



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



1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
UNIDAD DE APRENDIZAJE	BASES CULINARIAS		
Clave:	2125		
Ubicación	Primer semestre – Etapa disciplinaria – Academia cocina		
Horas y créditos	Horas semanales: 5	Teóricas al semestre: 32	Prácticas al semestre: 48
	Estudio independiente: 32	Total : 112	Créditos: 7
Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:	E1. Domina las técnicas de cocina fría y caliente, para la realización de recetas en la práctica restaurantera, catering y diversos comedores con prácticas constantes		
Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:	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.		
UA relacionadas:	Introducción a la gastronomía, Gastronomía francesa, Gastronomía europea, Tendencias e innovación gastronómica.		
Responsables de elaborar el programa:	L. en G. Bañuelos Murillo Emmanuel (emmanuel_banuelos@uas.edu.mx) L. en G. Guevara Martínez Valeria Guadalupe (gvaleria891@gmail.com) L. en G. Guzmán Herrera Hugo Manuel (gguzman_hugo@hotmail.com) L. en G. Leal Sandoval Acacia Armida. (xef.acacialesan@hotmail.com) L. en G. Monárrez Ramírez Pedro (pedro.monarrez.r@uas.edu.mx) L. en G. Rojo Lizárraga Julio Cesar (juliorojo14@hotmail.com) L. en G. Sanchez Castillo Luis Florencio (luis.sanchezc@outlook.com)		Fecha:
Responsables de actualizar el programa:	L. en G. Bañuelos Murillo Emmanuel (emmanuel_banuelos@uas.edu.mx) L. en G. Guevara Martínez Valeria Guadalupe (gvaleria891@gmail.com)		Fecha: 17/08/18
2. PROPÓSITO			
El alumno conoce, comprende y aplica las técnicas bases para la preparación y transformación de materia prima, mediante procedimientos culinarios clásicos.			
3. SABERES			
Teóricos:	Identifica las distintas técnicas de las preparaciones básicas a encontrar en la estructura de un platillo.		
Prácticos:	Emplea el conocimiento adquirido, para la elaboración de platillos clásicos y productos, aplicando las bases de la gastronomía profesional.		
Actitudinales:	Colabora en equipos para la ejecución de recetas y platillos.		
4. CONTENIDOS			
1. Cortes básicos en vegetales y frutas.			
1.1 Tipos de cuchillos para cortes básicos			

- 1.2 Partes del cuchillo
- 1.3 Ergonomía
- 1.4 Manejo
 - 1.4.1 Mantenimiento

2. Cortes básicos en la cocina francesa

- 2.1 Cortes básicos en la cocina francesa
- 2.2 Cortes básicos en vegetales
- 2.3 Cortes básicos en frutas

3 Hierbas, especias y condimentos

- 3.1 Hierbas aromáticas.
 - 3.1.1 Frescas
 - 3.1.2 Secas
- 3.2 Especias.
- 3.3 Condimentos, especias exóticas y mezclas
 - 3.3.1 Combinaciones condimentarias más relevantes
 - 3.3.2 Salsas industrializadas
- 3.4 Conservación y almacenajes

4. Métodos y técnicas de cocción.

- 4.1 Método de cocción húmedo
 - 4.1.1 Técnicas con método de cocción húmedo
- 4.2 Método de cocción seco
 - 4.2.1 Técnicas con método de cocción seco
- 4.3 Método de cocción graso
 - 4.3.1 Técnicas con método de cocción graso
- 4.4 Método de cocción mixto
 - 4.4.1 Técnicas con método de cocción mixto

5. Huevo.

- 5.1 Constitución
 - 5.1.1 Partes del huevo
- 5.2 Propiedades organolépticas
- 5.3 Clasificación
- 5.4 Propiedades culinarias
 - 5.4.1 Técnicas de cocción del huevo

6. Lácteos.

- 6.1 Leche
 - 6.1.1 Características
 - 6.1.2 Tipos de leche
- 6.2 Productos lácteos y su clasificación
- 6.3 Mantequilla
 - 6.3.1 Composición
 - 6.3.2 Mantequillas compuestas
- 6.4 Quesos
 - 6.4.3 Composición
 - 6.4.2 Tipos de quesos por sus pastas

5. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

Actividades del docente:

Facilita y explica los contenidos teórico-prácticos en relación a las técnicas clásicas de preparación de la cocina profesional.
 Desarrolla actividades en aula y taller de cocina relacionadas con las técnicas básicas que el alumno debe dominar para su formación profesional.
 Elabora un recetario guía a utilizar durante el semestre.
 Crea un ambiente propicio para el aprendizaje del alumno
 Elabora diapositivas para la clase
 Redactar exámenes para evaluar a los alumnos

Actividades del estudiante:

Aprovecha, emplea y ejecuta los conocimientos enseñados durante el curso y así, adquiere nuevas competencias y habilidades.
 Presentar recetario final de las recetas realizadas durante el curso.
 Presentar exámenes teóricos y prácticos.

6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

6.1. Evidencias	6.2 Criterios de calidad	6.3 Calificación y acreditación														
Recetario Tareas Exámenes escritos Trabajo Integrador	El alumno elaborara un recetario digital que contenga todas las recetas elaboradas en el semestre con el siguiente formato: <ul style="list-style-type: none"> • Letra Arial tamaño 12 • Justificado • Interlineado 1.5 • Con índice • Imagen real de cada receta. Conocimiento de conceptos Desarrollo de preparaciones Dominio de técnicas culinarias básicas	Cumplir con un mínimo de 80 % de asistencia a clase en el semestre para derecho a ordinario. <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">Exámenes</td> <td style="text-align: right;">50%</td> </tr> <tr> <td>Taller de cocina</td> <td style="text-align: right;">30%</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="padding-top: 10px;">30</td> </tr> <tr> <td>Tareas</td> <td style="text-align: right;">10%</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="padding-top: 10px;">10</td> </tr> <tr> <td>Trabajo integrador</td> <td style="text-align: right;">10%</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="padding-top: 10px;">10</td> </tr> </table> En caso de no acreditar el curso, es obligatorio recurrar la materia.	Exámenes	50%	Taller de cocina	30%	30		Tareas	10%	10		Trabajo integrador	10%	10	
Exámenes	50%															
Taller de cocina	30%															
30																
Tareas	10%															
10																
Trabajo integrador	10%															
10																

6.4. Medios de control de calidad.

Rubricas
 Listas de cotejo
 Control de tareas
 Evaluación docente
 Exámenes
 Portafolio
 Presentaciones individuales y en equipo

7. FUENTES DE INFORMACIÓN

Básica:

Fundamentos de Cocina

Autor: Le cordon bleu
 Editorial: Delmar
 Año:2008

Iniciación de las técnicas culinarias

Autor: Graciela Martínez de Flores

Editorial: Limusa

Año de publicación:

Complementaria:**Larousse gastronomique**

Autor: Equipo Editorial Larousse

Editorial: Larousse ediciones

Año de publicación: 2010

Cocina de referencia

autor: maincent morel, michel

editorial: limusa

año de la publicación: 2011

Fundamentos del arte culinario

Autor: The chefs of le cordon bleu

Editorial: Cengage Learning

Año de publicación:

La cocina y los alimentos

Autor: Harold Mcgee

Editorial: Debate

Año: 2008

Arte culinario, Bases y procedimientos

Autor: Graciela Martínez de Flores Escobar

Editorial: Limusa

Año: 1983

8. PERFIL DEL PROFESOR:

Licenciado en gastronomía con habilidades de enseñanza que domine los conocimientos y las técnicas clásicas y básicas de preparaciones de la cocina profesional.