales realizados.
--	--

8. Práctica(s)

Temas	Prácticas propuestas
Historia de la Gastronomía Mundial	- No aplica para práctica, pero
Inducción a la Profesión	- No aplica para práctica, pero se puede invitar a un panel de chef de la localidad, para ponencias acerca de la profesionalización del chef.
Equipo y mobiliario de cocina	- Realizar una visita a diferentes establecimientos de alimentos y bebidas para hacer comparaciones entre un organigrama de cocina, hotel o restaurante.

Clasificación de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> - Acudir al Laboratorio o Taller de Gastronomía para reconocer e identificar el equipo mayor o menor de una cocina. - Realizar visita a un establecimiento de alimentos y bebidas para la identificación de equipo que no se tiene en la institución.
Análisis sensorial	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar una práctica en el laboratorio o taller de la institución para la elaboración de análisis sensorial de algunos alimentos - Degustación de alimentos con los ojos vendados para la identificación de los mismos por medio de los sentidos.
Cortes básicos de vegetales	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar práctica en el laboratorio o taller de la institución para aplicar las diferentes técnicas de los cortes de vegetales - Realizar platillos aplicando los cortes de vegetales realizados.

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, Rafael (1988); Conceptos Básicos Sobre Cocina Principios Culinarios. . Editorial Limusa, México.
2. Aguirre-Ruíz, Rafael; (1998); Diccionario de los Alimentos. Editorial Limusa. México.
3. Delgado, Carlos (1996); Diccionario De La Gastronomía. Alianza. Madrid
4. García-Atilano, Leticia & Rotti, Mauricio. (2005); Manual del Arte Culinario., Editorial Trillas. México
5. Martínez, Graciela (1995). Arte Culinario Bases y Procedimientos. Editorial Limusa. México.
6. Monroy de Sada, Paulina (2000) Introducción a la Gastronomía.. Editorial Limusa. México
7. Muñoz-Zurita, Ricardo (2002); Diccionario Enciclopédico De Gastronomía Mexicana. Editorial Clío. México
8. Whily John & Son. (2006) The Professional Chef. Culinary Institute of America, New York.