



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

1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
UNIDAD DE APRENDIZAJE	GASTRONOMÍA FRANCESA		
Clave:	2337		
Ubicación	Tercer semestre – Academia Cocina		
Horas y créditos:	Teóricas: 32 H	Prácticas: 48 H	Estudio Independiente: 32 H
	Total de horas: 112 H		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 prácticas 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:	<p>Identifica los procesos y bases de preparación de las distintas áreas en una cocina.</p> <p>Conoce y comprende la taxonomía de los alimentos de origen animal y origen vegetal.</p> <p>Identifica los procesos y bases de preparación de las áreas de las distintas cocinas.</p>		
Unidades de aprendizaje relacionadas:	Introducción a la Gastronomía, Bases Culinarias, Técnica de Servicio y Montajes, Enología, Gastronomía Europa , Panadería Básica		
Responsables de elaborar el programa:	LG. Pedro Monárrez Ramírez L. EN G. Guillermo Daniel De Lira Bustillos L. EN G. Daniel de Jesús Luna Montes L. EN G. Hugo Manuel Guzmán Herrera		Fecha: 16-08-2018
Responsables de actualizar el programa:			Fecha:
2. PROPÓSITO			
<p>Elaborar platillos de alto nivel Culinario utilizando productos de la cocina francesa, identificando las diferentes tradiciones, costumbres y exponentes de cada una de las regiones para mostrar la riqueza gastronómica de Francia, aplicando las medidas disciplinarias que requiere un cocinero profesional Francés para el desarrollo de la formación óptima del estudiante con un alto sentido de responsabilidad, honestidad y compromiso social.</p>			
3. SABERES			
Teóricos:	<ul style="list-style-type: none"> • Descubre una de las gastronomías más complejas de todo el mundo para su uso y aplicación • Expresar debidamente los conceptos y terminología del idioma de la Cocina Francesa. • Conocer las aportaciones de cada uno de los exponentes de la Gastronomía Francesa a lo largo de la historia. 		

	<ul style="list-style-type: none"> Identificar los platillos, productos e ingredientes de cada una de las regiones Gastronómicas en Francia. <p>Ubica el uso de las técnicas culinarias aplicadas en la cocina francesa.</p>
Prácticos:	<ul style="list-style-type: none"> Ejecuta recetas asignadas por su chef instructor Aplica los conocimientos teóricos para realizar técnicas culinarias adquiridas Efectúa prácticas de cocina con base a una técnica de evaluación. Manipula ingredientes para su transformación con alto sentido de responsabilidad. Planifica sus actividades en el laboratorio de cocina.
Actitudinales:	<ul style="list-style-type: none"> Experimenta los distintos aromas que presentan los quesos franceses Valora el uso de la materia prima correspondiente a cada nueva receta Crea distintos platillo para presentar en la muestra final Integra conocimiento adquirido anteriormente en materias como bases culinarias e introducción a la gastronomía

4. CONTENIDOS

1. Antecedentes históricos.

1.1 Edad media

- 1.1.1 Cocina campesina
- 1.1.2 Cocina de las cortes

1.2 Edad moderna

- 1.2.1 Cocina palaciega
- 1.2.2 Personajes (reyes y nobles)
- 1.2.3 Personajes (cocineros famosos)

1.3 Edad contemporánea

- 1.3.1 Surgimiento de la industria restaurantera
- 1.3.2 Revolución de la industria francesa
- 1.3.3 Personajes (*gourmands*, cocineros, escritores)
- 1.3.4 *Belle époque* (características y corrientes artísticas)
- 1.3.5 *Nouvelle cuisine* (características, etapas, principales restaurantes vigentes, principales personajes)

2. Fundamentos de la cocina francesa.

2.1 El menú francés.

- 2.1.1 Desayuno (características, horarios)
- 2.1.2 Comida y cena (tiempos y horarios)
- 2.1.3 Coctail y *Garde Manger* (características y protocolo)

2.2 Nomenclatura de platillos

- 2.2.1 Salsas
- 2.2.2 Guarniciones (panadas, farsas o rellenos)
- 2.2.3 Platillos regionales
- 2.2.4 Platillos clásicos

2.3 Utensilios

- 2.3.1 Clásicos
- 2.3.2 Modernos

2.4 técnicas

- 2.4.1 Cocción
- 2.4.2 Cortes

2.5 Características de los platillos

- 2.5.1 Hors d'oeuvre
- 2.5.2 Pates
- 2.5.3 Ensaladas
- 2.5.4 Sopas (frías y calientes)
- 2.5.5 Plato fuerte
- 2.5.6 Plato de quesos
- 2.5.7 Dessert

3. Regiones de Francia

3.1 Noroeste

- 3.1.1 Provincias
- 3.1.2 Productos
- 3.1.3 Platos (conservas, embutidos, quesos)
- 3.1.4 Tradiciones (festivales y eventos culturales relacionados a la alimentación)

3.2 Nordeste

- 3.2.1 Provincias
- 3.2.2 Productos
- 3.2.3 Platos (conservas, embutidos, quesos)
- 3.2.4 Tradiciones (festivales y eventos culturales relacionados a la alimentación)

3.3 Isla de Francia

- 3.3.1 Provincias
- 3.3.2 Productos
- 3.3.3 Platos (conservas, embutidos, quesos)
- 3.3.4 Tradiciones (festivales y eventos culturales relacionados a la alimentación)

3.4 Centro

- 3.4.1 Provincias
- 3.4.2 Productos
- 3.4.3 Platos (conservas, embutidos, quesos)
- 3.4.4 Tradiciones (festivales y eventos culturales relacionados a la alimentación)

3.5 Sureste

- 3.5.1 Provincias
- 3.5.2 Productos
- 3.5.3 Platos (conservas, embutidos, quesos)
- 3.5.4 Tradiciones (festivales y eventos culturales relacionados a la alimentación)

3.6 Suroeste

- 3.6.1 Provincias
- 3.6.2 Productos
- 3.6.3 Platos (conservas, embutidos, quesos)
- 3.6.4 Tradiciones (festivales y eventos culturales relacionados a la alimentación)

16. 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.
- Exposición de la utilización del software.
- Asesoramiento en la utilización del software.
- Asesoramiento en la utilización de los instrumentos para el diagnóstico.

<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
<p>Actividades sugeridas para el estudiante:</p> <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	
6.1. Evidencias	Indicadores de calidad generales
<p>Recetario</p> <p>Tareas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Investigación de ingredientes que aporó México al mundo. • Investigación de ingredientes que el mundo aporó a México • Investigación sobre el origen de los ingredientes más utilizados en la cocina profesional. • Portafolio de evidencias del semestre <p>Exámenes escritos</p> <p>Exámenes prácticos, Elaborando platillos con técnicas básicas vistas previamente en clase.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de conceptos • Desarrollo de preparaciones • Dominio de técnicas culinarias básicas <p>PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recopilar la información proporcionada por el profesor (Conceptos, definiciones, etc.) • Llenar y corregir las recetas estándar de todo el programa. • Formar un documento presentable. • Entregar al profesor impreso y engargolado.
<p>6.3. Calificación y acreditación:</p> <p>Cumplir con máximo de 80 % de asistencia a clase en el semestre para derecho a ordinario. Recetario o portafolio 10%</p>	

Co - Evaluación 10%

Exámenes escritos 20%

Exámenes prácticos 20%

Prácticas 30%

Muestra final 10 %

En caso de no acreditar el curso, es obligatorio recusar la materia.

7. FUENTES DE INFORMACIÓN

Básica:

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible	Autor (es)
Escoffier, Auguste	Mi Cocina,	Editorial Garriga,			
Jennifer Harvery Lang; Harper and Row	Laurrousse Gastronomique	Publisher, New York.			

Complementaria:

8. PERFIL DEL PROFESOR:

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