



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



1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
UNIDAD DE APRENDIZAJE	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA		
Clave:	2124		
Ubicación	Primer semestre / Etapa Básica / 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:	Conoce el equipo mayor, menor y utensilios representativos de la cocina fría y caliente.		
UA relacionadas:	Bases culinarias, Gastronomía francesa, Química de biomoléculas, Bromatología de los alimentos.		
Responsables de elaborar el programa:	L. en G. Bañuelos Murillo Emmanuel (tlacuani_@hotmail.com) 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. Sánchez Castillo Luis Florencio (luis.sanchez@outlook.com) L. en G. Simón Ernesto Vergara Suenaga		Fecha:
Responsables de actualizar el programa:	L. en G. Guzmán Herrera Hugo Manuel L. en G. Monárrez Ramírez Pedro L. en G. Simón Ernesto Vergara Suenaga		Fecha: 08/08/2019
2. PROPÓSITO			
Generar condiciones y organizar actividades para que los estudiantes conozcan y apliquen las técnicas universales clásicas de preparación de la cocina profesional: fondos, salsas y cremas, y sus usos en la estructura de un platillo.			
3. SABERES			
Teóricos:	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica las distintas técnicas de las preparaciones básicas a encontrar en la estructura de un platillo. • Identifica los nombres de las salsas madres, espesantes y líquidos auxiliares básicos. • Conoce los ingredientes y cantidades necesarios para hacer salsas madres, espesantes y líquidos auxiliares. • Comprende los conceptos culinarios básicos así como el nombre y los efectos de las reacciones químicas en la preparación de alimentos. • Identifica los tipos de fondo, su composición y su método de elaboración. Clasifica las salsas madres de acuerdo a sus características, ingredientes y método de elaboración. Relaciona las salsas derivadas con la salsa madre de la que procede. • Interpreta las recetas vistas en las clases prácticas mediante la elaboración de un recetario que debe incluir el total de las elaboraciones incluyendo fotografías y haciendo su propia redacción de los procedimientos. 		

Prácticos:	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora platillos clásicos y productos de la cocina profesional aplicando las técnicas universales de la cocina. • Documenta la información del curso en un documento con formato de recetario. • Ejecuta los procedimientos necesarios con los ingredientes requeridos para elaborar salsas con las siguientes características: consistencia de napa, sabor acentuado y bien sazonado, textura aterciopelada, sin grumos, sin cortar, color característico de cada salsa y brillo. Relaciona la salsa con la proteína adecuada.
Actitudinales:	<ul style="list-style-type: none"> • Colabora en equipos para la ejecución de recetas y platillos. • Demuestra los conocimientos mediante su aplicación en la ejecución de un evento de pequeña escala.

4. CONTENIDOS

1. Conceptos básicos y procesos químicos.

- 1.1 terminología culinaria.
- 1.2 Procesos químicos en la elaboración de fondos.
 - 1.2.1 reacción de maillard.
 - 1.2.2 Proteínas hidrosolubles y liposolubles de los fondos.
 - 1.2.3 Actividad de agua (aW).
- 1.3 Procesos químicos en la elaboración de salsas.
 - 1.3.1 Temperatura de coagulación del huevo.
 - 1.3.2 Los almidones como agente espesante.
 - 1.3.3 Evaluación de variables en la elaboración de salsas.
 - 1.3.3.1 Presión atmosférica.
 - 1.3.3.2 Temperatura.
 - 1.3.3.3 Medios de cocción.
 - 1.3.3.4 Principio de termodinámico.
 - 1.3.4 Emulsiones.
 - 1.3.5 Caramelización.

2 Espesantes

- 2.1 Espesantes básicos.
- 2.2 Grasas.
- 2.3 Gelificantes.
- 2.4 Sangre.

3 Aromatizantes

- 3.1 Brezas.
- 3.2 Con hierbas y especias.

4 Fondos

- 4.1 Tipos de fondos.
- 4.2 Composición y usos.
- 4.3 Elaboración.
- 4.4 Líquidos auxiliares.
 - 4.4.1 Consomé
 - 4.4.2 Caldo corto
 - 4.4.3 Essence
 - 4.4.4 Broth
 - 4.4.5 Remouillage
 - 4.4.6 Glacé

5 Salsas madres.

- 5.1 Blancas.

- 5.2 Oscuras.
- 5.3 Emulsionadas.

6 Salsa Derivadas.

- 6.1 Derivadas de las salsas madres.
- 6.2 Integradas.
- 6.3 Industriales.

7 Sopas.

- 7.1 Frías y calientes.
- 7.2 Composición.
- 7.3 Clásicas.
- 7.4 Nacionales.
- 7.5 Internacionales.

8 Cremas.

- 8.1 Frías y calientes.
- 8.2 Composición.
- 8.3 Bísquet.
- 8.4 Clásicas.
- 8.5 Nacionales.
- 8.6 Internacionales.

9 Montaje de platillos.

- 9.1 Composición de los platillos.
 - 9.1.1 Proteína.
 - 9.1.2 Guarniciones frías y calientes.
 - 9.1.3 Salsas.
- 9.2 Estilos y tipos.
- 9.3 Temperatura de servicio.

6. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

Actividades del docente: Facilita, explica y evalúa los contenidos teórico-prácticos en relación a las técnicas clásicas de preparación de la cocina profesional.

- Elaboración de la planeación didáctica y encuadre.
- Activación del Conocimiento previo.
- Integración de Equipo de Trabajo Colaborativo.
- Evaluación de tareas de aprendizaje y los productos de desempeño, realimentando a los alumnos sobre el mismo.
- Promoción de Foros de Discusión.
- Reporte por escrito de los resultados de las unidades de aprendizaje.
- Elaboración de actividades y dinámicas de grupo.

Actividades del estudiante: Aprovecha, emplea y ejecuta los conocimientos enseñados durante el curso y así, adquiere nuevas competencias y habilidades.

- Preparación de distintos platillos básicos de la cocina profesional en laboratorio de cocina.
- Investigación escrita, sobre aromatizantes alimenticios.
- Mapa conceptual, sobre almidones: tipos, estructura química, función y usos culinarios.
- Mapa mental, sobre la elaboración de salsas madres y derivadas.

- Video interactivo sobre el tema de las cremas.

6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

6.1. Evidencias	6.2 Indicadores de calidad generales
Evaluación escrita	<ul style="list-style-type: none"> • Comprende los conceptos culinarios básicos así como los nombre y los efectos de las reacciones químicas en la preparación de alimentos • Identifica los tipos de fondo, su composición y su método de elaboración. Clasifica las salsas madres de acuerdo a sus características, ingredientes y método de elaboración. Relaciona las salsas derivadas con la salsa madre de la que procede
Examen practico	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica los nombres de las salsas madres, espesantes y líquidos auxiliares básicos. • Conoce los ingredientes y cantidades necesarios para hacer salsas madres, espesantes y líquidos auxiliares. • Identifica las distintas técnicas de las preparaciones básicas a encontrar en la estructura de un platillo. • Elabora platillos clásicos y productos de la cocina profesional aplicando las técnicas universales de la cocina. • Ejecuta los procedimientos necesarios con los ingredientes requeridos para elaborar salsas con las siguientes características: consistencia de napa, sabor acentuado y bien sazonado, textura aterciopelada, sin grumos, sin cortar, color característico de cada salsa y brillo. Relaciona la salsa con la proteína adecuada.
Recetario	<ul style="list-style-type: none"> • Colabora en equipos para la ejecución de recetas y platillos. • Documenta la información del curso en un documento con formato de recetario. • Interpreta las recetas vistas en las clases prácticas mediante la elaboración de un recetario que debe incluir el total de las elaboraciones incluyendo fotografías y haciendo su propia redacción de los procedimientos.
Brunch	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora platillos clásicos y productos de la cocina profesional aplicando las técnicas universales de la cocina. • Demuestra los conocimientos mediante su aplicación en la ejecución de un evento de pequeña escala.

6.3. Calificación y acreditación:

Cumplir con máximo de 80 % de asistencia a clase en el semestre para derecho a ordinario.

Evaluación Parcial

Participación	20 %
Tareas	20 %
Exámenes	60 %

Evaluación Final

Evaluación Parcial	60 %
Recetario	20 %
Ordinario	20 %

El ordinario es obligatorio para todos los alumnos.

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

7. FUENTES DE INFORMACIÓN*Bibliografía básica*

Título	Editorial	Año	URL
Iniciación de las técnicas culinarias	Limusa	2014	URL
Cocina de referencia	Limusa	2013	URL

Bibliografía complementaria

Título	Editorial	Año	URL
Larousse gastronomique	Larousse	2011	
Introducción a la tecnología de alimentos	Limusa	2004	URL
La cocina y los alimentos	Debate	2008	URL

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.