

## PROGRAMA ANALÍTICO

### 1. DATOS INFORMATIVOS

<b>DEPARTAMENTO:</b> CIENCIAS ECON. ADMIN. Y COMERC		<b>ÁREA DE CONOCIMIENTO:</b> HOTELERIA	
<b>NOMBRE DE LA ASIGNATURA:</b> PROD CULINARIA INTER (4.0)		<b>PERIODO ACADÉMICO:</b> PREGRADO S-II OCT18-FEB19	
<b>CÓDIGO:</b> 31142		<b>No. CREDITOS:</b> 4	<b>NIVEL:</b> PREGRADO
<b>FECHA ELABORACIÓN:</b> 08/05/2018	<b>EJE DE FORMACIÓN</b>	<b>HORAS / SEMANA</b>	
		<b>TEÓRICAS:</b> 1	<b>PRÁCTICAS/LABORATORIO</b> 3

#### **DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA:**

La asignatura de Producción Culinaria Internacional, pertenece al área de formación profesional, en el plano gastronómico, es una materia de carácter teórico práctico, pues a través de ella se adquiere los conocimientos específicos acerca de la historia de la gastronomía mundial, las diferentes técnicas, métodos y costumbres de cada país.

El desarrollo de esta asignatura proporcionará a los alumnos una visión global de las diferentes cocinas que se han destacado a nivel mundial. Por medio del temático propuesto el estudiante estará en capacidad de realizar preparaciones culinarias internacionales de distintos géneros, manipular correctamente los alimentos, aplicar normas de sanitación, así como, la aplicación de las diferentes técnicas profesionales de cocina. Teniendo en mente que "no formamos cocineros, sino expertos en alimentación".

#### **CONTRIBUCIÓN DE LA ASIGNATURA A LA FORMACIÓN PROFESIONAL:**

Evidenciar trabajo en equipo administrando el tiempo y distribución de actividades propias de la actividad gastronómica internacional. Sustentar su practicidad con apoyo de fotografía y video de talleres de cocina.

Concienciar y analizar los diferentes problemas de la operación del área de Producción de alimentos considerando de manera inmediata una solución. Elaboración de receta estándar, mediante la reemplazo de productos tradicionales por productos extranjeros o internacionales a falta de los originales

Generar nuevos conceptos culinarios que se puedan plantear como productos o innovaciones de la industria hotelera, que tengan sustento teórico Manejo y Uso de nuevas tecnologías y productos de vanguardia usados en cocinas internacionales.

Considerar todos y cada uno de los procesos culinarios de manera adecuada  
Elaborar una prueba técnica en grupo, considerando parámetros establecidos y sus resultados.

Elaborar informes claros, concretos y específicos de temáticas hoteleras sobre cocina internacional  
Confeccionar informes escritos sobre lecturas especializadas con lenguaje internacional.

#### **RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA CARRERA (UNIDAD DE COMPETENCIA):**

- Administra empresas turísticas utilizando técnicas modernas para incrementar el confort de los clientes  
Desarrollar en los alumnos un conjunto de conocimientos, técnicas y criterios para planificar una empresa de servicios brinde calidad de entretenimiento y operatividad de los recursos.  
Participa en el diseño de empresas turísticas ligadas con el servicio de alimentos y bebidas además del entretenimiento.
- Guía y explica a los clientes sobre la gama de servicios a brindar en un servicio de restaurante.  
Contribuye en la planificación y organización de negocios ligados al restaurante aplicando técnicas novedosas para controlar los recursos.
- Programa y diseña negocios de servicio de comidas y bebidas en un paquete de entretenimiento  
Diseña y promueve paquetes turísticos sobre la base de conocimientos técnicos y la aplicación de servicios de calidad en un ambiente saludable.  
Aprovecha los diferentes productos en las empresas de alimentos y bebidas complementándose unas con otras.

#### **OBJETIVO DE LA ASIGNATURA:**

- Ejercer sus habilidades en la elaboración de platos internacionales a través de métodos y técnicas culinarias.

#### **RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA: (ELEMENTO DE COMPETENCIA):**

# PROGRAMA ANALÍTICO

Elaboración y montaje de platos internacionales.

## 2. SISTEMA DE CONTENIDOS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

UNIDADES DE CONTENIDOS	
<b>Unidad 1</b>	<b>Resultados de Aprendizaje de la Unidad 1</b>
INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA INTERNACIONAL	COMPRENDE LOS OROGENES DE LA GASTRONOMÍA EN SUS DIFERENTES ETSPAS Y EL DESARROLLO CUINARIO DENTRO DE CADA REGIÓN Y CULTURA
<b>1.1 INTRODUCCIÓN</b> 1.1.1 METODOS Y TECNICAS TRADICIONALES Y VANGUARDISTAS 1.1.2 HISTORIA DE LAS COCINAS 1.1.3 CULTURA GASTRONÓMICA 1.1.4 COCINAS REGIONALES 1.1.5 PRODUCTOS REFERENTES D.O 1.1.6 PLATOS REPRESENTATIVOS <b>Gastronomía Europea.</b> Gastronomía Alemana: Cultura gastronómica. Principales productos Preparación de entradas, platos fuertes y postres  Gastronomía Francesa Cultura gastronómica. Principales productos Preparación de entradas, platos fuertes y postres  Gastronomía italiana Cultura gastronómica. Principales productos Preparación de entradas, platos fuertes y postres  Gastronomía española Cultura gastronómica. Principales productos Preparación de entradas, platos fuertes y postres  Gastronomía GRECA. Cultura gastronómica. Principales productos Preparación de entradas, platos fuertes y postres	
<b>Unidad 2</b>	<b>Resultados de Aprendizaje de la Unidad 2</b>
GASTRONOMIA MESO AMERICANA	Conocimiento de la comida latinoamericana
<b>Gastronomía de Norte América</b> 2.1.1 Gastronomía de Estados Unidos Cultura gastronómica. Principales productos Preparación de entradas, platos fuertes y postres  2.1.2 Gastronomía Mexicana. Cultura gastronómica. Principales productos Preparación de entradas, platos fuertes y postres  <b>Gastronomía Centro aMERICA Y ANDINA</b> Gastronomía colombiana Cultura gastronómica. Principales productos Preparación de entradas, platos fuertes y postres Gastronomía venezolana Cultura gastronómica. Principales productos Preparación de entradas, platos fuertes y postres  Gastronomía Peruana Cultura gastronómica. Principales productos Preparación de entradas, platos fuertes y postres  Gastronomía Chilena Cultura gastronómica. Principales productos Preparación de entradas, platos fuertes y postres Gastronomía Argentina Cultura gastronómica. Principales productos Preparación de entradas, platos fuertes y postres  Gastronomía Brasileña Cultura gastronómica. Principales productos Preparación de entradas, platos fuertes y postres  Gastronomía antillana Cultura gastronómica. Principales productos Preparación de entradas, platos fuertes y postres	
<b>Unidad 3</b>	<b>Resultados de Aprendizaje de la Unidad 3</b>
GASTRONOMIA DE ASIA Y MEDIO ORIENTE	FUSIONA PREPARACIONES GASTRONOMICAS INTERNACIONALES
<b>3.1 Gastronomía de Asia</b> Países Asiáticos. Cultura gastronómica. Principales productos Preparación de entradas, platos fuertes y postres	

# PROGRAMA ANALÍTICO

## UNIDADES DE CONTENIDOS

### 3.1.3 Gastronomía del Medio Oriente

Medio Oriente. Cultura gastronómica. Principales productos Preparación de entradas, platos fuertes y postres

## 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 Prácticas de Laboratorio

### PROYECCIÓN DEL EMPLEO DE LA TIC EN LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE

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

## 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
Cocina Internacional / Antonio López; Dir	[sin autor]		2004	spa	Cutlural
Procesos de cocina	Pérez Oreja, Nuria	-	2007	spa	Madrid : Editorial Síntesis, 2007

## 6. FIRMAS DE LEGALIZACIÓN

# PROGRAMA ANALÍTICO

---

**DIEGO FABRICIO BRAZALES HERRERA**  
COORDINADOR DE AREA DE CONOCIMIENTO

---

DIRECTOR DE CARRERA

---

**JULIO TAPIA LEON**  
DIRECTOR DE DEPARTAMENTO