



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Perfil Profesiográfico

Es un profesionista capaz de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición y educación, realizar investigación en estas áreas, e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentaria nutricia, mediante acciones de prevención, promoción y atención.

1.- IDENTIFICACIÓN.

Centro Universitario de la Costa Sur

2.- DEPARTAMENTO.

Ciencias de la Salud y Ecología Humana

3.- ACADEMIA

Nutrición

4.- NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE.

Gastronomía Nacional e Internacional

4.1.- ÁREA DE FORMACIÓN:

OPTATIVA ABIERTA

CLAVE	TIPO	HRS. TEORÍA	HRS. PRACTICA	HRS. TOTALES	CRED.	PRERREQUISITO
I8877	Curso – taller	16	16	32	3	Ninguno

5.- ELABORADO POR:

LN Verónica Bautista Olguín
MNC Erika Elizabeth Mejía Marín
LN Miriam Aracely Mercado Zepeda, NC
LN Mariana Milory

6.- FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN.

Ana Guadalupe Nuño Rodríguez junio 2018

7.- NOMBRE DEL PROFESOR.

Ana Guadalupe Nuño Rodríguez

8.- FORMACIÓN ACADEMICA.

- Lic. Turismo
- Diplomado en Gastronomía por la UNAM
- Maestría en Educación



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

9.- EXPERIENCIA PROFESIONAL.

-
- Barista
- Organizadora de Eventos
- Ayuntamiento en el área de Turismo y Cultura
- Profesora en la Universidad de Guadalajara – CU COSTA SUR

10.- PERFIL DOCENTE.

El profesor de la Licenciatura en Nutrición del área de manejo de Alimentos Que tenga perfil del Programa para el Desarrollo Profesional Docente de Tipo Superior (PRODEP) o aspire a obtenerlo y pertenezca o aspire al Sistema Nacional de Investigación (SNI).

11.- PRESENTACIÓN Y FUNDAMENTACIÓN.

Se busca conocer las distintas técnicas de cocción, así como las diferentes culturas culinarias tanto de México como del mundo. La forma en que son servidos, y su presentación.

Todas las actividades se realizan con un alto sentido de responsabilidad, disciplina y respeto a sus compañeros. Desarrollan habilidades autogestivas mostrando disposición para el trabajo en equipo con capacidad de análisis, síntesis y juicio crítico.

12.- UNIDAD DE COMPETENCIA.

Comprender las características de las distintas técnicas de cocción, así como la cultura culinaria nacional como Internacional

Utilizar adecuadamente las técnicas de cocción.

Integrar el conocimiento teórico con el práctico, actuando con responsabilidad, respeto, disciplina y ética, teniendo como meta la excelencia educativa e interactuando de forma multidisciplinaria como parte del equilibrio de la salud.

13.- COMPETENCIA(S) DEL PERFIL DE EGRESO.

Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad, considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o de las poblaciones.

Profesionales



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Participa en equipos multi, inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del proceso alimentario-nutricio en la salud-enfermedad del individuo, la familia y la sociedad,

Desarrolla e integra los conocimientos y habilidades de los campos disciplinares relacionados con la Gastronomía, durante su proceso formativo y en la práctica profesional.

Socioculturales

Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos étnicos normativos aplicables en la atención de la salud, respetando la diversidad de los individuos, con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales;

Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o de las poblaciones;

Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios, con una actitud de liderazgo democrático.

Técnico-Instrumentales

Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de su desempeño, con ética, responsabilidad y visión humanística, en el contexto profesional y social;

Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación en ese idioma

14.-ATRIBUTOS O SABERES.

SABERES	
Teóricos	Conocer los diferentes servicios de mesa que existen y dominar los más utilizados en cocina internacional. • Conocer las principales preparaciones culinarias nacionales e internacionales
Prácticos	Utilizar las técnicas culinarias de alta cocina en la presentación de alimentos. Preparar alimentos de alta cocina. Aplicar las reglas de etiqueta en la mesa. Se capaz de organizar eventos especiales gastronómicos. • Aplicar los procedimientos metodológicos en la preparación de los alimentos en las principales culturas (asiática, mexicana, francesa, italiana, norteamericana).
Formativos	Trabajar en equipo multidisciplinar con ética profesional y honestidad. •

15.- CONTENIDO TEORICO – PRÁCTICO.

Principios básicos de la gastronomía
Métodos de cocción, Tipos de cortes (frutas, verduras, cárnicos)
Bebidas, vinos y cocteles
Aspectos básicos de enología. Coctelería y bebidas
Regiones gastronómicas de México
Norte, Centro, Sur
Gastronomía internacional
Sudamérica, América del Norte, Europa, Asia, Oceanía, África
Organización de eventos



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Etiqueta, Costos

16.- TAREAS O ACCIONES.

Organizar eventos especiales de servicios de alimentos de alta cocina.

Visitar restaurantes y analizar el servicio y presentar un reporte.

Desarrollar prácticas de elaboración de platillos de las diferentes culturas a analizar.

17.- CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS.

Profesional-práctico

Campo clínico

Conocimiento base de otras asignaturas

Vida personal y actividades cotidianas

Prácticas de laboratorio

18.- ACREDITACIÓN.

- De conformidad a lo que establece el Capítulo IV en los artículos 19 al 22 y Capítulo V en los artículos 23 al 29, del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la Universidad de Guadalajara.
- Deberá obtener una calificación aprobatorio en los exámenes parciales, para poderle sumar los puntos del resto de actividades

19.- EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE.

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO PROFESIONAL	CAMPO DE APLICACIÓN
Prácticas de laboratorio	Realiza diferentes prácticas de manejo de técnicas culinarias	Laboratorio de Gastronomía
Revisión bibliográfica	Se dejara trabajos donde es necesario la revisión de los temas.	Aula Biblioteca
Exposición en equipo	Al inicio de semestre se asigna el tema a exponer. Debe demostrar pertinencia de información, dominio del tema, trabajo en equipo, lectura, ortografía, organización, participación de integrantes, material didáctico, bibliografía. Evitar la saturación de texto en su presentación, pueden utilizar imágenes y/o diagramas.	Aula



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Actividades de aprendizaje	En cada unidad se realizarán actividades diversas que favorecerán el aprendizaje y comprensión de la materia. Evidenciando su responsabilidad, capacidad de redactar, describir, análisis, síntesis y organización de información.	Aula
Participación	De forma individual se entregará por escrito, un reporte de su asistencia y/o su participación en actividades extracurriculares. Debe asistir por lo menos a 2 eventos académicos relacionados con la carrera de nutrición y 3 eventos culturales.	Aula Conferencias Foros Presentaciones Eventos culturales Instalaciones escolares

20.- PRÁCTICAS, VIAJES DE ESTUDIO Y SALIDAS DE CAMPO PROGRAMADAS.

PRACTICA	TIPO	FECHA
Aplicación de diferentes técnicas culinarias	Laboratorio	
Aplicación de la gastronomía Nacional		
Aplicación de la gastronomía Internacional		

21.- CALIFICACIÓN.

CRITERIO	PORCENTAJE
Exposición en equipo	10%
Prácticas de laboratorio	50%
Actividades de aprendizaje	10%
Reportes de practicas	10%
Muestra gastronómica	20%
TOTAL	100%

22.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA.

No.	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	No. de páginas
1	9681856545	Iniciación en las técnicas culinarias	Marcela González	2000	Ed. Limusa	361



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

			Garza, Covadonga Torre, Graciela M.			
2	8480551257	Cocina Internacional	CULTURAL	95	Noriega	855
3	9681856553	Introducción a la Gastronomía	Paulina Monroy	95	Esdaí	163
4	84200408710	La cocina y sus misterios	This Herve	99	Acribia	120
5	8497321243	Técnicas culinarias	Pozuelo Talavera Juan Pérez Pérez Miguel Ángel	2002	Thomson	199
6	84200408710	La cocina y sus misterios	Hervé This	1999	Acribia	355
7	968185507	Conceptos básicos de cocina	Rafael Aguirre	1998	Noriega	224
8	8488944577	Entremeses, Aperitivos y Ensaladas	María Mesteayer de Echagüe	1996	R&B	202
9	8428201064	La cocina sus técnicas y sus secretos	Raymond Oliver	1999	Omega	863
10	8497560027	Elaboraciones y Productos culinarios	Mayor Rivas Gustavo	1998	Síntesis	158
11-		Introducción a la gastronomía	Monroy de Sada Paulina	2008	Limusa	
	9681673220 R 641.013 GOM	Diccionario Internacional de la gastronomía	Gómez de Silva Guido	2004		
	958-9271-57-X	Nueva cocina mexicana e internacional			Terranova	



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El buen gusto en la mesa Chuck Williams Edit. Noriega.

La cocina clásica con hierbas aromáticas Jill Norman Edit. Grupo Zeta.

La enciclopedia mundial del queso Harbutt Juliet Edit. Grupo Zeta.

Vinos de América y Europa J. García Anselmo Edit. Zendra Zariquety.

Pescados y Mariscos Le Cordón Bleu Edit. Könnemann.

No.	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	No. de páginas
1	8428318417	Curso de cocina Profesional	Garcés Manuel	1993	Paraninfo	290
2	9684964315	Vivan los tamales	Pilcher M. Jeffrey	1998		280
3	8479151668	La cocina paso a paso		1993	Promexa	225
4	9686932577	Cocina Mexicana a través de los siglos		1997	Clío	61
5	9682471575	Manual de arte culinario	García Atilano Leticia	2005	Trillas	182

Vo. Bo. _____

Vo. Bo. -

Mtra. Alba Rossana Hernández García
Quiñonez

Presidenta de Academia
Academia

Mtra. Esther Alejandra Salazar

Secretario de



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

de Nutrición.

de Nutrición.

Vo. Bo. _____

Dr. Carlos Palomera García

Jefe del Departamento

de Ciencias de la Salud y Ecología Humana.

Nombre y firma de recibido (Representante de grupo), fecha.