



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ZACATECAS

UNIDAD ACADÉMICA

TITULO QUE SE OTORGA	LICENCIADO EN NUTRICIÓN		
PROGRAMA ACADÉMICO	LICENCIATURA EN NUTRICIÓN		
CICLO ESCOLAR	AGOSTO-DICIEMBRE 2009		
UNIDAD DIDÁCTICA	GASTRONOMIA NACIONAL		
TIPO DE UNIDAD DIDÁCTICA	Área de formación en Administración en Servicios de alimentación	CREDITOS 2	
DOCENTE INVESTIGADOR RESPONSABLE	LOURDES M. MARTÍNEZ ALONSO.		
ASESORIAS	HORARIO		LUGAR

SEMESTRE: QUINTO

HORAS:
32 HRS.

COMPETENCIA

Conocer formas y expresiones referidas a la alimentación de nuestro países por medio de la elaboración de los platillos más tradicionales del mismo, pues son una manifestación de la identidad y carácter nuestro pueblo; tales como horarios, hábitos alimenticios para realizar platillos que representan dicha cultura.

NIVEL:
ESPECIFICANTE

UNIDADES DE COMPETENCIA

1. Conocer el origen y desarrollo de la actual "Cocina mexicana tradicional".
2. Elaborar recetas de postres tradicionales de nuestro país para así ampliar su conocimiento en cuanto a nuestras formas y costumbres de alimentación.
3. Elaborar recetas de los platillos más representativos de la cocina mexicana para así entender en la práctica el proceso y desarrollo de nuestra gastronomía.



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

<p>REQUERIMIENTOS</p>	<p>LINEAMIENTOS DE EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN</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>Normatividad institucional y disciplinar. Reportes de prácticas Exámen único.</p> <p>Diario de campo. 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

UNIDAD DE COMPETENCIA			
1. Conocer el origen y desarrollo de la actual "Cocina mexicana tradicional", así como la influencia de otras culturas dentro de la nuestra, para con ello comprender nuestras formas y métodos de cocina.			HORAS: 20 15 HSMD/ 5 HSMI
SUBCOMPETENCIAS	SABERES TEÓRICOS	SABERES PROCEDIMENTALES	SABERES ACTITUDINALES E INTERACCIÓN SOCIAL
Distinguir el origen de la Gastronomía mexicana como parte de nuestro acervo cultural.	Conocer los orígenes de nuestra gastronomía.	Investigar el proceso de desarrollo de la gastronomía en nuestro país.	Respeto – Tolerancia Escucha Puntualidad Orden

<p>Distinguir las formas y costumbres de elaboración de los platillos prehispánicos.</p>	<p>Distinguir el modo de elaboración de platillos que se utilizaba en el tiempo prehispánico, así como sus costumbres</p>	<p>Investigar los platillos más representativos de cada región.</p>	<p>Respeto – Tolerancia Escucha Puntualidad Orden</p>
<p>Comprender la forma en que influyó la llegada de los españoles en nuestra cultura, así como los cambios que hubo en la gastronomía.</p>	<p>Distinguir los cambios que hubo dentro del sincretismo cultural que se dio a la llegada de los españoles a nuestro territorio.</p>	<p>Investigar la historia de los platillos más representativos de nuestro país.</p>	<p>Respeto – Tolerancia Escucha Puntualidad Orden</p>

ESTRATEGIA		
TÁCTICAS DE ENSEÑANZA	EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE	
	CON DOCENTE	INDEPENDIENTE
<p>Presentación del programa y método de evaluación.</p> <p>El docente explicará a través de sesiones magistral el origen y desarrollo de la gastronomía mexicana así como la influencia de la cultura española a su llegada a nuestro territorio.</p>	<p>Conocer el desarrollo de la gastronomía nacional.</p> <p>Escucha.</p> <p>Trabajo en equipo.</p> <p>Enseñanza recíproca.</p>	<p>Investigación en biblioteca.</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.
Biblioteca

EVALUACIÓN		
CRITERIOS DE DESEMPEÑO O CALIDAD	EVIDENCIAS	VALOR O PONDERACIÓN
Elaboración de recetario.	Exámen teórico.	60%
Aplicación de normas de sanidad e higiene.	Tareas de Investigación	20%
Manejo adecuado de materia	Participación en clase	20%
Insumos en adecuado estado de conservación.		

FUENTES DOCUMENTALES PARA CADA UNIDAD

UNIDAD DE COMPETENCIA			
2. Elaborar recetas de postres tradicionales de nuestro país para así ampliar su conocimiento en cuanto a nuestras formas y costumbres de alimentación.			HORAS: HSMD/ HSMI
SUBCOMPETENCIAS	SABERES TEÓRICOS	SABERES PROCEDIMENTALES	SABERES ACTITUDINALES E INTERACCIÓN SOCIAL
Conocer el proceso de elaboración de la cajeta para ampliar conocimiento en cuanto a nuestra cultura y forma de alimentación.	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.	Respeto – Tolerancia Escucha Puntualidad Orden Disciplina Limpieza Compartir Aprecio Colaboración Responsabilidad
Conocer el proceso de elaboración de los Chongos zamoranos para ampliar conocimiento en cuanto a nuestra cultura y forma de alimentación.	Conocer los ingredientes que se utilizarán para cada receta. Interpretar la terminología básica utilizada para la	Realizar la elaboración de la receta, previa su lectura en grupo, mezclando adecuadamente y en las	Respeto – Tolerancia Escucha Puntualidad Orden Disciplina

	realización de la misma.	proporciones debidas y si es necesario su sometimiento a cambios físicos del platillo seleccionado.	Limpieza Compartir Aprecio Colaboración Responsabilidad
Conocer el proceso de elaboración de la cocada para ampliar conocimiento en cuanto a nuestra cultura y forma de alimentación.	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.	Respeto – Tolerancia Escucha Puntualidad Orden Disciplina Limpieza Compartir Aprecio Colaboración Responsabilidad

ESTRATEGIA		
TÁCTICAS DE ENSEÑANZA	ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE	
	CON DOCENTE	INDEPENDIENTE
<p>Suministro por parte del docente a los alumnos de la receta a elaborar en la siguiente sesión. 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>Dirección y supervisión para retroalimentación de cada una de estas prácticas.</p>	<p>Suministro de ingredientes para receta a realizar en la práctica correspondiente. Realización de recetario con observaciones personales y fotografías.</p>

EVALUACIÓN		
CRITERIOS DE DESEMPEÑO O CALIDAD	EVIDENCIAS	VALOR O PONDERACIÓN
Conocer el origen y desarrollo de la gastronomía en México, así como la influencia de otras culturas en la misma	Exámen teórico. Evaluación oral	60% 20%

FUENTES DOCUMENTALES

UNIDAD DE COMPETENCIA			
3. Elaborar recetas de los platillos más representativos de la cocina mexicana para así entender en la práctica el proceso y desarrollo de nuestra gastronomía.			HORAS: HSMD/ HSMI
SUBCOMPETENCIAS	SABERES TEÓRICOS	SABERES PROCEDIMENTALES	SABERES ACTITUDINALES E INTERACCIÓN SOCIAL
Conocer el proceso y elaboración de los platillos más representativos de nuestra cultura.	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.	Respeto – Tolerancia Escucha Puntualidad Orden Disciplina Limpieza Compartir Aprecio Colaboración Responsabilidad

ESTRATEGIA		
TÁCTICAS DE ENSEÑANZA	EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE	
	CON DOCENTE	INDEPENDIENTE
<p>Suministro por parte del docente a los alumnos de la receta a elaborar en la siguiente sesión. 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>Dirección y supervisión para retroalimentación de cada una de estas prácticas.</p>	<p>Suministro de ingredientes para receta a realizar en la práctica correspondiente. Realización de recetario con observaciones personales y fotografías.</p>

EVALUACIÓN		
CRITERIOS DE DESEMPEÑO O CALIDAD	EVIDENCIAS	VALOR O PONDERACIÓN
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.		

FUENTES DOCUMENTALES PARA CADA UNIDAD