



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Programa Semestral

Asignatura:
Cocina Mexicana y Caribeña – LG320

Chef Eloy Enrique Jaramillo

Primer Semestre, 2019

Del 25 de marzo al 13 de julio, 2019

“Cocina Mexicana y Caribeña” permite al estudiante abordar y conocer los orígenes culturales de las gastronomías mexicana y caribeñas, así como realizar preparaciones culinarias tradicionales de sus regiones, entrelazándolas a la autoría de sus presentaciones y fusiones.



I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación de la Asignatura: Cocina Mexicana y Caribeña **Escuela** Gastronomía

Código de Asignatura: 26225 **Código de Horario:** _____ **Semestre:** Quinto **Año:** 3 **Créditos:** 3

Horas de Dedicación: **Total:** 80 **Teóricas:** 16 **Prácticas:** 64 **Pre-Requisitos:** TAC-150

II.- JUSTIFICACIÓN.- Al término del curso, el estudiante será capaz de aplicar los principios y técnicas culinarias básicas para la producción platillos tradicionales de la gastronomía mexicana y caribeña, realizar salsas, antojitos, sopas, platillos y guarniciones. Emplear fusiones, matices, tendencias y montajes vanguardistas para el desarrollo de una cocina mexicana y caribeña innovadora.

III. DESCRIPCIÓN: La asignatura **Cocina Mexicana y Caribeña** (LG 320) es de carácter obligatorio, está diseñada con 3 créditos académicos (1 hora teórica y 4 horas prácticas = 5 horas) a desarrollarse en el primer semestre del tercer año de la Licenciatura en Gastronomía; tiene como pre-requisito, haber aprobado la asignatura Cocina Internacional (TAC 150). El contenido de esta asignatura se enfoca hacia el desarrollo de habilidades, destrezas y actitudes de los participantes en la preparación de comidas tradicionales y vanguardistas de México y el Caribe, considerando sus islas y costas caribeñas de Centro América.

IV.- COMPETENCIAS

• Genéricas

- Aplica los conocimientos en la práctica
- Se organiza y planifica el tiempo eficientemente
- Desarrolla la capacidad creativa
- Desarrollo la capacidad de trabajo en equipo

• Específicas

- Identifica la culturas gastronómicas mexicana y caribeña, a través de su evolución en el tiempo, la clasificación regional de sus cocinas, las influencias religiosas y los intercambios culturales
- Identifica las materias primas empleadas en las cocinas mexicana y caribeña, así como sus denominaciones de origen, productos derivados, formas de elaboración y uso
- Elabora platillos tradicionales y vanguardistas de la gastronomía mexicana y caribeña, respetando las denominaciones y argumentos de sus platillos tradicionales

Facilitador: Chef Eloy Enrique Jaramillo
Primer Semestre, 2019 (del 25 de marzo al 13 de julio)



CRONOGRAMA MODULAR

MÓDULO	TÍTULO	DURACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
1	Gastronomía Mexicana y Caribeña	26 o 27 de marzo y 15 o 16 mayo (10 horas)	2 de mayo (Teórico)
2	Materia prima y platillos tradicionales de México y el Caribe		15 o 16 de mayo (Expo Investigación)
			19 o 20 de junio (Teórico)
3	Cocinas regionales y preparaciones culinarias	1 abril al 13 julio, (55 horas)	22 o 23 de mayo (Práctico)
Semestral: Examen Práctico (tómbola de recetas)			Por definir

Criterios de Evaluación:

- Exposición de Trabajo de Investigación 15 %
- Parciales (3 = 2 teóricos + 1 práctico) 45 %
- Examen Semestral (práctico en equipo de 2) 20 %
- Clases Prácticas 10 %
- Higiene y participación 10 %
- 100 %**

Criterios que ayudan a mejorar la evaluación

- Asistencia
- Puntualidad
- Colaboración con el equipo
- Participación

Estrategias Didácticas a utilizar

- pre-instruccionales

- pre-test y post-test

- co-instruccionales

- clases explicativas
- clases demostrativas y prácticas culinarias

- post-instruccionales

- trabajos en equipos (investigaciones, análisis y conclusiones de temas, prácticas culinarias)
- trabajos individuales (fichas de trabajo, lecturas e investigaciones, cuadros comparativos, análisis FODA)

Facilitador: Chef Eloy Enrique Jaramillo
Primer Semestre, 2019 (del 25 de marzo al 13 de julio)



BIBLIOGRAFÍA

- Muñoz Zurita, Ricardo. **Larousse Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana**. Editorial Larousse. México. 2013. 648 páginas.
- Urquiza, Ignacio. **Cocina Mexicana, patrimonio de la humanidad**. Editorial Larousse. 2010. 312 páginas.
- Gironella De'Angeli, Alicia. **Larousse de la Cocina Mexicana**. Editorial Larousse. 2007. 464 páginas.
- Olvera, Enrique. **La nueva cocina mexicana**. Editorial Larousse. 2000
- John Solís, Janeth. **Alimentos de México**. Editorial Clío. 2000.
- Muñoz Zurita, Ricardo. **Diccionario Enciclopédico de Gastronomía Mexicana Tomo I y II**. Editorial Clío. 2000.
- **Alimentos de México, serie: la cocina a través de los siglos**. Editorial Clío. 1999.
- Cocuera de Mancera, Sonia. **Entre gula y templanza**. FCE. México. 1990.
- Quintana, Patricia. **Las fiestas de la vida en la cocina mexicana**. Editorial Noriega. 1999.
- Parkinson, Rosemary. **El Caribe un paraíso culinario**. Editorial Konemann. 1999. 460 páginas.
- Clavé, Montse. **El sabor en la ruta de Colón: fragmentos y recetas de Canarias, Cuba, República Dominicana, Haití, Guadalupe, Puerto Rico, Jamaica, Trinidad y Venezuela**. Editorial CreateSpace Independent Publishing Platform. 2013. 180 páginas.
- Nina, Juan B. **La Cocina Caribeña**. Editora Mediabyte. 2006. 159 páginas.
- Díaz de Villegas, José Luis. **Puerto Rico: la gran cocina del Caribe**. Editorial de la Universidad de Puerto Rico. Puerto Rico. 2004. 292 páginas.
- Klein, Herbert. **La esclavitud africana en América Latina y el Caribe**. Editorial Madrid Alianza. 2001.
- Blog y apuntes del facilitador en plataforma virtual para estudiantes: www.chefeloyenrique.jimdo.com