

PROGRAMA ANALÍTICO

1. DATOS INFORMATIVOS

DEPARTAMENTO: CIENCIAS ECON. ADMIN. Y COMERC		ÁREA DE CONOCIMIENTO: HOTELERIA	
NOMBRE DE LA ASIGNATURA: BASES PROD. CULINARIA (4.0)		PERIODO ACADÉMICO: PREGRADO S-II OCT18-FEB19	
CÓDIGO: 11017		No. CREDITOS: 4	NIVEL: PREGRADO
FECHA ELABORACIÓN: 16/11/2018	EJE DE FORMACIÓN	HORAS / SEMANA	
		TEÓRICAS: 2	PRÁCTICAS/LABORATORIO 2
DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA: Bases de Producción Culinaria es una asignatura elemental en el área gastronómica, ya que a través de ella aprendemos principios básicos de operación de una cocina, por cuanto en esta asignatura se estudiará y conocerá recetas estándar, terminologías que servirá como lenguaje indispensable para comunicarse dentro de los talleres, además veremos técnicas y métodos de producción utilizados en el área, el origen y composición de salsas, fondos, menús entre otros.			
CONTRIBUCIÓN DE LA ASIGNATURA A LA FORMACIÓN PROFESIONAL: El estudiante deberá supervisar los procesos de producción gastronómica al ser una materia de especialidad en la carrera y está ligado con el objetivo general de la carrera formando ingenieros en hotelería y turismo listos para manejar eventos y grupos turísticos			
RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA CARRERA (UNIDAD DE COMPETENCIA): Utiliza nuevos términos culinarios importantes como lenguaje internacional para poder comunicarse dentro de una cocina, además de tener oportunidades y vivencias reales de trabajo, mediante la realización de prácticas profesionales que fortalezcan sus destrezas y habilidades, para lograr procesos de producción eficaces y relaciones satisfactorias dentro del campo laboral, promueve el trabajo en equipo, en cualquier rol que exija la profesión en el campo gastronómico.			
OBJETIVO DE LA ASIGNATURA: Aplicar las diferentes técnicas de cocina, utilizar lenguaje técnico gastronómico, controlar los estándares de calidad y seguridad e higiene en los productos crudos y elaborados.			
RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA: (ELEMENTO DE COMPETENCIA): Utiliza nuevos términos culinarios importantes como lenguaje internacional para poder comunicarse dentro de una cocina, además de tener oportunidades y vivencias reales de trabajo, mediante la realización de prácticas profesionales que fortalezcan sus destrezas y habilidades, para lograr procesos de producción eficaces y relaciones satisfactorias dentro del campo laboral, promueve el trabajo en equipo, en cualquier rol que exija la profesión en el campo gastronómico.			

2. SISTEMA DE CONTENIDOS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

UNIDADES DE CONTENIDOS	
Unidad 1 Introducción a la Gastronomía	Resultados de Aprendizaje de la Unidad 1 1. Domina teórica y prácticamente, principios de cocina y seguridad alimentaria
1.1 Introducción a la Gastronomía, <ul style="list-style-type: none"> 1.1.1 Breve historia de la cocina y su división tanto clásica como moderna. 1.1.2 Estructura organizacional y funcional de la cocina. 1.1.3 Uniforme 1.1.4 Higiene y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 1.1.5 MaQUINARIA Y UTENSILIOS PARA LA PRODUCCIÓN CULINARIA 1.1.6 TEMINOLOGÍA CULINARIA 1.1.7 TEMPERATURAS Y EQUIVALENCIAS DE PESO 1.1.8 BROMATOLOGÍA 1.1.9 MISE EN PLACE 1.1.10 RECETA ESTÁNDAR 	
1.4 TÉCNICAS CULINARIAS DE CORTE <ul style="list-style-type: none"> 1.2.1 TÉCNICAS CULINARIAS DE CORTE 1.2.2 CORTES DE COCINA PROFESIONALES 	

PROGRAMA ANALÍTICO

UNIDADES DE CONTENIDOS

1.3 METODOS Y TECNICAS DE COCCIÓN

- 1.3.1 METODOS DE COCCIÓN EN ELEMENTOS GRASOS
- 1.3.2 METODOS DE COCCIÓN EN ELEMENTOS LÍQUIDOS
- 1.3.3 METODOS DE COCCIÓN EN SECO

Unidad 2

2.1 FONDOS, SALSAS, PREPARACIONES BÁSICAS VEGETALES, HORTALIZAS, FRUTAS, CEREALES, TUBÉRCULOS, FARINÁCEOS Y HONGOS

Resultados de Aprendizaje de la Unidad 2

- 1 Elabora productos de cocina básica, fondos, salsa, hortalizas, vegetales, tubérculos, farináceos, hongos, frutas, etc.

2.1 FONDOS

- 2.1.1 CLASIFICACION DE LOS FONDOS Y APLICACIÓN.

2.2 SOPAS

- 2.2.1 CLASIFICACION Y APLICACIÓN

2.3 ELEMENTOS DE LIGAZÓN

- 2.3.1 TIPOS Y APLICACION

2.4 SALSAS

- 2.4.1 SALSAS MADRE Y DERIVADOS

- 2.4.2 EMULSIONES ESTABLES E INESTABLES

2.5 APLICACIONES CULINARIAS BASICAS

- VEGETALES, HORTALIZAS, FRUTAS, CEREALES, TUBERCULOS, FARINÁCEOS, HONGOS

Unidad 3

PRODUCCION CARNICA

Resultados de Aprendizaje de la Unidad 3

- 3 Elabora productos cárnicos, aplicando técnicas y principios culinarios.

3.1 AVES

- 3.1.1.2 Técnicas de corte Y APLICACIONES

3.2 CERDO

- 3.2.1 TECNICAS DE CORTE Y APLICACIONES

3.3 PESCADO

- 3.3.1 TECNICAS DE CORTE Y APLICACIONES

3.4 MARISCOS

- 3.4.1 TECNICAS DE CORTE Y APLICACIONES

3.5 HUEVOS Y LACTEOS

- 3.5.1. APLICACIONES

Herramientas financieras para empresas de servicio

3. PROYECCIÓN METODOLÓGICA Y ORGANIZATIVA PARA EL DESARROLLO DE LA ASIGNATURA

(PROYECCIÓN DE LOS MÉTODOS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE QUE SE UTILIZARÁN)

- 1 Clase Magistral
- 2 Talleres
- 3 Investigación Exploratoria
- 4 Prácticas de Laboratorio

PROYECCIÓN DEL EMPLEO DE LA TIC EN LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE

- 1 Herramientas Colaborativas (Google, drive, onedrives, otros)
- 2 Aula Virtual
- 3 Redes Sociales

PROGRAMA ANALÍTICO

4. TÉCNICAS Y PONDERACIÓN DE LA EVALUACIÓN

- En este espacio se expresarán las técnicas utilizadas en la evaluación del proceso de enseñanza aprendizaje o evaluación formativa y sumativa.
- Las técnicas que se recomienda usar son: Resolución de ejercicios, Investigación Bibliográfica, Lecciones oral/escrita, Pruebas orales/escrita, Laboratorios, Talleres, Solución de problemas, Prácticas, Exposición, Trabajo colaborativo, Examen parcial, Otras formas de evaluación.
- Recordar que mientras más técnicas utilicen, la evaluación será más objetiva y el desempeño del estudiante se reflejará en su rendimiento (4 o 5 técnicas).
- Para evaluar se deberá aplicar la rúbrica en cada una de las técnicas de evaluación empleadas. Se debe expresar en puntaje de la nota final sobre 20 puntos. No debe existir una diferencia mayor a dos puntos entre cada técnica de evaluación empleada.
- En la modalidad presencial existen tres parciales en la modalidad a distancia existen dos parciales, toda la planificación de periodo académico se la realiza en función del número de parciales de cada modalidad.
- La ponderación a utilizarse en la evaluación del aprendizaje del estudiante será la misma en las tres parciales.
- Para la aprobación de una asignatura se debe tener una nota final promedio de 14/20, en los tres o dos

5. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA/ TEXTO GUÍA DE LA ASIGNATURA

Titulo	Autor	Edición	Año	Idioma	Editorial
Procesos de elaboración culinaria	Mayor Rivas, Gustavo	1	2011	spa	Síntesis
Escuela de chefs : técnicas paso a paso para la práctica culinaria	Farrow, Joanna		2009	spa	Blume
Diccionario de hostelería : hostelería y turismo, restaurante y gastronomía, cafetería y bar	Gallego, Jesús Felipe	-	2004	spa	Madrid : Thomson

6. FIRMAS DE LEGALIZACIÓN

DIEGO FABRICIO BRAZALES HERRERA
COORDINADOR DE AREA DE CONOCIMIENTO

DIRECTOR DE CARRERA

JULIO TAPIA LEON
DIRECTOR DE DEPARTAMENTO