



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA**  
**LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**  
**PROGRAMA DE ESTUDIOS**



<b>1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE</b>	<b>ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL</b>		
<b>Clave:</b>			
<b>Ubicación</b>	2do semestre, área cocina		
<b>Horas y créditos:</b>	Teóricas: 32	Prácticas: 48	Estudio Independiente: 32
	Total de horas: 112		Créditos: 7
<b>Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:</b>	Domina las técnicas de cocina fría y caliente, para la realización de recetas en la práctica restaurantera, catering y diversos comedores con prácticas constantes.		
<b>Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:</b>	-Conoce el equipo mayor, menor y utensilios representativos de la cocina fría y caliente. -Identifica los procesos y bases de preparación de las distintas áreas en una cocina. -Conoce y comprende la taxonomía de los alimentos de origen animal y origen vegetal		
<b>Unidades de aprendizaje relacionadas:</b>	Introducción a la gastronomía y Bases culinarias		
<b>Responsables de elaborar el programa:</b>	LG. Amarillas Bernal Miguel Ángel LG. Monárrez Ramírez Pedro		<b>Fecha:</b>
<b>Responsables de actualizar el programa:</b>	LG. Bañuelos Murillo Emmanuel emmanuel_banuelos@uas.edu.mx LG. Valadez Reyes Estefanía fanyvaladez.11@gmail.com LG. Gaxiola Cerón Joel joel.gaxce92@gmail.com IBQ. Bernal López Ubaldo Misael ubaldobernal89@gmail.com		<b>Fecha:</b> 11/01/19
<b>Responsables de actualizar el programa:</b>	IBQ. Elizabeth Ibarra Lizárraga LG. Emmanuel Bañuelos Murillo		<b>Fecha:</b> 03-02-2021
<b>2. PROPÓSITO</b>			
Identificar la variedad de recursos comestibles que tienen su origen en el cultivo del campo, a través de su investigación y estudio con la finalidad de desarrollar sus habilidades en la preparación y condimentación de manera innovadora, creativa e higiénica.			
<b>3. SABERES</b>			
<b>Teóricos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasifica los distintos grupos de alimentos de origen vegetal, así como sus usos en la cocina.</li> <li>• Identifica y selecciona las propiedades organolépticas, de los distintos grupos de alimentos de origen vegetal, para escoger alimentos al momento de la compra y preparación de platillos.</li> </ul>		
<b>Prácticos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elige los ingredientes de origen vegetal con los cuales confeccionara una gran variedad de platillos internacionales.</li> <li>• Planifica futuras preparaciones, con el conocimiento de las cosechas de temporada anual, para así obtener, mejores sabores en los alimentos a menor precio.</li> </ul>		
<b>Actitudinales:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumple con normas nacionales de sanidad e higiene al momento de la recepción, manipulación y preparación de platillos.</li> </ul>		
<b>4. CONTENIDOS</b>			

1. Verduras
  - 1.1. Características
  - 1.2. Clasificación por contenido de carbohidratos.
    - 1.2.1. Grupo A (hasta un 5% de hidratos de carbono): acelga, apio, espinaca, berenjena, coliflor, lechuga, pimiento, rabanito, tomate, zapallito.
    - 1.2.2. Grupo B (hasta el 10% de hidratos de carbono): alcaucil (alcachofa), arveja fresca (guisante), cebolla, chaucha (vainita), nabo, puerro, zapallo, zanahoria, remolacha (betarraga).
    - 1.2.3. Grupo C (hasta el 20% de hidratos de carbono): batata (camote), mandioca, papa (patata), choclo (maíz tierno).
  - 1.3. **Clasificación por el color.**
    - 1.3.1. 1.3.1 Verduras de hoja verde.
      - 1.3.2 Verduras amarillas.
    - 1.3.2. 1.3.3 Verduras blancas y de otro color.
      - 1.3.4 Rizomas (Raíces) y tubérculos.
2. Frutas (Este módulo se subió, de ser el 6 pasa a ser el 2)
  - 2.1. Características.
  - 2.2. Forma de cultivo y cuidados.
  - 2.3. Cosechas anuales y de temporada. (Este tema se rescató del módulo 8)
  - 2.4. Perene anuales, bianuales y temporales (Este tema se rescató del módulo 8)
  - 2.5. Clasificación.
  - 2.6. Frutas de hueso o carozo.
  - 2.7. Frutas de pepita.
  - 2.8. Fruta de grano.
  - 2.9. Por su recolección.
  - 2.10. Fruta fresca.
  - 2.11. Fruta desecada o fruta pasa, fruta cristalizada, frutos secos
  - 2.12. Variedades Tópicas.
  - 2.13. Cítricos.
  - 2.14. Exóticas.
  - 2.15. Frutas según el proceso de maduración.
  - 2.16. Climatéricas.
  - 2.17. No climatéricos.
  - 2.18. Efecto de etileno en frutas (Este tema se anexó)
3. Hortalizas
  - 3.1. Características; su origen.
  - 3.2. Centro México y América Central.
  - 3.3. Sudamérica.
  - 3.4. Europa (Mediterráneo).
  - 3.5. Medio Oriente.
  - 3.6. Microgreens (Este tema se rescató del módulo 8)
    - 3.6.1. Enfermedades en cultivos hortícolas.
    - 3.6.2. Plagas (mosca del Mediterráneo, gusano barrenador, etc.)
    - 3.6.3. Control de plaga
4. Cereales.
  - 4.1. Importancia en la nutrición humana.
  - 4.2. Forma de cultivo y cuidados.
  - 4.3. Clasificación.
  - 4.4. Maíz.
  - 4.5. Arroz.

- 4.6. Trigo.
- 4.7. Cebada.
- 4.8. Avena.
- 4.9. Centeno.
- 4.10. Sorgo.
  
- 5. Leguminosas.
  - 5.1. Importancia.
  - 5.2. Forma de cultivo y cuidados.
  - 5.3. Clasificación.
  - 5.4. Frijol.
  - 5.5. Garbanzo.
  - 5.6. Soya.
  - 5.7. Lenteja.
  - 5.8. Chícharo.
  
- 6. Hierbas aromáticas y especias.
  - 6.1. Características.
  - 6.2. Atributos curativos.
  - 6.3. Forma de cultivo y cuidados.
  - 6.4. Principales Hierbas aromáticas.
  - 6.5. Principales especias.
  
- 7. Reino Fungí.
  - 7.1. Características.
  - 7.2. Manipulación y limpieza.
  - 7.3. Variedades.
  
- 8. Cultivos orgánicos. (se elimina)
  - 8.1. Cultivos Orgánicos.
  - 8.2. Cuidados generales.
  - 8.3. Cosechas anuales y de temporada.
  - 8.4. Microgreens
  
- 8. Dieta vegetariana.
  - 8.1. Descripción o significado.
  - 8.2. Elección de una dieta vegetariana, cuestiones ideológicas.
  - 8.3. Tipos de dietas vegetarianas.
  - 8.4. Nutrimentos

## 12. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

### **Actividades sugeridas para el docente:**

1. Proporciona información básica para el desarrollo de actividades de aprendizaje por parte del alumno.
2. Desarrolla actividades de aprendizaje como discusión de fuentes bibliográficas, solución de problemas basados en conocimientos, simposios temáticos por parte de estudiantes y escenarios de difusión de conocimiento.
3. Provee un marco de referencia para la evaluación de la adquisición de competencias según el nivel de dominio.
4. Evalúa y retroalimenta el desempeño del estudiante respecto a su nivel de dominio de los contenidos de la UA.
5. Promociona los valores institucionales.

**Actividades sugeridas para el estudiante:**

1. Documenta los temas y presenta evidencias de estudio.
2. Discute en clase desde distintas perspectivas acerca de las fuentes de información y su confiabilidad.
3. Investigan datos históricos y variantes de las recetas que se preparan en clase práctica.
4. Cumple con el reglamento escolar universitario, así como los estándares de uso de laboratorio.

**6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS**

<b>6.1. Evidencias</b>	<b>Indicadores de calidad generales</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Examen escrito.</li> <li>▪ Examen práctico en laboratorio de cocina.</li> <li>▪ Portafolio de evidencias.</li> </ul>	<p><b>Examen practico</b> Ejecución correcta de técnicas de preparación. Sabor. Temperaturas. Uso único de Alimentos de origen vegetal</p> <p><b>Portafolio</b> Portada Índice Contenido (Recetas del semestre y temas teóricos)</p>

**6.3. Calificación y acreditación:**

Si el alumno, rebasa el 10 % de faltas totales al semestre deberá presentar ordinario obligatorio.

El alumno debe de cumplir con un porcentaje de asistencia del 80 % en el semestre, de lo contrario no podrá obtener calificación aprobatoria.

El alumno debe de obtener un promedio mínimo de 6.0 entre los tres parciales para tener derecho a examen ordinario.

El alumno tendrá derecho a exentar cuando obtenga 8.6 de promedio entre los tres parciales.

**Evaluación por parciales**

Práctica	40 %
Tareas	10 %
Asistencia	10%
Exámenes	40 %

**Evaluación Final**

Promedio entre los tres parciales	50%
Examen ordinario	30%
Trabajo final	20%

**7. FUENTES DE INFORMACIÓN**

Básica:

Introducción a la Gastronomía, Paulina Monroy de Sada, Editorial ESDAI, Arte Culinario, Graciela M. De Flores Editorial Noriega.

Complementaria:

Larousse Gastronomique (Edición en español).

Iniciación a las Técnicas Culinarias, Graciela M. De Flores, Editorial Noriega.

Fundamentos de Cocina, Le cordonbleu, Delmar

**8. PERFIL DEL PROFESOR:**

Licenciado en gastronomía con conocimientos y/o experiencia en el manejo de alimentos de origen vegetal así como de técnicas de agricultura y cosecha.  
Licenciados en agronomía con conocimientos y/o experiencia en la elaboración de alimentos.