

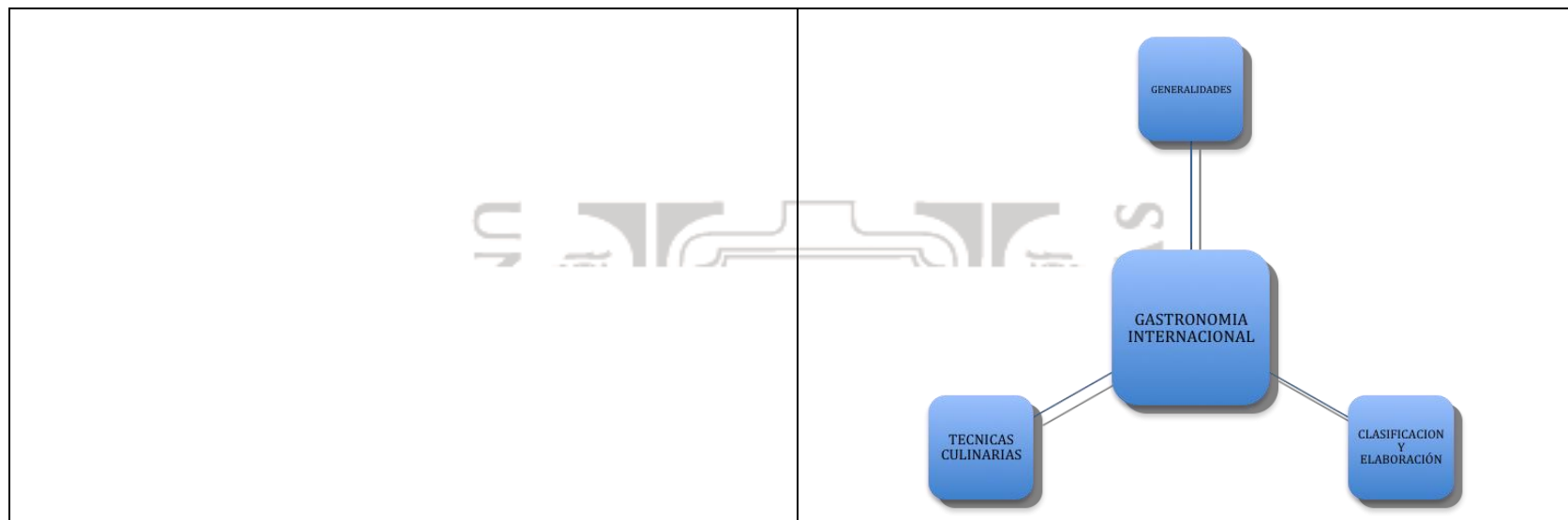
# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

## LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

Unidad de Competencia									
Taller de Gastronomía Internacional									
Semestre	Fecha de elaboración			Área de formación:					
N/A	DD	MM	AÑO	Elección Libre Específica. Gestión Empresarial Turística.					
	19	Octubre	2012	<b>HD</b>	<b>HP</b>	<b>HAI</b>	<b>HCD</b>	<b>HSM</b>	<b>CR</b>
				2	3	2	5	112	7
PERFIL DEL DOCENTE									
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Licenciatura en Gastronomía o área afín.</li> <li>2. Experiencia laboral en restaurantes, gerencia de alimentos y bebidas, chef ejecutivo, cocinas industriales, banquetes, comprobable de cinco años.</li> <li>3. Dominio del idioma inglés en el nivel B2 del MCER. Deseable el dominio de una tercera lengua.</li> <li>4. Internet, reproductores de audio y video y programa office</li> </ol>									
Propósito general:					Presentación:				
<p>Al finalizar la unidad de competencia el estudiante aplicará las técnicas culinarias de mayor uso a nivel mundial así como la clasificación y elaboración de los platillos que conforman un menú en general para optimizar los procesos operativos en el área de cocina.</p>					<p>El conocimiento de la gastronomía internacional es de suma importancia para ti, licenciado en Gestión Turística debido a que te provee un panorama general sobre éste recurso, que sin duda es de los más importantes en el patrimonio cultural.</p> <p>Al ser el área de alimentos y bebidas una ventana de oportunidades para ti que te estás en formación en turismo, es muy importante que reconozcas y valores la inclusión de distintas técnicas de diversos países, mismas que permiten desarrollar conocimientos básicos de la cocina internacional, así como habilidades de tipo gastronómico.</p> <p>El programa consta de 3 unidades, mismas que permiten desarrollar conocimientos básicos de la cocina internacional, así como habilidades del tipo gastronómico.</p> <p>En la primera subcompetencia tendrás un panorama general de los fundamentos de servicios de alimentos.</p> <p>En la segunda subcompetencia te permita conocer la diversas de técnicas culinarias, desde los tipos de cortes, los métodos de cocción hasta las preparaciones básicas</p> <p>La última subcompetencia clasificarás y elaborarás platillos de acuerdo a sus características particulares las que permite diferenciarlas unas de otras.</p>				

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

## LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA



593

Competencias	
Genéricas	Profesionales
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.</li> <li>• Capacidad para organizar y planificar el tiempo.</li> <li>• Capacidad creativa.</li> <li>• Capacidad para identificar, planear y resolver problemas.</li> <li>• Capacidad para tomar decisiones.</li> <li>• Compromiso con la calidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Actitudes orientadas a proporcionar servicios de calidad, de forma asertiva y proactiva, con respeto a la diversidad, la cultura propia y ajena, así como de la apreciación y conservación del patrimonio. Demostrará contar con valores que le permitirán propiciar el aprovechamiento racional de los recursos de las comunidades que presentan vocación turística y de la empresa turística.</li> <li>• Generar sistemas de gestión en la micro, pequeña, mediana y gran empresa turística a escala local, regional, nacional e internacional.</li> </ul>

### Estructura básica de la Unidad de Competencia

Subcompetencia	Elementos de la subcompetencia	Subcompetencia integrada	Contenidos temáticos
Identifica las generalidades de la gastronomía.	<b>Conocimientos:</b> generalidades de la gastronomía, fundamentos del servicio de alimentos, los usos de utensilios de cocina, así como el uso adecuado de las hierbas,	Al terminar la unidad de subcompetencia, el estudiante será competente para identificar las generalidades de la	1. Generalidades de la gastronomía. a. Fundamentos del servicio de alimentos.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

## LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

	especias y condimentos. <b>Habilidades:</b> Toma de perspectiva, autoevaluación; capacidad de análisis, síntesis y evaluación; creatividad, buena comunicación oral y escrita. <b>Valores y actitudes profesionales:</b> Objetividad, iniciativa, responsabilidad, respeto, creatividad, sensibilidad, servicio.	gastronomía, usos de los utensilios y fundamentos del servicio de alimentos, que le permita la autoevaluación, capacidad de síntesis y evaluación, creatividad, buena comunicación oral y escrita, teniendo como valores la objetividad, iniciativa, responsabilidad, respeto, creatividad, sensibilidad y servicio.	i. Los utensilios. ii. Los cuchillos y sus usos. iii. Otros utensilios. iv. Hierbas, especias y condimentos.
<b>Evidencias de desempeño</b>			
Fichas ilustrativas de los utensilios, cuchillos, hierbas, especias y condimentos. Video edición de una visita a un mercado local, proyectando la variedad y usos locales de las hierbas, especias y condimentos de la región.			
<b>Recursos didácticos</b>		<b>Estrategias de aprendizaje</b>	
Antología. Diapositivas. Apuntes.		Exposición del profesor. Exposición del estudiante Investigación bibliográfica, de campo y por Internet	

594

Subcompetencia	Elementos de la subcompetencia	Subcompetencia integrada	Contenidos temáticos
Reconoce las técnicas culinarias.	<b>Conocimientos:</b> técnicas culinarias tales como los tipos de cortes, métodos de cocción y las preparaciones básicas culinarias. <b>Habilidades:</b> toma de decisiones, solución de problemas y alternativas, pensamiento crítico, creatividad, trabajo en equipo, alta capacidad de trabajo, cultura de calidad, buena comunicación oral y escrita. <b>Valores y actitudes profesionales:</b> objetividad, iniciativa, responsabilidad, tolerante, apoyo, servicio, atención al entorno, cultura de trabajo, respeto por la naturaleza, respeto, creatividad, disciplina, orden, puntualidad.	Al terminar la unidad de subcompetencia, el estudiante será competente para reconocer las técnicas culinarias tales como los tipos de cortes, métodos de cocción y las preparaciones básicas gastronómicas que estimulen la toma de decisiones, solución de problemas y alternativas, pensamiento crítico, creatividad, trabajo en equipo, alta capacidad de trabajo, cultura de calidad, buena comunicación oral y escrita, teniendo siempre presente objetividad, iniciativa, responsabilidad, tolerante,	2. Técnicas culinarias. a. Tipos de cortes i. Brunoise ii. Mirepoix iii. Emincer iv. Julienne v. Chiffonnade vi. Macedonie vii. Hacher viii. Paysanne ix. Ciselé x. Chip b. Métodos de cocción de los alimentos. i. A la parrilla, plancha, carbón, leña. ii. Al vapor.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

## LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

		apoyo, servicio, atención al entorno, cultura de trabajo, respeto por la naturaleza, respeto, creatividad, disciplina, orden, puntualidad.	iii. Hervir. iv. Estofar. v. Brasear. vi. En charola. vii. Sotear – saltear. viii. Freír. c. Preparaciones básicas culinarias. i. Fondos. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aves.</li> <li>• Res.</li> <li>• Fumet.</li> </ul> ii. Salsas madres.
<b>Evidencias de desempeño</b>			
Práctica en laboratorio de alimentos y bebidas de los tipos de cortes, métodos de cocción, preparaciones básicas culinarias con la presentación del producto. Receta estándar costeadada del platillo elaborado.			
<b>Recursos didácticos</b>		<b>Estrategias de aprendizaje</b>	
Recetario Diapositivas Apuntes		Exposición del profesor Práctica en laboratorio de alimentos y bebidas Investigación bibliográfica y por internet.	

595

Subcompetencia	Elementos de la subcompetencia	Subcompetencia integrada	Contenidos temáticos
Elabora platillos gastronómicos de la cocina internacional.	<b>Conocimientos:</b> clasificación común de los platillos de un menú a nivel internacional.	Al terminar la unidad de subcompetencia, el estudiante será competente para elaborar platillos de un menú a nivel internacional, con objetividad, iniciativa, responsabilidad, respeto, creatividad, disciplina, servicio, crítica constructiva, tolerancia, mente abierta, visión del entorno internacional.	3. Elaboración de platillos. a. Entremeses. b. Consomé, sopas o cremas. c. Pastas o huevos. d. Pescados y/o mariscos. e. Aves. f. Carnes rojas. g. Especialidades. h. Ensaladas. i. Postres.
	<b>Habilidades:</b> creatividad, trabajo en equipo, cultura de calidad, alta capacidad de trabajo.		
	<b>Valores y actitudes profesionales:</b> objetividad, iniciativa, responsabilidad, respeto, creatividad, disciplina, servicio, crítica constructiva, tolerancia, mente abierta, visión del entorno internacional.		
<b>Evidencias de desempeño</b>			
Presentación de platillos. Recetario con fotografía del producto terminado.			
<b>Recursos didácticos</b>		<b>Estrategias de aprendizaje</b>	

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

## LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

Recetario. Diapositivas. Apuntes.	Exposición del profesor. Práctica de laboratorio. Investigación documental y por internet.
---	--

Estrategias de evaluación			Competencia que evidencia	%
Crterios	Instrumentos	%		
Conocimiento.	Recetario con fotografía del producto terminado Receta estándar costeadada del platillo elaborado. Fichas ilustrativas de los utensilios, cuchillos, hierbas, especias y condimentos. Video edición de una visita a un mercado local, proyectando la variedad y usos locales de las hierbas, especias y condimentos de la región.	<b>40</b>	Genéricas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.</li> <li>• Capacidad para organizar y planificar el tiempo.</li> <li>• Capacidad para identificar, planear y resolver problemas.</li> </ul> Profesionales: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Actitudes orientadas a proporcionar servicios de calidad, de forma asertiva y proactiva, con respeto a la diversidad, la cultura propia y ajena, así como de la apreciación y conservación del patrimonio. Demostrará contar con valores que le permitirán propiciar el aprovechamiento racional de los recursos de las comunidades que presentan vocación turística y de la empresa turística.</li> </ul>	15  15 15  55
Habilidades.	Presentación de platillos. Práctica en laboratorio de alimentos y bebidas de los tipos de cortes, métodos de cocción, preparaciones básicas culinarias con la presentación del producto.	<b>40</b>	Genéricas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad creativa.</li> <li>• Capacidad para tomar decisiones.</li> <li>• Compromiso con la calidad.</li> </ul> Profesionales: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Generar sistemas de gestión en la micro, pequeña, mediana y gran empresa turística a escala local, regional, nacional e internacional.</li> </ul>	15 15 15  55
Valores y actitudes profesionales.	Manejo de fuente de información. Investigación documental, de campo y por internet. Presentaciones en clase.	<b>20</b>	Genéricas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.</li> <li>• Capacidad para organizar y planificar el tiempo.</li> <li>• Capacidad creativa.</li> <li>• Capacidad para identificar, planear y resolver problemas.</li> </ul>	15  15 20 15  20

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

## LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

			<ul style="list-style-type: none"> <li>Capacidad para tomar decisiones.</li> <li>Compromiso con la calidad.</li> </ul>	15
--	--	--	--	----

### Referencias.

Básicas:	Complementarias:
<p>Sutherland, Douglas.(2010), <i>Servicio de restaurantería: Manejo eficiente de los elementos para el servicio profesional de comidas</i>, México: Trillas</p> <p>García Atilano, Leticia; Rotti, Maurizio (2010) <i>Manual de arte culinarios</i>. México:Trillas.</p>	<p>Morfín, M. Del C.(2011), <i>Administración de comedor y bar</i>, México: Trillas,2da</p> <p>Escudero, F.R. (2011), <i>Compra, recepción y almacenamiento de alimentos. en hoteles y restaurantes</i>, México: Trillas,</p>
Hemerográficas	
<p>Conrady, R. y Buck, M. (actualización anual), <i>Trends and issues in global tourism</i>, Germany, Springer.</p> <p>Revista del Mercosur (actualización mensual)</p> <p>Tourism-review (actualización mensual)</p>	
Sitios Web	
<p>www.sectur.gob.mx</p> <p>International Journal of Tourism Management en: www.sciencedirect.com</p> <p>Annals of Tourism Research en: www.sciencedirect.com</p> <p>Tourism Management en: www.sciencedirect.com</p> <p>Organización Mundial del Turismo www.untwo.org</p>	
Bases de datos	
<p>www.conricyt.mx</p> <p>www.redalyc.org</p> <p>www.springer.com</p> <p>www.ebsco.com</p>	