

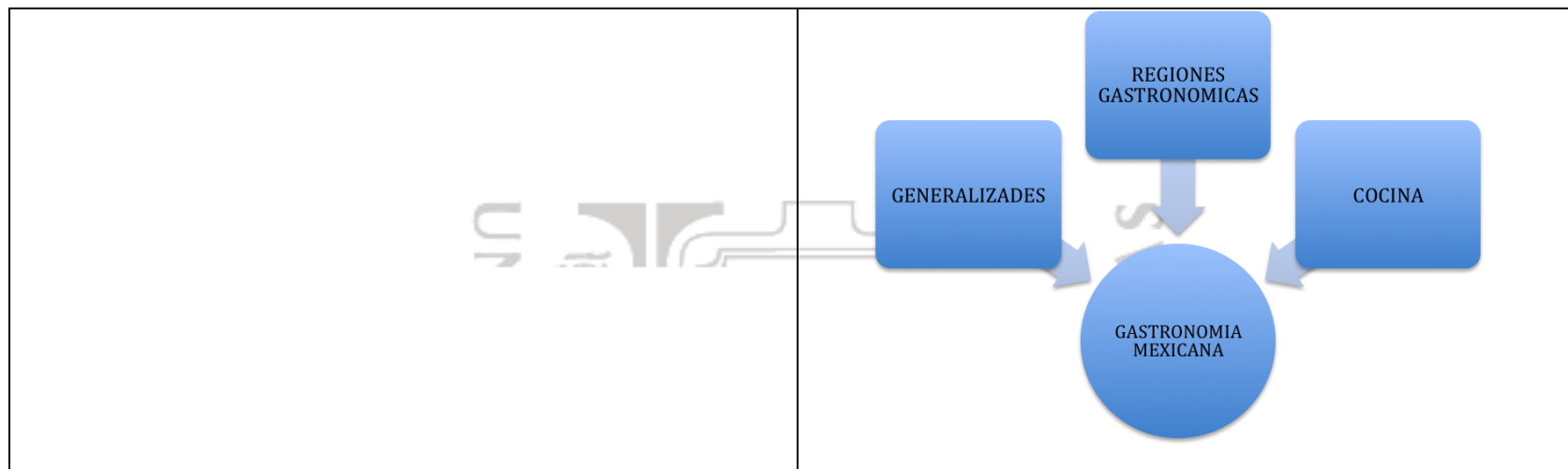
# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

## LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

Unidad de Competencia									
Taller de Gastronomía Mexicana									
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 afín. Maestría en el campo de la unidad de competencia.</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.</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 identificará las principales características y aportaciones culinarias de la gastronomía mexicana con el propósito de comprender la importancia de las riquezas y el valor que México tiene como cultura a nivel internacional.</p>				<p>El conocimiento de la gastronomía del país representa una de las áreas de oportunidad para ti como gestor turístico de valorarla como parte fundamental del patrimonio cultural de México, mismo que puede servir de base para fomentar la actividad turística.</p> <p>Esta unidad de competencia esta enfocada en el estudio de la gastronomía nacional. Se divide en 3 sub competencias.</p> <p>La primera sub competencia está principalmente centrada en las generalidades de la gastronomía mexicana, que va desde la cocina prehispánica hasta el mestizaje culinario y sus consecuencias en la actualidad.</p> <p>La siguiente sub competencia enmarca los temas en torno a las regiones gastronómicas de México, con el fin de promover un conocimiento más profundo de las características y rasgos principales de cada una.</p> <p>Por último, la tercer sub competencia se adentra en la cocina mexicana y sus diversas manifestaciones culinarias abarcando desde antojitos hasta dulces mexicanos.</p>					

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

## LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA



### Competencias

599

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 mexicana.	<p><b>Conocimientos:</b> generalidades de la gastronomía mexicana, cocina prehispánica, mestizaje culinario.</p> <p><b>Habilidades:</b> toma de perspectiva,</p>	Al terminar la unidad de subcompetencia, el estudiante será competente para identificar las generalidades	<p>1. Generalidades de la gastronomía mexicana.</p> <p>a. Cocina Prehispánica.</p> <p>i. Ingredientes.</p>

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

## LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

	autoevaluación; capacidad de análisis, síntesis y evaluación; creatividad, buena comunicación oral y escrita, capacidad para aprender por cuenta propia.	de la gastronomía mexicana desde la época prehispánica hasta el mestizaje culinario 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.	ii. Utensilios. b. Mestizaje culinario. i. Ingredientes. ii. Técnicas de cocción.
<b>Valores y actitudes profesionales:</b> objetividad, iniciativa, responsabilidad, respeto, creatividad, sensibilidad, servicio.			
<b>Evidencias de desempeño</b>			
Fichas ilustradas de los ingredientes que México aportó al mundo. Platillo presentado en el laboratorio de alimento y bebidas.			
<b>Recursos didácticos</b>		<b>Estrategias de aprendizaje</b>	
Antología. Diapositivas. Lecturas. Apuntes.		Exposición del profesor. Investigación bibliográfica y por internet.	

600

Subcompetencia	Elementos de la subcompetencia	Subcompetencia integrada	Contenidos temáticos
Reconoce las regiones gastronómicas de México	<b>Conocimientos:</b> las regiones gastronómicas de México desde Norte hasta Sur-Sureste.	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.	2. Regiones Gastronómicas de México. a. Norte-Noreste. b. Occidente. c. Centro. d. Sur-Sureste.
	<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.		

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

## LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

		oral y escrita, teniendo siempre presente objetividad, iniciativa, responsabilidad, tolerante, apoyo, servicio, atención al entorno, cultura de trabajo, respeto por la naturaleza, respeto, creatividad, disciplina, orden, puntualidad.
<b>Evidencias de desempeño</b>		
Práctica en laboratorio de alimentos y bebidas con la presentación del producto. Proyecto de muestra gastronómica regional, con fotografías y costeos.		
<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.	

601

Subcompetencia	Elementos de la subcompetencia	Subcompetencia integrada	Contenidos temáticos
Elabora platillos de la cocina mexicana.	<b>Conocimientos:</b> cocina mexicana, antojitos, sopas, cremas, caldos, consomés, ensaladas, platos fuertes, dulces mexicanos.	Al terminar la unidad de subcompetencia, el estudiante será competente para elaborar platillos de la cocina mexicana, antojitos, sopas, cremas, caldos, consomés, ensaladas, platos fuertes, dulces mexicanos, con objetividad, iniciativa, responsabilidad, respeto, creatividad, disciplina, servicio, crítica constructiva, tolerancia, mente abierta, visión del entorno nacional.	3. Cocina mexicana. a. Antojitos b. Sopas, caldos, consomés, potajes, cremas. c. Ensaladas. d. Platos fuertes. i. Aves. ii. Res. iii. Cerdo. iv. Productos de mar. e. Dulces mexicanos.
	<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 nacional.		
<b>Evidencias de desempeño</b>			
Presentación de platillos. Recetario con fotografía del producto terminado.			
<b>Recursos didácticos</b>		<b>Estrategias de aprendizaje</b>	
Recetario. Diapositivas. Apuntes.		Exposición del profesor. Práctica en laboratorio de alimento y bebidas. Investigación bibliográfica y por internet.	

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

## LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

Estrategias de evaluación			Competencia que evidencia	%
Criterios	Instrumentos	%		
Conocimiento.	Proyecto de muestra gastronómica regional, con fotografías y costeos. Fichas ilustradas de los ingredientes que México aportó al mundo. Recetario con fotografía del producto terminado.	<b>40</b>	<p>Genéricas:</p> <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> <p>Profesionales:</p> <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
Habilidades.	Presentación de platillos. Práctica en laboratorio de alimentos y bebidas con la presentación del producto. Platillo presentado en el laboratorio de alimento y bebidas.	<b>40</b>	<p>Genéricas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad creativa.</li> <li>• Capacidad para tomar decisiones.</li> <li>• Compromiso con la calidad.</li> </ul> <p>Profesionales:</p> <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
Valores y actitudes profesionales.	Manejo de fuente de información. Investigación documental, de campo y por internet. Presentaciones en clase.	<b>20</b>	<p>Genéricas:</p> <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

# 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>	20 15
--	--	--	--	----------

### Referencias.

Básicas:	Complementarias:
Rodríguez Rivera, Virginia (2004) <i>La comida en el México Antiguo y Moderno</i> , México: Pormaca, S.A. de C.V. Lavín, Mónica, Benítez Muro Ana, (2001) <i>Cocina Virreinal Novo Hispana</i> , Tomo IV; España: Editorial Clío 2000. García Rivas, Heriberto. (1991) <i>Cocina Prehispánica Mexicana</i> . México: Panorama Última edición. Barros, Cristina, Buenrostro, Marco (2002) <i>Cocina Prehispánica, Recetario</i> , México: Raíces, .S. A de C. V.	Mejía Pineda, Jorge. (1991) <i>Gastronomía de la Frontera de México</i> . México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes
Hemerográficas	
Conrady, R. y Buck, M. (actualización anual), Trends and issues in global tourism, Germany, Springer. Revista del Mercosur (actualización mensual) Tourism-review (actualización mensual)	
Sitios Web	
<a href="http://www.sectur.gob.mx">www.sectur.gob.mx</a> International Journal of Tourism Management en: <a href="http://www.sciencedirect.com">www.sciencedirect.com</a> Annals of Tourism Research en: <a href="http://www.sciencedirect.com">www.sciencedirect.com</a> Tourism Management en: <a href="http://www.sciencedirect.com">www.sciencedirect.com</a> Organización Mundial del Turismo <a href="http://www.untwo.org">www.untwo.org</a>	
Bases de datos	
<a href="http://www.conricyt.mx">www.conricyt.mx</a> <a href="http://www.redalyc.org">www.redalyc.org</a> <a href="http://www.springer.com">www.springer.com</a> <a href="http://www.ebsco.com">www.ebsco.com</a>	