

	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 3

1. Identificación del Curso/ Módulo					
Nombre del Curso/ Módulo: <b>GASTRONOMIA COLOMBIANA</b>		Línea de conocimiento: <b>COCI</b>		Código de materia: <b>COCI 25003</b>	
Número de créditos: <b>3</b>					
Facultad/ Departamento		<b>FAC DE ESTUDIOS TECNI Y TECNOL</b>			
Programa que Administra el curso o módulo		<b>TECN EN GESTION GASTRONOMICA</b>			
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: 26/08/2022					

2. Conocimientos previos requeridos para el curso
• Formación de Formadores • Informática aplicada • Inglés • Cocina Básica • Conservación y manipulación de alimentos • Técnicas de Cocina • Practica Técnicas de Cocina

3. Justificación
<p>La herencia cultural del ser humano es muy importante para su desarrollo personal y profesional, permitiéndole crear una relación con su entorno social y la comunidad que le rodea. Las preparaciones tradicionales han sido desplazadas por las influencias modernas como son las comidas rápidas poniendo en peligro las costumbres gastronómicas de cada región de Colombia. Es muy importante entender la gastronomía de la región desde sus orígenes para articular el propósito de sus ingredientes en función de las necesidades del agricultor colombiano, finalizando en preparaciones que desafían el estándar internacional en cuanto a proporción y nutrición, pero que cumplen con las demandas energéticas y económicas del trabajador promedio. Por lo anterior, el estudiante requiere aprender a cerca de la caracterización de la gastronomía colombiana; manifestaciones culturales, costumbres, materias primas representativas, desarrollo e interpretación de recetas típicas, técnicas culinarias que se usan en las diferentes regiones, así como los equipos y utensilios básicos, el protocolo, presentación de productos y nuevas tendencias en gastronomía regional.</p>

4. Competencias de formación		
Id	Competencia	Resultado de aprendizaje esperado
1	Caracteriza la cocina de las diferentes regiones colombianas para entender las condiciones socioculturales del origen de la receta, reproducirla respetando la técnica y los ingredientes típicos que asegure el formato estándar de la receta.	1 - Reconoce la historia gastronómica de las regiones colombianas describiendo los hechos más relevantes que dan inicio a las preparaciones típicas, respetando la denominación de origen al momento de usar recetas estándar. 2 - Describe los ingredientes y platos típicos de cada región colombiana con la implementación de recetas estandarizadas y procedimientos de elaboración que garanticen su reproducción 3 -
2	Elabora los platos fuertes típicos y emblemáticos de las diferentes regiones de Colombia para replicarlo, siguiendo las tipologías y estándares patrimoniales de las diferentes recetas.	1 - Clasifica los principales platos fuertes de cada región colombiana asociados a las diferentes manifestaciones culturales permitiendo desarrollar recetas estándar de cada preparación. 2 - Prepara platos fuertes típicos de las diferentes regiones de Colombia, usando recetas estándar e implementando técnicas de emplatado con tendencias actuales 3 -

<b>Id</b>	<b>Competencia</b>	<b>Resultado de aprendizaje esperado</b>
3	Elabora postres o dulces típicos de Colombia utilizando los Ingredientes y técnicas propias de cada una de las regiones para reproducir la preparación respetando las recetas originales.	1 - Describe los principales postres o dulces de cada región colombiana con la implementación de recetas estandarizadas y procedimientos de elaboración que garanticen su reproducción 2 - Prepara postres o dulces típicos de las diferentes regiones de Colombia, usando recetas estándar e implementando técnicas de emplatao con tendencias actuales. 3 -

## 5. Contenidos

<b>Id</b>	<b>Unidad de aprendizaje</b>	<b>Temáticas</b>
1	Unidad 1 (3 semanas) Caracterización de las Regiones Colombianas	• Historia de la gastronomía de Colombia. • Materias primas usadas en las cocinas colombianas. • Recetario de gastronomía colombiana.
2	Unidad 2 (10 semanas) Elaboración del Mise en place y preparación de entradas frías y calientes, además de platos fuertes	• Preparaciones colombianas • Alimentos envueltos en hojas. • Recetario de gastronomía colombiana (utensilios y métodos de cocción tradicionales)
3	Unidad 3 (3 semanas) Elaboración del Mise en place y preparación de postres.	Preparación de postres o dulces de Colombia enfocado a tendencias de la cocina moderna.

## 6. Evaluación y calificación

<b>Actividades o tipos de actividades</b>	<b>Porcentaje</b>
U1, RAE 1.1. Historia interactiva de los orígenes y evolución de la Gastronomía Colombiana.	10
U1, RAE 1.2. Ruta interactiva de la gastronomía colombiana.	10
U1. RAE 1.1., RAE 1.2. Evaluación: caracterización de las regiones	10
U2. RAE 2.1. Receta Estándar: Clasificación de platos fuertes colombianos.	10
U2. RAE 2.2. Video Chef Colombia Travel: Región Caribe	11
U2. RAE 2.2. Video Chef Colombia Travel: Región Pacífico	11
U2. RAE 2.2. Video Chef Colombia Travel: Región Andina y Orinoquía	11
U3. RAE 3.2. Video: Dulce Colombiano	10
U2. RAE 2.1., 2.2. Video Foro: Presentación de resultados finales	10
U3. RAE 3.1. Infografía: Postres y dulces típicos de Colombia	7

## 7. Bibliografía

Bibliografía básica • Malagón, R. (2019). Saberes y senderos gastronómicos del pacífico chocoano. Chocó. Servicio Nacional de Aprendizaje. [https://repositorio.sena.edu.co/bitstream/11404/5707/1/saberes\\_senderos\\_gastronomicos\\_pacifico\\_chocoano.pdf](https://repositorio.sena.edu.co/bitstream/11404/5707/1/saberes_senderos_gastronomicos_pacifico_chocoano.pdf)

• Ministerio de cultura. (s.f.). Biblioteca básica de Cocinas Tradicionales de Colombia <https://mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>

• Ardila, R., Cassianir, A., Mendoza, C. (2014). Cocina palenquera para el mundo. UNESDOC Biblioteca Digital. <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000245015>

• Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (1983). Recetario mexicano del maíz. coordinación por María Esther Echeverría y Luz Elena Arroyo (segunda edición). México DF: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

• Dangond, L. (1988). Raíces vallenatas. Del pilón y del fogón. p. 57-86. Editorial Colina. Medellín

• Díaz, S. (s.f.). Las hojas de las plantas como envoltura de alimentos. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. Ministerio de Cultura. <http://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-bibliotecacocinas/biblioteca%2014.pdf>

• Morón, C.y Galván, C. (1996). La cocina criolla. Recetas de Córdoba y regiones de la costa Caribe. Domus Libri

• Muñoz Delgado, Juan Jacobo (1972). Platos de las Abuelas, Cocina Tradicional de Popayán. Bogotá (Yerbabuena): Imprenta Patriótica del Instituto Caro y Cuervo.

• Ramírez, P. (1952). Diccionario Indio del Gran Tolima. Editorial Minerva LTDA

• Rodríguez, M. (26 de septiembre de 2020). El arte de envolver la comida en hojas. ¿Un bocadillo envuelto en plástico? ¿Un tamal en lata? No, gracias. Bogotart. <https://bogotart.co/cultura-alternativa/el-arte-de-envolver-la-comida-enhojas/>

• Román De Zurek, T. (2006). Cartagena de Indias en la Olla. Ediciones Gamma.

## 8. Observaciones