



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ZACATECAS**

**UNIDAD ACADÉMICA**

<b>TÍTULO QUE SE OTORGA</b>	<b>LICENCIADO EN NUTRICIÓN</b>		
<b>PROGRAMA ACADÉMICO</b>	<b>LICENCIATURA EN NUTRICIÓN</b>		
<b>CICLO ESCOLAR</b>	<b>ENERO – JULIO 2009</b>		
<b>UNIDAD DIDÁCTICA</b>	<b>GASTRONOMÍA INTERNACIONAL</b>		
<b>TIPO DE UNIDAD DIDÁCTICA</b>	<b>Área de formación en Administración en Servicios de alimentación</b>	<b>CREDITOS</b> 2	
<b>DOCENTE INVESTIGADOR RESPONSABLE</b>	<b>LOURDES M. MARTÍNEZ ALONSO.</b>		
<b>ASESORIAS</b>	<b>HORARIO</b>		<b>LUGAR</b>

**SEMESTRE:** SEXTO

**HORAS:** 2 HRS SEMANA  
**TOTAL** 32 HRS

**COMPETENCIA**

Conocer formas y expresiones referidas a la alimentación de otros países por medio de la elaboración de platillos más tradicionales de los mismos; así como costumbres y hábitos que constituyen el carácter e identidad de los pueblos, tales como horarios, hábitos alimenticios que constituyen la identidad y carácter para que realice platillos relacionados con dicha cultura.

**UNIDADES DE COMPETENCIA**

1. Conocer diversas formas y costumbres de la cultura Francesa para aplicarlo en las técnicas culinarias utilizadas en dicho país.
2. Conocer diversas formas y costumbres de la cultura Española para aplicarlo en las técnicas culinarias utilizadas en dicho país.
3. Conocer diversas formas y costumbres de la cultura Italiana para aplicarlo en las técnicas culinarias utilizadas en dicho país.
4. Conocer diversas formas y costumbres de la cultura Oriental para aplicarlo en las técnicas culinarias utilizadas en dicho país.





<p><b>ESCENARIOS</b></p> <p>MIXTO</p> <p>Aula</p> <p>Laboratorio de Técnicas culinarias.</p>	<p><b>ESTRATEGIA GENERAL</b></p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Resolver problemas</p> <p>Enseñanza recíproca</p> <p>Incidente crítico.</p> <p>Exposición de entrevistas</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b>REQUERIMIENTOS</b></p>	<p><b>LINEAMIENTOS DE EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN</b></p>
<p>Aula: Equipo de cómputo, cañón, audio, software). Pintarrón, plumones de tinta fugaz y mobiliario.</p> <p>Laboratorio de Técnicas Culinarias: Equipo de cocina, Ingredientes para elaboración de receta correspondiente.</p>	<p><b>Normatividad institucional y disciplinar.</b> Reportes de prácticas Exámen único.</p> <p><b>Diario de campo.</b> Entrega de recetario con observaciones y fotografías de cada platillo.</p>

## **FUENTES DOCUMENTALES.**

1. Monroy de Sada, P. Introducción a la Gastronomía. Editorial IMUSA, 2003.
2. Escoffier, A. Mi cocina Escoffier. Ed. NAUTA, 2002
3. Sweetnam, C. Cordon Bleu Pastas. Ed. Murdoch Books 1997.
4. Campos, C. El Arte de la Cocina. Ed. NAUTA, 2000
5. Sweetnam, C. Cordon Bleu Postres. Ed. Murdoch Books 1997.
6. Sweetnam, C. Cordon Bleu Tartas. Ed. Murdoch Books, 1997.
7. Mc. Monigal V. La legendaria Papa. Ed. TOMONT, 1994.
8. Goldstein, J. Cocina exquisita para toda ocasión "CARNE". Ed. Aguilar, 2001
9. Goldstein, J. Cocina exquisita para toda ocasión "CREPAS". Ed. Aguilar, 2001

<b>UNIDAD DE COMPETENCIA</b>			
1. Conocer diversas formas y costumbres de la cultura Francesa para aplicarlo en las técnicas culinarias utilizadas en dicho país.			HORAS: 8 HRS
<b>SUBCOMPETENCIAS</b>	<b>SABERES TEÓRICOS</b>	<b>SABERES PROCEDIMENTALES</b>	<b>SABERES ACTITUDINALES E INTERACCIÓN SOCIAL</b>
Distinguir los hábitos y costumbres que caracterizan a la cultura francesa en la actualidad.	Conocer los más destacados hábitos y costumbres de la cultura francesa.	Investigar a través de la lectura y por medio de entrevistas personalizadas los hábitos que predominan entre la población de ese país.	Respeto – Tolerancia Escucha Puntualidad Orden Disciplina Colaboración Responsabilidad
Conocer el proceso de elaboración del pastel Sacher para así ampliar su conocimiento en cuanto a la cultura francesa.	Conocer los ingredientes que se utilizarán para cada receta. Interpretar la terminología básica utilizada para la realización de la	Realizar la elaboración de la receta, previa su lectura en grupo, mezclando adecuadamente y en las proporciones debidas y si es necesario su sometimiento a cambios físicos del platillo seleccionado. Utilizar la	Respeto – Tolerancia Escucha Puntualidad Orden Disciplina Limpieza Compartir Aprecio

	misma.	imaginación para la presentación de sus platillos.	Colaboración Responsabilidad
Conocer el proceso de elaboración de la Tarta de manzana para así ampliar su conocimiento en cuanto a la cultura francesa	Conocer los ingredientes que se utilizarán para cada receta. Interpretar la terminología básica utilizada para la realización de la misma.	Realizar la elaboración de la receta, previa su lectura en grupo, mezclando adecuadamente y en las proporciones debidas y si es necesario su sometimiento a cambios físicos del platillo seleccionado. Utilizar la imaginación para la presentación de sus platillos.	Respeto – Tolerancia Escucha Puntualidad Orden Disciplina Limpieza Compartir Aprecio Colaboración Responsabilidad
Conocer el proceso de elaboración de las crepas dulces para así ampliar su conocimiento en cuanto a la cultura francesa	Conocer los ingredientes que se utilizarán para cada receta. Interpretar la terminología básica utilizada para la realización de la misma.	Realizar la elaboración de la receta, previa su lectura en grupo, mezclando adecuadamente y en las proporciones debidas y si es necesario su sometimiento a cambios físicos del platillo seleccionado. Utilizar la imaginación para la	Respeto – Tolerancia Escucha Puntualidad Orden Disciplina Limpieza Compartir Aprecio Colaboración



		presentación de sus platos.	Responsabilidad
--	--	--------------------------------	-----------------

<b>ESTRATEGIA</b>		
<b>TÁCTICAS DE ENSEÑANZA</b>	<b>EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE</b>	
	<b>CON DOCENTE</b>	<b>INDEPENDIENTE</b>
<p>Presentación del programa y método de evaluación.</p> <p>El alumno investigará por medio de lecturas y entrevistas personalizadas en equipos para posteriormente analizarlos en grupo y con ello lograr tener un panorama de la manera de vivir del pueblo francés.</p> <p>Suministro por parte del docente a los alumnos de la receta a elaborar en la siguiente sesión.</p> <p>Llevar a cabo la práctica para lo que se requiere la lectura en equipo de la receta para asegurar su completa comprensión para luego continuar con la preparación por pasos hasta llegar a su conclusión.</p>	<p>Análisis de la investigación realizada por los alumnos y complemento de las mismas.</p> <p>Dirección y supervisión para retroalimentación de cada una de estas prácticas.</p>	<p>Investigación de campo.</p> <p>Suministro de ingredientes para receta a realizar en la práctica correspondiente.</p> <p>Realización de recetario con observaciones personales y fotografías.</p>

## **RECURSOS DIDÁCTICOS**

Aula equipada

Presentaciones electrónicas.

Laboratorio de Técnicas Culinarias

Uniforme

Material para elaboración de recetas.

Reglamento de Técnicas Culinarias.

<b>EVALUACIÓN</b>		
<b>CRITERIOS DE DESEMPEÑO O CALIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>	<b>VALOR O PONDERACIÓN</b>
Elaboración de recetario.	Revisión de la investigación.	20%
Aplicación de normas de sanidad e higiene.	Presentación de platillo por sesión e	80%
Manejo adecuado de material	Interpretación correcta del recetario.	
Insumos en adecuado estado de conservación.		



<b>UNIDAD DE COMPETENCIA</b>			HORAS:  HSMD/ HSMI
2. Conocer diversas formas y costumbres de la cultura Española para aplicarlo en las técnicas culinarias utilizadas en dicho país.			
<b>SUBCOMPETENCIAS</b>	<b>SABERES TEÓRICOS</b>	<b>SABERES PROCEDIMENTALES</b>	<b>SABERES ACTITUDINALES E INTERACCIÓN SOCIAL</b>
Distinguir los hábitos y costumbres que caracterizan a la cultura española en la actualidad.	Conocer los más destacados hábitos y costumbres de la cultura española	Investigar a través de la lectura y por medio de entrevistas personalizadas los hábitos que predominan entre la población de ese país.	Respeto - Tolerancia Escucha Puntualidad Orden Trabajo en equipo Disciplina Limpieza Compartir Aprecio Colaboración Responsabilidad

<p>Realizar prácticas de Papas Ali-Oli que es una receta representativa de la cultura española utilizando los procedimientos adecuados.</p>	<p>Identificar la Terminología básica y específica para la preparación de recetas de este género. Reconocer los ingredientes a utilizar dentro de la práctica.</p>	<p>Realizar la elaboración de la receta, previa su lectura en grupo, mezclando adecuadamente y en las proporciones debidas y si es necesario su sometimiento a cambios físicos del platillo seleccionado. Utilizar la imaginación para la presentación de sus platillos.</p>	<p>Respeto - Tolerancia Escucha Puntualidad Orden Trabajo en equipo Disciplina Limpieza Compartir Aprecio Colaboración Responsabilidad</p>
<p>Realizar prácticas de la Fabada Asturiana que es una receta representativa de la cultura española utilizando los procedimientos adecuados.</p>	<p>Identificar la Terminología básica y específica para la preparación de recetas de este género. Reconocer los ingredientes a utilizar dentro de la práctica.</p>	<p>Realizar la elaboración de la receta, previa su lectura en grupo, mezclando adecuadamente y en las proporciones debidas y si es necesario su sometimiento a cambios físicos del platillo seleccionado. Utilizar la imaginación para la</p>	<p>Respeto - Tolerancia Escucha Puntualidad Orden Trabajo en equipo Disciplina Limpieza Compartir Aprecio Colaboración Responsabilidad</p>

		presentación de sus platos.	
--	--	--------------------------------	--



<b>ESTRATEGIA</b>		
<b>TÁCTICAS DE ENSEÑANZA</b>	<b>ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE</b>	
	<b>CON DOCENTE</b>	<b>INDEPENDIENTE</b>
<p>El alumno investigará por medio de lecturas y entrevistas personalizadas en equipos para posteriormente analizarlos en grupo y con ello lograr tener un panorama de la manera de vivir del pueblo español.</p> <p>Suministro por parte del docente a los alumnos de la receta a elaborar en la siguiente sesión.</p> <p>Llevar a cabo la práctica para lo que se requiere la lectura en equipo de la receta para asegurar su completa comprensión para luego continuar con la preparación por pasos hasta llegar a su conclusión</p>	<p>Análisis de la investigación realizada por los alumnos y complemento de las mismas.</p> <p>Dirección y supervisión para retroalimentación de cada una de estas prácticas.</p>	<p>Investigación de campo.</p> <p>Suministro de ingredientes para receta a realizar en la práctica correspondiente.</p> <p>Realización de recetario con observaciones personales y fotografías.</p>

<b>EVALUACIÓN</b>		
<b>CRITERIOS DE DESEMPEÑO O CALIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>	<b>VALOR O PONDERACIÓN</b>
Elaboración de recetario.	Revisión de la investigación.	20%
Aplicación de normas de sanidad e higiene.	Presentación de platillos e Interpretación correcta del recetario.	80%
Manejo adecuado de materia		
Insumos en adecuado estado de conservación.		

**FUENTES DOCUMENTALES**

<p style="text-align: center;"><b>UNIDAD DE COMPETENCIA</b></p> <p>3. Conocer diversas formas y costumbres de la cultura Italiana para aplicarlo en las técnicas culinarias utilizadas en dicho país.</p>			<p>HORAS:</p> <p>HSMD/ HSMI</p>
<b>SUBCOMPETENCIAS</b>	<b>SABERES TEÓRICOS</b>	<b>SABERES PROCEDIMENTALES</b>	<b>SABERES ACTITUDINALES E INTERACCIÓN SOCIAL</b>
Distinguir los hábitos y costumbres que caracterizan a la cultura Italiana en la actualidad.	Conocer los más destacados hábitos y costumbres de la cultura italiana	Investigar a través de la lectura y por medio de entrevistas personalizadas los hábitos que predominan entre la población de ese país.	Respeto - Tolerancia Escucha Puntualidad Orden Trabajo en equipo Disciplina Limpieza Compartir Aprecio Colaboración Responsabilidad

<p>Realizar prácticas del espagueti boloñesa que es una receta representativa de la cultura Italiana utilizando los procedimientos adecuados.</p>	<p>Identificar Terminología básica y específica para la preparación de recetas de este género.</p>	<p>Realizar la elaboración de la receta, previa su lectura en grupo, mezclando adecuadamente y en las proporciones debidas y si es necesario su sometimiento a cambios físicos del platillo seleccionado. Utilizar la imaginación para la presentación de sus platillos.</p>	<p>Respeto - Tolerancia Escucha Puntualidad Orden Trabajo en equipo Disciplina Limpieza Compartir Aprecio Colaboración Responsabilidad</p>
<p>Realizar prácticas de la Pizza que es una receta representativa de la cultura Italiana utilizando los procedimientos adecuados.</p>	<p>Identificar Terminología básica y específica para la preparación de recetas de este género.</p>	<p>Realizar la elaboración de la receta, previa su lectura en grupo, mezclando adecuadamente y en las proporciones debidas y si es necesario su sometimiento a cambios físicos del platillo seleccionado. Utilizar la imaginación para la presentación de sus platillos.</p>	<p>Respeto - Tolerancia Escucha Puntualidad Orden Trabajo en equipo Disciplina Limpieza Compartir Aprecio Colaboración Responsabilidad</p>

Realizar prácticas de la lasaña que es una receta representativa de la cultura Italiana utilizando los procedimientos adecuados.	Identificar Terminología básica y específica para la preparación de recetas de este género.	Realizar la elaboración de la receta, previa su lectura en grupo, mezclando adecuadamente y en las proporciones debidas y si es necesario su sometimiento a cambios físicos del platillo seleccionado. Utilizar la imaginación para la presentación de sus platillos.	Respeto - Tolerancia Escucha Puntualidad Orden Trabajo en equipo Disciplina Limpieza Compartir Aprecio Colaboración Responsabilidad

<b>ESTRATEGIA</b>		
<b>TÁCTICAS DE ENSEÑANZA</b>	<b>EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE</b>	
	<b>CON DOCENTE</b>	<b>INDEPENDIENTE</b>
<p>El alumno investigará por medio de lecturas y entrevistas personalizadas en equipos para posteriormente analizarlos en grupo y con ello lograr tener un panorama de la manera de vivir del pueblo Italiano</p> <p>Suministro por parte del docente a los alumnos de la receta a elaborar en la siguiente sesión.</p> <p>Llevar a cabo la práctica para lo que se requiere la lectura en equipo de la receta para asegurar su completa comprensión para luego continuar con la preparación por pasos hasta llegar a su conclusión</p>	<p>Análisis de la investigación realizada por los alumnos y complemento de las mismas.</p> <p>Dirección y supervisión para retroalimentación de cada una de estas prácticas.</p>	<p>Investigación de campo.</p> <p>Suministro de ingredientes para receta a realizar en la práctica correspondiente.</p> <p>Realización de recetario con observaciones personales y fotografías.</p>

<b>EVALUACIÓN</b>		
<b>CRITERIOS DE DESEMPEÑO O CALIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>	<b>VALOR O PONDERACIÓN</b>
Elaboración de recetario.	Revisión de la investigación.	20%
Aplicación de normas de sanidad e higiene.	Presentación de platillo por sesión e Interpretación correcta del recetario.	80%
Manejo adecuado de materia		
Insumos en adecuado estado de conservación.		



<b>UNIDAD DE COMPETENCIA</b>			
4. Conocer diversas formas y costumbres de la cultura Oriental para aplicarlo en las técnicas culinarias utilizadas en dicho país.			HORAS:  HSMD/ HSMI
<b>SUBCOMPETENCIAS</b>	<b>SABERES TEÓRICOS</b>	<b>SABERES PROCEDIMENTALES</b>	<b>SABERES ACTITUDINALES E INTERACCIÓN SOCIAL</b>
Distinguir los hábitos y costumbres que caracterizan a la cultura Oriental en la actualidad.	Conocer los más destacados hábitos y costumbres de la cultura Oriental	Investigar a través de la lectura y por medio de entrevistas personalizadas los hábitos que predominan entre la población de ese país.	Respeto - Tolerancia Escucha Puntualidad Orden Trabajo en equipo Disciplina Limpieza Compartir Aprecio Colaboración Responsabilidad

<p>Realizar prácticas de shop-soy que es una receta representativa de la cultura oriental utilizando los procedimientos adecuados.</p>	<p>Identificar la Terminología básica y específica para la preparación de recetas de este género.</p>	<p>Realizar la elaboración de la receta, previa su lectura en grupo, mezclando adecuadamente y en las proporciones debidas y si es necesario su sometimiento a cambios físicos del platillo seleccionado. Utilizar la imaginación para la presentación de sus platillos.</p>	<p>Respeto – Tolerancia Escucha Puntualidad Orden Trabajo en equipo Disciplina Limpieza Compartir Aprecio Colaboración Responsabilidad</p>
<p>Realizar prácticas del pollo agridulce que es una receta representativa de la cultura China utilizando los procedimientos adecuados.</p>	<p>Identificar la Terminología básica y específica para la preparación de recetas de este género.</p>	<p>Realizar la elaboración de la receta, previa su lectura en grupo, mezclando adecuadamente y en las proporciones debidas y si es necesario su sometimiento a cambios físicos del platillo seleccionado. Utilizar la imaginación para la presentación de sus platillos</p>	<p>Respeto – Tolerancia Escucha Puntualidad Orden Trabajo en equipo Disciplina Limpieza Compartir Aprecio Colaboración Responsabilidad</p>

Realizar prácticas del sushi que es una receta representativa de la cultura Japonesa utilizando los procedimientos adecuados.	Identificar la Terminología básica y específica para la preparación de recetas de este género.	Realizar la elaboración de la receta, previa su lectura en grupo, mezclando adecuadamente y en las proporciones debidas y si es necesario su sometimiento a cambios físicos del platillo seleccionado. Utilizar la imaginación para la presentación de sus platillos	Respeto – Tolerancia Escucha Puntualidad Orden Trabajo en equipo Disciplina Limpieza Compartir Aprecio Colaboración Responsabilidad

<b>ESTRATEGIA</b>		
<b>TÁCTICAS DE ENSEÑANZA</b>	<b>EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE</b>	
	<b>CON DOCENTE</b>	<b>INDEPENDIENTE</b>
<p>El alumno investigará por medio de lecturas y entrevistas personalizadas en equipos para posteriormente analizarlos en grupo y con ello lograr tener un panorama de la manera de vivir del pueblo oriental.</p> <p>Suministro por parte del docente a los alumnos de la receta a elaborar en la siguiente sesión.</p> <p>Llevar a cabo la práctica para lo que se requiere la lectura en equipo de la receta para asegurar su completa comprensión para luego continuar con la preparación por pasos hasta llegar a su conclusión</p>	<p>Análisis de la investigación realizada por los alumnos y complemento de las mismas.</p> <p>Dirección y supervisión para retroalimentación de cada una de estas prácticas.</p>	<p>Investigación de campo.</p> <p>Suministro de ingredientes para receta a realizar en la práctica correspondiente.</p> <p>Realización de recetario con observaciones personales y fotografías.</p>

<b>EVALUACIÓN</b>		
<b>CRITERIOS DE DESEMPEÑO O CALIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>	<b>VALOR O PONDERACIÓN</b>
Elaboración de recetario.	Revisión de la investigación.	20%
Aplicación de normas de sanidad e higiene.	Presentación de platillo por sesión e Interpretación correcta del recetario.	80%
Manejo adecuado de materia		
Insumos en adecuado estado de conservación.		

