



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



1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
UNIDAD DE APRENDIZAJE	GASTRONOMÍA DE LAS AMÉRICAS		
Clave:	2551		
Ubicación	Quinto Semestre – Etapa disciplinar – Academia Cocina		
Horas y créditos:	Teóricas: 32 hrs	Prácticas: 48 hrs	Estudio Independiente: 32 hrs
	Total de horas: 112 hrs		Créditos: 7
Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:	E1. Maneja técnicas culinarias nacionales e internacionales aplicando los conocimientos de historia gastronómica para la práctica restaurantera, catering y diversos comedores y realización de recetas.		
Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica los procesos y bases de preparación de las áreas de las distintas cocinas. 		
Unidades de aprendizaje relacionadas:	Historia de la gastronomía universal Cocina del mar Alimentos de origen vegetal Cárnicos y derivados Gastronomía mexicana		
Responsables de elaborar el programa:	LG Jesús Humberto Elenes Ríos	Fecha: 26 de marzo de 2019	
Responsables de actualizar el programa:	Mtro. Oscar Luis Urtusuastegui Valenzuela LG. Ilse Alejandra Angulo Dimas	Fecha: 16 de agosto del 2020	
2. PROPÓSITO			
Proveer de cultura gastronómica al alumno, dándole a conocer el arte culinario de los diversos países y regiones más importante del continente americano; con la finalidad de que el alumno pueda identificar y representar en cocina los distintos sabores y técnicas de cada país.			
3. SABERES			
Teóricos:	<ul style="list-style-type: none"> • Revisa la información cultural y gastronómica de cada país de América. • Identifica los principales ingredientes de la gastronomía de cada país de América. • Analiza la gastronomía de un país mediante sus platillos. • Infiere las influencias culturales que recibieron los países americanos al conocer su cocina e ingredientes principales. • Compara las cocinas de cada país y establece relaciones en común con los países conquistadores. 		
Prácticos:	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina las recetas principales de cada país americano. • Construye mapas con la geografía, ingredientes, alimentos o platillos principales de los países americanos. • Degusta los sabores de las cocinas de América. • Escribe resúmenes que sinteticen la información de las lecturas por país. 		
Actitudinales:	<ul style="list-style-type: none"> • Aprecia las diferencias culturales entre los países americanos. • Experimenta los sabores de algunos de los platillos más representativos de las cocinas de América. • Respeta las expresiones culturales y uso de los ingredientes de cada gastronomía de América. 		
4. CONTENIDOS			

1. AMÉRICA DEL SUR (35 hrs)

1.1. Brasil

- 1.1.1. Antecedentes históricos
- 1.1.2. Platos emblemáticos
- 1.1.3. Ingredientes
- 1.1.4. Tendencias gastronómicas
- 1.1.5. Cocineros famosos

1.2. Argentina

- 1.2.1. Antecedentes históricos
- 1.2.2. Platos emblemáticos
- 1.2.3. Ingredientes
- 1.2.4. Tendencias gastronómicas
- 1.2.5. Cocineros famosos

1.3. Chile

- 1.3.1. Antecedentes históricos
- 1.3.2. Platos emblemáticos
- 1.3.3. Ingredientes
- 1.3.4. Tendencias gastronómicas
- 1.3.5. Cocineros famosos

1.4. Perú

- 1.4.1. Antecedentes históricos
- 1.4.2. Platos emblemáticos
- 1.4.3. Ingredientes
- 1.4.4. Tendencias gastronómicas
- 1.4.5. Cocineros famosos

1.5. Colombia

- 1.5.1. Antecedentes históricos
- 1.5.2. Platos emblemáticos
- 1.5.3. Ingredientes
- 1.5.4. Tendencias gastronómicas
- 1.5.5. Cocineros famosos

2. CENTROAMÉRICA (15 hrs)

- 2.1. Países
- 2.2. Antecedentes históricos
- 2.3. Platos emblemáticos
- 2.4. Ingredientes
- 2.5. Tendencias gastronómicas
- 2.6. Cocineros famosos

3. ANTILLAS (15 hrs)

- 3.1. Países
- 3.2. Antecedentes históricos
- 3.3. Platos emblemáticos
- 3.4. Ingredientes
- 3.5. Tendencias gastronómicas
- 3.6. Cocineros famosos

4. NORTEAMÉRICA (15 hrs) 4.1. Estados Unidos y Canadá 4.1.1. Antecedentes históricos 4.1.2. Platos emblemáticos 4.1.3. Ingredientes 4.1.4. Tendencias gastronómicas 4.1.5. Cocineros famosos	
5. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS	
Actividades sugeridas para el docente: 61 Exposición del tema. 62 Retroalimentación sobre el tema. 63 Asesoramiento en la práctica. 64 Asesoramiento en la aplicación de instrumentos. 65 Exposición de la utilización del software. 66 Asesoramiento en la utilización del software. 67 Asesoramiento en la utilización de los instrumentos para el diagnóstico. 68 Organizar y coordinar el trabajo de los equipos dentro del proceso de aprendizaje, de los aspectos teóricos-prácticos. 69 Propiciar ambientes de aprendizaje acorde a las necesidades de los alumnos y los objetivos de aprendizaje 70 Solicitar trabajos y tareas escritas y retroalimentarlos. 71 Solicitar a los alumnos exponer ante el grupo promoviendo el análisis, la apropiación y la transmisión clara del material, evitando la repetición mecánica del mismo. 72 Exposición gráfica- oral frente a grupo. 73 Asesoría y acompañamiento en el proceso de aprendizaje.	
Actividades sugeridas para el estudiante: <ul style="list-style-type: none"> ● Lectura previa del tema. ● Ejercicios sobre la ética profesional. ● Aplicación de los instrumentos. ● Aplicación del software. ● Aplicación de los instrumentos para el diagnóstico. ● Participación activa y dinámica en todas y cada una de las actividades implementadas por el docente. ● Participar de manera proactiva en la retroalimentación de tareas y trabajos encomendados previamente por el docente. ● Realizar exposiciones frente al grupo de manera analítico-crítico, demostrando una apropiación adecuada de los contenidos temáticos, evitando la repetición mecánica a través de la lectura. ● Llevar a cabo búsqueda de información desde diferentes marcos de referencia. ● Realizar los trabajos en equipo y colaborativos conforme a las instrucciones dadas por el docente. ● Asistir a clases en horarios acordados por la unidad académica. ● Entregar las evidencias de forma puntual. 	
6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS	
74 6.1. Evidencias	75 6.2 Indicadores de calidad generales
Módulo 1: a) Cuestionario sobre lectura 1 - ¿Qué es Cultura? b) Mapa de las regiones de Brasil	Módulo 1: a) Lectura sobre el artículo ¿Qué es Cultura? Y contesta cuestionario referente al artículo. C.E.: Conocimiento del tema, claridad y presentación de la información. b) Elabora mapa e identifica las regiones de Brasil. C.E.: Conocimiento del tema y presentación de la información.

<p>c) Cuestionario sobre lectura 2 – Brasil</p> <p>d) Dibujo de canal y cortes argentinos</p> <p>e) Cuestionario sobre lectura 3 - Argentina</p> <p>f) Cuestionario sobre lectura 4 - Chile</p> <p>g) Cuestionario sobre lectura 5 - Perú</p> <p>h) Cuestionario sobre lectura 6 – Colombia</p> <p>i) Primera evaluación parcial escrita</p> <p>j) Primera evaluación parcial práctica</p>	<p>c) Lectura sobre el artículo de Brasil y contesta cuestionario referente al artículo. C.E.: Conocimiento del tema, claridad y presentación de la información.</p> <p>d) Dibuja una canal de res e identifica los cortes argentinos más consumidos. C.E.: Conocimiento del tema y presentación de la información.</p> <p>e) Lectura sobre el artículo de Argentina y contesta cuestionario referente al artículo. C.E.: Conocimiento del tema, claridad y presentación de la información.</p> <p>f) Lectura sobre el artículo de Chile y contesta cuestionario referente al artículo. C.E.: Conocimiento del tema, claridad y presentación de la información.</p> <p>g) Lectura sobre el artículo de Perú y contesta cuestionario referente al artículo. C.E.: Conocimiento del tema, claridad y presentación de la información.</p> <p>h) Lectura sobre el artículo de Colombia y contesta cuestionario referente al artículo. C.E.: Conocimiento del tema, claridad y presentación de la información.</p> <p>i) Evaluación teórica escrita, se evalúan respuestas correctas donde el alumno aplique los conocimientos adquiridos del módulo 1.</p> <p>j) Evaluación parcial práctica, en equipos de cocina se desarrolla una exposición gastronómica sobre otros países de América del Sur asignados por el docente (Uruguay, Paraguay, Ecuador, Venezuela y Bolivia) donde presenten un platillo, un postre y una bebida emblemática del país que le toco. La evaluación consistirá en la presentación física (productos) y oral del país, participación de los involucrados, propiedades organolépticas de los productos (aroma, sabor, textura, presentación/emplatado, otros), creatividad y propuesta de los productos (si es algo innovador, diferente, con algún significado, entre otros).</p>
<p>Módulo 2:</p> <p>a) Exposiciones de los países de Centroamérica</p> <p>b) Cuadro comparativo de los países de Centroamérica</p>	<p>Módulo 2:</p> <p>a) En equipo, los alumnos exponen sobre los países de Centroamérica acerca de su cultura, historia y gastronomía. C.E.: Conocimiento del tema, claridad para expresar sus ideas, presentación de la información, información extra en general.</p> <p>b) Individualmente, el alumno lleva a cabo un cuadro comparativo de los países de Centroamérica a partir de la información recaba productos de las exposiciones. C.E.: Conocimiento del tema, claridad y presentación de la información.</p>
<p>Módulo 3:</p> <p>a) Mapa de las Antillas</p>	<p>Módulo 3:</p> <p>a) En equipo, elaboran un mapa de las Antillas en el cual distinguirán las islas que lo conforman, grupo de alimentos e ingredientes más comunes, información sobre influencias culturales e historia, a partir de las lecturas e información dada por el docente en clase. C.E.: Conocimiento del tema, claridad y presentación de la información.</p>

<p>b) Segunda evaluación parcial escrita</p> <p>c) Segunda evaluación parcial práctica</p>	<p>b) Evaluación teórica escrita, se evalúan respuestas correctas donde el alumno aplique los conocimientos adquiridos del módulo 2 y 3.</p> <p>c) Evaluación parcial práctica, en equipos de cocina, se realiza un platillo salado, un postre y una bebida con sabores del Caribe o de Centroamérica de su propia autoría. La evaluación consistirá en la presentación física (productos) y oral de los productos, participación de los involucrados, propiedades organolépticas de los productos (aroma, sabor, textura, presentación/emplatado, otros), creatividad y propuesta de los productos (si es algo innovador, diferente, con algún significado, entre otros).</p>
<p>Módulo 4:</p> <p>a) Investigación de los países de Norteamérica</p>	<p>Módulo 4:</p> <p>a) El alumno realiza una investigación sobre los países de Norteamérica exceptuando México, en el cual investigaran sobre su cultura, gastronomía, historia y principales influencias culturales. Entrega dicha investigación en un máximo de 3 cuartillas de manera digital al correo electrónico del docente. C.E.: Conocimiento del tema, claridad y presentación de la información.</p>
<p>Modulo 1-4:</p> <p>a) Practica de cocina 1 -Brasil</p> <p>b) Practica de cocina 2 - Argentina</p> <p>c) Practica de cocina 3 - Chile</p> <p>d) Practica de cocina 4 - Perú</p> <p>e) Practica de cocina 5 – Colombia</p> <p>f) Practica de cocina 6 – Belice</p> <p>g) Practica de cocina 7 – Cuba</p> <p>h) Practica de cocina 8 – Caribe</p>	<p>Modulo 1-4:</p> <p>a) Practica de cocina 1 -Brasil Recetas por elaborar: Arroz carretero, Moqueca de pescado y camarón, Brigadeiros, Pan de queso.</p> <p>b) Practica de cocina 2 -Argentina Recetas por elaborar: Chimichurri, Salsa criolla, Dulce de leche, Choripán, Empanadas Argentinas, Alfajores Argentinos.</p> <p>c) Practica de cocina 3 – Chile Recetas por elaborar: Charquicán, Merkén, Sopaipillas, Humitas, Pastel de choclo.</p> <p>d) Practica de cocina 4 – Perú Recetas por elaborar: Salsa cremosa de rocoto, Canchita tostada, Causa a la limeña, anticucho peruano, papas a la huancaína, lomo saltado, ceviche peruano.</p> <p>e) Practica de cocina 5 – Colombia Recetas por elaborar: Sazonador colombiano, Arepas colombianas, Hogao, Peto o Mazamorra colombiana, Ajiaco.</p> <p>f) Practica de cocina 6 – Belice Recetas por elaborar: Empanadas beliceñas de atún, Ensalada de col, Garnaches, Enchilades, Salbutes.</p> <p>g) Practica de cocina 7 – Cuba Recetas por elaborar: Moros y Cristianos, Ropa Vieja, Sandwich cubano, Tostones, Café cubano con ron y limón, Harina dulce.</p> <p>h) Practica de cocina 8 – Caribe</p>

<p>i) Practica de cocina 9 – Estados Unidos de América</p>	<p>Recetas por elaborar: Arroz carretero, Griot de puerco, Pikliz, Salsa timalice, Adobo, Mariana o Sazonador Jamaiquino, Pan de coco, Ensalada caribeña, Chutney caribeño.</p> <p>i) Practica de cocina 9 – Estados Unidos de América Recetas por elaborar: Carne con chili, Macarrones con queso, Costillas BBQ.</p> <p>En cada práctica el alumno debe de cumplir con los siguientes criterios de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Cumplir el reglamento del laboratorio. (Uniforme completo, higiene personal, puntualidad, etc.). ● Presentar recetas terminadas. (Presentación, organización, limpieza, tiempo, etc.). ● Presentar evidencia escrita de la práctica de laboratorio. (Claridad y presentación de la información)
<p>Evaluación ordinaria Mapa de América</p> <p>Portafolio de evidencias</p> <p>Trabajo final Feria gastronómica de América</p> <p>Propuesta de trabajo final integrador Muestra en conjunto con gastronomía sinaloense, repostería básica, vitivinicultura y bases de la nutrición.</p>	<p>Evaluación ordinaria En equipo, dibujan el mapa del continente americano, señalan en el todos los países que lo conforman con sus nombres, capitales y banderas, así como información gastronómica referente a cada país de manera representativa, es decir, por lo menos 1 platillo, 1 bebida, 1 postre y 1 ingrediente típico del país, así como información sobre cultura e historia en general, posterior presentan y exponen su trabajo en clase. <u>Criterios de evaluación:</u> Conocimiento del tema, claridad para expresar sus ideas, presentación de la información, información extra en general, creatividad y participación de los integrantes.</p> <p>Portafolio de evidencias Elabora un portafolio de evidencias recopiladas de las actividades realizadas durante el semestre de todo el contenido del programa. <u>Criterios de evaluación:</u> Presentación, creatividad, cantidad de evidencias (tareas, trabajos y reportes de prácticas), información extra relevante al trabajo.</p> <p>Trabajo final De manera grupal, los alumnos desarrollan una feria gastronómica de América en donde, de manera individual, cada uno represente un país y presente un platillo y bebida del país, así como información de este país. <u>Criterios de evaluación:</u> Presentación de los platillos, propiedades organolépticas (sabor, aroma, textura, etc.), técnicas implementadas correctamente, creatividad y propuesta de los platillos (si es algo innovador, diferente, con algún significado, entre otros).</p> <p>Propuesta de trabajo final integrador A manera grupal, desarrollar una muestra gastronómica en donde lleven a cabo recetas de platillos con sabores de Latinoamérica y de la región sinaloense acompañados de postres y vino para maridar los platillos, además, los platillos deberán de elaborarse siguiendo ciertos criterios nutricionales para una mejor propuesta gastronómica.</p>

	<p>Criterios de evaluación: Presentación de los platillos, propiedades organolépticas (sabor, aroma, textura, etc.), técnicas implementadas correctamente, creatividad y propuesta de los platillos (si es algo innovador, diferente, con algún significado, entre otros).</p>
--	---

6.3. Calificación y acreditación:

Calificación Parcial

Evaluación teórica 30%
 Evaluación práctica 30%
 Prácticas de laboratorio 20%
 Tareas y trabajo de clase 10%
 Asistencia 10%

Calificación Final

Calificación Parcial 60%
 Evaluación ordinaria – Mapa de América 15%
 Trabajo final 15%
 Portafolio de evidencias 10%

Acreditación

La calificación mínima para **exentar** la Unidad de Aprendizaje de Gastronomía de las Américas es **6**.

Asistencia

El alumno debe de asistir al 100% de sus clases; el alumno tendrá derecho a 2 faltas por parciales teniendo derecho a presentar sus evaluaciones parciales, sin embargo, si tiene más de 3 faltas injustificadas estará reprobado automáticamente del parcial.
 Si las **faltas** del alumno suman más del **20%** de las horas clases totales del semestre, el alumno no obtendrá calificación de la materia, por lo que deberá de **recusar** la materia en otro ciclo escolar.

7. FUENTES DE INFORMACIÓN

Bibliografía básica

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Maricel E. Presilla	<i>Gran Cocina Latina</i>	W. W. Norton & Company	2012	https://www.gandhi.com.mx/gran-cocina-latina-the-food-of-latin-america https://www.amazon.com.mx/Gran-Cocina-Latina-Latin-America/dp/0393050696/ref=pd_sim_0_3/135-5280618-8480529?encoding=UTF8&pd_rd_i=0393050696&pd_rd_r=078b84cf-506a-11e9-9a46-450a95c4247f&pd_rd_w=NMDjc&pd_rd_wg=wBLRA&pf_rd_p=4ef43de1-e4c3-4695-a0de-1ba870e32035&pf_rd_r=2NVCAPKD1ZFR9ZSNEDNG&psc=1&refRID=2NVCAPKD1ZFR9ZSNEDNG
Virgilio Martínez	<i>Lima. Cocina peruana.</i>	Neo Person	2015	https://www.gandhi.com.mx/lima-cocina-peruana
Gastón Acurio	<i>PERÚ</i>	Phaidon Español	2015	https://www.gandhi.com.mx/peru-9788415847017

Bibliografía complementaria

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
------------	--------	-----------	-----	--

Jordi Induráin Pons	<i>Gastronomique</i>	Larousse	2007	https://www.gandhi.com.mx/larousse-gastronomique
Werle, L., y Cox, J	<i>Ingredientes</i>	H. F. Ullmann	2014	https://www.gandhi.com.mx/ingredientes-1
Maricel E. Presilla	<i>Peppers of the Americas: The Remarkable Capsicums That Forever Changed Flavor</i>	Lorena Jones Books	2017	https://www.gandhi.com.mx/peppers-of-the-americas-the-remarkable-capsicums-that-forever-changed-flavor https://www.amazon.com.mx/Peppers-Americas-Remarkable-Capsicums-Forever/dp/0399578927/ref=sr_1_1?qid=1553675182&refinements=p_27%3AMaricel+E+Presilla&s=books&sr=1-1
Fendrik, P	Postres argentinos: dulces de hoy y de siempre	V. & R. Editoras	2012	
Vázquez, I	La cocina colombiana: paso a paso	Panamericana	1999	
Fendrik, P.	Cocina argentina: tradicional y creativa	V. & R. Editoras	2010	
Francis Mallmann	Siete fuegos: mi cocina argentina.	V. & R.	2010	

8. PERFIL DEL PROFESOR:

Mínimo nivel licenciatura en el área gastronómica, con experiencia docente preferentemente. Interés por la cultura y la historia, dominio del idioma inglés para lectura y comprensión de textos. Compromiso con la formación integral de los alumnos fomentando la vivencia de los valores en el aula para un aprendizaje significativo.