

	Proceso: Formulación del Currículo y Plan de Estudios Guía de Cátedra	Código:	DOC11-FO-01
		Versión:	3
		Fecha:	23/05/2019
		Hoja:	Página 1 de 2

1. Identificación del Curso/ Módulo					
Nombre del Curso/ Módulo: GASTRONOMIA LATINOAMERICANA	Línea de conocimiento: COCI	Código de materia: COCI 15036	Número de créditos: 3		
Facultad/ Departamento	FAC DE ESTUDIOS TECNI Y TECNOL				
Programa que Administra el curso o módulo	TECN EN GESTION GASTRONOMICA				
Niveles de Formación	Técnico Profesional	X	Especialización		
	Tecnológico Profesional		Maestría		
	Profesional		Doctorado		
Modalidad	Presencial		Dual		Virtual X
Número de horas con acompañamiento del profesor:			Número de horas de trabajo independiente:		
Fecha de actualización de la guía: 28/06/2022					

2. Conocimientos previos requeridos para el curso

3. Justificación
<p>El estudiante requiere obtener conocimientos específicos sobre los procesos de preparación de platos propios de la gastronomía latinoamericana, aplicando técnicas y métodos de cocción de acuerdo al país. Debe tener conocimiento general acerca de las dinámicas gastronómicas de los países latinoamericanos; reconocer los procesos necesarios para el buen desarrollo de cada una de las preparaciones; comprender y manejar el glosario gastronómico básico para tener un buen desarrollo conceptual y la terminología propia de productos alimenticios en cada país.</p>

4. Competencias de formación		
Id	Competencia	Resultado de aprendizaje esperado
1	Distinguir las costumbres gastronómicas de los países latinoamericanos más representativos para diversificar el conocimiento del cocinero realizando preparaciones y actividades de contextualización.	1 - Reconoce los implementos de cocina y técnicas de cocina básicas necesarias para la preparación de platos latinoamericanos en su forma original y moderna. 2 - Identifica correctamente las materias primas más representativas de los países latinoamericanos. 3 - Relaciona las ubicaciones geográficas junto con las producciones primarias de los países latinoamericanos.
2	Utilizar las técnicas de cocina indispensables para la elaboración de entradas tradicionales latinoamericanas, incorporando las principales materias primas de cada región.	1 - Identifica las materias primas latinoamericanas realizando actividades de contextualización como ensayos, mapas de ideas y documentos argumentativos breves. 2 - Aplica técnicas de corte, manipulación y cocción de materias primas a través de la preparación de entradas tradicionales latinoamericanas. 3 - Realiza emplatados tradicionales y vanguardistas de las entradas latinoamericanas según manuales estándar.
3	Aplicar las técnicas de cocina indispensables para la elaboración de platos fuertes tradicionales latinoamericanos, incorporando las principales materias primas de cada región y sus montajes al plato tradicionales y vanguardistas.	1 - Identifica la denominación de las materias primas y técnicas de cocción utilizadas en la preparación de platos fuertes típicos latinoamericanos, fríos y calientes. 2 - Reconoce el vocabulario gastronómico de cada región latinoamericana utilizado en la interpretación de recetas. 3 - Realiza montajes tradicionales y vanguardistas apropiados para los platos fuertes latinoamericanos utilizando técnicas de emplatado innovadoras.

5. Contenidos		
Id	Unidad de aprendizaje	Temáticas
1	Unidad de Trabajo 1 Cultura Gastronómica Latinoamericana.	México Costa Rica Panamá Cuba Puerto Rico Venezuela Perú Chile Argentina
2	Unidad de Trabajo 2 Entradas de los Países Latinoamericanos	México Costa Rica Panamá Cuba Puerto Rico Venezuela Perú Chile Argentina
3	Unidad de Trabajo 3 Platos principales de los países Latinoamericanos	México Costa Rica Panamá Cuba Puerto Rico Venezuela Perú Chile Argentina
4	Unidad de Trabajo 4 Postres de los Países Latinoamericanos	México Costa Rica Panamá Cuba Puerto Rico Venezuela Perú Chile Argentina

6. Evaluación y calificación	
Actividades o tipos de actividades	Porcentaje
Video Expositivo Cocina Latinoamericana	15
Impacto de la cocina latinoamericana en Estados Unidos	15
Entradas tradicionales Latinoamericanas	15
Platos Fuertes tradicionales Latinoamericanas	15
Examen: Cocina Latinoamericana	20

7. Bibliografía
Postres de ARGENTINA: http://blog.recetasargentinas.net/wp-content/uploads/2013/09/12recetasdulces.pdf
Postres de MEXICO: http://www.recetasmexicanas.org/productos/El-Recetario-Diana-Baker.pdf
Postres de CHILE: http://www.memoriachilena.gob.cl/archivos2/pdfs/MC0052710.pdf
Postres de Paraguay: https://cookpad.com/ar/buscar/postres%20de%20paraguay
https://www.youtube.com/watch?v=-6BBIKS2ZdU
https://www.youtube.com/watch?v=4NgJ7PglHcM
SALUD, SABERES Y SABORES. http://www.fao.org/3/I8269ES/i8269es.pdf
RECETARIO LATINOAMERICANO DE LOS COCINEROS DE LA RED DE TERRA MADRE: https://slowfood.com/filemanager/Convivium%20Leader%20Area/RecetarioTM_Latinoamericano.pdf
PLATOS TIPICOS DE PAISES DE AMERICLATINA: http://www.fao.org/3/a-ai012s.pdf
Postres de CUBA: http://www.cubanamera.org/wp-content/uploads/2015/05/05-DULCES-CASEROS.pdf
Postres de COSTA RICA: https://www.visitcostarica.com/sites/default/files/Libro_LIMON_baja.pdf
http://search.proquest.com.bases.unab.edu.co/index

8. Observaciones