

**PROGRAMA EDUCATIVO:
LICENCIATURA EN INGENIERÍA EN ALIMENTOS
EN COMPETENCIAS PROFESIONALES**

PROGRAMA DE ASIGNATURA: TÓPICOS SELECTOS DE GASTRONOMÍA CLAVE: E-TSG-2

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante seleccionará las técnicas culinarias de elaboración de platillos básicos considerando conocimientos inocuidad alimentaria, higiene en la cocina, historia de la gastronomía, selección de ingredientes, técnicas culinarias y tecnología de alimentos para desenvolverse de manera profesional en los servicios de alimentación.			
Competencia a la que contribuye la asignatura		Controlar procesos de producción alimentarios y gourmet, mediante sistemas de gestión integral y técnicas analíticas, para la optimización de recursos.			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	4	3.75	Escolarizada	4	60

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
I. Seguridad y herramientas.	6	9	15
II. Bases gastronómicas y su entorno antropológico y social.	4	6	10
III. Materias primas e ingredientes en el desarrollo de productos con valor nutricional.	6	9	15
IV. Implementación de técnicas culinarias en el desarrollo de nuevos productos, tecnología de alimentos y sus efectos sensoriales.	8	12	20
Totales	24	36	60

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
Planear la producción y logística para cumplir la proyección de ventas mediante la administración de recursos en la industria alimentaria.	Determinar los recursos materiales, humanos y económicos a través de herramientas informáticas y metodologías pertinentes para planear la producción estimada.	Elabora un diagnóstico de la capacidad instalada, que contenga: <ul style="list-style-type: none"> - Diagrama de proceso - Especificaciones de maquinaria y equipo - Tipo de maquinaria y equipo - Materia prima e insumos (requisiciones de compra) - Mano de obra - Tiempo de producción - Determinación de la capacidad instalada - Control de inventarios (materias primas, equipamiento, herramientas, producto terminado, consumibles).
	Elaborar el programa de producción y logística con base a la capacidad instalada de la planta mediante la proyección de ventas para satisfacer la demanda del mercado.	Elabora el programa de producción que incluya: <ul style="list-style-type: none"> - Proyección de producción - Volumen de producción requerido - Insumos requeridos - Personal

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

		<ul style="list-style-type: none"> - Inventarios - Capacidad instalada - Tiempo de fabricación - Tiempo de entrega - Gráfica de Gantt - Costos de producción - Canales de distribución
	<p>Evaluar el desempeño del proceso mediante el análisis de rendimientos y eficiencia del proceso (materiales, equipo y recursos humanos), para definir acciones de corrección y mejora.</p>	<p>Integra un reporte de la evaluación del desempeño del proceso, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comparación de la producción real contra la programada (Volumen, tiempo promedio de fabricación, rendimiento, mermas y reproceso). - Funcionamiento del equipo. - Desempeño del recurso humano. - Niveles de inventario. - Producto no conforme. - Resultados y conclusiones. - Acciones de mejora.
	<p>Determinar los costos de producción considerando los costos fijos y variables para contribuir al establecimiento del precio del producto.</p>	<p>Elabora un presupuesto del costo de producción, considerando:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Costos fijos (personal administrativo, maquinaria y equipo, teléfono, internet). - Costos variables (materia prima, insumos, agua, luz).
<p>Desarrollar productos gourmet innovadores y de alta calidad utilizando la metodología de desarrollo de nuevos productos, métodos de producción artesanal, bases culinarias, selección de ingredientes y considerando la normatividad vigente para satisfacer las necesidades y</p>	<p>Definir el concepto del producto gourmet mediante la identificación de la necesidad del negocio, la elaboración de una propuesta de valor atractiva y la construcción de una historia del producto, para satisfacer los requerimientos del consumidor y contribuir al desarrollo sostenible de la región</p>	<p>Elabora un documento que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Detectar el nivel de necesidad de acuerdo con la pirámide de Maslow. - Describir a detalle el satisfactor y su ventaja competitiva. - Tendencias del mercado gourmet (análisis de las 4P). - Análisis de la región (mapa de competidores). - Producto: Identificar lugares que comercialicen lo que deseo desarrollar, identificar nivel socioeconómico, marca y genero de quien consume). - Recursos disponibles.

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

expectativas del consumidor y contribuir al desarrollo sostenible de la región		<ul style="list-style-type: none"> - Impacto social y ambiental del producto. - Generación de ideas. - Desarrollo del Concepto. - Viabilidad técnica, económica y ambiental.
	<p>Seleccionar la materia prima e ingredientes mediante pruebas de calidad, análisis de disponibilidad, análisis de tendencias en uso de ingredientes, beneficios a la salud del consumidor y la sostenibilidad del proceso para fortalecer el posicionamiento del producto gourmet</p>	<p>Elaborar un documento que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estándares de calidad de la materia prima e ingredientes. - Base de datos proveedores confiables. - Recomendaciones de almacenamiento de la materia prima. - Sistema de control de inventarios empleado. - Características sensoriales de la materia prima. - Pruebas para evaluar las características sensoriales. - Tendencias en el uso de ingredientes. - Información nutricional. - Declaraciones de propiedades saludables. - Normativa y regulaciones alimentarias.
	<p>Desarrollar productos gourmet mediante la aplicación de la metodología de desarrollo de nuevos productos, la integración de métodos de producción artesanal, la aplicación de técnicas culinarias, y la constante innovación y experimentación para satisfacer las necesidades del consumidor y contribuir al desarrollo sostenibles del sector alimentario.</p>	<p>Elaborar un informe que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción del producto. - Declaración de ingredientes. - Descripción de los atributos sensoriales. - Descripción de la presentación del producto. - Propuesta de valor o de innovación del producto. - Descripción de la metodología de desarrollo de nuevos productos utilizada. - Descripción de las técnicas culinarias utilizadas. - Tabla de los experimentos o pruebas realizadas. - Normativa y regulaciones alimentarias.

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I. Seguridad y herramientas.					
Propósito esperado	El estudiante aplicará herramientas de inocuidad y seguridad industrial para asegurar la seguridad e higiene en la manipulación, producción y servicio de alimentos, previniendo así enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) y accidentes laborales.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	6	Horas del Saber Hacer	9	Horas Totales	15

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Manejo higiénico de los alimentos	Definir principios básicos de higiene alimentaria.	Controlar el lavado y desinfección de manos.	Realizar mediciones, observaciones y registros con precisión y exactitud para garantizar la inocuidad, seguridad e higiene en el área de trabajo.
	<p>Describir la importancia de la higiene en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).</p> <p>Clasificar buenas prácticas de manufactura (BPM).</p>	<p>Supervisar la sanitización y desinfección de equipos y utensilios.</p> <p>Inspeccionar la limpieza y desinfección del área de trabajo.</p> <p>Establecer el almacenamiento adecuado de alimentos.</p> <p>Dirigir la manipulación segura de alimentos.</p>	
Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS) y contaminación cruzada	Identificar principales agentes causantes de ETAS (bacterias, virus, parásitos, toxinas, alérgenos).	<p>Determinar alimentos de alto riesgo.</p> <p>Administrar el manejo adecuado de</p>	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<p>Clasificar factores de riesgo y vías de transmisión para la aparición de ETAS</p> <p>Definir y clasificar contaminación cruzada.</p> <p>Enumerar vías de contaminación cruzada y sus consecuencias</p>	<p>alimentos en situaciones de riesgo.</p> <p>Controlar la limpieza y desinfección de equipos, utensilios e insumos para prevenir la contaminación cruzada.</p>	
Manejo de alimentos y el servicio	<p>Identificar la recepción y almacenamiento de alimentos.</p> <p>Describir la preparación y cocción de alimentos.</p> <p>Explicar el servicio de alimentos</p>	<p>Preparar y cocinar alimentos de manera segura.</p> <p>Servir alimentos siguiendo buenas prácticas de higiene.</p>	
Seguridad en el trabajo	<p>Identificar riesgos en el área de trabajo.</p> <p>Describir medidas de prevención de accidentes.</p> <p>Explicar uso y manejo seguro de equipos y herramientas.</p>	<p>Aplicar normas de seguridad en el área de trabajo.</p> <p>Usar equipos y herramientas adecuados para diferentes tareas.</p>	
Equipos y herramientas	<p>Describir funciones y características de diferentes equipos y herramientas de mayor uso en gastronomía.</p> <p>Explicar el cuidado y mantenimiento de equipos y herramientas de mayor uso en gastronomía.</p>	<p>Clasificar equipos y herramientas de mayor uso en gastronomía.</p> <p>Usar correctamente diferentes equipos y herramientas de mayor uso en gastronomía.</p>	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Investigación con tutoría. Aprendizajes Cooperativo/colaborativo. Aprendizaje in situ.	Materiales de aprendizaje: - Presentaciones sobre los temas de la unidad de aprendizaje. - Casos de estudio. - Artículos de investigación. - Videos. - Material impreso. Recursos de acceso a información: - Acceso a bibliotecas. - Revistas especializadas. - Eventos del sector. Equipo y herramientas de trabajo: - Computadora. - Equipo multimedia. - Cámara fotográfica. - Cocina. - Equipo mayor y menor de cocina. - Equipo de higiene y seguridad. Herramientas para investigación en la Web: - Internet. - Google. - Bing. - Google Scholar. - EBSCOhost. - Google Trends. - AnswerThePublic. - BuzzSumo.	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	Herramientas de IA: - Gemini. - ChatGPT.		
--	------------------------------------------------	--	--

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
El estudiante aplica los procedimientos y prácticas que controlan las condiciones de manipulación, equipos y herramientas, para lograr la inocuidad; basados en los principios de la preparación de alimentos.	A partir de un caso práctico en el que el estudiante actuara como inspector de higiene y seguridad en un servicio de alimentación ficticio. Elabora un informe técnico que incluya: - Descripción del servicio de alimentación. - Identificación de riesgos de contaminación cruzada. - Propuesta de medidas preventivas. - Identificación de riesgos de seguridad industrial. - Recomendaciones para mejorar la seguridad en la cocina. - Conclusiones. - Anexos.	Lista de cotejo Rúbricas o matrices de valoración

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Unidad de Aprendizaje	II. Bases gastronómicas y su entorno antropológico y social.					
Propósito esperado	El estudiante aplicará bases gastronómicas y su entorno antropológico y social para proporcionar a los futuros ingenieros en alimentos una comprensión profunda de la alimentación como fenómeno cultural y social.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	4	Horas del Saber Hacer	6	Horas Totales	10

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Historia de la gastronomía	<p>Identificar etapas de la evolución de la gastronomía a través del tiempo.</p> <p>Describir principales corrientes gastronómicas y sus características.</p> <p>Explicar aspectos culturales y sociales que han influido en la gastronomía.</p>	<p>Investigar la historia gastronómica de una región o país específico.</p> <p>Elaborar una línea de tiempo que represente la evolución de la gastronomía.</p> <p>Analizar platos y recetas representativas de diferentes épocas y culturas.</p> <p>Desarrollar una presentación multimedia sobre un tema relacionado con la historia de la gastronomía.</p>	<p>Fomentar la expresión clara y concisa de ideas, así como promover el aprendizaje cooperativo y colaborativo en la comprensión de las bases gastronómicas y su relación con el entorno antropológico y social.</p>
Antropología y Sociología de la alimentación	<p>Explicar la influencia de la antropología en el estudio de la gastronomía.</p> <p>Describir los hábitos alimenticios y patrimonio culinario de las diferentes culturas y sociedades.</p>	<p>Realizar una investigación de los factores que influyen en los hábitos alimenticios.</p> <p>Elaborar un platillo representativo de una cultura determinada.</p>	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<p>Diferenciar los cambios en los hábitos alimenticios a lo largo del tiempo.</p> <p>Explicar el impacto de la globalización en la alimentación.</p>		
Economía de la gastronomía.	<p>Identificar el impacto económico de la gastronomía local, nacional o internacional.</p> <p>Describir la cadena de valor del sector gastronómico.</p>	<p>Proponer las oportunidades de negocio en el sector gastronómico.</p> <p>Desarrollar un plan de negocios para un emprendimiento gastronómico.</p>	
Gastronomía y turismo.	<p>Describir el desarrollo de rutas gastronómicas.</p> <p>Distinguir las tendencias en turismo gastronómico.</p>	<p>Analizar las tendencias en turismo gastronómico.</p> <p>Elaborar una propuesta para promover el turismo gastronómico en una comunidad.</p>	
Tendencias gastronómicas en montaje de mesa, emplatado y presentación.	<p>Identificar estilos de montaje de mesa.</p> <p>Describir técnicas de emplatado y presentación.</p> <p>Relacionar elementos que influyen en la estética de un plato.</p>	<p>Montar mesas siguiendo diferentes estilos.</p> <p>Practicar técnicas de emplatado y presentación.</p> <p>Generar la carta del menú de un servicio de alimentación.</p>	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Investigación con tutoría. Aprendizajes Cooperativo/colaborativo. Aprendizaje in situ.	Materiales de aprendizaje: - Presentaciones sobre los temas de la unidad de aprendizaje. - Casos de estudio. - Artículos de investigación. - Videos. - Material impreso. Recursos de acceso a información: - Acceso a bibliotecas. - Revistas especializadas. - Eventos del sector. Equipo y herramientas de trabajo: - Computadora. - Equipo multimedia. - Cámara fotográfica. - Cocina. - Equipo mayor y menor de cocina. - Equipo de higiene y seguridad. Herramientas para investigación en la Web: - Internet. - Google. - Bing. - Google Scholar. - EBSCOhost. - Google Trends. - AnswerThePublic.	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<ul style="list-style-type: none"> - BuzzSumo. <p>Herramientas de IA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gemini. - ChatGPT. 		
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
El estudiante presenta un estudio de caso una propuesta de valor en un plan de negocios de productos alimentarios gourmet.	<p>A partir de un estudio de caso de un festival gastronómico cultural (investigación en la web), elabora un informe que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Objetivo del festival gastronómico cultural. - Alcance del festival. - Cultura gastronómica local. - Platos típicos representativos. - Menú del festival gastronómico. - Decoración del stand. - Vestimenta del personal. - Explicación de los platos a los visitantes. - Selección de actividades culturales relacionadas con el evento. - Estrategias de marketing para la difusión del evento. - Discusión. - Conclusiones. 	<p>Estudio de caso Rúbricas o matrices de valoración</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Unidad de Aprendizaje	III. Materias primas e ingredientes en el desarrollo de productos con valor nutricional.					
Propósito esperado	El estudiante seleccionará materias primas e ingredientes en el desarrollo de productos con valor nutricional, con el objetivo de crear alimentos con un alto valor nutricional, teniendo en cuenta la selección adecuada de materias primas y la aplicación de principios nutricionales.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	6	Horas del Saber Hacer	9	Horas Totales	15

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Fundamentos de nutrición	<p>Identificar conceptos básicos de nutrición: macronutrientes (carbohidratos, proteínas, grasas), micronutrientes (vitaminas, minerales), fibra y su relación con la salud.</p> <p>Describir la importancia de una alimentación balanceada y nutritiva.</p> <p>Clasificar guías alimentarias para diferentes grupos de edad y condiciones de salud.</p>	<p>Elaborar menús balanceados y nutritivos de acuerdo con el plato del bien comer.</p> <p>Calcular las necesidades calóricas y nutricionales de un individuo.</p>	Desarrollar la capacidad de evaluar críticamente las características de las materias primas y los atributos deseados en los alimentos para una selección adecuada de ingredientes.
Clasificación de materias primas	<p>Clasificar las materias primas según su origen (animal, vegetal, mineral).</p> <p>Describir las características sensoriales de las materias primas.</p>	Manipular y almacenar adecuadamente las materias primas.	
Desarrollo de nuevos productos	Clasificar las etapas del desarrollo de productos: idea, investigación,	Seleccionar el concepto del producto.	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<p>desarrollo, pruebas, comercialización.</p> <p>Identificar los factores a considerar en el desarrollo de productos gastronómicos.</p> <p>Describir las tendencias en el desarrollo de productos con valor nutricional.</p>	<p>Determinar el mercado y la competencia.</p> <p>Desarrollar el producto gastronómico con valor nutricional.</p> <p>Realizar pruebas de degustación</p>	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
<p>Taller y práctica mediante la acción.</p> <p>Aprendizajes Cooperativo/colaborativo.</p> <p>Aprendizaje in situ</p>	<p>Materiales de aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentaciones sobre los temas de la unidad de aprendizaje. - Casos de estudio. - Artículos de investigación. - Videos. - Material impreso. <p>Recursos de acceso a información:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acceso a bibliotecas. - Revistas especializadas. - Eventos del sector. <p>Equipo y herramientas de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Computadora. - Equipo multimedia. - Cámara fotográfica. - Cocina. - Equipo mayor y menor de cocina. 	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<ul style="list-style-type: none"> - Equipo de higiene y seguridad. <p>Herramientas para investigación en la Web:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Internet. - Google. - Bing. - Google Scholar. - EBSCOhost. - Google Trends. - AnswerThePublic. - BuzzSumo. <p>Herramientas de IA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gemini. - ChatGPT. 		
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
El estudiante identifica las características nutricionales y de origen de las materias primas para desarrollar nuevos productos con buenos atributos	<p>A partir de un caso práctico de desarrollo de un alimento o producto que sea nutritivo, elabora un informe técnico que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Objetivo del desarrollo. - Alcance del proyecto. - Identificación de las necesidades nutricionales del grupo objetivo. - Formulación del producto o diseño de la receta. - Selección de materias primas. - Análisis de las propiedades funcionales de las materias primas. - Elaboración del prototipo del alimento. - Realización de pruebas sensoriales. 	<p>Lista de cotejo Rúbrica</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<ul style="list-style-type: none">- Análisis de los resultados de las pruebas.- Conclusiones y Recomendaciones.- Anexos.	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Unidad de Aprendizaje	IV. Implementación de técnicas culinarias en el desarrollo de nuevos productos, tecnología de alimentos y sus efectos sensoriales.					
Propósito esperado	El estudiante seleccionará técnicas culinarias en el desarrollo de nuevos productos, tecnología de alimentos y sus efectos sensoriales, con el fin de crear productos innovadores y atractivos, teniendo en cuenta la calidad, nutrición y efectos sensoriales de los ingredientes.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	8	Horas del Saber Hacer	12	Horas Totales	20

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Frutas y hortalizas: clasificación, importancia de sus nutrimentos, cortes y preparación de hortalizas.	<p>Describir la estructura, composición e importancia nutrimental de frutas y hortalizas.</p> <p>Relacionar la importancia del consumo de frutas y hortalizas para la salud.</p> <p>Explicar el uso de cuchillos y herramientas para cortar frutas y hortalizas.</p> <p>Identificar los principios básicos de corte de frutas y hortalizas.</p> <p>Describir las técnicas de corte de frutas y hortalizas.</p>	<p>Seleccionar, adquirir y almacenar frutas y verduras.</p> <p>Dominar diversas técnicas de corte para preparar verduras.</p> <p>Crear guarniciones, decoraciones y platos utilizando frutas y verduras.</p>	<p>Planificar y gestionar eficientemente la preparación de platos, teniendo en cuenta las técnicas culinarias y la presentación para garantizar la calidad sensorial y nutricional de los alimentos.</p>
Métodos de cocción	<p>Identificar los principales métodos de cocción (cocción en agua, cocción al vapor, salteado, fritura, horneado, asado, etc.).</p>	<p>Aplicar el método de cocción adecuado en la elaboración de platos.</p>	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<p>Describir los cambios físicos y químicos en los alimentos durante la cocción.</p> <p>Definir el control de la temperatura y el tiempo de cocción.</p>	<p>Evaluar el punto de cocción de los alimentos.</p> <p>Analizar sensorialmente platos cocinados.</p>	
Lácteos en origen y huevo	<p>Identificar las características y propiedades de la leche, huevo y sus derivados.</p> <p>Definir las propiedades tecnofuncionales de los productos lácteos y del huevo.</p>	<p>Utilizar lácteos y huevo en la elaboración de platos.</p> <p>Aplicar técnicas de cocción del huevo (huevo frito, huevo escalfado, huevo revuelto, etc.).</p> <p>Evaluar sensorialmente platos con lácteos y huevo.</p>	
Método general de fondo	<p>Identificar el concepto de fondos y su importancia en la cocina.</p> <p>Describir la clasificación de fondos a partir de pollo, res, pescado o vegetales, entre otros.</p> <p>Relacionar las aplicaciones de los fondos en la elaboración de salsas y platos.</p>	<p>Preparar salsas básicas a partir de fondos.</p> <p>Utilizar fondos en la elaboración de platos complejos.</p> <p>Analizar sensorialmente platos con fondos.</p>	
Cereales y leguminosas	<p>Clasificar cereales y leguminosas según sus características.</p> <p>Describir la estructura y composición de cereales y leguminosas.</p> <p>Explicar las propiedades nutricionales de cereales y leguminosas</p>	<p>Preparar platos con cereales y leguminosas (guisos, ensaladas, etc.).</p> <p>Evaluar sensorialmente platos con cereales y leguminosas.</p>	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Taller y práctica mediante la acción. Aprendizajes Cooperativo/colaborativo. Aprendizaje in situ	Materiales de aprendizaje: - Presentaciones sobre los temas de la unidad de aprendizaje. - Casos de estudio. - Artículos de investigación. - Videos. - Material impreso. Recursos de acceso a información: - Acceso a bibliotecas. - Revistas especializadas. - Eventos del sector. Equipo y herramientas de trabajo: - Computadora. - Equipo multimedia. - Cámara fotográfica. - Cocina. - Equipo mayor y menor de cocina. - Equipo de higiene y seguridad. Herramientas para investigación en la Web: - Internet. - Google. - Bing. - Google Scholar. - EBSCOhost. - Google Trends. - AnswerThePublic.	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<ul style="list-style-type: none"> - BuzzSumo. <p>Herramientas de IA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gemini. - ChatGPT. 		
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
El estudiante elige las técnicas culinarias de acuerdo con el tipo de materia prima para preparar productos alimentarios de acuerdo a la naturaleza de las mismas	<p>A partir de un caso práctico de la implementación de técnicas culinarias en el desarrollo de un menú para degustación que incluya el uso de frutas, hortalizas, lácteos, huevo, cereales y leguminosas, elabora un informe que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introducción. - Antecedentes. - Objetivo. - Alcance. - Selección de materias primas. - Propiedades nutricionales de las materias primas seleccionadas. - Técnicas culinarias empleadas. - Diseño del menú degustación. - Desarrollo y Elaboración. - Preparación de cada plato del menú degustación. - Documentación del proceso de elaboración. - Control de calidad durante la elaboración. - Prueba Sensorial. - Discusión de resultados. - Conclusiones. 	<p>Lista de cotejo Rúbricas</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Profesionista en el área gastronomía, Ingeniería en Alimentos con capacitación, diplomados en gastronomía.	Al menos tres años de experiencia en la enseñanza o cursos de capacitación sobre gastronomía. Capacitaciones en estrategias didácticas Inducción al modelo educativo de las UST. Preferentemente con certificación en impartición de cursos (ECO217.01)	Al menos dos años de experiencia en la industria alimentaria o servicios de alimentación.

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Boué, V.; Delorme, H.; McLachlan, C.		Enciclopedia de la Gastronomía Francesa	2023	España	Blume (Naturart) 9788419499868
VV.AA.		Larousse Gastronomique En Español	2019	España	Larousse 9788417720421
Luján, N.		Historia de la gastronomía	2019	España	Debate 9788417636487
VV.AA.		Chile y Especies	2017	Reino Unido	Parragon Book 9781474877671
Wright, J.; Treuillé, E.		Guía completa de las Técnicas Culinarias (Le Cordon Bleu)	2016	España	Blume 9788498011104
Martínez De Flores, G.		Arte Culinario Para El Profesional De La Cocina	2015	México	Limusa 9789681840754
Cabrera Moruno, A.		UF0054 Aprovisionamiento de materias primas para cocina: Recepción,	2014	España	Elearning S.L. 9788417446390

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	clasificación y conservación de alimentos				
Monroy De Sada, P.; Martínez De Flores, G.	Introducción A La Historia De La gastronomía	2012	México	Limusa Noriega	9789681869199
The Culinary Institute of America	The Professional Chef	2011	E.U.A.	John Wiley & Sons	9780470421352
Armendariz Sanz, J. L.	Productos Culinarios	2011	España	Parainfo	9788497328197
Maincent Morel, M.	La cocina de referencia: Manual Para Profesores, Estudiantes Y Profesionales	2010	España	Autor-Editor	9786070501609
Fumey, G.; Etcheverría, O.	Atlas Mundial De Cocina Y gastronomía: Una geografía Gastronómica	2008	México	Ediciones Akal	9788446024194
Lozano Leal, R.; Martín Artacho, A.; Martín Artacho, A. J.	Procesos de cocina	2007	España	Visión Libros	9788499833255
Martínez De Flores, G.; González Garza, M.	Iniciación en las técnicas culinarias	2007	México	Limusa Noriega	9789681861629
Dendy, D. A.V.; DOBRASZCZYK, B. J.	Cereales y Productos Derivados: Química y tecnología	2004	España	Acribia	9788420010229
VV.AA.	Pescados y Mariscos	1995	México	Trillas	9789682451577
Brown, S.	Legumbres y Nueces	1991	México	Trillas	9789682440410
Martínez De Flores, G.	Arte Culinario: Bases y Procedimientos	1991	México	Limusa Noriega	9789681840754

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Chef James Martin	Junio de 2024	Food Safety Basics [Video]	https://www.youtube.com/user/safeFoodTV
Ramsay, G.	Junio de 2024	Kitchen Hygiene [Video]	https://m.youtube.com/watch?v=E7i-XSBaAUy
ServSafe	Junio de 2024	Food Safety Fundamentals [Video]	https://www.youtube.com/watch?v=66PQKCRZ8Bo
Food Safety Focus	Junio de 2024	Food safety is OUR problem	https://www.foodfocus.co.za/
Organización Mundial de la Salud (OMS)	Junio de 2024	Enfermedades transmitidas por alimentos	https://www.who.int/es/newsroom/fact-sheets/detail/food-safety
The Culinary Institute of America (CIA)	Junio de 2024	Food Safety for Service Professionals	https://www.ciaprochef.com/restaurantsafety/1.2Handout_FoodSafetyBasics.pdf
The Culinary Institute of America (CIA)	Junio de 2024	Food Safety for Service Professionals [Handout]	https://www.ciaprochef.com/restaurantsafety/
National Restaurant Association	n.d.	ServSafe Manager Certification Course	https://restaurant.org/about-us/what-we-do/train-certify/
Occupational Safety and Health Administration (OSHA)	Junio de 2024	OSHA	https://www.osha.gov/
Iborra Peñafort, J. M.	Junio de 2024	Qué es "MISE EN PLACE", por qué es esencial y CÓMO puedes hacerlo //PanPillón - Taller de Panadería [Video de YouTube]	https://www.youtube.com/watch?v=7wXA5PJbYmc

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	