

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS
LICENCIATURA EN GESTION TURISTICA**

Área de formación: Disciplinaria.
Unidad académica: Gastronomía Internacional.
Ubicación: Cuarto Semestre.
Clave: _____
Horas semana-mes: 6
Horas Teoría: 2
Horas Práctica: 4
Créditos: 8

PRESENTACIÓN

El programa consta de tres unidades mismas que permitirá aplicar conocimientos básicos de la cocina internacional y desarrollar habilidades de tipo astronómico. En la primera unidad se refiere a la evolución de la alimentación en las diferentes culturas y/o pueblos que contribuyeron para ello. En la segunda unidad se ejemplificara las diversas técnicas de elaboración de alimentos utilizados dentro de la cocina internacional y comprenderá la importancia de la nutrición, higiene y seguridad en los alimentos. Finalmente en la tercera unidad se presenta la Gastronomía Internacional a través del estudio de las cocinas del mundo.

OBJETIVO GENERAL

Al término de la Unidad, el alumno adquirirá las habilidades y los conocimientos básicos de la cocina internacional.

UNIDAD I. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

TIEMPO APROXIMADO: 10 Horas.

OBJETIVO DE LA UNIDAD: Al finalizar el alumno explicara la evolución de la alimentación en las diferentes culturas, y/o pueblos que contribuyeron para ello.

CONTENIDO

- 1.1. Culturas antiguas y clásicas.
- 1.2. Edad Media.
 - 1.2.1. Esplendor del Oriente.
 - 1.2.2. Hispania.
 - 1.2.3. Imperio Bizantino.
 - 1.2.4. Cocina Hispano Árabe.
- 1.3. Mestizaje Culinario.
 - 1.3.1. Aportación Americana.
 - 1.3.2. Cocina de los Austrias.
- 1.4. Cocina Europea.

- 1.4.1. Francia de los Luises.
- 1.4.2. Cocina Europea Siglo XVIII.
- 1.5. Edad Contemporánea.

UNIDAD II. TECNICAS DE ALTA COCINA

TIEMPO APROXIMADO: 35 Horas.

OBJETIVO DE LA UNIDAD: Al finalizar el alumno ejemplificará las diversas técnicas de elaboración de alimentos utilizados dentro de la cocina internacional y comprenderá la importancia de la nutrición, higiene y seguridad en los alimentos.

CONTENIDO

- 2.1. El arte de la Cocina Internacional.
 - 2.1.1. Clasificación y elaboración de sopas, acompañamientos, Salsas y verduras.
 - 2.1.2. Clasificación y elaboración de cremas, pastas y ensaladas.
 - 2.1.3. Clasificación y elaboración de aves, carnes y mariscos.
 - 2.1.4. Clasificación y elaboración de repostería, pastelería y betunes.
 - 2.1.5. Clasificación y elaboración de bocadillos.
- 2.2. Talleres Artísticos.
 - 2.2.1. Protocolo.
 - 2.2.2. Ornamentación y presentación de platos.
 - 2.2.3. Tallado de frutas y verduras.
 - 2.2.4. Platos elaborados con flores.

UNIDAD III. COCINAS DEL MUNDO

TIEMPO APROXIMADO: 35 Horas.

OBJETIVO DE LA UNIDAD: Al término de la unidad, el alumno identificará la gastronomía internacional a través del estudio de las cocinas del mundo.

CONTENIDO

- 3.1. Cocina Estadounidense.
- 3.2. Cocina Centroamericana.
- 3.3. Cocina Caribeña.
- 3.4. Cocina Argentina.
- 3.5. Cocina Brasileña.
- 3.6. Cocina Francesa.
- 3.7. Cocina Italiana.
- 3.8. Cocina Japonesa.
- 3.9. Cocina Árabe.
- 3.10. Cocina Inglesa.
- 3.11. Cocina Alemana.
- 3.12. Cocina Española.

- 3.13. Cocina China.
- 3.14. Cocina Tailandesa.
- 3.15. Los diez mejores destinos gastronómicos.

EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE

Para lograr el aprendizaje efectivo de esta unidad académica se sugiere que se instrumente el programa reflexionando en las siguientes consideraciones didácticas:

- Elaboración de recetarios y antologías.
- Se realizarán talleres específicos y/o muestras temáticas.
- Se realizarán trabajos de investigación y/o exposición.

EVALUACIÓN

Exámenes parciales	40%
Talleres y/o muestras	30%
Investigación	<u>20%</u>
Total	100%

BIBLIOGRAFÍA BASICA

REYNOSO, Ron Javier, Tratado De Alimentos y Bebidas (Tomos Del I Al VII), Edit. Limusa Noriega Editores, 1993.

AUDRY Ofelia, Decoración de Frutas con Frutas, Edit. Trillas 1998, pp.87.

DE LA TORRE Francisco, Administración Hotelera (Segundo Curso: Alimentos y Bebidas), Edit. Trillas, 2000 pp. 243.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

LILLICRAP, D.R.M.H.C.I.M.A., Servicio de Alimentos y Bebidas, Edit. Diana, última edición.

Colección SUNSET. Cocinas Internacionales.

Visitar las páginas web de cada país enumerado.