



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



1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
UNIDAD DE APRENDIZAJE O MÓDULO	GASTRONOMÍA EUROPEA	
Clave:	6237	
Ubicación	Sexto semestre, Academia cocina	
Horas y créditos:	Teóricas: 36	Prácticas: 54
	Estudio Independiente: 36	
	Total de horas: 126	
	Créditos: 7	
Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:	<p>E1- Domina las técnicas de cocina fría y caliente, para la realización de recetas en la práctica restaurantera, catering y diversos comedores con practicas constantes.</p> <p>E3. Maneja técnicas culinarias nacionales e internacionales aplicando los conocimientos de historia gastronómica para la práctica restaurantera, catering y diversos comedores y realización de recetas.</p>	
Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce el equipo mayor, menor y utensilios representativos de la cocina fría y caliente. • Conoce y comprende la taxonomía de los alimentos de origen animal y origen vegetal. • Identifica los procesos y bases de preparación de las áreas de las distintas cocinas. 	
Unidades de aprendizaje relacionadas:	<ul style="list-style-type: none"> • Gastronomía Francesa • Introducción a la gastronomía • Bases culinarias • Historia de la gastronomía universal 	
Responsables de elaborar el programa:	Mtro. Oscar Luis Urtusuastegui Valenzuela	Fecha: 09-01-2020
Responsables de actualizar el programa:		Fecha:
2. PROPÓSITO		
<p>Proveer de cultura gastronómica al alumno, dándole a conocer el arte culinario de los diversos países y regiones más importantes del continente europeo; con la finalidad de que el alumno pueda identificar y representar en cocina los distintos sabores y técnicas de países europeos.</p>		
3. SABERES		
Teóricos:	<ul style="list-style-type: none"> • Analiza el origen de la gastronomía europea y su evolución con el paso del tiempo hasta la actualidad. • Identifica las diferencias de las cocinas entre las zonas geográficas existentes en Europa. • Distingue la gastronomía típica del mediterráneo del resto de las cocinas del mundo. • Conoce los ingredientes y productos originarios de Europa. • Comprende las influencias culturales que recibieron los países europeos al conocer sus cocina e ingredientes principales. • Revisa la información cultural y gastronómica de cada país de Europa. 	
Prácticos:	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina las principales recetas de cada país de Europa. 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Degusta los sabores de las cocinas de Europa. • Aplica técnicas culinarias regionales para la preparación de platillos típicos europeos. • Pone a prueba nuevas propuestas gastronómicas con base al conocimiento teórico adquirido en la escuela como en su hogar.
Actitudinales:	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica los aromas, sabores y esencia que aportan los ingredientes usados en la gastronomía europea. • Valora el origen y transformación que se le da a los ingredientes de cada cultura a la gastronomía universal. • Reconoce el valor histórico y cultural de la gastronomía europea. • Se interesa por conocer la diversidad cultural de la universalidad gastronómica.

4. CONTENIDOS

1. Generalidades de Europa

1.1. Europa

1.1.1. Geografía

1.1.2. División política

1.1.3. Moneda

1.1.4. Idiomas

2. Origen y evolución de la gastronomía europea

2.1. Edad antigua

2.1.1. Grecia

2.1.2. Roma

2.2. Edad media

2.2.1. La dieta medieval en Europa

2.2.2. Marco Polo

2.2.2.1. Ruta de la seda y de las especias

2.2.3. Francia

2.2.4. España

2.2.5. Inglaterra

2.2.6. Alemania

2.3. Edad moderna (renacimiento)

2.3.1. Influencia de América en Europa

2.3.1.1. Descubrimiento de América

2.3.2. Italia

2.3.3. Francia

2.3.4. España

2.3.5. Inglaterra

2.4. Edad contemporánea

2.4.1. La belle époque

2.4.2. Principales chefs que aportaron a la gastronomía moderna

3. Regiones de Europa

3.1. Región ibérica

3.1.1. Países

3.1.2. Influencias culturales

3.1.3. Platillos emblemáticos

3.1.4. Ingredientes

- 3.2. Región atlántica
 - 3.2.1. Países
 - 3.2.2. Influencias culturales
 - 3.2.3. Platos emblemáticos
 - 3.2.4. Ingredientes
- 3.3. Región mediterránea
 - 3.3.1. Países
 - 3.3.2. Influencias culturales
 - 3.3.3. Platos emblemáticos
 - 3.3.4. Ingredientes
- 3.4. Región central
 - 3.4.1. Países
 - 3.4.2. Influencias culturales
 - 3.4.3. Platos emblemáticos
 - 3.4.4. Ingredientes
- 3.5. Región oriental
 - 3.5.1. Países
 - 3.5.2. Influencias culturales
 - 3.5.3. Platos emblemáticos
 - 3.5.4. Ingredientes

4. Gastronomía Mediterránea

- 4.1.1. Dieta mediterránea
 - 4.1.1.1. Beneficios de la dieta mediterránea
- 4.1.2. Características de la dieta mediterránea
 - 4.1.2.1. Ingredientes
 - 4.1.2.1.1. Aceite de oliva
 - 4.1.2.1.2. Pescados y mariscos
 - 4.1.2.1.3. Verduras
 - 4.1.2.1.4. Frutas
 - 4.1.2.1.5. Carnes
 - 4.1.2.1.6. Especias y condimentos
 - 4.1.2.1.7. Harina

5. Gastronomía europea contemporánea

- 5.1. Tendencias gastronómicas contemporáneas
 - 5.1.1. Cocina de Mercado
- 5.2. Nuevas tendencias gastronómicas
- 5.3. Gastrónomos / restauradores contemporáneos

31. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

Actividades sugeridas para el docente:

- Exposición del tema.
- Retroalimentación sobre el tema.
- Asesoramiento en la práctica.
- Asesoramiento en la aplicación de instrumentos.

- Organizar y coordinar el trabajo de los equipos dentro del proceso de aprendizaje, de los aspectos teóricos-prácticos.
- Propiciar ambientes de aprendizaje acorde a las necesidades de los alumnos y los objetivos de aprendizaje
- Solicitar trabajos y tareas escritas y retroalimentarlos.
- 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.
- Exposición gráfica- oral frente a grupo.
- Asesoría y acompañamiento en el proceso de aprendizaje.

Actividades sugeridas para el estudiante:

- Lectura previa del tema.
- 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.
- Se implementarán diversas técnicas para generar dinámica del grupo, con el propósito de agilizar el aprendizaje
- Se promoverá el trabajo en equipo en trabajos de investigación y exposiciones
- Se realizarán evaluaciones parciales de manera escrita
- Se realizarán tareas de investigación tanto en equipo como en modalidad individual.
- La participación del alumno será considerada a través de sus tareas y aportaciones durante la clase

6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

6.1. Evidencias	Indicadores de calidad generales
Evaluaciones teóricas	Valida el conocimiento teórico adquirido durante en clase para demostrar su dominio del tema.
Presentación de platillos en clase	Elabora distintos platillos típicos por países europeos para incrementar su acervo cultural gastronómico.
Recetario	Procede con base en la información obtenida durante prácticas de cocina e investigación documental para la creación de un recetario gastronómico europeo.
Muestra Gastronómica	Muestra todo el conocimiento adquirido durante el curso para la elaboración de una muestra gastronómica europea.
	Diseña platillos, con el uso de ingredientes a su alcance, nuevas tendencias, y propio estilo de trabajo para presentar una nueva propuesta gastronómica al comensal.

6.3. Calificación y acreditación:

40 % Evaluaciones teórico-practico
20 % Practicas de cocina
20 % Trabajo Final
10 % Recetario

10% Asistencia

Acreditación

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

Asistencia

El alumno debe de asistir al **100%** de sus clases; tendrá derecho a presentar ordinario siempre y cuando su asistencia no sea mayor al **20%** de las horas totales de clase.

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 presentar **extraordinario** de la materia.

Clases Practicas

Se les entregara a los alumnos un recetario, con el listado de recetas a elaborar en clase prácticas durante el resto del semestre, y que se evaluara clase por clase, su evolución, en técnicas, limpieza y montaje. Los alumnos se dividirán al inicio del curso, en 6 equipos, con los cuales se trabajan en las clases prácticas.

7. FUENTES DE INFORMACIÓN

Bibliografía básica:

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Paulina Monroy de Sada	Introducción a la historia de la gastronomía	Limusa	2016	

Bibliografía Complementaria:

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Paul Gayler	Cocina Mediterranea	Blume	2005	
Fabien Bellahsen	Grecia: La cocina Mediterranea	Konemann	2006	

8. PERFIL DEL PROFESOR:

Licenciado en gastronomía o chef empírico con experiencia y/o especialidad en gastronomía europea con un mínimo de 2 años de experiencia en el ramo.