



Universidad de La Sabana

FORMATO INSTITUCIONAL DE SYLLABUS

Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social
Dirección de Currículo
Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje
Junio 2020



El siguiente formato hace parte del documento:

Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje.

Este documento ha sido realimentado por la Subcomisión de Procesos Académicos y aprobado para su divulgación y uso institucional el día 24 de junio de 2020. Acta 013 de 2020.

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio



Tenga en cuenta

Al momento de elaborar el Syllabus de la asignatura, siga las orientaciones dadas para diligenciar este formato, las cuales se encuentran en el documento: Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje. Si tiene dudas respecto al contenido de este formato y su diligenciamiento, puede ponerse en contacto con la Dirección de Currículo [Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje](#)

Identificación de la Asignatura:

Asignatura*	Advanced Baking				No. Catálogo*	3383ABK		
Departamento Académico*	Artes Culinarias - Ciencia y Cultura de la Alimentación.							
Nivel de Formación*	Pregrado.		Modalidad*	Presencial.			Idioma*	Inglés.
Créditos Académicos*	2	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	68	Horas de trabajo dirigido*	68	Horas de trabajo autónomo*	34	
Prerrequisitos de aprendizaje*	<p>Conocer la manera adecuada de tratar la materia prima a la hora de alistarla para procesos de cocción. Tener muy claras las técnicas básicas, intermedias y avanzadas de cocción de alimentos. Conocer y entender las normas y procedimientos de manipulación de alimentos para garantizar la inocuidad y la seguridad alimentaria. Tener muy claras las técnicas básicas de panadería.</p>							
Correquisitos de aprendizaje*	No Aplica.							
Componente Internacional*	<p>Seleccione los elementos internacionales que caracterizan la asignatura</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Leyes, estándares, costumbres nacionales e internacionales relacionadas con la práctica de la profesión.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Matices en la terminología propia del campo, en diferentes contextos culturales y lingüísticos.</p> <p><input type="checkbox"/> Retos interculturales en la práctica de la profesión.</p> <p><input type="checkbox"/> Investigaciones y/o proyectos con enfoque internacional y componentes interculturales.</p> <p><input type="checkbox"/> Académicos, profesionales, graduados, invitados que aporten conocimientos o experiencias internacionales (presencial o virtualmente).</p> <p><input type="checkbox"/> Asignatura vinculada a retos o concursos internacionales.</p> <p><input type="checkbox"/> Proyectos o retos con equipos compuestos por profesores y estudiantes internacionales.</p> <p><input type="checkbox"/> Asignatura espejo/twinning desarrollada en conjunto con universidades internacionales.</p>							
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS)*	Decent work and economic growth							
Meta ODS	<p>Capacitando a los estudiantes en las técnicas para desarrollar productos fácilmente comercializables, crear oportunidades de emprendimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> De aquí a 2030, lograr el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todas las mujeres y los hombres, incluidos los jóvenes y las personas con discapacidad, así como la igualdad de remuneración por trabajo de igual valor 							

Descripción de la Asignatura: *

The baking industry is in high demand of professionals with the technical abilities and knowledge to work on continually improve the quality of finished goods as well and continue developing new interesting products, so than the whole industry continues moving forward.

With that in mind, this subject is a continuation of the basics of baking learned in the subject “Panadería y Repostería”, complementing previously acquired knowledge by submerging students deeply into the understanding of how the ingredients and methods used, come into play when formulating new bread formulas and baking other pastries.

Palabras Clave: Levadura, Hornear, Harina

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
ILO01: Aplica habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, las artes culinarias, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Conocimientos.	- Understand and be able to apply baker's percentages.	- Cookies: drop method, bagged method, molded method - Cookies: rolled method, icebox method, bar method - Quick breads, pan cooked batters - Fried doughs, pan cooked doughs - Flat breads and crispy breads - Fast food breads - Croissants and pain au chocolat - Polish method - High in fiber breads and gluten-free breads - Starters: sour dough breads	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	- Understand the difference between the creaming method in cookies and the creaming method in cakes.	- Cookies: drop method, bagged method, molded method - Cookies: rolled method, icebox method, bar method - Quick breads, pan cooked batters	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	- Understand how each ingredient affect the texture of cookies and how the temperature in the oven as well as the temperature of the dough can change the final result.	- Cookies: drop method, bagged method, molded method - Cookies: rolled method, icebox method, bar method creams	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	- Understand the different methods to make cookies and the different consistencies, according to the desired result.	- Cookies: drop method, bagged method, molded method - Cookies: rolled method, icebox method, bar method	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	- Understand the way to obtain different consistencies in royal icing and the right use for each consistency.	- Cookies: rolled method, icebox method, bar method	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	- Understand how each type of fat changes the way a baked product turns out and which to choose according to the specific desired result.	- Quick breads, pan cooked batters	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa

	Conocimientos.	- Understand the 12 stages of bread baking.	- Fast food breads - Poolish method - High in fiber breads and gluten-free breads - Starters: sour dough breads	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	- Understand the different fermentation methods and understand how using each one makes a different final product.	- Fast food breads - Poolish method - High in fiber breads and gluten-free breads - Starters: sour dough breads	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	- Understand how the water percentage may affect the final product in bread making and how it needs to be increased or decreased, depending on the desired end result or the ingredients used.	- Fast food breads - Poolish method - High in fiber breads and gluten-free breads - Starters: sour dough breads	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	- Understand how pre ferments work and the benefits obtained by using them.	- Poolish method - Starters: sour dough breads	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	- Understand the purpose of scoring bread doughs before baking.	- Poolish method - Starters: sour dough breads	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
ILO02: Aplica habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, las artes culinarias, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Capacidades.	- Apply different methods, ingredients and temperatures to obtain a pre-panned result in cookies.	- Cookies: drop method, bagged method, molded method - Cookies: rolled method, icebox method, bar method	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Capacidades.	- Apply the right technique to fry doughs, getting the right surface color while being cooked through.	- Fried doughs, pan cooked doughs	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Capacidades.	- Apply different methods to shape breads and the right technique for scoring bread doughs before baking.	- Poolish method - Starters: sour dough breads	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Capacidades.	- Apply different cooking methods to cook yeast doughs.	- Fried doughs, pan cooked doughs - Flat breads and crispy breads - Fast food breads	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Capacidades.	- Apply the 12 stages of bread baking correctly.	- Bread baking basics: methods, washes and scoring - Methods: sponge, poolish and straight method - Lean breads and rich breads - Laminated yeast doughs	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Capacidades.	- Apply the right rolling technique and control the temperature in laminated yeast doughs.	- Bread baking basics: methods, washes and scoring - Methods: sponge, poolish and straight method - Lean breads and rich breads - Laminated yeast doughs	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Capacidades.	- Apply the right technique to shape croissants and laminated yeast doughs in general.	- Laminated yeast doughs	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.	Actitudes.	Apply teamwork methodologies to enhance group and individual capacities.	- Group workshops and activities.	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa

ILO04: Se comunica de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español como en inglés.	Capacidades.	Present ideas and arguments clearly through written and verbal interventions, using technical language.	Every Class	Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Evaluación formativa
--	--------------	--	-------------	--	----------------------

Bibliografía: *

<p>Gisslen, W. (2013). Professional Baking (6th ed). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons</p> <p>Labensky, S.R., Martel, P., Damme, E.V. (2012). On Baking (3rd ed). Upper Saddle River, NJ: Prentice Hall</p> <p>The Culinary Institute of America. (2015). Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft (3rd ed). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons</p>
--



Universidad de La Sabana

FORMATO INSTITUCIONAL DE SYLLABUS

Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social
Dirección de Currículo
Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje
Junio 2020



El siguiente formato hace parte del documento:

Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje.

Este documento ha sido realimentado por la Subcomisión de Procesos Académicos y aprobado para su divulgación y uso institucional el día 24 de junio de 2020. Acta 013 de 2020.

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio



Tenga en cuenta

Al momento de elaborar el Syllabus de la asignatura, siga las orientaciones dadas para diligenciar este formato, las cuales se encuentran en el documento: Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje. Si tiene dudas respecto al contenido de este formato y su diligenciamiento, puede ponerse en contacto con la Dirección de Currículo [Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje](#)

Identificación de la Asignatura:

Asignatura*	Análisis Sensorial			No. Catálogo*	1522305		
Departamento Académico*	Artes Culinarias - Ciencia y Cultura de la Alimentación.						
Nivel de Formación*	Pregrado.		Modalidad*	Presencial.		Idioma*	Español.
Créditos Académicos*	Escriba el número de créditos académicos que tiene la Asignatura.	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	Escriba el número total de horas de trabajo académico. Recuerde que este número se obtiene multiplicando el total de créditos definidos para la asignatura X 48 (1 crédito = 48 horas de trabajo académico).	Horas de trabajo dirigido*	Escriba el total de horas que el estudiante estará con acompañamiento directo del profesor. Para la modalidad virtual, estas horas se entienden como aquellas destinadas para las sesiones sincrónicas y encuentros con el tutor.	Horas de trabajo autónomo*	Escriba el total de horas que el estudiante tendrá para el desarrollo de actividades de aprendizaje En la modalidad presencial estas horas son identificadas como de trabajo independiente sin contacto directo con el profesor.
Prerrequisitos de aprendizaje*	Aplicar los conocimientos adquiridos sobre materias primas y cómo procesarlas a un nivel gastronómico. Tener bases en probabilidad y estadística para el correcto análisis de datos.						
Correquisitos de aprendizaje*	No Aplica.						
Componente Internacional*	Seleccione los elementos internacionales que caracterizan la asignatura <input checked="" type="checkbox"/> Leyes, estándares, costumbres nacionales e internacionales relacionadas con la práctica de la profesión. <input type="checkbox"/> Matices en la terminología propia del campo, en diferentes contextos culturales y lingüísticos. <input type="checkbox"/> Retos interculturales en la práctica de la profesión. <input type="checkbox"/> Investigaciones y/o proyectos con enfoque internacional y componentes interculturales. <input type="checkbox"/> Académicos, profesionales, graduados, invitados que aporten conocimientos o experiencias internacionales (presencial o virtualmente). <input type="checkbox"/> Asignatura vinculada a retos o concursos internacionales. <input type="checkbox"/> Proyectos o retos con equipos compuestos por profesores y estudiantes internacionales. <input type="checkbox"/> Asignatura espejo/twinning desarrollada en conjunto con universidades internacionales.						
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS)*	12 Producción y Consumo Responsables						
Meta ODS	Promover prácticas de adquisición pública que sean sostenibles, de conformidad con las políticas y prioridades nacionales.						

Descripción de la Asignatura: *

El análisis sensorial en el marco de la gastronomía implica el conocimiento de la relación existente entre los cinco sentidos (Olfato, Gusto, Vista, Tacto y Oído) y las materias primas, procesos de elaboración y productos. En consecuencia, un profesional en gastronomía debe conocer cómo funcionan los sentidos, su relación con la disciplina del Análisis Sensorial y su aplicación en su quehacer profesional. Esta asignatura le permitirá al estudiante interactuar en el medio de los alimentos e identificar y valorar procesos de elaboración; herramientas útiles para el diseño de pruebas sensoriales.

Palabras Clave: Sentidos, Pruebas Sensoriales, Aplicaciones Gastronómicas

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
ILO01: Visión global: Entender ambientes multiculturales en contextos locales y globales.	Conocimientos.	Establecer la relación entre umbrales culturales y análisis sensorial	-Sentidos (Vista, Olfato, Gusto, Oído y Tacto) -Laboratorio gusto. -Gustos básicos. Umbrales	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Capacidades.	Diseñar productos alimenticios teniendo en cuenta características organolépticas (materias primas y producto final)	-Sentidos -Preparación y presentación de muestras sensoriales (Diseños estadísticos, tipos de Jueces) -Pruebas: discriminativas, ordenación, escala, descriptivas. -Aplicaciones gastronómicas	Pensamiento de Diseño en el Aprendizaje (Design Thinking).	Evaluación formativa
ILO02: Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno.	Capacidades.	Elaborar informes de los componentes prácticos (laboratorios, experimentaciones, actividades fuera del aula)	-Bitácora Food Lab -Taller vista, olfato, tacto, oído, gusto -Taller de Excel. -Jueces -Taller de umbrales básicos y gastronómicos -Taller de descriptores sensoriales. -Aplicación gastronómica (Miel, té, quesos, cárnicos, aceite de oliva, chocolate, agua, café, cerveza)	Aprendizaje Basado en el Pensamiento.	Evaluación formativa
	Capacidades.	Categorizar información de las bases de datos científicas y procesarla en favor de los contenidos.	-Elaboración de informes prácticos	Aprendizaje Basado en Evidencias.	Evaluación formativa
	Capacidades.	Simular paneles sensoriales	-Pruebas sensoriales: discriminativas, ordenación, escala, descriptivas. - Aplicación gastronómica (Miel, té, quesos, cárnicos, aceite de oliva, chocolate, agua, café, cerveza)	Aprendizaje Basado en Retos (Challenge Based Learning).	Evaluación formativa

ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.	Actitudes.	Proponer metodologías de trabajo en equipo para asegurar el aprendizaje constante	-Desarrollo de talleres prácticos. - Pruebas sensoriales: discriminativas, ordenación, escala, descriptivas. - Aplicación gastronómica (Miel, té, quesos, cárnicos, aceite de oliva, chocolate, agua, café, cerveza)	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa
	Capacidades.	Diseñar aplicaciones gastronómicas para las pruebas sensoriales	- Pruebas sensoriales: discriminativas, ordenación, escala, descriptivas. - Aplicación gastronómica (Miel, té, quesos, cárnicos, aceite de oliva, chocolate, agua, café, cerveza)	Método de Casos.	Evaluación formativa
ILO04: Ética y responsabilidad social: Demostrar conciencia de temas éticos en el ambiente empresarial, y contribuir a mejorar las condiciones de la sociedad.	Actitudes.	Asumir actitudes responsables frente a la práctica del Análisis Sensorial en la gastronomía y la industria de los alimentos	-Desarrollo de bitácoras - Los sentidos como herramientas de análisis sensorial. - Interacciones sensoriales. Sensación - Percepción. -Sensaciones somatosensoriales -Gustos básicos / umbrales. -Panel sensorial (características, normatividad, aplicación). -Pruebas sensoriales: discriminativas, ordenación, escala, descriptivas. - Aplicación gastronómica (Miel, té, quesos, cárnicos, aceite de oliva, chocolate, agua, café, cerveza)	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Capacidades.	Entender la interacción del ser humano con los alimentos a través de los sentidos	Los sentidos como herramientas de análisis sensorial.	Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Evaluación formativa
	Capacidades.	Aplicar pruebas sensoriales a preparaciones y productos alimenticios	- Pruebas sensoriales: discriminativas, ordenación, escala, descriptivas.	Aprendizaje Basado en Retos (Challenge Based Learning).	Evaluación formativa

			- Aplicación gastronómica (Miel, té, quesos, cárnicos, aceite de oliva, chocolate, agua, café, cerveza) -Proyecto semestral		
	Capacidades.	Desarrollar proyectos que involucren el análisis sensorial con problemáticas de la región	Pruebas sensoriales: discriminativas, ordenación, escala, descriptivas. - Aplicación gastronómica (Miel, té, quesos, cárnicos, aceite de oliva, chocolate, agua, café, cerveza) -Proyecto semestral	Aprendizaje por Descubrimiento.	Evaluación formativa
	Capacidades.	Realizar informes de laboratorio congruentes con el formato de escritura científica y académica teniendo en cuenta el uso del lenguaje técnico propio de la disciplina.	Bitácora Food Lab -Taller vista, olfato, tacto, oído, gusto -Taller de Excel. -Jueces -Taller de umbrales básicos y gastronómicos -Taller de descriptores sensoriales. -Aplicación gastronómica (Miel, té, quesos, cárnicos, aceite de oliva, chocolate, agua, café, cerveza)	Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning).	Evaluación formativa
CCA ILO02: Comunicar de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español como en inglés.	Actitudes.	Exponer las ideas de manera clara, concisa y coherente a través de intervenciones escritas y verbales teniendo en cuenta el uso del lenguaje técnico propio de la disciplina.	Bitácora Food Lab -Taller vista, olfato, tacto, oído, gusto -Taller de Excel. -Jueces -Taller de umbrales básicos y gastronómicos -Taller de descriptores sensoriales. -Aplicación gastronómica (Miel, té, quesos, cárnicos, aceite de oliva, chocolate, agua, café, cerveza)	Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Evaluación formativa

	Capacidades.	Desarrollar proyectos que involucren el análisis sensorial con problemáticas de la región	Bitácora Food Lab -Taller vista, olfato, tacto, oído, gusto -Taller de Excel. -Jueces -Taller de umbrales básicos y gastronómicos -Taller de descriptores sensoriales. -Aplicación gastronómica (Miel, té, quesos, cárnicos, aceite de oliva, chocolate, agua, café, cerveza)	Aprendizaje Basado en Retos (Challenge Based Learning).	Evaluación formativa
CCA ILO03: Aplicar, desarrollar e innovar procedimientos y productos con criterios de ciencia y tecnología de alimentos utilizando propiedades físico-químicas, nutricionales, y sensoriales.	Capacidades.	Proponer ruedas de sabor/olor en función de las perspectivas personales sobre los alimentos	-Sentidos (Vista, Olfato, Gusto, Oído y Tacto). - Taller de umbrales básicos y gastronómicos -Taller de descriptores sensoriales -Aplicación gastronómica (Miel, té, quesos, cárnicos, aceite de oliva, chocolate, agua, café, cerveza)	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa

Bibliografía: *

- Cruz J.(1991). Alimentación y cultura: Antropología de la conducta alimentaria. EUNSA Editores.
- Gibson, M. (2018). Food Science and the culinary arts. Academic Press.
- Hervé T. (2010). Molecular Gastronomy, exploring the science of flavor.
- Hirasa, K.; Takemasa, M.; (2002). Ciencia y tecnología de las especias. Editorial Acribia, S.A.
- Hough G. (2010). Sensory shelf life estimation of food products.
- Howard R. (2009). Sensory and consumer research in food product design and development.
- Jackson, R. (2002). Análisis sensorial de vinos: Manual para profesionales. Editorial Acribia, S.A.
- Jellinek, G. (1990). Sensory Evaluation of Food, Theory and Practice. Ellis Horwood Editores.
- Parker, JK. (2016). Flavour Development, Analysis and Perception in Food and Beverages. Elsevier Science and technology.
- Piqueras-Fiszman, B; Spencer (2016). Multisensory flavor perception. Woodhead publishing series in Food Science Technology.
- Shepherd, G. (2012). Neurogastronomy. How the brain creates flavor and why it matters. New York: Columbia University Press.



Universidad de La Sabana

FORMATO INSTITUCIONAL DE SYLLABUS

Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social
Dirección de Currículo
Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje
Junio 2020



El siguiente formato hace parte del documento:

Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje.

Este documento ha sido realimentado por la Subcomisión de Procesos Académicos y aprobado para su divulgación y uso institucional el día 24 de junio de 2020. Acta 013 de 2020.

Comentado [DOI]: una vez el documento esté listo, esta primera página se puede eliminar.

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio

Identificación de la Asignatura:

Asignatura*	Bebidas Tradicionales Colombianas				No. Catálogo*	4345BTCO	
Departamento Académico*	Artes Culinarias - Ciencia y Cultura de la Alimentación.						
Nivel de Formación*	Pregrado.			Modalidad *	Presencial.		
Idioma *	Español.						
Créditos Académicos*	2	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	144	Horas de trabajo dirigido*	54	Horas de trabajo autónomo*	40
Prerrequisitos de aprendizaje*	Reconocer lo elementos que componen la gastronomía colombiana y los elementos faltantes de investigación en este tema. Implementar los ingredientes de la gastronomía local en cocina y en campo. Tener bases en bebidas o interés en temas afines Aplicar herramientas de investigación en materias primas y su historia.						
Correquisitos de aprendizaje*	No Aplica						
Componente Internacional*	Seleccione los elementos internacionales que caracterizan la asignatura <input checked="" type="checkbox"/> Leyes, estándares, costumbres nacionales e internacionales relacionadas con la práctica de la profesión. <input checked="" type="checkbox"/> Matices en la terminología propia del campo, en diferentes contextos culturales y lingüísticos. <input checked="" type="checkbox"/> Retos interculturales en la práctica de la profesión. <input type="checkbox"/> Investigaciones y/o proyectos con enfoque internacional y componentes interculturales. <input checked="" type="checkbox"/> Académicos, profesionales, graduados, invitados que aporten conocimientos o experiencias internacionales (presencial o virtualmente). <input type="checkbox"/> Asignatura vinculada a retos o concursos internacionales. <input type="checkbox"/> Proyectos o retos con equipos compuestos por profesores y estudiantes internacionales. <input type="checkbox"/> Asignatura espejo/twinning desarrollada en conjunto con universidades internacionales.						
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) *	Objetivo 2: Hambre cero						
Meta ODS	Adoptar medidas para asegurar el buen funcionamiento de los mercados de productos básicos alimentarios y sus derivados y facilitar el acceso oportuno a información sobre los mercados, en particular sobre las reservas de alimentos, a fin de ayudar a limitar la extrema volatilidad de los precios de los alimentos. mantener la diversidad genética de las semillas, las plantas cultivadas y los animales de granja y domesticados y sus especies silvestres conexas, entre otras cosas mediante una buena gestión y diversificación de los bancos de semillas y plantas a nivel nacional, regional e internacional, y promover el acceso a los beneficios que se deriven de la utilización de los recursos genéticos y los conocimientos tradicionales y su distribución justa y equitativa, como se ha convenido internacionalmente						

Comentado [DO2]: Este es el número del catálogo de la asignatura en SIGA?

Comentado [DO3]: Revisar toda esta fila.
1 crédito académico = 48 horas
Si la asignatura tiene 2 créditos entonces serían 96 horas las que se disponen para su desarrollo
La suma del trabajo dirigido y el trabajo autónomo debe darte entonces 96 horas exactas no mas, no menos.

Descripción de la Asignatura: *

De la responsabilidad mundial y la necesidad gastronómica de aprender sobre el mundo de las plantas nativas y sus derivados, se desprende el mundo de la bebidas tradicionales; las cuales resultan ser desconocidas y representan un desafío histórico y sensorial. Dentro de este estudio se enfatizará en la historia, trascendencia, preparación, ceremonias, catación, actualidad gastronómica y relevancia que tiene el mundo de las bebidas y las plantas dentro de la gastronomía nacional.

Las bebidas dejaron de ser un simple disfrute refrescante para llegar a ser fuentes deliciosas de historia no solo gastronómica sino política, social y cultural. Llegar a comprenderlas requiere de un conocimiento de las plantas y de los frutos de nuestro alrededor, creando conciencia, sensibilidad, criterio y respeto. La actualidad gastronómica representa para los nuevos gastronomos una responsabilidad mucho mayor con nuestro entorno y la cultura gastronómica nacional. La única manera de llegar a protegerla es entendiendo sus raíces.

Palabras Clave: Cultura, Sentidos, Seguridad Alimentaria

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
AC ILO 1 Desarrollar habilidades técnicas asociadas con las Artes Culinarias, en entornos locales e internacionales.	Conocimientos.	Reconocer las diferentes plantas y bebidas que se pueden encontrar en Colombia	-Proyectos de creación de bebidas -Ejercicios de montaje de set -Ejercicios de food styling -Presentación y decoración de bebidas -Degustaciones de bebidas	Aprendizaje por Descubrimiento.	Evaluación Formativa
AC ILO 1 Desarrollar habilidades técnicas asociadas con las Artes Culinarias, en entornos locales e internacionales.	Capacidades.	Desarrollar sensibilidad y términos gustativos en los estudiantes por medio del entrenamiento sensorial degustando bebidas frecuentemente.	-Teoría de los sentidos -Cataciones avanzadas -Graficación de color aplicado en bebidas	Aprendizaje por Descubrimiento.	Evaluación Formativa
AC ILO 2 Innovación: Implica descubrir, proponer y desarrollar nuevas ideas o ideas originales aplicables a las artes culinarias	Capacidades.	Identificar los utensilios, técnicas y métodos de preparación de bebidas tradicionales colombianas en diferentes regiones nacionales por medio de su historia y ceremonias.	-Taller de degustación guiada en chocolate, plantas, infusiones, cerveza, etc. -Desarrollo de fotografías para bebidas -Ejercicios prácticos en torno a la preparación de bebidas -Proyectos de desarrollo sobre nuevas recetas en bebidas	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación Formativa
AC ILO 3 Desarrollar habilidades en creatividad y emprendimiento en el ámbito de las artes culinarias para así impactar los entornos relacionados a la industria de alimentos.	Actitudes.	Integrar las dinámicas reales del gremio gastronómico con testimonios de emprendedores reales y activos de este medio.	-Invitados constantes (emprendedores del sector gastronómico) -Expertos invitados en los temas a tratar. -Degustaciones guiadas por expertos invitados -Ejercicios en escenarios reales -Reconocimiento del impacto de las nuevas tendencias en redes sociales con casos reales	Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Evaluación Formativa
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la	Capacidades.	Desarrollar las preparaciones más relevantes de las bebidas tradicionales colombianas, entendiendo su origen, planta y región a estudiar.	-Investigaciones en torno a bebidas en peligro de desaparición -Ejercicios de catación sobre plantas nativas	Aprendizaje Basado en Retos (Challenge Based Learning).	Evaluación Formativa

Comentado [DO4]: En esta columna y para cada RPA se debe: Describir la forma en que se brindará realimentación a los estudiantes durante su proceso. Los medios, técnicas e instrumentos que se sugieren emplear para evaluar el aprendizaje de los estudiantes, de acuerdo con las estrategias de enseñanza, seleccionadas y la relación de la evaluación con los RPA.

Comentado [DO5R4]: Este documento puede guiarle en la toma de decisión de las estrategias de evaluación <https://view.genial.ly/5ffdb6388c21920751cb8aa1>

Comentado [DO6]: Revisar este RPA cuál es el aprendizaje que se espera identificar en el estudiante? cómo sabe que él ha desarrollado sensibilidad y términos gustativos?

Comentado [DO7]: revise el verbo. Es desarrollar o realizar

alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.			-Preparación de fermentos con utensilios tradicionales		
CCA ILO03: Aplicar, desarrollar e innovar procedimientos y productos con criterios de ciencia y tecnología de alimentos utilizando propiedades físico-químicas, nutricionales, y sensoriales.	Conocimientos.	Transformar la forma en que se consumen y se perciben las bebidas tradicionales.	-Visualización de documentales sobre el impacto del producto local en las comunidades colombianas. -Muestra de testimonios reales de emprendedores y agricultores -Investigación sobre testimonios familiares y locales -Taller vista, olfato, tacto, oído, gusto -Cataciones avanzadas -Taller de descriptores sensoriales.	Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Evaluación Formativa
CCA ILO04: Relacionar los procesos histórico-sociales y económicos con el contexto haciendo énfasis en la cocina como elemento cultural.	Conocimientos.	Mostrar al estudiante la filosofía de vida que promueven las bebidas nativas y como se ha transformado al pasar del tiempo a nivel nacional en diferentes regiones. Desde su historia y trascendencia cultural.	-Bitácoras sobre fermentos -Recolección de testimonios -Talleres de comparación de conocimientos -Degustaciones guiadas por expertos y/o emprendedores. -Uso de ingredientes locales escasos en la zona	Aprendizaje Basado en el Pensamiento.	Evaluación Formativa

Comentado [DO8]: Revisar el RPA la acción debe estar centrada en el estudiante, no en el profesor. Que pasa con el estudiante cuando usted le muestra la filosofía de vida... Este RPA está asociado a conocimientos, qué demuestra el estudiante en el RPA para estar asociado a ese componente? compara. esquematiza, explica...

Bibliografía: *

Meyer, Joseph. The herbalist. Meyerbooks.

Aggarwal, Bharat. Healing Spices. Sterling.

Toussaint-Samat, Maguelonne. Historia Natural y Moral de los Alimentos.

Patiños, German, Fogón De Negros. Contenido Andrés Bello

Morales, Enrique. Fogón Caribe.

Vergara y Vergara, José María. Las Tres Tazas.

Maeterlinck, Maurica. La inteligencia de las flores.

El Gran Libro del Chocolate. Editorial Everest S.A

Cuculiansky, Sabrina. El Libro Del Café.

Lou, Mary. The tea enthusiast's handbook. Ten speed press.

Fisher, Aaron. The Way of tea. Tuttle.

Gold, Cynthia. Culinary Tea. Running Press.

Scott, William. The one taste of truth. Shambhala

Comentado [DO9]: Revisar la forma en que se está haciendo la referenciación de la bibliografía.



Universidad de La Sabana

FORMATO INSTITUCIONAL DE SYLLABUS

Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social
Dirección de Currículo
Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje
Junio 2020



El siguiente formato hace parte del documento:

Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje.

Este documento ha sido realimentado por la Subcomisión de Procesos Académicos y aprobado para su divulgación y uso institucional el día 24 de junio de 2020. Acta 013 de 2020.

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio



Tenga en cuenta

Al momento de elaborar el Syllabus de la asignatura, siga las orientaciones dadas para diligenciar este formato, las cuales se encuentran en el documento: Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje. Si tiene dudas respecto al contenido de este formato y su diligenciamiento, puede ponerse en contacto con la Dirección de Currículo [Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje](#)

Identificación de la Asignatura:

Asignatura*	BIOQUIMICA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS			No. Catálogo*	013993 2523		
Departamento Académico*	Artes Culinarias - Ciencia y Cultura de la Alimentación.						
Nivel de Formación*	Pregrado.		Modalidad *	Dual.		Idioma *	Español.
Créditos Académicos*	4	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	192	Horas de trabajo dirigido*	64	Horas de trabajo autónomo*	128
Prerrequisitos de aprendizaje*	CONOCIMIENTO DEL SISTEMA BIOLÓGICO DESDE LA ASIGNATURA DE MICROBIOLOGÍA, CONOCIMIENTO DE HERRAMIENTAS MATEMÁTICAS BÁSICAS COMO PORCENTAJES Y UNIDADES GRAMOS, KILOGRAMOS Y LIBRAS. SISTEMA DE CONVERSIÓN QUE PUEDEN SER ENSEÑADOS EN COCINA BÁSICA						
Correquisitos de aprendizaje*	No Aplica.						
Componente Internacional*	Seleccione los elementos internacionales que caracterizan la asignatura <input checked="" type="checkbox"/> Leyes, estándares, costumbres nacionales e internacionales relacionadas con la práctica de la profesión. FALTA UNA PALABRA CLAVE EN ESTOS DESCRIPTORES Y ES FUNDAMENTACIÓN, ES UNA ASIGNATURA QUE DA FUNDAMENTOS. <input checked="" type="checkbox"/> Matices en la terminología propia del campo, en diferentes contextos culturales y lingüísticos. <input type="checkbox"/> Retos interculturales en la práctica de la profesión. <input checked="" type="checkbox"/> Investigaciones y/o proyectos con enfoque internacional y componentes interculturales. <input checked="" type="checkbox"/> Académicos, profesionales, graduados, invitados que aporten conocimientos o experiencias internacionales (presencial o virtualmente). <input type="checkbox"/> Asignatura vinculada a retos o concursos internacionales. <input type="checkbox"/> Proyectos o retos con equipos compuestos por profesores y estudiantes internacionales. <input type="checkbox"/> Asignatura espejo/twinning desarrollada en conjunto con universidades internacionales.						
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) *	Seleccione el Objetivo de Desarrollo Sostenible con el que se asocia la asignatura (Desplegable con los 17 ODS). Para conocer cada uno de los ODS y sus respectivas metas ingrese aquí ODS 12. PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLE						
Meta ODS	Transcriba la(s) meta(s) del ODS a las que apunta el desarrollo de la asignatura. Para conocer cada uno de los ODS y sus respectivas metas ingrese aquí 12.3 De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per capita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha. 12.2 De aquí a 2030, lograr la gestión sostenible y el uso eficiente de los recursos naturales						

Descripción de la Asignatura: *

La Bioquímica y la tecnología de Alimentos, brindan soporte conceptual para la formación profesional de los gastrónomos de la Universidad de La Sabana, a través de los principales fundamentos de ciencia de los alimentos, aplicados a las artes culinarias. Esta asignatura teórica práctica ofrece a los estudiantes la posibilidad de explicar con criterios técnicos científicos sus preparaciones culinarias creativas.

Palabras Clave: Química de Alimentos, Tecnología de Alimentos, Ciencia y Cocina. [Ingrese aquí para consultar TESAURO](#)

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
ILO02: Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno.	Conocimientos.	Comprender, relacionar y aplicar los principales conceptos de ciencia de alimentos enmarcados dentro de las principales tecnologías de alimentos que se aplican en la gastronomía.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Importancia del concepto global Science and Cooking 2. Carbohidratos : Monosacáridos, Disacáridos. Fuentes de azúcares o compuestos asociados. Diferentes edulcorantes 3. Polisacáridos gelificantes, pectinas. Gelatinización y Retrogradación de almidón. Espesantes y gelificantes 4. Fibras solubles e insolubles e hidrocoloides 5. Lípidos. Estructura. Grasas saturadas e insaturadas. Fritura. Emulsiones 6. Proteínas. Estructura. Propiedades. Retención de agua. Desnaturalización tipos y efectos en los alimentos 7. Propiedades y funciones de enzimas en alimentos. Enzimas endógenas y Exógenas. Diferencias reacciones enzimáticas y no enzimáticas 8. Agua en los alimentos. Concepto actividad de agua. Agua en procesos de remoción o inmovilización. 9. Balance de materia sin reacción química. Sólidos y Agua en procesos culinarios y de alimentos. Concepto porcentaje peso a peso y peso a volumen 10. Transferencia de calor, conducción, convección y radiación. (Aplicación en el quehacer del Gastrónomo). 	Aprendizaje Basado en el Pensamiento.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diseño en Sway de ejemplo aplicado ciencia en la cocina 2. Cuestionarios 3. Diseño de un producto con macrocomponentes carbohidratos y lípidos 4. Reto en casa 5. Evaluación colaborativa 6. Ejercicios Agua / Aplicaciones aw Agua, base húmeda y base seca. 7. Ejercicios balance de materia 8. Ejercicios transferencia de calor

<p>GAS ILO06: Aplica habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, las artes culinarias, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.</p>	<p>Capacidades.</p>	<p>IDENTIFICAR ANALIZAR Y EVALUAR LOS PRINCIPALES CAMBIOS CUANTITATIVOS DE LOS ALIMENTOS EN FUNCIÓN DE SUS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS BIOQUÍMICAS Y DE TRANSFERENCIA DE MASA Y CALOR EN EL ENTORNO DE LA GASTRONOMÍA</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Carbohidratos : Monosacáridos, Disacáridos. Fuentes de azúcares o compuestos asociados. Diferentes edulcorantes 2. Polisacáridos gelificantes, pectinas. Gelatinización y Retrogradación de almidón. Espesantes y gelificantes 3. Fibras solubles e insolubles e hidrocoloides 4. Lípidos. Estructura. Grasas saturadas e insaturadas. Fritura. Emulsiones 5. Proteínas. Estructura. Propiedades. Retención de agua. Desnaturalización tipos y efectos en los alimentos 6. Propiedades y funciones de enzimas en alimentos. Enzimas endógenas y Exógenas. Diferencias reacciones enzimáticas y no enzimáticas 7. Agua en los alimentos. Concepto actividad de agua. Agua en procesos de remoción o inmovilización. 8. Balance de materia sin reacción química. Sólidos y Agua en procesos culinarios y de alimentos. Concepto porcentaje peso a peso y peso a volumen 9. Transferencia de calor, conducción, convección y radiación. (Aplicación en el quehacer del Gastrónomo). 	<p>Aprendizaje por Experimentación.</p>	<p>Prácticas de Laboratorio y socialización de acuerdo con la guía de práctica</p>
<p>ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos</p>	<p>Actitudes</p>	<p>Participar, hacer y evaluar contenidos prácticos de acuerdo con la guía de laboratorio</p>	<p>Guía 1. Carbohidratos monosacáridos Guía 2. Carbohidratos Polisacáridos Guía 3. Carbohidratos gomas hidrocoloides y pigmentos Guía 4. Lípidos Guía 5. Proteínas Guía 6. Enzimas Guía 7. Agua Guía 8. Balance de masa Guía 9. Transferencia de calor</p>	<p>Aprendizaje colaborativo</p>	<p>En la rúbrica existe un ítem de cohesión de trabajo colaborativo</p>

GAS ILO07: Comunicación: Se comunica de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español como en inglés.	Capacidades	Interpreta adecuadamente las lecturas de artículos en idioma inglés	Carbohidratos Proteínas		1. Análisis de Artículo científico (2 por semestre)
					2.

Bibliografía: *

Se refiere a los ítems bibliográficos (libros, artículos, videos, páginas web, audios, capítulos de libros, OVAS, y REDAS, entre otros) que son generales e indispensables y se tratan de manera **transversal** en el desarrollo de la Asignatura.

NOTA 1: Conozca y utilice los recursos disponibles en la biblioteca de la Universidad [AQUÍ](#).

NOTA 2: Asegúrese que esta bibliografía se encuentra en la biblioteca. De lo contrario, recuerde que puede hacer la solicitud de compra de material bibliográfico [AQUÍ](#).

NOTA 3: Para relacionar la bibliografía, utilice las normas específicas empleadas en la disciplina académica o campo profesional con el que se asocia la asignatura. [APA Vancouver](#) [Icontec](#)

BADUI DERGAL, S. (2006). QUIMICA DE LOS ALIMENTOS (4a. ed.). MEXICO: PEARSON EDUCACION. Cita MLA. BADUI DERGAL, SALVADOR.

Damodaran, S., Parkin, K. L., & Fennema, O. R. (2008). Fennema Química de los alimentos: Editado por Srinivasan Damodaran, Kirk L. Parkin y Owen INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE

McGee, H. (1984). On food and cooking: The science and lore of the kitchen. New York: Scribner. Chicago (Author-Date, 15th ed.) McGee, Harold.

Páginas WEB de Interés

<http://www.cienciaicuina.cat/?lang=es>

<http://www.scienceofcooking.com/>

<http://appetit.lab.tid.es/inicio/>: Big data y Gastronomía

<https://www.youtube.com/watch?v=UQzYC2223sw> waffle

<https://www.youtube.com/watch?v=g7uMpLMZzdk> Papel comestible

<https://www.francoischartier.ca/en/taste-buds-molecules/molecular-sommellerie/>

<https://www.youtube.com/watch?v=04mVuKmTEpM> Robotics and cooking (Minuto 39.52)



Universidad de
La Sabana

FORMATO INSTITUCIONAL DE SYLLABUS

Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social
Dirección de Currículo
Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje
Junio 2020



El siguiente formato hace parte del documento:

Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje.

Este documento ha sido realimentado por la Subcomisión de Procesos Académicos y aprobado para su divulgación y uso institucional el día 24 de junio de 2020. Acta 013 de 2020.

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio



Tenga en cuenta

Al momento de elaborar el Syllabus de la asignatura, siga las orientaciones dadas para diligenciar este formato, las cuales se encuentran en el documento: Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje. Si tiene dudas respecto al contenido de este formato y su diligenciamiento, puede ponerse en contacto con la Dirección de Currículo [Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje](#)

Identificación de la Asignatura:

Asignatura*	Cadenas Agroalimentarias				No. Catálogo*	1522103	
Departamento Académico*	Artes Culinarias - Ciencia y Cultura de la Alimentación.						
Nivel de Formación*	Pregrado.		Modalidad*	Presencial.		Idioma*	Español.
Créditos Académicos*	3	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	144	Horas de trabajo dirigido*	64	Horas de trabajo autónomo*	80
Prerrequisitos de aprendizaje*	N/A						
Correquisitos de aprendizaje*	N/A						
Componente Internacional*	<p>Seleccione los elementos internacionales que caracterizan la asignatura</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Leyes, estándares, costumbres nacionales e internacionales relacionadas con la práctica de la profesión.</p> <p><input type="checkbox"/> Matices en la terminología propia del campo, en diferentes contextos culturales y lingüísticos.</p> <p><input type="checkbox"/> Retos interculturales en la práctica de la profesión.</p> <p><input type="checkbox"/> Investigaciones y/o proyectos con enfoque internacional y componentes interculturales.</p> <p><input type="checkbox"/> Académicos, profesionales, graduados, invitados que aporten conocimientos o experiencias internacionales (presencial o virtualmente).</p> <p><input type="checkbox"/> Asignatura vinculada a retos o concursos internacionales.</p> <p><input type="checkbox"/> Proyectos o retos con equipos compuestos por profesores y estudiantes internacionales.</p> <p><input type="checkbox"/> Asignatura espejo/twinning desarrollada en conjunto con universidades internacionales.</p>						
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS)*	12 Producción y Consumo Responsables						
Meta ODS	Promover prácticas de adquisición pública que sean sostenibles, de conformidad con las políticas y prioridades nacionales.						

Descripción de la Asignatura: *

Las cadenas agroalimentarias, a nivel gastronómico, proporcionan una explicación sobre el origen, procesamiento y consumo de cada uno de los alimentos que se conocen. En este sentido, el profesional en gastronomía se ve en la necesidad de conocer cómo se estructuran estas cadenas y cuál es su funcionamiento en el mundo de los alimentos. Esta asignatura le permitirá al estudiante identificar las cadenas agroalimentarias más relevantes y conocer como se producen la mayoría de los alimentos, desde una perspectiva científica. Partiendo del conocimiento adquirido, los estudiantes se enfrentarán a la creación de productos innovadores, que respondan a las necesidades de la industria de los alimentos.

Palabras Clave: Industria de alimentos, cadenas productivas, ciencia de los alimentos.

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
ILO01: Visión global: Entender ambientes multiculturales en contextos locales y globales.	Conocimientos.	Entender la seguridad alimentaria como un elemento clave para las cadenas agroalimentarias.	Introducción y agroindustria. Cadenas agroalimentarias (Unidad temática)	Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Evaluación Formativa
	Capacidades.	Diseñar productos que tengan características sostenibles, capaces de aumentar el valor agregado y preservar elementos culturales del contexto alimentario.	Proyecto final, cadena de lácteos, cadena de leguminosas.	Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning).	Evaluación Formativa
	Conocimientos.	Entender las diferentes realidades mundiales que se evidencian respecto a la producción de algunos bienes alimentarios.	Cadena de cárnicos, cadena de leguminosas, cadena de cacao, proyecto final, debates.	Aprendizaje Basado en Problemas (Problems Based Learning).	Evaluación Formativa
ILO02: Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno.	Conocimientos.	Entender la diferencia entre agroindustria y sistema productivo	Clases introductorias a la asignatura. Todas las unidades de contenido de la asignatura.	Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Evaluación Formativa
	Conocimientos.	Comprender la constitución de las cadenas agroalimentarias más relevantes en la gastronomía. (Actores, flujo, relacionamiento, legislación)	Todas las unidades de contenido de la asignatura.	Aprendizaje Basado en el Pensamiento.	Evaluación Formativa
	Conocimientos.	Comprender la constitución de la cadena Hortofrutícola. (Actores, flujo, relacionamiento, legislación, contexto nacional e internacional, principales productos, derivados, procesamiento, funcionamiento biológico y químico básico de los principales productos.)	Cadena Hortofrutícola	Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Evaluación Formativa
	Conocimientos.	Comprender la constitución de la cadena de Lácteos. (Actores, flujo, relacionamiento, legislación, contexto nacional e internacional, principales productos, derivados, procesamiento, funcionamiento biológico y químico básico de los principales productos.)	Cadena de Lácteos.	Aula Invertida (Flipped Classrom).	Evaluación Formativa
	Conocimientos.	Comprender la constitución de la cadena de Cárnicos. (Actores, flujo, relacionamiento, legislación, contexto nacional e internacional, principales productos, derivados, procesamiento, funcionamiento biológico y químico básico de los principales productos.)	Cadena de Cárnicos	Aprendizaje Basado en Evidencias.	Evaluación Formativa

Conocimientos.	Comprender la constitución de la cadena de cereales y leguminosas. (Actores, flujo, relacionamiento, legislación, contexto nacional e internacional, principales productos, derivados, procesamiento, funcionamiento biológico y químico básico de los principales productos.)	Cadena de cereales y leguminosas	Aprendizaje Basado en Problemas (Problems Based Learning).	Evaluación Formativa
Conocimientos.	Comprender la constitución de la cadena de azúcar, miel y panela. (Actores, flujo, relacionamiento, legislación, contexto nacional e internacional, principales productos, derivados, procesamiento, funcionamiento biológico y químico básico de los principales productos.)	Cadena de Azúcar, Miel y Panela	Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Evaluación Formativa
Conocimientos.	Comprender la constitución de la cadena del cacao. (Actores, flujo, relacionamiento, legislación, contexto nacional e internacional, principales productos, derivados, procesamiento, funcionamiento biológico y químico básico de los principales productos.)	Cadena del Cacao	Aprendizaje Basado en Evidencias.	Evaluación Formativa
Conocimientos.	Comprender la constitución de las cadenas del té, café y mate. (Actores, flujo, relacionamiento, legislación, contexto nacional e internacional, principales productos, derivados, procesamiento, funcionamiento biológico y químico básico de los principales productos.)	Cadena de té, café y mate	Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Evaluación Formativa
Conocimientos.	Comprender la constitución de la cadena de oleaginosas. (Actores, flujo, relacionamiento, legislación, contexto nacional e internacional, principales productos, derivados, procesamiento, funcionamiento biológico y químico básico de los principales productos.)	Cadena de Oleaginosas	Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Evaluación Formativa
Conocimientos.	Comprender a un nivel básico la constitución de la cadena de bebidas alcohólicas. (Actores, flujo, relacionamiento, legislación, contexto nacional e internacional, principales productos, derivados, procesamiento,	Cadena de Bebidas Alcohólicas	Aprendizaje Basado en Evidencias.	Evaluación Formativa

		funcionamiento biológico y químico básico de los principales productos.)			
ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.	Actitudes.	Proponer metodologías de trabajo en equipo para asegurar el aprendizaje constante	Exposiciones grupales (cadena de lácteos y cadena de leguminosas), conversatorios y debates (parciales) y desarrollo del proyecto final.	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación Formativa
	Capacidades.	Diseñar productos innovadores, a partir de la integración de perspectivas múltiples y diversas.	Proyecto final	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación Formativa
ILO04: Ética y responsabilidad social: Demostrar conciencia de temas éticos en el ambiente empresarial, y contribuir a mejorar las condiciones de la sociedad.	Actitudes.	Asumir actitudes responsables frente a la aplicación del conocimiento sobre cadenas agroalimentarias en la gastronomía y la industria de los alimentos	Exposiciones grupales (cadena de lácteos y cadena de leguminosas), conversatorios y debates (parciales) y desarrollo del proyecto final.	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación Formativa
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Capacidades.	Debatir temas relacionados con las problemáticas que enfrenta el mundo de los alimentos, desde una perspectiva gastronómica.	Debates finales, conversatorios y foros de opinión de cada unidad temática del curso, relacionada con una cadena agroalimentaria.	Aprendizaje Basado en el Pensamiento.	Evaluación Formativa
	Capacidades.	Desarrollar productos innovadores, partiendo de los conocimientos adquiridos en la materia.	Proyecto final	Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning).	Evaluación Formativa
	Capacidades.	Entender el funcionamiento interno de una cadena agroalimentaria y saber aplicarlo correctamente en el ámbito gastronómico.	Proyecto final, todas las unidades relacionadas con alguna cadena agroalimentaria.	Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Evaluación Formativa
CCA ILO02: Comunicar de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español como en inglés.	Actitudes.	Exponer las ideas de manera clara, concisa y coherente a través de intervenciones escritas y verbales teniendo en cuenta el uso del lenguaje técnico propio de la disciplina.	Exposiciones grupales (cadena de lácteos y cadena de leguminosas), conversatorios y debates (parciales), video foro, ensayos (unidad introductoria y documental) y desarrollo del proyecto final.	Aprendizaje por Descubrimiento.	Evaluación Formativa
	Capacidades.	Escribir argumentos de manera clara, concisa y fundamentada.	Video foros realizados como sistematización de cada cadena agroalimentaria, ensayos (unidad introductoria y documental) y desarrollo del proyecto final.	Aprendizaje por Descubrimiento.	Evaluación Formativa
	Capacidades.	Argumentar verbalmente sobre los contenidos teóricos adquiridos en la materia, empleando fuentes científicas y	Exposiciones grupales (cadena de lácteos y cadena de leguminosas), conversatorios y debates (parciales), desarrollo del proyecto final.	Aprendizaje por Descubrimiento.	Evaluación Formativa

		diferentes tipos de argumentos en el discurso.			
CCA ILO03: Aplicar, desarrollar e innovar procedimientos y productos con criterios de ciencia y tecnología de alimentos utilizando propiedades físico-químicas, nutricionales, y sensoriales.	Capacidades.	Diseñar productos innovadores, a partir de la adquisición de conocimientos científicos y técnicos sobre los diferentes alimentos abordados en la asignatura.	Proyecto final, exposiciones de Lácteos y leguminosas.	Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning).	Evaluación Formativa

Bibliografía: *

- Alba, C; Díaz, MF, Naranjo E., Guerrero, K.; Durán, J. (2008) Ciencia, Tecnología e Industria de los Alimentos. Grupo Latino Editores
- Graziano da Silva, J. (1994) Complejos Agroindustriales y otros complejos. Agricultura y Sociedad, Vol 72, PP. 205 - 224. Campinas, Brasil.
- Illy, A; Viani, R. (1996) Espresso Coffee. The chemistry of quality. Academic Press .
- International Journal of Gastronomy and Food Science.
- Kay, C. (1995) Desarrollo rural y cuestiones agrarias en la América Latina contemporánea. Agricultura y Sociedad, Vol 75, PP. 27 - 53.
- Labensky, S.; Hause, A., Martel, P. 2015 On Cooking. A textbook of culinary fundamentals. Ed Pearson.
- McGee, H (2011) La cocina y los alimentos: Enciclopedia de la Ciencia y la Cultura de la comida. Barcelona.
- Potter, N; Hotchkiss, J (1997). Food Science. Fifth Edition. Plenum Publishers.
- Smith, E. (1898). Ripening of Cheese. The American Naturalist, 32(378), pp.457-459.



Universidad de La Sabana

FORMATO INSTITUCIONAL DE SYLLABUS

Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social
Dirección de Currículo
Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje
Junio 2020



El siguiente formato hace parte del documento:

Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje.

Este documento ha sido realimentado por la Subcomisión de Procesos Académicos y aprobado para su divulgación y uso institucional el día 24 de junio de 2020. Acta 013 de 2020.

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio

Identificación de la Asignatura: COCINA AVANZADA



Tenga en cuenta

Al momento de elaborar el Syllabus de la asignatura, siga las orientaciones dadas para diligenciar este formato, las cuales se encuentran en el documento: Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje. Si tiene dudas respecto al contenido de este formato y su diligenciamiento, puede ponerse en contacto con la Dirección de Currículo [Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje](#)

Asignatura*	COCINA AVANZADA				No. Catálogo*	1522401	
Departamento Académico*	Artes Culinarias - Ciencia y Cultura de la Alimentación.						
Nivel de Formación*	Pregrado.		Modalidad*	Presencial.		Idioma*	Inglés.
Créditos Académicos*	3	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	Escriba el número total de horas de trabajo académico. Recuerde que este número se obtiene multiplicando el total de créditos definidos para la asignatura X 48 (1 crédito = 48 horas de trabajo académico). (144)	Horas de trabajo dirigido*	Escriba el total de horas que el estudiante estará con acompañamiento directo del profesor. Para la modalidad virtual, estas horas se entienden como aquellas destinadas para las sesiones sincrónicas y encuentros con el tutor. (68)	Horas de trabajo autónomo*	Escriba el total de horas que el estudiante tendrá para el desarrollo de actividades de aprendizaje En la modalidad presencial estas horas son identificadas como de trabajo independiente sin contacto directo con el profesor. (34)
Prerrequisitos de aprendizaje*	<p>Aplicar los conocimientos adquiridos sobre materias primas y cómo procesarlas a un nivel gastronómico.</p> <p>Aplicar los conocimientos adquiridos sobre seguridad e higiene en manejo de cocinas y alimentos.</p> <p>Aplicar los conocimientos adquiridos sobre bio-química de alimentos.</p> <p>Aplicar los conocimientos adquiridos sobre uso básico de equipos de cocina.</p>						
Correquisitos de aprendizaje*	No Aplica.						
Componente Internacional*	<p>Seleccione los elementos internacionales que caracterizan la asignatura</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Leyes, estándares, costumbres nacionales e internacionales relacionadas con la práctica de la profesión.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Matices en la terminología propia del campo, en diferentes contextos culturales y lingüísticos.</p> <p><input type="checkbox"/> Retos interculturales en la práctica de la profesión.</p> <p><input type="checkbox"/> Investigaciones y/o proyectos con enfoque internacional y componentes interculturales.</p> <p><input type="checkbox"/> Académicos, profesionales, graduados, invitados que aporten conocimientos o experiencias internacionales (presencial o virtualmente).</p> <p><input type="checkbox"/> Asignatura vinculada a retos o concursos internacionales.</p> <p><input type="checkbox"/> Proyectos o retos con equipos compuestos por profesores y estudiantes internacionales.</p> <p><input type="checkbox"/> Asignatura espejo/twinning desarrollada en conjunto con universidades internacionales.</p>						
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS)*	12 Producción y Consumo Responsables / 8 Trabajo Decente y Crecimiento Económico.						
Meta ODS	<p>Promover prácticas de adquisición pública que sean sostenibles, de conformidad con las políticas y prioridades nacionales.</p> <p>De aquí a 2020, reducir considerablemente la proporción de jóvenes que no están empleados y no cursan estudios ni reciben capacitación</p>						

Descripción de la Asignatura: *

En el ámbito gastronómico actual los procesos de conservación de alimentos y transformación de materias primas a través de técnicas aplicadas de encurtido, fermentación, maduración, curado, ahumado y embutido de alimentos son de vital importancia. Así mismo el manejo de técnicas de Cocina Modernista, sus equipos y aditivos, y los trasfondos y procesos científicos detrás de cada una de ellas son necesarios en la formación de profesionales gastronómicos, para que puedan enfrentarse en un medio laboral que exige estas habilidades y conocimientos.

Palabras Clave: Conservación de Alimentos, Producción de Alimentos, Cocina Modernista

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
ILO02: Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno.	Conocimientos.	Identificar y entender los diferentes procesos de conservación de alimentos de forma teórica y práctica.	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque al vacío • Cocción Sous Vide • Lácteos • Charcutería • Encurtidos 	Aprendizaje Basado en Evidencias.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	Identificar los principales aditivos utilizados en la cocina moderna, y aprender sus diferentes indicadores de calidad.	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina Modernista: <ul style="list-style-type: none"> ○ Hidrocoloides ○ Espumas ○ Esferificaciones ○ Criogenia 	Aprendizaje Basado en Evidencias.	Evaluación formativa
	Capacidades.	Desarrollar nuevas recetas básicas y avanzadas de cocina.	<ul style="list-style-type: none"> • Diseño de Receta para evaluación Final 	Aprendizaje Basado en Retos (Challenge Based Learning).	Evaluación formativa
	Conocimientos.	Interpretar los sistemas de medición estándar, y aplicar conversiones entre ellos.	<ul style="list-style-type: none"> • Lácteos • Charcutería • Encurtidos • Cocina Modernista: <ul style="list-style-type: none"> ○ Hidrocoloides ○ Espumas ○ Esferificaciones ○ Criogenia 	Aprendizaje Basado en Evidencias.	Evaluación formativa
ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.	Actitudes.	Proponer metodologías de trabajo en equipo para asegurar el aprendizaje constante	<ul style="list-style-type: none"> • Talleres Prácticos • Aplicación gastronómica 	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa
	Capacidades.	Diseñar? ambientes de trabajo en equipo para demostrar los conocimientos y habilidades adquiridos (ej: Bufet).	<ul style="list-style-type: none"> • Bufet de Charcutería 	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Capacidades.	Realizar mediciones estándar de alimentos y aditivos de forma precisa.	<ul style="list-style-type: none"> • Lácteos • Charcutería • Encurtidos • Cocina Modernista: <ul style="list-style-type: none"> ○ Hidrocoloides ○ Espumas ○ Esferificaciones ○ Criogenia 	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión	Capacidades.	Usar de forma efectiva las técnicas básicas de conservación de alimentos a	<ul style="list-style-type: none"> • Lácteos • Charcutería 	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa

gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.		través de curados, embutidos, cuajados, encurtidos, fermentación y maduración.			
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Capacidades.	Usar de forma efectiva las técnicas de empaque, cocción y transformación de alimentos al vacío y sous vide.	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque al vacío • Sous Vide 	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Capacidades.	Usar de forma efectiva las técnicas de cocción y transformación de alimentos de la cocina modernista, incluyendo hidrocoloides, espumas, aires, sifones y sus aditivos correspondientes.	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina Modernista: <ul style="list-style-type: none"> ○ Hidrocoloides ○ Espumas ○ Esferificaciones 	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Capacidades.	Usar de forma efectiva y seguras las técnicas criogenia aplicadas a alimentos con hielo seco y nitrógeno líquido.	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina Modernista: <ul style="list-style-type: none"> ○ Criogenia 	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
CCA ILO02: Comunicar de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español como en inglés.	Actitudes.	Exponer las ideas de manera clara, concisa y coherente a través de intervenciones escritas, digitales y verbales teniendo en cuenta el uso de lenguaje técnico propio de la disciplina.	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicación gastronómica • Talleres Prácticos • Video Journal • Videos de Ahumado y Fermentación. 	Aprendizaje Basado en Retos (Challenge Based Learning).	Evaluación formativa

Bibliografía: *

- Boetticher, Taylor; Miller, Toponia. (2013) In the charcuterie. The fatted calf's guide to making sausage, salumi, pates, Roasts, Confits, and other meaty goods. New York: Ten speed press.
- Imeson, Alan (2010) Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents. Oxford: Blackwell Publishing Ltd.
- Labensky, Sarah; Hause, Alan M; Martel, Priscilla A. (2015) On Cooking. A textbook of culinary fundamentals. New Jersey: Pearson.
- Lersch, Martin (2014) A hydrocolloid recipe collection – V.3.0. Available in: <http://blog.khymos.org/recipe1collection/>.
- McGee, Harold (2004) On food and cooking – The Science and Lore of the Kitchen. New York: Scribner.
- Myhrvold, Nathan; Bilet, Maxime; Young, Chris (2011) Modernist Cuisine – The Art and Science of Cooking. Bellevue: The Cooking Lab.
- Phillips, G.O; Williams, P.A (2009) Handbook of hydrocolloids. New Delhi: Woodhead Publishing Limited.
- Rhulman, Michael. (2005) Charcuterie: the craft of salting, smoking & curing. New York * London: W. W Norton & Company.
- The culinary institute of America. (2011) The professional chef. New Jersey: John Wiley & Sons.



Universidad de La Sabana

FORMATO INSTITUCIONAL DE SYLLABUS

Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social
Dirección de Currículo
Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje
Junio 2020



El siguiente formato hace parte del documento:

Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje.

Este documento ha sido realimentado por la Subcomisión de Procesos Académicos y aprobado para su divulgación y uso institucional el día 24 de junio de 2020. Acta 013 de 2020.

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio



Tenga en cuenta

Al momento de elaborar el Syllabus de la asignatura, siga las orientaciones dadas para diligenciar este formato, las cuales se encuentran en el documento: Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje. Si tiene dudas respecto al contenido de este formato y su diligenciamiento, puede ponerse en contacto con la Dirección de Currículo [Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje](#)

Identificación de la Asignatura:

Asignatura*	Cocina Básica				No. Catálogo*	1522201	
Departamento Académico*	Artes Culinarias - Ciencia y Cultura de la Alimentación.						
Nivel de Formación*	Pregrado.	Modalidad*	Presencial.			Idioma*	Inglés.
Créditos Académicos*	3	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	144	Horas de trabajo dirigido*	144	Horas de trabajo autónomo*	144
Prerrequisitos de aprendizaje*	Tener los conocimientos básicos de las materias primas, teniendo en cuenta las normas básicas de buenas prácticas de manufactura.						
Correquisitos de aprendizaje*							
Componente Internacional*	Seleccione los elementos internacionales que caracterizan la asignatura <input type="checkbox"/> Leyes, estándares, costumbres nacionales e internacionales relacionadas con la práctica de la profesión. <input checked="" type="checkbox"/> Matices en la terminología propia del campo, en diferentes contextos culturales y lingüísticos. <input checked="" type="checkbox"/> Retos interculturales en la práctica de la profesión. <input checked="" type="checkbox"/> Investigaciones y/o proyectos con enfoque internacional y componentes interculturales. <input checked="" type="checkbox"/> Académicos, profesionales, graduados, invitados que aporten conocimientos o experiencias internacionales (presencial o virtualmente). <input type="checkbox"/> Asignatura vinculada a retos o concursos internacionales. <input type="checkbox"/> Proyectos o retos con equipos compuestos por profesores y estudiantes internacionales. <input type="checkbox"/> Asignatura espejo/twinning desarrollada en conjunto con universidades internacionales.						
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS)*	ODS 12 Para conocer cada uno de los ODS y sus respectivas metas ingrese aquí						
Meta ODS	De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per capita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha. Promover prácticas de adquisición pública que sean sostenibles, de conformidad con las políticas y prioridades nacionales. Para conocer cada uno de los ODS y sus respectivas metas ingrese aquí						

Descripción de la Asignatura: *

La clase de Cocina Básica contribuye a la formación del estudiante de Gastronomía, enfocada en su excelencia humana y profesional. El curso introduce al alumno en los métodos de aprendizaje de las técnicas básicas de la cocina clásica francesa, utilizadas en las cocinas profesionales internacionales. Basándose en el estudio y respeto por los productos y técnicas culinarias, el alumno debe desarrollar una pasión por el estudio culinario.

Palabras Clave: Cocina básica, técnicas culinarias, cocina francesa [Ingrese aquí para consultar TESAURO](#)

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
-----------------	------------------------------------	--	--------------------------	-----------------------------	------------------------------

ILO01: Visión global: Entender ambientes multiculturales en contextos locales y globales.	Conocimientos.	Entender las técnicas básicas profesionales de la cocina.	<ul style="list-style-type: none"> • Cortes básicos, conceptos de estandarización de recetas. • Métodos de cocción • Caldos, salsas madres, sopas. • Lácteos, tubérculos, huevos, frituras, salsas calientes emulsionadas. • Ensaladas simples y compuestas, legumbres, pescados, res, cerdo y aves. 	Aprendizaje Basado en Evidencias.	Evaluación formativa.
ILO02: Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno.	Conocimientos.	Apropiar las diferentes técnicas de la cocina básica.	<ul style="list-style-type: none"> • Cortes básicos • Métodos de cocción • Caldos, salsas madres, sopas. • Lácteos, tubérculos, huevos, frituras, salsas calientes emulsionadas. • Ensaladas simples y compuestas, legumbres, pescados, res, cerdo y aves. 	Aprendizaje Basado en el Pensamiento.	Evaluación formativa.
ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.	Actitudes.	Fortalecer la capacidad de trabajar en equipo.	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de exposiciones. • Presentación video journal • Trabajo en equipo por brigadas. 	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa.
ILO04: Ética y responsabilidad social: Demuestra conciencia de temas éticos en el ambiente empresarial, y contribuye a mejorar las condiciones de la sociedad.	Capacidades.	Asumir actitudes responsables frente a la compra, la manipulación y procesamiento de los alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Responsabilizarse de la recepción de la requisición de clase. • Verificación de los ingredientes. • Inventario del mismo para la devolución. 	Aprendizaje Basado en Evidencias.	Evaluación formativa.
GAS ILO07: Comunicación: Se comunica de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español como en inglés.	Capacidades.	Exponer las ideas de manera clara, concisa y coherente a través de intervenciones escritas, digitales y verbales teniendo en cuenta el uso de lenguaje técnico propio de la disciplina en ambos idiomas.	<ul style="list-style-type: none"> • Exposiciones grupales • Resúmenes de las lecturas realizadas previo a la clase. • Los parciales se desarrollan en inglés. • Regularmente se evalúa el vocabulario técnico. 	Aprendizaje Basado en Evidencias.	Evaluación formativa.

AC ILO 1 Desarrollar habilidades técnicas asociadas con las Artes Culinarias, en entornos locales e internacionales.	Capacidades.	Elaborar e interpretar recetas de origen local e internacional.	<ul style="list-style-type: none"> Recetas de origen local e internacional donde aplican la habilidad técnica impartida en la clase. 	Aprendizaje Basado en Evidencias.	Evaluación formativa.
AC ILO 2 Innovación: Implica descubrir, proponer y desarrollar nuevas ideas o ideas originales aplicables a las artes culinarias.	Actitudes.	Explorar nuevas o diferentes preparaciones a partir de las metodologías de aprendidas en clase	<ul style="list-style-type: none"> Propone ideas aplicables dentro de las preparaciones en la clase. 	Aprendizaje Basado en Evidencias.	Evaluación formativa.
ACCB1 Desarrollar una correcta ética de trabajo hacia el trabajo profesional de cocina.	Actitudes.	Asumir actitudes de compromiso y ética profesional de acuerdo al trabajo a desarrollar	<ul style="list-style-type: none"> Buenas prácticas de manipulación de los alimentos. Buena ejecución del trabajo propuesto a realizar en clase. Comprensión del objetivo de la técnica a aprender en clase. 	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa.
ACCB2 Conoce la jerarquía, organización y brigadas de la cocina profesional.	Conocimientos.	Entender y respetar la jerarquía, organización y las brigadas de la cocina enseñadas en clase.	<ul style="list-style-type: none"> Por medio del trabajo en grupo al momento de trabajar. Por medio de las brigadas de limpieza organizadas. 	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa.
ACCB3 Aprender y utilizar el vocabulario profesional de la cocina profesional en español e inglés.	Conocimientos.	Exponer ideas de manera clara, concisa y coherente a través de intervenciones teniendo en cuenta el uso de lenguaje técnico propio de la disciplina en ambos idiomas.	<ul style="list-style-type: none"> Comprende de manera clara las instrucciones a seguir propuestas en las recetas o por las instrucciones del chef. 	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa.
ACCB4 Aprender y utilizar los equipos y utensilios básicos en la cocina profesional.	Capacidades.	Utilizar y manejar apropiadamente los equipos y utensilios para cada ocasión	<ul style="list-style-type: none"> Trabaja de manera adecuada, cómoda y segura con los equipos y utensilios otorgados en clase. 	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa.
ACCB5 Aprender a organizar el puesto de trabajo para permitir procesos culinarios de trabajo limpios y eficientes.	Capacidades.	Identifica y aplica las distintas prácticas de mantener el puesto limpio, y desarrollar procesos organizados y eficientes.	<ul style="list-style-type: none"> Trabaja de manera limpia y eficiente. 	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa.
ACCB6 Identificar los principales alimentos utilizados en la cocina y conocer sus diferentes indicadores de calidad.	Conocimientos.	Reconoce la naturaleza de los ingredientes y aplica el mejor método de manipulación para el fin requerido.	<ul style="list-style-type: none"> Identifica las diferentes familias de alimentos Reconoce los indicadores de calidad Toma decisiones sobre los mejores métodos para la manipulación del producto 	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa.

ACCB7 Aprende a limpiar y preparar alimentos variados.	Capacidades.		<ul style="list-style-type: none"> Prepara los alimentos de manera adecuada para cada tipo de elaboración. 	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa.
ACCB 8 Conoce y aplica las técnicas básicas de corte de verduras, res, pollo, cerdo, conejo, ternera, pescado y marisco, utilizadas en la cocina profesional.	Capacidades.	Aplicar las técnicas básicas de corte para cada tipo de elaboración.	<ul style="list-style-type: none"> Comprende la estructura y composición de los alimentos. Identifica varios tipos y clases de alimentos. Inspecciona y califica la calidad de los alimentos. Compra alimentos adecuadas para sus necesidades Almacena alimentos correctamente 	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa.
ACCB 9 Conoce y aplica las técnicas básicas de cocción de verduras, res, pollo, cerdo, conejo, ternera, pescado y marisco, utilizadas en la cocina profesional.	Capacidades.	Aplicar las técnicas básicas de cocción para cada tipo de elaboración.	<ul style="list-style-type: none"> Aplica los métodos de cocción adecuados para diferentes tipos de alimentos Aplicar varios métodos de cocción 	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa.
ACCB 10 Aprenda e interprete los sistemas de medición estándar y aplique conversiones entre ellos.	Conocimientos.	Apropiar los sistemas de medición	<ul style="list-style-type: none"> Comprender el propósito de estandarizado recetas Convertir cantidades de rendimiento de recetas 	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa.
ACCB11 Aprender a leer, comprender, interpretar y desarrollar recetas básicas.	Capacidades.	Desarrollar recetas básicas.	<ul style="list-style-type: none"> Investiga, interpreta, desarrolla las recetas propuesta en clase 	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa.
ACCB12 Aprender a escribir una receta básica.	Capacidades.	Escribe recetas básicas	<ul style="list-style-type: none"> Usar y escribir recetas estandarizadas Apreciar la necesidad de controles de costos en cualquier Calcular los costos de las recetas operación de servicio de alimentos 	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa.

DANE. (Octubre de 2012). La estructura de la producción de carne bovina en Colombia. Boletín Mensual INSUMOS Y FACTORES ASOCIADOS A LA PRODUCCION AGROPECUARIA, págs. 1-11.
FRIOGAN. (2015). Cortes de carnes. Obtenido de FRIOGAN: <http://www.friogan.com/contenido/contenido.aspx?catID=22&conID=74>

Galvis, P. S. (s.f.). Consumo de huevo y enfermedad cardiovascular.
Gisslen, W. (2011). Professional cooking, seventh edition. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
ICBF. (10 de Julio de 2015). Tabla de composición de alimentos colombianos. Obtenido de Tabla de composición de alimentos colombianos: http://alimentoscolombianos.icbf.gov.co/alimentos_colombianos/consulta_alimento.asp
Instituto de Estudios del Huevo. (2015). huevo.org.es. Obtenido de huevo.org.es: <http://www.huevo.org.es/default.asp>
Jaramillo Sanint, I. (2008). Colombia mar. Bogotá D.C.: Panamericana Forma e Impresos S.A.
Labenski, S. R., Hause, A. M., & Martel, P. A. (2011). On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals. New Jersey: Pearson.
Lynch, F. T. (2011). The book of yields Eighth Edition. Hoboken: John Wiley & Sons, Inc.
Mc Bride, K. (Ed.). (2006). The Professional Chef / The Culinary Institute of America. Hoboken: John Wiley & Sons, Inc.
McGee, H. (2004). On food and cooking, the science and lore of the kitchen. New York: Scribner.
Michael, R. (2009). Ratio, the simple codes behind the craft of everyday cooking. New York: Scribner.
Wright, J., & Treuillé, E. (1997). Guía completa de las técnicas culinarias. (R. Cano Camarasa, Trad.) Barcelona: Carrol & Brown Limited/Le Cordon Bleu BV.

Bibliografía: *



Universidad de La Sabana

FORMATO INSTITUCIONAL DE SYLLABUS

Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social
Dirección de Currículo
Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje
Junio 2020



El siguiente formato hace parte del documento:

Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje.

Este documento ha sido realimentado por la Subcomisión de Procesos Académicos y aprobado para su divulgación y uso institucional el día 24 de junio de 2020. Acta 013 de 2020.

Comentado [DO1]: una vez el syllabus esté terminado, esta pagina se puede eliminar

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio

Identificación de la Asignatura:

Asignatura*		COCINA DEL MMUNDO I			No. Catálogo*	1522403
Departamento Académico*		Artes Culinarias - Ciencia y Cultura de la Alimentación.				
Nivel de Formación*		Pregrado.		Modalidad *	Presencial.	
Créditos Académicos*	Escriba el número de créditos académicos que tiene la Asignatura.	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	Escriba el número total de horas de trabajo académico. Recuerde que este número se obtiene multiplicando el total de créditos definidos para la asignatura X 48 (1 crédito = 48 horas de trabajo académico).	Horas de trabajo dirigido*	Escriba el total de horas que el estudiante estará con acompañamiento directo del profesor.	Horas de trabajo autónomo*
					Para la modalidad virtual, estas horas se entienden como aquellas destinadas para las sesiones sincrónicas y encuentros con el tutor.	
Prerrequisitos de aprendizaje*		<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconocer y aplicar las principales técnicas de cocción. 2. Demostrar el buen uso de las materias primas y los equipos de cocina. 3. Demostrar el buen desempeño y aseo en la cocina. 				
Correquisitos de aprendizaje*		<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender, profundizar y analizar los diferentes tipos de cocción utilizados en cocina y sus aplicaciones en la cocina del Continente Americano. 2. Reconocer las principales especias, materias primas, etc, sus usos y armonía en la cocina. 3. Reconocer los principales ingredientes de la cocina del Continente Americano. 				
Componente Internacional*		Seleccione los elementos internacionales que caracterizan la asignatura <input checked="" type="checkbox"/> Leyes, estándares, costumbres nacionales e internacionales relacionadas con la práctica de la profesión. <input type="checkbox"/> Matices en la terminología propia del campo, en diferentes contextos culturales y lingüísticos. <input type="checkbox"/> Retos interculturales en la práctica de la profesión. <input type="checkbox"/> Investigaciones y/o proyectos con enfoque internacional y componentes interculturales. <input type="checkbox"/> Académicos, profesionales, graduados, invitados que aporten conocimientos o experiencias internacionales (presencial o virtualmente). <input type="checkbox"/> Asignatura vinculada a retos o concursos internacionales. <input type="checkbox"/> Proyectos o retos con equipos compuestos por profesores y estudiantes internacionales. <input type="checkbox"/> Asignatura espejo/twinning desarrollada en conjunto con universidades internacionales.				
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) *		12 Producción y Consumo Responsables				
Meta ODS		Lograr la seguridad alimentaria y la mejora de nutrición y promover la agricultura sostenible				

Comentado [DO2]: se debe completar la información

Descripción de la Asignatura: *

Esta asignatura es importante porque busca en primer lugar dar a conocer las diferentes cocinas de America, sus influencias y su diversidad, su cultura y las filosofías que existen detrás de cada cocina, además promueve la pasión por la Gastronomía en general, respeto al producto y al productor, basado en la investigación, desarrollo de nuevos productos, el conocimiento y el respeto por las técnicas, contribuyendo así con el Programa de Gastronomía en la formación de estudiantes.

Comentado [DO3]: se sugiere eliminar y dejar directo el propósito de la asignatura. Lo que el estudiante puede encontrar al cursarla.

Comentado [DO4]: no hay complemento, es decir no se dice en segundo lugar que busca, podría eliminarse y pasar directo a la acción de conocer.

Cabe resaltar que el continente americano es rico en productos nativos y en su cultura gastronómica que por ser del "nuevo mundo" no se han dado a conocer al 100%, por esta razón es importante para el estudiante conocer qué tenemos para así ofrecerle herramientas para su desarrollo profesional. Las cocinas latinoamericanas gozan de compartir su historia y en algunos casos condiciones geográficas, esto por su puesto da como resultado cocinas similares pero que se a su vez se diferencian. Es importante conocer estas semejanzas y variaciones, de esta manera la evolución de los platos es inminente. Así mismo, es preciso contextualizarnos en la época moderna, la evolución de cada cocina, su alcance a nivel mundial y el significado para cada país.

Palabras Clave: Dedicación, respeto, disciplina.

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
AC ILO 1 Desarrollar habilidades técnicas asociadas con las Artes Culinarias, en entornos locales e internacionales.	Conocimientos.	<ul style="list-style-type: none"> Identificar, conocer, profundizar, diferenciar y dominar las Técnicas y tipos de cocción de los diferentes países de América, desde Canadá hasta Argentina. Desarrollar habilidades de mise en place, preparación y montaje de platos en una cocina profesional. 	<ul style="list-style-type: none"> Introducción a las cocciones, , cocciones. Normas básicas. 	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos. AC ILO 1 Desarrollar habilidades técnicas asociadas con las Artes Culinarias, en entornos locales e internacionales.	Actitudes.	<ul style="list-style-type: none"> Cumplir con las normas de comportamiento dentro de una cocina profesional. Portar el uniforme correctamente y los utensilios básicos de cocinero. Desarrollar habilidades de mise en place, preparación y montaje de platos en una cocina profesional. Gestionar los residuos y basuras correctamente Conocer los principales productos e ingredientes de cada región de América. Saber aplicar las técnicas correctas a cada producto. Aplicar los principios de sostenibilidad durante todo el curso. Desarrollar una investigación enfocada en el producto. 	<ul style="list-style-type: none"> Normas básicas. Bioseguridad en la cocina. Técnicas de cocción de los países del Contienen Americano. 	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
<ul style="list-style-type: none"> ILO01: Visión global: Entender ambientes multiculturales en contextos locales y globales. 	Conocimientos.	<ul style="list-style-type: none"> Identificara y conocerá las diferentes características de los países de la cocina Norte Americana. 	<ul style="list-style-type: none"> Cortes, Fritura, masas de panadería / pastelería Salazones, Masas quebradas sin huevo, glaseado 	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa

Comentado [DO5]: Se sugiere eliminar cabe resaltar.

Comentado [DO6]: revisar las palabras clave. Si se ingresan estas palabras en un buscador llevaría a una asignatura como estas?

Comentado [DO9]: En esta columna y para cada RPA se debe describir la forma en que se brindará realimentación a los estudiantes durante su proceso. Los medios, técnicas e instrumentos que se sugieren emplear para evaluar el aprendizaje de los estudiantes, de acuerdo con las estrategias de enseñanza, seleccionadas y la relación de la evaluación con los RPA.

Comentado [DO10R9]: Este enlace contiene información que puede guiarle en la toma de decisión frente a la evaluación <https://view.genial.ly/5ffdb6388c21920751cb8aa1>

Comentado [DO7]: revise los verbos, use sólo uno. mire que el componente que ha asociado es el de conocimientos entonces el verbo del RPA (que refleja la acción a demostrar por el estudiante) debería estar en esa línea. El dominar una técnica está más asociado con la capacidad, identificar , ...

Comentado [DO8]: Revisar el RPA ¿Cuál es la acción que espera del estudiante? este RPA lo asocia a conocimientos ...

Comentado [DO11]: Esto no es un RPA, parece una de las normas a cumplir a las que se refiere el RPA anterior

Comentado [DO12]: parece un RPA de capacidad. Revisar el verbo o la acción puntual que debe demostrar el estudiante

Comentado [DO13]: este es un RPA de conocimientos, hacer explícito como espera evidenciar que el estudiante ...

Comentado [DO14]: Este RPA es de capacidad. Aplicar las técnicas... a que técnicas se refiere?

Comentado [DO15]: el contexto no es el curso, se entiende que el estudiante lo haría en el curso pero el contexto del ...

Comentado [DO16]: Revisar el RPA que espera que el estudiante demuestre con la investigación? No es un RPA ...

Comentado [DO17]: use 1 solo verbo que se asocie con la acción demostrable y verificable en el estudiante

<ul style="list-style-type: none"> AC ILO 1 Desarrollar habilidades técnicas asociadas con las Artes Culinarias, en entornos locales e internacionales. 		<ul style="list-style-type: none"> Profundizara en las diferentes influencias de esta región. Identificara los productos mas representativos de la cocina Norte Americana. Identificara las técnicas de cocción mas representativas de esta cocina. 	<ul style="list-style-type: none"> Ahumado, horneado, salteado, BBQ, masas de panadería / pastelería Frituras, horneado, flambeado, masas panadería, pastelería. Cocinas Norte Americanas. 		
<ul style="list-style-type: none"> AC ILO 1 Desarrollar habilidades técnicas asociadas con las Artes Culinarias, en entornos locales e internacionales. 	Conocimientos.	<ul style="list-style-type: none"> Identificara y conocerá las diferentes características de los países de Centro America. Profundizara en las diferentes influencias de esta región. Identificara los productos mas representativos de la cocina de Centro America. Identificara las técnicas de cocción mas representativas de estas cocinas. Analizara y encontrara las diversas similitudes de la cocina Centroamericana con la cocina Colombiana. 	<ul style="list-style-type: none"> Nixtamalización, marinadas, tatemado, Fritura, cortes, hervido Moles, alcoholes, salteados, uso de chiles Ahumado, asado, fritura, masas, mojo, baño maría. Cocinas de Centro America. 	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
<ul style="list-style-type: none"> AC ILO 1 Desarrollar habilidades técnicas asociadas con las Artes Culinarias, en entornos locales e internacionales. 	Conocimientos.	<ul style="list-style-type: none"> Identificara y conocerá las diferentes características de los países de Sur América y Jamaica America. Profundizara en las diferentes influencias de esta región. Identificara los productos mas representativos de la cocina de Sur Americay Jamaic. Identificara las técnicas de cocción mas representativas de estas cocinas. Analizara y encontrara las diversas similitudes de la cocina Sur Americana con la cocina Colombiana. 	<ul style="list-style-type: none"> Masas, fritura, guisos, estofado, horneado. Diferencia de los cortes nacionales, Americanos y Argentinos, horneado, asado, parrilla Masas a base de grasa de cerdo, salazones, horneado, coctel Currys, marinadas secas. Cocinas Sur Americanas y Jamaica. 	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
<ul style="list-style-type: none"> AC ILO 1 Desarrollar habilidades técnicas asociadas con las Artes Culinarias, en entornos locales e internacionales. 	Conocimientos.	<ul style="list-style-type: none"> Conocera e identificara las diferentes tecnicas, productos y saberes, antes y despues de la conquista española y la llegada de los europeos. 	<ul style="list-style-type: none"> Tecnicas de cocion del maiz y su importancia desde la America Precolombina. Cocina PreColombina y Prehispanica. 	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa

Comentado [DO18]: a cual región se refiere? de que tipo de influencias habla? entiendo que se refiere a la cocina norteamericna pero cada RPA debe comprenderse de manera separada

Comentado [DO19]: para los RPA use los verbos en infinitivo: Terminados en ar, er ir

Comentado [DO20]: 1 verbo

Comentado [DO21]: RPA incompleto; cuales influencias y cual región?

Comentado [DO22]: se pude resumir con comparar similitudes....

Comentado [DO23]: revisar comentarios a los RPA anteriores

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocera la importancia del aporte de nuestros productos y tecnicas de coccion al mundo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cocinas tradicionales y tecnicas. ▪ Aportes a otras cocinas del mundo, incluyendo productos y saberes tradicionales. 		
	Conocimientos.			Aprendizaje por Experimentación.	

Comentado [DO24]: revisar comentarios RPA anteriores

- The union of agriculture, gastronomy, nutrition; Journal of the world public health Nutrition Association
- The food and culture around the world handbook; Helen C. Brittin
- Atlas cultural de México; instituto nacional de antropología e historia.
- La pasión por el chifa; Humberto Rodríguez Pastor
- Catálogo de recursos gastronómico de México; Consejo nacional para la cultura y las artes de México
- Costa Rica, recetario nacional del frijol; Ministerio de agricultura y ganadería Costa Rica.
- Breve historia de la comida mexicana; Jesús Flores y Escalante.
- Historia de la gastronomía; Cecilia Isabel Gutierrez de Alva
- Arte culinario tradicional, identidad y patrimonio de las culturas de la costa caribe de Nicaragua; UNESCO
- Olla antillana; Lacydes Moreno Blanco
- 84 recetas de cocina americana, Mariano Orzola
- The culture history of Mexican vainilla, Henry Bruman

- Auténtico sabor americano; Javier Guerra
- Procesos de cocina, José Luis Armendaris.
- Jamie´s America, Jamie Oliver
- Cocina peruana, nuestro sabor para el mundo, Wust ediciones
- Siete Fuegos, Francis Mallman.
- BIt, Laurent Tourondel
- San Francisco, Williams Sonoma
New York, Williams Sonoma
- Larousse de la gastronomía mexicana, Alicia y Gregorio De´Angeli
- Las primeras cocinas de America, Ann Sophie de Coe. Fondo de Cultura Económica
- Perú con mucho gusto.

CIBERGRAFÍA

- FoodNetwork Canada
- FoodNetwork
- Theword50best
- BonAppetit Magazine
- Food in Every Country
- Eat Magazine Canada
- chefsofinstagram
- Gastroart
- Chefstalk
- Factsoffood
- Theartofplating
- Bonappetitmag

Bibliografía: *



Universidad de La Sabana

FORMATO INSTITUCIONAL DE SYLLABUS

Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social
Dirección de Currículo
Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje
Junio 2020



El siguiente formato hace parte del documento:

Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje.

Este documento ha sido realimentado por la Subcomisión de Procesos Académicos y aprobado para su divulgación y uso institucional el día 24 de junio de 2020. Acta 013 de 2020.

Comentado [DO1]: Esta página se puede eliminar en la versión final del Syllabus

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio

Identificación de la Asignatura:

Asignatura*		COCINA DEL MMUNDO II			No. Catálogo*	1522503
Departamento Académico*		Artes Culinarias - Ciencia y Cultura de la Alimentación.				
Nivel de Formación*		Pregrado.		Modalidad *	Presencial.	
Créditos Académicos*	Escriba el número de créditos académicos que tiene la Asignatura.	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	Escriba el número total de horas de trabajo académico. Recuerde que este número se obtiene multiplicando el total de créditos definidos para la asignatura X 48 (1 crédito = 48 horas de trabajo académico).	Horas de trabajo dirigido*	Escriba el total de horas que el estudiante estará con acompañamiento directo del profesor.	Horas de trabajo autónomo*
					Para la modalidad virtual, estas horas se entienden como aquellas destinadas para las sesiones sincrónicas y encuentros con el tutor.	
Prerrequisitos de aprendizaje*		<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconocer y aplicar las principales técnicas de cocción. 2. Demostrar el buen uso de las materias primas y los equipos de cocina. 3. Demostrar el buen desempeño y aseo en la cocina. 				
Correquisitos de aprendizaje*		<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender, profundizar y analizar los diferentes tipos de cocción utilizados en cocina y sus aplicaciones en la cocina Asiática. 2. Reconocer las principales especias y sales utilizadas, sus usos y armonía en la cocina. 3. Reconocer los principales ingredientes de la cocina asiática. 				
Componente Internacional*		Seleccione los elementos internacionales que caracterizan la asignatura <input type="checkbox"/> Leyes, estándares, costumbres nacionales e internacionales relacionadas con la práctica de la profesión. <input type="checkbox"/> Matices en la terminología propia del campo, en diferentes contextos culturales y lingüísticos. <input type="checkbox"/> Retos interculturales en la práctica de la profesión. <input type="checkbox"/> Investigaciones y/o proyectos con enfoque internacional y componentes interculturales. <input type="checkbox"/> Académicos, profesionales, graduados, invitados que aporten conocimientos o experiencias internacionales (presencial o virtualmente). <input type="checkbox"/> Asignatura vinculada a retos o concursos internacionales. <input type="checkbox"/> Proyectos o retos con equipos compuestos por profesores y estudiantes internacionales. <input type="checkbox"/> Asignatura espejo/twinning desarrollada en conjunto con universidades internacionales.				
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS)*		12 Producción y Consumo Responsables				
Meta ODS		Lograr la seguridad alimentaria y la mejora de nutrición y promover la agricultura sostenible				

Comentado [DO2]: es necesario completar estos campos

Descripción de la Asignatura: *

Esta asignatura **es importante porque** busca **en primer lugar** dar a conocer las diferentes cocinas del Asia, sus influencias y su diversidad, su cultura y las filosofías que existen detrás de cada cocina, además promueve la pasión por la Gastronomía en general, **respeto al producto y al productor**, basado en la investigación, desarrollo de nuevos productos, el conocimiento y el respeto por las técnicas, contribuyendo así con el Programa de Gastronomía en la formación de estudiantes.
Palabras Clave: Dedicación, respeto, disciplina.

Comentado [DO3]: Revisar la correspondencia entre las palabras clave y la relación directa con la asignatura. Las palabras acá presentadas no llevan a un curso de cocinas de Asia.

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
AC ILO 1 Desarrollar habilidades técnicas asociadas con las Artes Culinarias, en entornos locales e internacionales.	Conocimientos.	<ul style="list-style-type: none"> Identificar, profundizar y diferenciar las Técnicas y tipos de cocción de las sopas y potajes y su importancia en la cocina Asiática. 	<ul style="list-style-type: none"> Introducción a las cocciones. , cocciones, el calor y el fuego. Técnicas de cocción I Sopas y potajes, tipos de cocción. 	Aprendizaje Basado en Evidencias.	Evaluación <u>formativa</u>
ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.	Actitudes.	<ul style="list-style-type: none"> Demostrará que sabe utilizar los equipos de cocina y sabe comportarse en la misma. Identificará y conocerá el contenido práctico y teórico de la materia. 	<ul style="list-style-type: none"> Normas básicas. Bioseguridad en la cocina. Técnicas de cocción de los países asiáticos. 	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación <u>formativa</u>
<ul style="list-style-type: none"> ILO01: Visión global: Entender ambientes multiculturales en contextos locales y globales. AC ILO 1 Desarrollar habilidades técnicas asociadas con las Artes Culinarias, en entornos locales e internacionales. 	Seleccione el Componente con el que se relaciona la asignatura.	<ul style="list-style-type: none"> Identificará y conocerá las diferentes características de los países de la cocina asiática. Profundizará en las diferentes influencias de la cocina asiática. Identificará los productos más representativos de la cocina asiática. Identificará las técnicas de cocción más representativas de la cocina asiática. Analizará y encontrará las diversas similitudes de la cocina asiática con la cocina Colombiana. Comprenderá el porque de nuestras influencias Árabe, África, Española, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> Influencias culturales y gastronómicas en los países asiáticos. Filosofía asiática. Imperio Otomano. Cocina China, Árabe y Turca. Orígenes y usos del Wok. Stir fry 	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación <u>formativa</u>
AC ILO 1 Desarrollar habilidades técnicas asociadas con las Artes Culinarias, en entornos locales e internacionales.	Conocimientos.	<ul style="list-style-type: none"> Demostrará que sabe equilibrar los sabores. Identificará y conocerá los diferentes productos que componen las diferentes sopas y 	<ul style="list-style-type: none"> Uso del wok, plancha, parrilla (teriyaki). Pochado. Parrillado. técnicas de extracción. 	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación <u>formativa</u>

Comentado [DO4]: usar un sólo verbo

Comentado [DO5]: En esta columna y para cada RPA se debe describir la forma en que se brindará realimentación a los estudiantes durante su proceso. Los medios, técnicas e instrumentos que se sugieren emplear para evaluar el aprendizaje de los estudiantes, de acuerdo con las estrategias de enseñanza, seleccionadas y la relación de la evaluación con los RPA.

Comentado [DO6]: ¿Cómo demuestra que sabe utilizar? centrarse en la acción verificable. en el aprendizaje puntual. igual con saber comportarse. Hay que revisar el RPA

Comentado [DO7]: este no es un RPA revisar que es lo que quiere con esto. Cuál es el aprendizaje del estudiante?

Comentado [DO8]: Revisar la estructura de los RPA parecen estar relacionados con conocimientos

Comentado [DO9]: Revisar el RPA parece ser de capacidad

		salteados propuestos en las recetas. ▪ Identificar, profundizar y diferenciar las Técnicas y tipos de en la cocina mundial.	▪ Rebosados asiáticos y salteado.		
AC ILO 1 Desarrollar habilidades técnicas asociadas con las Artes Culinarias, en entornos locales e internacionales.	Conocimientos.	▪ Demostrar que sabe equilibrar los sabores. ▪ Identificar y conocer los diferentes productos que componen los diferentes currys y sambales propuestos en las recetas. ▪ Identificar, profundizar y diferenciar las técnicas y tipos de cocción de la cocina callejera y su importancia en la cocina mundial. ▪ Conocer y diferenciar los diferentes tipos de curry y sambales. ▪ Demostrar que sabe hacer un asado a la parrilla al estilo asiático.	▪ Currys. ▪ Sambal ▪ Fermentos y su importancia en la cocina ancestral y contemporánea. ▪ Los fermentos y la medicina tradicional.	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
AC ILO 1 Desarrollar habilidades técnicas asociadas con las Artes Culinarias, en entornos locales e internacionales.	Conocimientos.	▪ Demostrar que sabe equilibrar los sabores. ▪ Identificar y conocer los diferentes productos que componen las diferentes preparaciones Indias propuestas en las recetas. ▪ Identificar, profundizar y diferenciar las técnicas y tipos de cocción de la cocina de la India y su importancia en la cocina mundial. ▪ Conocer y diferenciar diferentes panes indios.	▪ Técnica de arroz basmati. ▪ Recetas con legumbres. ▪ técnicas para hacer panes Indios.	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
AC ILO 1 Desarrollar habilidades técnicas asociadas con las Artes Culinarias, en entornos locales e internacionales.	Conocimientos.	▪ Demostrar que sabe equilibrar los sabores. ▪ Identificar y conocer los diferentes productos que componen las diferentes cocinas Sirio, Libanesa y Palestina propuestas en las recetas.	▪ Emulsiones a base de frutos secos. ▪ Salsas espesas a base de canela y especias. ▪ Cocción es con queso de cabra.	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa

Comentado [DO10]: un sólo verbo medible
 Los RPA Son declaraciones explícitas de lo que se espera que el estudiante sea capaz de hacer o demostrar al finalizar el curso. Entendiendo este "hacer" como un "saber actuar complejo" y no como un listado de acciones o tareas a ejecutar.

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificara, profundizara y diferenciara las técnicas y tipos de cocción de la cocina de Líbano, Siria y Palestina, así como de Medio Oriente, Siria, Marruecos, Japón, Nepal, y su importancia en la cocina mundial. ▪ Demostrara que sabe hacer salsas a base de frutos secos y como se deben emulsionar. ▪ Aprenderá a realizar postres de esta región a base de masa filo. ▪ Comprender, reconocer y aplicar técnicas ancestrales de JAPON Y CHINA y la importancia de estas en la cocina actual. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mezclas entre productos dulces y salados. ▪ Cocciones con cordero. ▪ Emulsiones a base de legumbres. ▪ Pato Pekin, Baos, topings, marinados y ahumados. ▪ Masa tipo Dumpling, postre con pastas saladas, comida callejera. 		
--	--	---	--	--	--

*Judy Bastryra and Becky Jhonson, Thai Food and cooking. EDITORIAL LIBSA 2007. - MAINCENT, Michel, Cuisine de Référence. París, Ediciones BPI 1993.
 - MAINCENT, Michel, Technologie Culinaire. París, Ediciones BPI 1999.
 - PHILIP, Pauli, Classical Cooking. The Modern Way. Methods and Techniques. EE UU, John Wiley & Sons, Inc 1999
 - WRIGHT, Juri, Guía Completa de Técnicas Culinarias del Cordon Bleu. España, Ed. Blume. 1997
 - LUJAN, Nestor, Historia de la Gastronomía. España, Ediciones Folio. 1997
 - COENDERS, A., Química Culinaria. España, Ed. Acribia. 1996
 - Guía Completa de Alimentos. Canadá, Ed. Könemann. 1999
 - LARRAÑAGA, I., Control e Higiene de los Alimentos. España, Ed. Mc Graw Hill 1998
 * Terry tan. Everything chinese, Marshall Cavendish 2009. *Trinh Diem Vy. Taste Vietnam. Phuong Dong Publishing House 2011.
<https://www.youtube.com/watch?v=M4elw9rls9Y>
<https://www.youtube.com/watch?v=Yeom3i4KzA0>
<https://www.youtube.com/watch?v=rGKX3nHltq4>
<https://www.youtube.com/watch?v=Q7QPAeOdXqA>
https://www.youtube.com/watch?v=B6X_XQJBKL8
<https://www.youtube.com/watch?v=Voy32L7JGCI>
<https://www.youtube.com/watch?v=4bBJDnLIRoc>

<https://www.youtube.com/watch?v=v167-OdMBGI>
<https://www.youtube.com/watch?v=M1L46xWCWCo>

Comentado [DO11]: Estos pueden ser recursos que use en el planeados o guía de aprendizaje no acá en el syllabus

Bibliografía: *



Universidad de La Sabana

FORMATO INSTITUCIONAL DE SYLLABUS

Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social
Dirección de Currículo
Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje
Junio 2020



El siguiente formato hace parte del documento:

Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje.

Este documento ha sido realimentado por la Subcomisión de Procesos Académicos y aprobado para su divulgación y uso institucional el día 24 de junio de 2020. Acta 013 de 2020.

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio



Tenga en cuenta

Al momento de elaborar el Syllabus de la asignatura, siga las orientaciones dadas para diligenciar este formato, las cuales se encuentran en el documento: Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje. Si tiene dudas respecto al contenido de este formato y su diligenciamiento, puede ponerse en contacto con la Dirección de Currículo [Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje](#)

Identificación de la Asignatura: COCINA INTERMEDIA

Asignatura*	COCINA INTERMEDIA				No. Catálogo*	1522301		
Departamento Académico*	Artes Culinarias - Ciencia y Cultura de la Alimentación.							
Nivel de Formación*	Pregrado.			Modalidad*	Presencial.		Idioma*	Inglés.
Créditos Académicos*	3	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	144	Horas de trabajo dirigido*	68	Horas de trabajo autónomo*	34	
Prerrequisitos de aprendizaje*	<p>Aplicar los conocimientos adquiridos sobre materias primas y cómo procesarlas a un nivel gastronómico.</p> <p>Aplicar los conocimientos adquiridos sobre seguridad e higiene en manejo de cocinas y alimentos.</p> <p>Aplicar los conocimientos adquiridos sobre uso básico de equipos de cocina.</p> <p>Aplicar los conocimientos básicos adquiridos sobre cortes básicos y técnicas de cocción.</p>							
Correquisitos de aprendizaje*	No Aplica.							
Componente Internacional*	<p>Seleccione los elementos internacionales que caracterizan la asignatura</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Leyes, estándares, costumbres nacionales e internacionales relacionadas con la práctica de la profesión.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Matices en la terminología propia del campo, en diferentes contextos culturales y lingüísticos.</p> <p><input type="checkbox"/> Retos interculturales en la práctica de la profesión.</p> <p><input type="checkbox"/> Investigaciones y/o proyectos con enfoque internacional y componentes interculturales.</p> <p><input type="checkbox"/> Académicos, profesionales, graduados, invitados que aporten conocimientos o experiencias internacionales (presencial o virtualmente).</p> <p><input type="checkbox"/> Asignatura vinculada a retos o concursos internacionales.</p> <p><input type="checkbox"/> Proyectos o retos con equipos compuestos por profesores y estudiantes internacionales.</p> <p><input type="checkbox"/> Asignatura espejo/twinning desarrollada en conjunto con universidades internacionales.</p>							
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS)*	12 producción y Consumo Responsables / 8 Trabajo Decente y Crecimiento Económico.							
Meta ODS	Promover prácticas de adquisición pública que sean sostenibles, de conformidad con las políticas y prioridades nacionales. De aquí a 2020, reducir considerablemente la proporción de jóvenes que no están empleados y no cursan estudios ni reciben capacitación							

Descripción de la Asignatura: *

Actualmente, los profesionales de la Gastronomía se enfrentan a una gran competencia y un mundo cambiante y globalizado. Por esto, es muy importante que sean profesionales muy capacitados, disciplinados, con valores humanos y que tengan muy sólidas sus bases de conocimientos para poder cumplir con las expectativas del mercado. Desde la asignatura de Cocina Intermedia, proponemos formar cocineros con criterio propio, conocedores de las técnicas y del producto.

Palabras Clave: Pasión / Valores / Técnicas de cocina / producto fresco / Calidad / disciplina

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
ILO02: Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno.	Conocimientos.	Identificar y entender las diferentes técnicas de cocción aplicables a la producción de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> Pasta fresca Productos lácteos 	Aprendizaje Basado en Evidencias.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	Identificar los diferentes productos usados en la cocina y aprender a identificar los indicadores de calidad.	<ul style="list-style-type: none"> Hongos Productos Lácteos Especias y condimentos Crustáceos Moluscos Vísceras y despojos Cordero Pavo Pato Cereales y legumbres 	Aprendizaje Basado en Evidencias.	Evaluación formativa
	Capacidades.	Desarrollar un pensamiento crítico frente a los alimentos y preparaciones.	<ul style="list-style-type: none"> Diseño de Receta para evaluación Final 	Aprendizaje Basado en Retos (Challenge Based Learning).	Evaluación formativa
	Conocimientos.	Interpretar los sistemas de medición estándar, y aplicar conversiones entre ellos.	<ul style="list-style-type: none"> Creación y conversión de recetas estándar 	Aprendizaje Basado en Evidencias.	Evaluación formativa
ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.	Actitudes.	Proponer metodologías de trabajo en equipo para asegurar el aprendizaje constante.	<ul style="list-style-type: none"> Talleres Prácticos Aplicación gastronómica Trabajo en equipo 	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa
	Capacidades.	Diseñar ambientes de trabajo en equipo para demostrar los conocimientos y habilidades adquiridos	<ul style="list-style-type: none"> Desarrollo de las clases prácticas Parciales prácticos grupales 	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa
ILO04: Ética y responsabilidad social: Demostrar conciencia de temas éticos en el ambiente empresarial, y contribuir a mejorar las condiciones de la sociedad.	Actitudes.	Asumir actitudes responsables frente a la práctica de la cocina en la gastronomía y la industria de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Aplicación gastronómica responsable y sostenible. Uso de carnes de despojos 	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la	Capacidades.	Realizar mediciones estándar de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> PREPARACION DE RECETAS DURANTE LAS CLASES. 	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa

alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.					
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Capacidades.	Usar de forma efectiva las técnicas de elaboración de pasta fresca. Los utensilios y maquinas empleadas.	<ul style="list-style-type: none"> Pasta fresca 	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Capacidades.	Usar de forma efectiva las técnicas de uso de especias y condimentos para enaltecer el sabor.	<ul style="list-style-type: none"> ESPECIAS Y CONDIMENTOS ADITIVOS Y SALSAS USO DE HIERBAS USO DE AROMATICOS 	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
CCA ILO02: Comunicar de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español como en inglés.	Actitudes.	Exponer las ideas de manera clara, concisa y coherente a través de intervenciones escritas, digitales y verbales teniendo en cuenta el uso de lenguaje técnico propio de la disciplina.	<ul style="list-style-type: none"> Aplicación gastronómica Talleres Prácticos Journal ESCRITO Guías de estudio para clase 	Aprendizaje Basado en Retos (Challenge Based Learning).	Evaluación formativa

Bibliografía: *

- McGee, Harold (2004) On food and cooking – The Science and Lore of the Kitchen. New York: Scribner.
- The Professional Chef In the Hands of a Chef Set, Student Edition. (2008). John Wiley & Sons ; Labensky, S., & Hause, A. (2007).
- The culinary institute of America. (2011) The professional chef. New Jersey: John Wiley & Sons.
- On cooking: A textbook of culinary fundamentals. (4th ed.). Upper Saddle River, N.J.: Pearson Prentice Hall



Universidad de La Sabana

FORMATO INSTITUCIONAL DE SYLLABUS

Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social
Dirección de Currículo
Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje
Junio 2020



El siguiente formato hace parte del documento:

Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje.

Este documento ha sido realimentado por la Subcomisión de Procesos Académicos y aprobado para su divulgación y uso institucional el día 24 de junio de 2020. Acta 013 de 2020.

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio



Al momento de elaborar el Syllabus de la asignatura, siga las orientaciones dadas para diligenciar este formato, las cuales se encuentran en el documento: Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje. Si tiene dudas respecto al contenido de este formato y su diligenciamiento, puede ponerse en contacto con la Dirección de Currículo [Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje](#)

Identificación de la Asignatura:

Asignatura*	Cocina Colombiana I				No. Catálogo*	1522302	
Departamento Académico*	Artes Culinarias.						
Nivel de Formación*	Pregrado.		Modalidad *	Presencial.		Idioma *	Español.
Créditos Académicos*	2	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	144	Horas de trabajo dirigido*	48	Horas de trabajo autónomo*	96
Prerrequisitos de aprendizaje*	<p>Entender las técnicas básicas profesionales de la cocina. Apropiar las diferentes técnicas de la cocina básica, los equipos y utensilios usados para su aplicación. Entender y respetar la jerarquía, organización y las brigadas de la cocina enseñadas en clase. Identifica y aplica las distintas prácticas de mantener el puesto limpio, y desarrollar procesos organizados y eficientes. Asumir actitudes responsables frente a la compra, la manipulación y procesamiento de los alimentos</p>						
Correquisitos de aprendizaje*	No aplica						
Componente Internacional*	<p>Seleccione los elementos internacionales que caracterizan la asignatura</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Leyes, estándares, costumbres nacionales e internacionales relacionadas con la práctica de la profesión. <input type="checkbox"/> Matices en la terminología propia del campo, en diferentes contextos culturales y lingüísticos. <input checked="" type="checkbox"/> Retos interculturales en la práctica de la profesión. <input type="checkbox"/> Investigaciones y/o proyectos con enfoque internacional y componentes interculturales. <input type="checkbox"/> Académicos, profesionales, graduados, invitados que aporten conocimientos o experiencias internacionales (presencial o virtualmente). <input type="checkbox"/> Asignatura vinculada a retos o concursos internacionales. <input type="checkbox"/> Proyectos o retos con equipos compuestos por profesores y estudiantes internacionales. <input type="checkbox"/> Asignatura espejo/twinning desarrollada en conjunto con universidades internacionales. 						
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) *	2. Hambre Cero						
Meta ODS	Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible						

Descripción de la Asignatura: *

Esta asignatura busca desarrollar en el estudiante la comprensión y el entendimiento del origen, construcción y evolución de la gastronomía colombiana, permitiendo la transformación de los ingredientes en preparaciones conocidas del territorio nacional, así como la modificación de estas con miras a la evolución gastronómica e internacionalización de la misma.

Palabras Clave: Cocina, Colombia, tradición

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
ILO01: Visión global: Entender ambientes multiculturales en contextos locales y globales	Conocimientos.	Conocer la situación actual en materia de tendencias, manejo de productos y tecnificación de la industria alimentaria a nivel mundial, así como de la industria alimentaria en Colombia	Situación actual de la industria alimentaria colombiana. Evolución de la cocina colombiana. Rankings de restauración	Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Evaluación sumativa
ILO02: Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno.	Conocimientos.	Comprender los instrumentos de defensa y preservación de la tradición gastronómica basado en las necesidades de las comunidades y del territorio.	Planes de Salvaguardia Seguridad alimentaria Ministerio de Cultura – Programa de Biblioteca Básica de Cocinas tradicionales.	Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Evaluación sumativa
ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.	Capacidades.	Reconocer la organización jerárquica de una cocina, el aprovechamiento de las capacidades y habilidades de cada uno de sus integrantes optimizando cada uno de los recursos disponibles.	Elaboración de cada una de las recetas de clase en brigadas Restaurantes con reconocimiento mundial	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación sumativa
ILO04: Ética y responsabilidad social: Demuestra conciencia de temas éticos en el ambiente empresarial, y contribuye a mejorar las condiciones de la sociedad.	Conocimientos.	Comprender los instrumentos de defensa y preservación de la tradición gastronómica basado en las necesidades de las comunidades y del territorio.	Planes de salvaguardia Paisajes culturales y ambientales del territorio nacional Relación de la cultura gastronómica con cambios socio - políticos	Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Evaluación sumativa
	Actitudes.	Reconocer las técnicas culinarias, sus aplicaciones y variaciones, así como la legislación de la industria alimentaria en Colombia que las regulan.	Manejo de materia prima (ser específico en las unidades de contenido)	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación sumativa
AC ILO 1 Desarrollar habilidades técnicas asociadas con las Artes Culinarias, en entornos locales e internacionales.	Capacidades.	Reconocer las técnicas culinarias, sus aplicaciones y variaciones, así como la legislación de la industria alimentaria en Colombia que las regulan.	Elaboración de las recetas aplicativas de cada una de las clases.	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación sumativa
AC ILO 2 Innovación: Implica descubrir, proponer y desarrollar nuevas ideas o ideas originales aplicables a las artes culinarias.	Capacidades.	Reconocer las técnicas culinarias, sus aplicaciones y variaciones, así como la legislación de la industria alimentaria en Colombia que las regulan.	Desarrollo de menús restringidos por ingredientes, tiempo y temática	Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning).	Evaluación sumativa
	Capacidades.	Identificar cada uno de los departamentos del territorio nacional, intercambios culturales, productos y técnicas de transformación de estos.	Desarrollo de menús restringidos por ingredientes, tiempo y temática	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación sumativa
CCI ILO 1 Nacionalidad y territorialidad: Reconocer la extensión, división y composición del territorio nacional	Conocimientos.	Identificar cada uno de los departamentos del territorio nacional, intercambios culturales, productos y técnicas de transformación de estos.	Revisión del mapa de Colombia Mestizaje culinario en Colombia Ingredientes del territorio nacional	Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Evaluación sumativa
CCI ILO 2 Disponibilidad y diversidad: Identificar y reconocer la	Conocimientos.	Identificar cada uno de los departamentos del territorio nacional,	Hierbas y frutas endémicas del país	Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Evaluación sumativa

variedad de productos existentes, así como la disposición de estos en el territorio nacional		intercambios culturales, productos y técnicas de transformación de estos.	Productos tradicionales en vía de extinción Diferencias en los productos basados en sus lugares de producción y consumo		
--	--	---	--	--	--

Bibliografía: *

Ordóñez Caicedo, C. (1984) El Gran Libro de la Cocina Colombiana. Colombia: Círculo de lectores y Colcultura.
 Ordóñez Caicedo, C. (1986) La cocina vallecaucana. Colombia: Itaca producciones Ltda.
 Gaviria, Carlos. (2016) Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana. Colombia: Editorial Universidad de la Sabana.
 Gaviria, Carlos (2019) Arepas colombianas, técnicas profesionales de cocina: Editorial Universidad de la Sabana
 Jiménez Guzmán Daniel (2019) pescados el arte de la técnica profesional: Editorial Universidad de la Sabana
 Círculo de lectores. (1984) La Cocina Colombiana: Volumen 2. Colombia: Círculo de lectores.
 ICBF (2014) Recetario Étnico: Chocó. Colombia: Editores Gráficos Colombia SAS.



Universidad de La Sabana

FORMATO INSTITUCIONAL DE SYLLABUS

Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social
Dirección de Currículo
Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje
Junio 2020



Comentado [DO1]: Se puede eliminar esta página en la versión final del Syllabus

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio

Identificación de la Asignatura:

Asignatura*	COCINA COLOMBIANA II						
No. Catálogo*	1522402	ID Curso*	1522402				
Departamento Académico*	Artes Culinarias.						
Nivel de Formación*	Pregrado.	Modalidad*	Presencial.		Idioma*	Español.	
Créditos Académicos*	2	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	96	Horas de trabajo dirigido*	51	Horas de trabajo autónomo*	45
Prerrequisitos de aprendizaje*	Aplicar los conocimientos adquiridos sobre materias primas y cómo procesarlas a un nivel gastronómico. Aplicar los conocimientos adquiridos sobre seguridad e higiene en manejo de cocinas y alimentos. Aplicar los conocimientos adquiridos sobre uso básico de equipos de cocina.						
Correquisitos de aprendizaje*	No Aplica.						
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS)*	12 Producción y Consumo Responsables.						
Meta(s) ODS*	Promover prácticas de adquisición pública que sean sostenibles, de conformidad con las políticas y prioridades nacionales. De aquí a 2020, reducir considerablemente la proporción de jóvenes que no están empleados y no cursan estudios ni reciben capacitación						

Descripción de la Asignatura: *

Esta asignatura promueve pasión por la Gastronomía Colombiana, basado en la investigación, el conocimiento y el respeto por las técnicas, los productos y regiones contribuyendo así con el Programa de Gastronomía en la formación de estudiantes / gastrónomos integrales, enfocados a la cocina colombiana.	
Palabras Clave*	Cocina colombiana, tradición, técnicas profesionales.

Comentado [DO2]: Esta no es la última versión del formato. Hay unos ajustes e inclusiones que debe considerar. Este vínculo lo lleva al formato actual de syllabus
<https://portalservicios.unisabana.edu.co/Dcurrículo/Documentos%20Dirección%20de%20Currículo/Jefatura%20Aseguramiento%20del%20Aprendizaje/SYLLABUS%20INSTITUCIONAL/SYLLABUS%20INDICACIONES%20E%20INSTRUMENTO>

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
ILO01: Visión global:	Conocimientos.	Entender las técnicas profesionales de la cocina tradicional colombiana.	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de cocina tradicional colombiana. Cocinas regionales colombianas. Cocina Árabe 	Aprendizaje Basado en Evidencias.	Evaluación formativa
ILO02: Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno.	Conocimientos.	Identificar y entender las diferentes técnicas de la cocina tradicional colombiana y su mestizaje característico.	<ul style="list-style-type: none"> Africana Indígena Española Árabe Colombiana. 	Aprendizaje Basado en Evidencias.	Evaluación formativa
ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.	Actitudes.	Proponer metodologías de trabajo en equipo para asegurar el aprendizaje constante	<ul style="list-style-type: none"> Talleres Prácticos Aplicación gastronómica 	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa
ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.	Capacidades.	Diseñar ambientes de trabajo en equipo para demostrar los conocimientos y habilidades adquiridos (ej: Buffet).	<ul style="list-style-type: none"> Buffet como evaluación del corte número II. Simulación de restaurante de cocina tradicional colombiana, evaluación corte número III. 	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa
• ILO04: Ética y responsabilidad social: Demuestra conciencia de temas éticos en el ambiente empresarial, y contribuye a mejorar las condiciones de la sociedad.	Actitudes.	Asumir actitudes responsables frente a la tradición en la gastronomía y la industria de los alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> Visitas a plazas de mercado Charlas con portadores de tradición, cocineros del sector ORECA Aplicación de técnicas profesional colombiana 	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Capacidades.	Usar de forma efectiva las técnicas básicas de cocina tradicional colombiana.	<ul style="list-style-type: none"> Frituras Envoltorios Carnes Arepas 	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa

Comentado [DO3]: Cómo sabe que le estudiante entiende? cuál es la acción más puntual que espera ver en el estudiante. Relacionar, esquematizar, explicar...

Comentado [DO4]: En esta columna y para cada RPA se debe describir la forma en que se brindará realimentación a los estudiantes durante su proceso. Los medios, técnicas e instrumentos que se sugieren emplear para evaluar el aprendizaje de los estudiantes, de acuerdo con las estrategias de enseñanza, seleccionadas y la relación de la evaluación con los RPA.

Comentado [DO5R4]: en el siguiente enlace encuentra información que lo puede orientar a tomar las decisiones de la evaluación
<https://view.genial.ly/5ffdb6388c21920751cb8aa1>

Comentado [DO6]: cuando identifica entiende entonces aquí el verbo sería identificar. Use un solo verbo en cada RPA

Comentado [DO7]: revisar si ese es el contexto del RPA. El contexto de un RPA se refiere al escenario o ámbito de quehacer profesional donde se lleva a cabo la actuación o desempeño profesional

Comentado [DO8]: los ejemplos no se ponen en los RPA. Quién diseña, usted o el estudiante?

			<ul style="list-style-type: none"> • Cocina rápida colombiana • Cacao • Panes • Bebidas • Cocina árabe colombiana. 		
CCA ILO02: Comunicar de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español.	Actitudes	Exponer las ideas de manera clara, concisa y coherente a través de intervenciones escritas, digitales y verbales teniendo en cuenta el uso de lenguaje técnico propio de la disciplina	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo de videos • Lecturas • Asociación de técnicas y regiones de cocina colombiana. 	Aprendizaje Basado en Retos (Challenge Based Learning).	Evaluación formativa

Comentado [DO9]: el medio de exposición, lo deja para la guía de aprendizaje

FENALCE. (2005). Sólo de maíz vive el hombre. pp. 13-24. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <http://bibliotecadigital.agronet.gov.co/bitstream/11348/3671/1/039.1.pdf>

FONTUR. (2009). Evaluación de la Gastronomía colombiana como factor potencial de turismo. pp.15-21. pp. 101-102, pp. 155-163. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: https://fontur.com.co/aym_document/aym_estudios_fontur/EVALUACION_DE_LA_GASTRONOMIA_COLOMBIANA_PARTE_2.PDF

Ministerio de Cultura. (2015). Colombia Sabe: Las cocinas del Pacífico. pp. 6-15. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <http://www.mincultura.gov.co/prensa/noticias/Documents/Brochure%20Colombia%20Sabe%20Pac%C3%ADfico%20copia.pdf>

PROCOLOMBIA. (2017). La gastronomía de Colombia está en su mejor momento. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <http://www.procolombia.co/archivo/la-gastronomia-de-colombia-esta-en-su-mejor-momento>

Aguilera, M. (2012). La yuca en el Caribe colombiano: De cultivo ancestral a agroindustrial. pp. 4-7. Recuperado el 15 de Enero de 2019 de: <http://babel.banrepcultural.org/cdm/singleitem/collection/p17054coll18/id/46/rec/216>

Alzate, J. (2003). Panorámica de la cocina colombiana. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/tursoc/article/view/2217/1961>

Bohorquez, I. (2014). Influencia gastronómica árabe en Colombia. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://es.scribd.com/doc/237363261/Ensayo-de-Influencia-Arabe-en-La-Gastronomia>

Canal Zoom. (2011). La chucula saberes y tradiciones Cap 01. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.youtube.com/watch?v=si7UuFIOIlo>

Cardona, L. (2008). Banacionalización: La espectacularidad de la comida colombiana. pp. 6-19. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.javeriana.edu.co/biblos/tesis/comunicacion/tesis24.pdf>

- Colombia a la mesa. (s.f.). Festival de la Arepa de Huevo de Luruaco. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://regco.co/eventos/festival-de-la-arepa-de-huevo-de-luruaco/>
- Cornejo, V. (2018). Nos mamamos de los políticos: Así comienza la revolución desde la comida. Revista Shock. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.shock.co/cultura-pop/nos-mamamos-de-los-politicos-asi-comienza-la-revolucion-desde-la-comida-ie42>
- Elcampesino.co. (2019). Chucula de siete granos, la bebida más completa del país. Recuperado el 3 de abril de 2019 de: <https://www.elcampesino.co/chucula-de-siete-granos-la-bebida-mas-completo-del-pais/>
- El Espectador. (2014). Colombia colombiana, entre los aperitivos del Celler de Can Roca. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.elespectador.com/cromos/gastronomia/comida-colombiana-entre-los-aperitivos-del-celler-can-roca-20092>
- El Tiempo. (2013). Historias de chuleta. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <http://blogs.eltiempo.com/whatever-gastronomy/2013/05/15/historias-de-chuleta/>
- El Tiempo. (2016). El top 5 de las mejores mazorcadas de Bogotá. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.eltiempo.com/multimedia/especiales/sitios-de-mazorcadas-en-bogota/16637871/1/index.html>
- Fundación Leo Espinosa. (2015). Antología Culinaria de Guapi y Timbiquí: Un aporte a la innovación de la cocina tradicional. pp. 10-14. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <http://funleo.org/wp-content/uploads/2015/12/Antologi%CC%81a-Culinaria-Guapi-y-Timbiqui%CC%81.pdf>
- García, A. (2012). Recetario Santaferense. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <http://babel.banrepcultural.org/cdm/ref/collection/p17054coll3/id/21>
- García, V. (2017). El sabor de Quilla viene en forma de chuzo desgranado. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <http://www.periodicoelpunto.com/2017/11/01/la-exquisitez-en-quilla-viene-en-forma-de-chuzo-desgranado/#.XPqCZ4hKjIV>
- Mantilla, I. (2017). Historias y relatos sobre el tamal. El espectador. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.elespectador.com/opinion/historias-y-relatos-sobre-el-tamal-columna-728689>
- Murillo, F., Prieto, M. (2017). Estudio Técnico de factibilidad para la creación de una planta procesadora de chucula, en el municipio de Paratebueno (Cundinamarca). Recuperado el 15 de enero de 2019 de: https://repository.uniminuto.edu/bitstream/handle/10656/5745/TEPRO_MurilloFerlinLeonardo_2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Pulido, J. (2017). Helados de paila, relatos de una dulce tradición. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.radionacional.co/noticia/helados-de-paila/helados-de-paila-relatos-de-una-dulce-tradicion>
- Revista Latitud. (2015). Influencia árabe en la cocina del Caribe. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://revistas.elheraldo.co/latitud/influencia-arabe-en-la-cocina-del-caribe-134789>
- Revista Semana. (2017). Helados con hielo de volcán. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.semana.com/contenidos-editoriales/pasto-tambien-somos-sur/articulo/helados-con-hielos-de-volcan-de-pasto/542498>
- RTVC. (s.f.). Los Puros Criollos: Arepa. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.rtvplay.co/series/los-puros-criollos/desayunos>
- RTVC. (s.f.). Los Puros Criollos: Desayunos. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.rtvplay.co/series/los-puros-criollos/desayunos>
- RTVC. (s.f.). Los Puros Criollos: El Sancocho. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.rtvplay.co/series/los-puros-criollos/desayunos>
- RTVC. (s.f.). Los Puros Criollos: Lechona. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.rtvplay.co/series/los-puros-criollos/desayunos>

RTVC. (s.f.). Los Puros Criollos: Plazas de mercado. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.rtvcpay.co/series/los-puros-criollos/desayunos>
Universidad de Los Andes. (2017). Desgranado: La nostalgia del Barranquillero. Recuperado el 15 de enero de 2019 de:
<https://agronegocios.uniandes.edu.co/2017/10/03/desgranado-la-nostalgia-del-barranquillero/>
RTVE. (2018). Comerse el mundo – Colombia. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <http://www.rtve.es/alacarta/videos/comerse-el-mundo/comerse-mundo-colombia/4670579/>
Valero, V. (2017). Desgranado: La nostalgia del barranquillero. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://agronegocios.uniandes.edu.co/2017/10/03/desgranado-la-nostalgia-del-barranquillero/>

Bibliografía: *



Universidad de La Sabana

FORMATO INSTITUCIONAL DE SYLLABUS

Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social
Dirección de Currículo
Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje
Junio 2020



El siguiente formato hace parte del documento:

Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje.

Este documento ha sido realimentado por la Subcomisión de Procesos Académicos y aprobado para su divulgación y uso institucional el día 24 de junio de 2020. Acta 013 de 2020.

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio



Tenga en cuenta

Al momento de elaborar el Syllabus de la asignatura, siga las orientaciones dadas para diligenciar este formato, las cuales se encuentran en el documento: Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje. Si tiene dudas respecto al contenido de este formato y su diligenciamiento, puede ponerse en contacto con la Dirección de Currículo [Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje](#)

Identificación de la Asignatura:

Asignatura*	Cultura Gastronómica Colombiana I				No. Catálogo*	1522303		
Departamento Académico*	Artes Culinarias - Ciencia y Cultura de la Alimentación.							
Nivel de Formación*	Pregrado.		Modalidad *	Presencial.			Idioma *	Español.
Créditos Académicos*	2	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	48	Horas de trabajo dirigido*	51	Horas de trabajo autónomo*	76	
Prerrequisitos de aprendizaje*	<p>Describe los distintos paradigmas epistemológicos desarrollados para entender los métodos cualitativos de la investigación. Reconoce las diferentes formas de recolección de datos cualitativos para recopilar información de los aspectos estudiados a partir de la vida cotidiana. Distingue el desarrollo histórico de los métodos cualitativos de investigación a la luz de los distintos paradigmas epistemológicos. Formula de forma escrita un anteproyecto que comprenda un aspecto social enmarcado en la metodología de investigación cualitativa. Emplea los diferentes métodos de recolección de datos cualitativos para recabar información en relación con un aspecto social estudiado. Aplica los diferentes métodos de análisis cualitativo para examinar los datos recolectados. Evalúa a partir de la información recolectada los aspectos estudiados a través de la investigación cualitativa. Estructura de forma escrita un reporte de investigación que dé cuenta del proceso de investigación cualitativa que dé cuenta del aspecto social estudiado. Propone metodologías de trabajo en equipo para asegurar el aprendizaje constante. Diseña trabajos de investigación gastronómicos en equipos de trabajo y con enfoque social. Desarrolla la capacidad de abstracción, a partir de la observación y el trato de datos empíricos de la vida cotidiana, en su trascendencia para la búsqueda de la verdad y el sentido y defensa de la vida. Fortalece la consciencia ciudadana, el respeto por los demás, la identidad nacional y el estudio de la cultura gastronómica nacional e internacional.</p>							
Correquisitos de aprendizaje*	No Aplica.							
Componente Internacional*	<p>Seleccione los elementos internacionales que caracterizan la asignatura</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Leyes, estándares, costumbres nacionales e internacionales relacionadas con la práctica de la profesión. <input checked="" type="checkbox"/> Matices en la terminología propia del campo, en diferentes contextos culturales y lingüísticos. <input checked="" type="checkbox"/> Retos interculturales en la práctica de la profesión. <input checked="" type="checkbox"/> Investigaciones y/o proyectos con enfoque internacional y componentes interculturales. <input type="checkbox"/> Académicos, profesionales, graduados, invitados que aporten conocimientos o experiencias internacionales (presencial o virtualmente). <input type="checkbox"/> Asignatura vinculada a retos o concursos internacionales. <input type="checkbox"/> Proyectos o retos con equipos compuestos por profesores y estudiantes internacionales. <input type="checkbox"/> Asignatura espejo/twinning desarrollada en conjunto con universidades internacionales. 							
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) *	16. Paz, Justicia e Instituciones Sólidas							
Meta ODS	Promover y aplicar leyes y políticas no discriminatorias en favor del desarrollo sostenible.							

Descripción de la Asignatura: *

Esta asignatura ofrece a los estudiantes un conjunto de aproximaciones teóricas y debates actuales sobre la construcción de las cocinas del altiplano cundiboyacense, eje cafetero, santandereana y del gran Tolima. Estos acercamientos se elaboran como un mecanismo para edificar posiciones personales sobre la forma, los momentos y los hechos concretos que permitieron la emergencia de determinados tipos de prácticas alimentarias relacionadas con estas cocinas.

Palabras Clave: Cultura Colombiana, Cocina, Estudios Culturales.

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
ILO01: Visión global: Entender ambientes multiculturales en contextos locales y globales.	Conocimientos.	Identificar geográfica e históricamente la configuración de las culturas gastronómicas del altiplano cundiboyacense, el eje cafetero, los santanderes y el gran Tolima.	- Diferenciación de diferentes culturas - Identificación de particularidades gastronómicas en diferentes lugares	Aprendizaje por Observación.	Evaluación Formativa
ILO02: Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno	Conocimientos.	Analizar , a partir de categorías de análisis, situaciones, prácticas o discursos del campo gastronómico.	- Aprendizaje de categorías antropológicas de entendimiento de la realidad. - Casos de estudio - Taller intuitivo - Análisis comparativo	Aprendizaje Basado en el Pensamiento.	Evaluación Formativa
ILO02: Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno	Capacidades.	Elaborar un proyecto de investigación gastronómico sobre un tema de interés de los estudiantes relacionado con las discusiones abordadas en clase.	- Aplicación del método científico para solucionar una pregunta concreta - Elaboración de ensayos - Autoevaluación	Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning)	Evaluación Formativa
ILO04: Ética y responsabilidad social: Demostrar conciencia de temas éticos en el ambiente empresarial, y contribuir a mejorar las condiciones de la sociedad.	Conocimientos.	Adoptar actitudes responsables frente a la práctica antropológica con diferentes grupos étnicos y seres humanos.	- - Interacción con comunidades - Interpretación de casos - Taller de reflexión	Aprendizaje Basado en el Pensamiento.	Evaluación Formativa
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Conocimientos.	Reconocer los aspectos distintivos y singulares de algunas poblaciones del altiplano cundiboyacense, el eje cafetero, los santanderes y el gran Tolima.	- Reconocimiento de métodos de análisis en cultura - Casos de estudio - Taller escrito - Elaboración de ensayos	Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Evaluación Formativa
CCA ILO02: Comunicar de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español como en inglés.	Capacidades.	Expresar de forma clara, concisa y coherente a través de alocuciones o textos, haciendo uso del lenguaje técnico propio de la disciplina.	- Preparación de textos de contexto. - Taller escrito - Elaboración de ensayos - Exposición	Aprendizaje Basado en el Pensamiento.	Evaluación Formativa

- Mintz, S., Du Bois, C., (2002). "The anthropology of food and eating". *Annual Review of Anthropology*, Vol. 31: pp. 99-119.
- Castro-Gómez, S. (2010). 1.2.4 La colonialidad del poder. En: *La Hybris del Punto Cero: Ciencia, raza e ilustración en la Nueva Granada (1750-1816)*, (Págs. 61-64). Bogotá: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, Instituto de Estudios Sociales y Culturales Pensar.
- Albán, A. (2010). "Comida y colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar". *Calle 14* (4): (págs. 9-23).
- Restrepo, E. (2016). Trabajo de campo. En: *Etnografía: alcances, técnicas y éticas*, (Págs. 35-65). Popayán: Enviñ Editores.
- Estrada, J., (2012). "Evolución y cambio de los hábitos alimenticios en Medellín durante el siglo XX". En: Delgado, R., Gómez, D., Negrete-Andrade, G. (eds.), *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas en Colombia*. (Págs. 139-154). Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Hernández, O. (2000). "Alimentación paisa". En: *El paladar de los caldenses*, (Págs. 7-25). Manizales: Instituto caldense de cultura.
- Sánchez, E y Sánchez, C. (2014). La cocina tradicional paisa. En: *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia* (págs. 243-276). Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Akturan, A. (1983). A review of cyber ethnographic research: A research technique to analyze virtual consumer communities. *Bogazici Journal*, 1 - 18.
- Arango, F. (2007). El Cerdo en la Gastronomía Antioqueña. Recuperado de: <http://www.scielo.org.co/pdf/rlsi/v4n1/v4n1a09>
- Galeano, P. (2014). Sabores "Negros" para paladares "Blancos". En: Delgado, R., Gómez, D., Negrete-Andrade, G. (eds.), *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas en Colombia*, (Págs. 355-364). Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Foucault, M. (2002). "Las formaciones discursivas". En: *La arqueología del saber*, págs. 50-65. Argentina: Siglo XXI editores.
- Robledo, C. (2008). "Mapeando la región: la imaginación en las manos". En: *Imaginario regionales del eje cafetero de Colombia: paisaje de paisajes*, págs. 79-127. Tesis para Máster en Desarrollo Regional. Colegio de la Frontera Norte. Tijuana.
- López Aranguren, E. (1981). Regionalismo e integración nacional: aproximación teórica. *Revista Española de Investigaciones Sociológicas* (15): 59-76.
- Pabón Villamizar, S. (1992). Del territorio chitarero; De sus vecinos; Pautas de poblamiento y vivienda; Recursos y actividades económicas. En: *Los Chitareros: prehispánicos habitantes de la antigua provincia de Pamplona en sierras nevadas*. Bucaramanga: Universidad Industrial de Santander.
- Alfonso León, D. (2012). Camino a Barrancabermeja: antecedentes del proceso de colonización en San Vicente de Chucurí 1864-1900. *Anuario de Historia Regional y de las Fronteras*, Vol. 17 (2): 455-479.
- Sánchez, E y Sánchez, C. (2014). La cocina tradicional en los santanderes. En: *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia* (págs. 153-178). Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Restrepo, E. (2016). "Cultura ciudadana" en Bogotá: biopolítica, hegemonización y pánico cultural en la época del culturalismo. *Polisemia* (21), 15- 28
- Rodríguez, H. (1969). "Las hormigas "culonas" en la historia y el folklore. *Revista Colombiana de Folklore* (10):4, págs. 49-59).
- Hall, Stuart. 2005. "Who's heritage" Un-settling 'The heritage', re-imagining the post-nation". En: Littler, Jo. Naidoo, Roshi. (eds.), *The politics of heritage: The legacies of 'race'*. (págs. 21 – 31). Londres y Nueva York: Routledge
- Flores, B. (2012). "La cocina en la frontera colombo-venezolana. Un estudio gastronómico comparativo". *Cuadernos sobre Relaciones Internacionales, Regionalismo y Desarrollo* (7):14 (págs. 165-186).
- Dorta, M. (2015). El paladar y la arepa. Los manuales de cocina y la identidad nacional. En: *¡Viva la arepa! Sabor, memoria e imaginario social en Venezuela*. Caracas: Editorial Alfa.
- De los Ríos, E. (2002). Una caribe en tierra guane. En: *La cocinaza comedia. Gastronomía santandereana*. (págs. 7-15). Bucaramanga: Editorial UNAB.
- De los Ríos, E. (2002). La sociedad espartana. En: *La cocinaza comedia. Gastronomía santandereana* (211-219). Bucaramanga: Editorial UNAB.
- Tobri, A. (2016). Territorio ancestral del pueblo Barí. En: *Catatuú...mbo, Los Barí y sus resistencias a las compañías petroleras* (12-22). Medellín: La Fogata Editorial.
- Soto, G. (2003). Cocinas regionales de Colombia – Santander. En: *Corporación Gastronómica de Popayán (coord.) Memorias del Congreso Gastronómico de Popayán*. Popayán.
- Bonells, D. (2003). Cocinas regionales de Colombia - Norte de Santander. En: *Corporación Gastronómica de Popayán (coord.) Memorias del Congreso Gastronómico de Popayán*. Popayán.
- Sánchez Voekl, P. (2014). "Turismo, emprendimiento y privatización de las políticas culturales en Colombia". En: M. Chávez, M. Montenegro & M. Zambrano (Comps.), *El valor del patrimonio: mercado, políticas culturales y agenciamientos sociales*, pp. 135-168. Bogotá: ICANH.
- Sánchez, E y Sánchez, C. (2014). La cocina tradicional en Huila y Tolima. En: *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia* (págs. 277-304). Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Lucena, M. (1963). Datos antropológicos sobre los Pijao. *Revista Colombiana de Antropología*, Vol. 12: 358-386.
- Red Cultural del Banco de la República de Colombia. San Agustín. Recuperado de: http://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php?title=San_Agust%C3%ADN
- Lo mejor de la gastronomía opita en un solo lugar. Periódico La Nación. Recuperado de: <http://www.lanacion.com.co/index.php/noticias/festival/item/253970-los-mejor-de-la-gastronomia-opita-en-un-solo-lugar>
- Los platos típicos tolimeses. Tan vigentes como siempre. Periódico El Tiempo. <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-275491>
- Ashley, B.; Hollows, J.; Jones, S. & Taylor, B. (2004). "Television chefs". En: *Food and Cultural Studies*, págs. 171-185. Londres: Routledge.
- Giraldo, M. (2004). "De la cultura de masas a la cultura mediática: un análisis de los medios desde la comunicación". *Anagramas*, Vol. 4 (7): 91-114
- Sarlo, B. (1994). "1. Abundancia y pobreza". En: *Escenas de la vida post-moderna*. Buenos Aires: Ed. Titivillus.
- Flórez, L. (1948). "Alimentación en Coyaima, Tolima. *Revista de folklore* (3): págs.173-229.
- Piñacure, J.C. (2014). Pensamiento indígena, tensiones y academia. *Tabula Rasa*, (20): 161-192.
- Vega, O. y López, F. (2012). Rastreado alimentos típicos de Boyacá, Colombia. *Perspectivas en nutrición humana*. Vol. 14 (2): Págs. 211-221.
- Botiva, A. La Altiplanicie Cundiboyacense. Recuperado de: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/arqueologia/prehisp/cp08.htm>

Gómez, H. (2002). Psicología del boyacense. Segunda Parte. En: Miguel Bermúdez, et. Al., Psicología del boyacense. Pp. 30-61. Bogotá: Grijalbo.
Castro-Gómez, S. (2009). Epílogo: Mobilis in mobili. En: Tejidos Oníricos. Movilidad, capitalismo y biopolítica en Bogotá (1910-1930), pp. 249-262. Bogotá: Editorial Pontificia Universidad Javeriana.
Amaya, B. (2014). "La ciudad en fermentación: chicha y cotidianidad en Santafé y Bogotá". En: Historias de Santafé y Bogotá, (págs. 17-76). Colombia: Edcultural La Rueca.
Llano Restrepo, M., Campuzano Cifuentes., M. (1994). "Reglamentación y resistencia". En: La chicha, una bebida fermentada a través de la historia. Bogotá: Editorial Presencia.

Bibliografía: *

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio



Tenga en cuenta

Al momento de elaborar el Syllabus de la asignatura, siga las orientaciones dadas para diligenciar este formato, las cuales se encuentran en el documento: Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje. Si tiene dudas respecto al contenido de este formato y su diligenciamiento, puede ponerse en contacto con la Dirección de Currículo [Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje](#)

Identificación de la Asignatura:

Asignatura*	CULTURA GASTRONÓMICA COLOMBIANA II				ID SIGA*	013998	
Departamento Académico*	Ciencia, Cultura y Artes de la Alimentación						
Nivel de Formación*	Pregrado.	Modalidad *	Presencial.			Idioma *	Español.
Créditos Académicos*	2	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	96	Horas de trabajo dirigido*	51	Horas de trabajo autónomo*	45
Prerrequisitos de aprendizaje*	No Aplica						
Correquisitos de aprendizaje*	No Aplica.						
Componente Internacional*	Seleccione los elementos internacionales que caracterizan la asignatura <input checked="" type="checkbox"/> Leyes, estándares, costumbres nacionales e internacionales relacionadas con la práctica de la profesión. <input checked="" type="checkbox"/> Matices en la terminología propia del campo, en diferentes contextos culturales y lingüísticos. <input checked="" type="checkbox"/> Retos interculturales en la práctica de la profesión. <input type="checkbox"/> Investigaciones y/o proyectos con enfoque internacional y componentes interculturales. <input type="checkbox"/> Académicos, profesionales, graduados, invitados que aporten conocimientos o experiencias internacionales (presencial o virtualmente). <input type="checkbox"/> Asignatura vinculada a retos o concursos internacionales. <input type="checkbox"/> Proyectos o retos con equipos compuestos por profesores y estudiantes internacionales. <input type="checkbox"/> Asignatura espejo/twinning desarrollada en conjunto con universidades internacionales.						
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) *	Objetivo 11: Ciudades y comunidades sostenibles						
Meta ODS	Redoblar los esfuerzos para proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo; Apoyar los vínculos económicos, sociales y ambientales positivos entre las zonas urbanas, periurbanas y rurales fortaleciendo la planificación del desarrollo nacional y regional.						

Descripción de la Asignatura: *

A través de este curso se busca dar elementos conceptuales y críticos a los alumnos para que puedan comprender e interpretar la cultura gastronómica de un país, una región o un territorio determinado, desde un ejercicio a partir de las regiones Caribe, Insular, Orinoquía y Amazonía colombianas y empleando diversos factores de aproximación y análisis como la geografía, la historia, la economía, las artes y el desarrollo sociocultural. Palabras Clave: Actividad cultural; Costumbres alimentarias; Cultura del Caribe

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
Capacidad de generar soluciones a través de los estudios culturales alrededor de la alimentación con énfasis en la gastronomía y las políticas públicas colombianas.	Conocimientos.	Comprender la cocina como parte del patrimonio cultural de las comunidades, y como esta se convierte en un elemento dinamizador del desarrollo económico, creativo y turístico	Patrimonio; Patrimonio Cultural; Patrimonio culinario y sus características.	Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Participación en Foros y actividades; evaluación mediante parcial individual teórico, con preguntas abiertas. Lecturas y estudios de caso.
Capacidad de generar soluciones a través de los estudios culturales alrededor de la alimentación con énfasis en la gastronomía y las políticas públicas colombianas.	Capacidades.	Incorporar elementos de análisis a partir del complejo sistema culinario	Sistema Culinario Complejo: estructura, dimensiones y características	Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Participación en Foros y actividades; evaluación mediante parcial individual teórico, con preguntas abiertas. Lecturas y estudios de caso.
Capacidad de generar soluciones a través de los estudios culturales alrededor de la alimentación con énfasis en la gastronomía y las políticas públicas colombianas.	Capacidades.	Analizar críticamente conceptos y aspectos relacionados con la cultura gastronómica de la región Insular, del Caribe, la Orinoquía y la Amazonía colombiana.	Territorio: geografía, características físicas y ambientales; Historia: procesos y dinámicas de poblamiento, división política, territorio actual, transformaciones, tensiones y conflictos.	Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Participación en Foros y actividades; evaluación mediante parcial individual teórico, con preguntas abiertas. Lecturas y estudios de caso.
Capacidad de generar soluciones a través de los estudios culturales alrededor de la alimentación con énfasis en la gastronomía y las políticas públicas colombianas.	Conocimientos.	Poder, desde lo particular, llegar a tener una visión global de la cultura gastronómica de las regiones vistas, pudiendo entender sus características, historia, productos y principales preparaciones.	La cocina de la subregión de Magdalena, Cesar y sur de La Guajira; La cocina de la subregión de Cartagena de Indias y área de influencia La cocina de la subregión de Sabanas de Córdoba, Sucre y Bolívar. La cocina de la subregión de La Guajira (Alta y Media Guajira) La cocina de la subregión de Atlántico La cocina de la subregión del Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina	Seleccione la Estrategia de Enseñanza a emplear para el logro del RPA.	Participación en Foros y actividades; evaluación mediante parcial teórico, con preguntas abiertas. Lecturas y estudios de caso.

			<p>La industria gastronómica y de producción de alimentos en la región Caribe.</p> <p>La cocina de la región de la Orinoquía colombiana</p> <p>La cocina de la región de la Amazonía colombiana</p>		
<p>Capacidad de generar soluciones a través de los estudios culturales alrededor de la alimentación con énfasis en la gastronomía y las políticas públicas colombianas.</p>	<p>Actitudes.</p>	<p>Generar trabajo en equipo y el desarrollo de ética en relación con la investigación y documentación, así como con la responsabilidad social</p>	<p>Trabajos de investigación y de experimentación en la cocina en grupo a partir de productos tradicionales de las cocinas del Caribe colombiano, teniendo en cuenta elementos del Sistema Culinario Complejo, y considerando aspectos geográficos e históricos. Los trabajos se acompañan de una exposición y de una degustación.</p>	<p>Aprendizaje por Experimentación.</p>	<p>Trabajo escrito: cumplimiento de condiciones del trabajo, aplicación de normas APA, calidad del trabajo.</p> <p>Exposición: cumplimiento de condiciones; claridad en la exposición, desarrollo de una receta; aporte al contenido del curso; trabajo en equipo.</p>

BIBLIOGRAFIA GENERAL

Delgado, Ramiro (compilador). (2012). Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, Tomo XV. Bogotá D.C., Ministerio de Cultura.

Gaviria Arbeláez, Carlos. (2016). Técnicas profesionales de cocina colombiana. Chía, Universidad de La Sabana.

Gómez Font, Alberto. (2005). Sabores colombianos. Gijón (Asturias), Ediciones Trea S.L.

Illera, Carlos Humberto. (2012) Nuestras cocinas desde el Nuevo Reino de Granada (siglo XVI) hasta la República (siglo XIX), a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, Tomo IV. Bogotá D.C., Ministerio de Cultura.

Jiménez Guzmán, Daniel. (2019). Pescados: el arte de la técnica profesional. Chía, Universidad de La Sabana.

Martínez Carreño, Aida. (2012). Mesa y cocina en el siglo XIX Colombia. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, Tomo VII. Bogotá D.C., Ministerio de Cultura.

Melo, Jorge Orlando (Compilador). (2011). Alimentación y cocina: bibliografía básica. Bogotá, CESACC – Colegio de Estudios Socioculturales de la Alimentación y la Cocina Colombiana.

Moreno Blanco, Lácydes. (2012). Palabras junto al fogón: selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas. Bogotá D.C., Ministerio de Cultura.

Ordoñez Caicedo, Carlos (Editor). (1981). Gran Libro de la cocina colombiana. Bogotá, Intermedio editores - Colcultura.

Ordoñez Caicedo, Carlos (Editor). (1982). La cocina colombiana: guía práctica. Bogotá, Intermedio editores.

Ordoñez Caicedo, Carlos. (2005). Cocina básica colombiana. Bogotá, Grupo editorial Norma.

Panamericana. La cocina colombiana paso a paso. Bogotá, Panamericana.

Patiño, Víctor Manuel (2012). Historia de la cultura material en la América Equinoccial: Alimentación y alimentos. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, Tomo I. Bogotá D.C., Ministerio de Cultura.

República de Colombia, Ministerio de Cultura. (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá D.C., Ministerio de Cultura.

República de Colombia, Ministerio de Cultura, Programa Nacional de Estímulos. (2012). Premio Nacional a las cocinas tradicionales de Colombia (2007 – 2011). Bogotá D.C., Ministerio de Cultura.

República de Colombia, Ministerio de Cultura, Programa Nacional de Estímulos. (2016). Premio Nacional a las cocinas tradicionales de Colombia (2012 – 2015). Bogotá D.C., Ministerio de Cultura.

Rojas De Perdomo, Lucía. (2012). Comentarios a la cocina precolombina - De la mesa europea al fogón amerindio. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, Tomo II. Bogotá D.C., Ministerio de Cultura.

Saldarriaga, Gregorio. (2012). Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, Tomo V. Bogotá D.C., Ministerio de Cultura.

Sánchez, Enrique y Sánchez Carlos. (2012). Paseo de Olla: Recetas de las cocinas regionales de Colombia. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, Tomo X. Bogotá D.C., Ministerio de Cultura.

BIBLIOGRAFIA REGIÓN CARIBE Y REGIÓN INSULAR

Ardila Cuesta, Rodolfo (Editor). (2014). Kumira ri Palenge pa tó paraje – Cocina palenquera para el mundo. La Calera (Cundinamarca), Fundación para el desarrollo social Transformemos.

Ardila Cuesta, Rodolfo (Editor). (2011). Cocina criolla cartagenera de veddá veddá. Bogotá (Cundinamarca), Fundación para el desarrollo social Transformemos.

Asociación Casa de la cultura de Providencia y Santa Catalina Islas. 2010. Olores y sabores de la gastronomía Old Providence. Isla de Providencia.

ASOMUJER - Asociación de mujeres microempresarias y pequeñas comerciantes de Sucre. (2011). Cocina y talento de la mujer sucreña: recuperación de la cultura gastronómica del departamento de Sucre. Sincelejo, Fondo Mixto de promoción de la Cultura y las Artes de Sucre.

Morales Bedoya, Enrique. (2010). Fogón Caribe: la historia de la gastronomía del Caribe colombiano. Barranquilla: La Iguana Ciega.

Casa Editorial El Tiempo. Así Sabe Colombia: región Caribe (Fascículo). Bogotá, Casa Editorial El Tiempo.

Cepeda Torres, Margarita. (1989). De la costa con sabor: lo mejor de la cocina costeña. Bogotá, Ediciones Caminante.

Consejo Regional de Planificación de la Costa Atlántica (CORPES). (1993). Mapa Cultural del Caribe Colombiano. Santa Marta, Consejo Regional de Planificación de la Costa Atlántica (CORPES).

Daguet, Jeanne. (1952). Cocina de "La Capilla" (la cocina del Hotel Capilla del Mar). Bogotá, Litografía Colombia (que solo obró como impresor).

De Farah, Georgette; De Chalela, Nelly y Beetar, Margot. (1971). La cocina árabe a su alcance. Cartagena. Talleres litográficos de Mogollón.

De Núñez, Isabel Del Toro. (2016). Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la sra. Isabel T. de Núñez (manuscrito). Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo. Imprenta Patriótica.

DPS – Departamento para la Prosperidad Social. (sf). El patrimonio agroalimentario de Manaure. DPS, World Food Programme, Ford Foundation, Slow Food, RIMISP.

DPS – Departamento para la Prosperidad Social. (sf). El patrimonio agroalimentario de Dibulla. DPS, World Food Programme, Ford Foundation, Slow Food, RIMISP.

Espinosa, Leonor. (2015). Leo: El Sabor ancestral y moderno. Bogotá D.C., Editorial Planeta.

Gobernación de La Guajira, Grupo Saberes Culinarios de la Dirección departamental de Cultura y Juventud de La Guajira. (2011). Saberes culinarios de La Guajira: Platos, delicias y meriendas. Serie Patrimonio Vivo. Riohacha, Editorial Gente Nueva (Bog).

Gobernación de La Guajira, Grupo Saberes Culinarios de la Dirección departamental de Cultura y Juventud de La Guajira. (2011). Saberes culinarios de La Guajira: Platos principales. Serie Patrimonio Vivo. Riohacha, Editorial Gente Nueva (Bog).

Gobernación del Atlántico. (2017). Atlántico sabe rico. Barranquilla, Gobernación del Atlántico.

Gobernación del Magdalena, Barreto Vázquez, Guillermo (Editor). Sf. Gastronomía Patrimonio inmaterial del departamento del Magdalena. Santa Marta (Magdalena), Gobernación del Magdalena.

Gobernación de Sucre, Fondo Mixto de promoción de la Cultura y las Artes de Sucre. (2014). Sucre: Encuentro de cocinas. Sincelejo, Estudio de Diseño Bololó Lab.

Meisel Roca, Adolfo y Pérez V., Gerson Javier. (2006). Geografía física y poblamiento en la Costa Caribe colombiana. Serie Documentos de Trabajo Sobre Economía Regional, Vol. 73. Cartagena de Indias, Banco de la República.

Raush, Jorge. (2014). Pez León. Bogotá, Publicaciones Semana.

Rebetez, René. (1997). San Andrés y Providencia: gastronomía isleña – Our traditional food. Cultura viva 1. Bogotá, Nueva Gráfica Editorial.

República de Colombia, Ministerio de Relaciones Exteriores. (2015). La presencia árabe en la cocina del Caribe colombiano. Andrade Pérez, Martín (Editor). Bogotá.

República de Colombia, Ministerio de Cultura. (2014). Mi Atlántico Sabe. Serie Mi Colombia Sabe (historietas). Bogotá, Fundación Tridha.

República de Colombia, Ministerio de Cultura. sf. Por los caminos montemarianos. Bogotá.

República de Colombia, Ministerio de Cultura. (2014). Los frutos del desierto de Juya: alimentación, cocina y uso de las plantas silvestres de La Guajira. Bogotá, Ministerio de Cultura, ICBF, Fundación Cerrejón y fundación Tridha,

República de Colombia, Ministerio de Cultura, Cárdenas, Klaudia (Editora). sf. Cocinas de agua, tierra, aire y fuego. Bogotá, Fundación Tridha.

República de Colombia, Ministerio de Cultura. sf. Escuela Taller de Cartagena de Indias: el sabor de la tradición. Bogotá, El Taller Editorial.

República de Colombia, Ministerio de Cultura, Programa Escuelas Taller de Colombia. sf. Escuela Taller de Mompóx: el sabor de la tradición. Bogotá, El Taller Editorial.

Román de Zurek, Teresita; Román de Vélez, Amparo y Román Vélez, Olga. (1963). Cartagena de Indias en la olla: síntesis de la cocina costeña y antillana. Cartagena.

Román de Zurek, Teresita. (1993). Mis postres. Elograf. Cartagena.

BIBLIOGRAFIA REGIÓN AMAZONÍA

Ardila Montalvo, Rubén Darío; Montalvo, Raimundo y Montalvo Londoño, Amelia. (2012). Conocimiento de la chagra según la etnia Desana: Comunidad Timbó de Betania, Mitú, Vaupés. Bogotá D.C., Centro Agropecuario y de servicios Jirijirimo SENA, Regional Vaupés

Centro de Investigación, Formación e Información para el Servicio Amazónico. (2003) la chagra: un espacio de roles, aprendizajes y autoabastecimiento. Puerto Leguízamo, Putumayo, Vicariato Apostólico San Vicente.

Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas – SINCHI - Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial. (2008). Colombia: Frutas de la Amazonia. Bogotá D.C., Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas – SINCHI

Mora de Jaramillo, Yolanda. (2012). Alimentación y cultura en el Amazonas Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, Tomo XI. Bogotá D.C., Ministerio de Cultura.

República de Colombia, Ministerio de Cultura. (2015) La Tierra de la Abundancia: Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá D.C., Fundación ACUA.

Rodríguez, Abel. (2013). Las plantas cultivadas por la gente de centro en la Amazonia colombiana. Proyecto Putumayo Tres Fronteras del Programa Trinacional. Bogotá D.C., Tropenbos Internacional Colombia.

Tropenbos Internacional Colombia y UICN, Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza. (2011). Prácticas tradicionales para adaptación a las variaciones del clima en la Amazonia colombiana. Contribución de los conocimientos y prácticas tradicionales y ancestrales a la adaptación al cambio climático. Informe en el marco del proyecto El clima cambia: cambia tú también. Bogotá D.C., Tropenbos Internacional Colombia.

Universidad Nacional de Colombia sede Amazonia. (2007). Atizando el fogón: Mujeres indígenas y su relación vital con los alimentos. Proyecto Fortalecimiento del Saber y la Gestión Ambiental Amazónica (SyGA). Bogotá D.C., Universidad Nacional de Colombia.

Bibliografía: *



Universidad de La Sabana

FORMATO INSTITUCIONAL DE SYLLABUS

Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social
Dirección de Currículo
Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje
Junio 2020



El siguiente formato hace parte del documento:

Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje.

Este documento ha sido realimentado por la Subcomisión de Procesos Académicos y aprobado para su divulgación y uso institucional el día 24 de junio de 2020. Acta 013 de 2020.

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio



Tenga en cuenta

Al momento de elaborar el Syllabus de la asignatura, siga las orientaciones dadas para diligenciar este formato, las cuales se encuentran en el documento: Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje. Si tiene dudas respecto al contenido de este formato y su diligenciamiento, puede ponerse en contacto con la Dirección de Currículo [Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje](#)

Identificación de la Asignatura:

Asignatura*	GESTIÓN DE COCINAS				No. Catálogo*	1522701	
Departamento Académico*	Artes Culinarias - Ciencia y Cultura de la Alimentación.						
Nivel de Formación*	Pregrado.		Modalidad*	Dual.		Idioma*	Español.
Créditos Académicos*	2	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	96	Horas de trabajo dirigido*	48	Horas de trabajo autónomo*	48
Prerrequisitos de aprendizaje*	Escriba los Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA) directos que el estudiante tuvo que lograr, en un periodo de aprendizaje previo, para cursar esta asignatura.						
Correquisitos de aprendizaje*	Escriba los Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA) directos que el estudiante debe lograr de manera simultánea, al cursar esta asignatura. Si esta condición no se cumple para la asignatura por favor escriba No Aplica.						
Componente Internacional*	Seleccione los elementos internacionales que caracterizan la asignatura <input checked="" type="checkbox"/> Leyes, estándares, costumbres nacionales e internacionales relacionadas con la práctica de la profesión. <input checked="" type="checkbox"/> Matices en la terminología propia del campo, en diferentes contextos culturales y lingüísticos. <input checked="" type="checkbox"/> Retos interculturales en la práctica de la profesión. <input type="checkbox"/> Investigaciones y/o proyectos con enfoque internacional y componentes interculturales. <input type="checkbox"/> Académicos, profesionales, graduados, invitados que aporten conocimientos o experiencias internacionales (presencial o virtualmente). <input type="checkbox"/> Asignatura vinculada a retos o concursos internacionales. <input type="checkbox"/> Proyectos o retos con equipos compuestos por profesores y estudiantes internacionales. <input type="checkbox"/> Asignatura espejo/twinning desarrollada en conjunto con universidades internacionales.						
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS)*			12				
Meta ODS	De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per capita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha.						

Descripción de la Asignatura: *

Es una asignatura donde el alumno aprenderá sobre la gestión del desempeño humano, del control de costos y del control de inventario en una cocina profesional. Hace parte del pilar de formación en Gestión Empresarial Gastronómica, que comprende las áreas de negocios y administración en que se forma el Gastrónomo.

Gestión
Preparación de alimentos
Reducción de costes
Inventarios

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
Aplica habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, las artes culinarias, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Conocimientos.	Gestionar los costos de alimentos en una cocina profesional.	1. Estandarizar una receta. 2. Costear un menú.	Aprendizaje Basado en Problemas (Problems Based Learning).	Talleres, tareas, quizes y parciales. Realimentación por escrito individual, y verbal grupal.
Aplica habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, las artes culinarias, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Conocimientos.	Gestionar el control de inventarios de una cocina profesional.	1. Realizar un inventario. 2. Costear el inventario. 3. Realizar un sistema de seguimiento y control de los inventarios de la cocina.	Aprendizaje Basado en Problemas (Problems Based Learning).	Talleres, tareas, quizes y parciales. Realimentación por escrito individual, y verbal grupal.
Aplica habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, las artes culinarias, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Conocimientos.	Gestionar el desempeño humano en una cocina profesional.	1. Diseño de cargos: responsabilidades y funciones en una cocina profesional. 2. Selección del personal. 3. Gestión del desempeño.	Aprendizaje Basado en Problemas (Problems Based Learning).	Talleres, tareas, quizes y parciales. Realimentación por escrito individual, y verbal grupal.

Bibliografía: *

Alonso, A. M. (2011). Ofertas gastronómicas. Madrid: Paraninfo.
 Bourdain, A. (2007). Kitchen Confidential Adventures in the Culinary Underbelly. New York: Harper Perennial.
 Bourdain, A. (2007). The Nasty Bits: Collected Varietal Cuts, Usable Trim, Scraps, and Bones. New York: Bloomsbury USA.
 Brillat-Savarin. (2010). Fisiología del Gusto. Madrid: MAXTOR.
 Lynch, F. T. (2011). The book of yields, accuracy in food costing and purchasing. Hoboken, New Jersey: John Wiley and Sons.
 Meyer, D. (2008). Setting the table. New York: Harper Perennial.
 Poulain, J. P. (2007). Historia de la cocina y de los cocineros. Barcelona: Editorial Zendera Zariquiey.
 Ruhlman, M. (1997). The Making of a Chef: mastering heat at the Culinary Institute of America. Ontario: Henry Holt and Company, Inc.
 Ruhlman, M. (2000). The soul of a chef: the journey towards perfection. New York: Viking Penguin.
 Ruhlman, M. (2006). The reach of a chef: professional cooks in the age of celebrity. New York: Penguin Books.
 Schraemli, H. (1952). Historia de la gastronomía. Barcelona: Ediciones Destino S.L.



Universidad de La Sabana

FORMATO INSTITUCIONAL DE SYLLABUS

Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social
Dirección de Currículo
Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje
Junio 2020



El siguiente formato hace parte del documento:

Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje.

Este documento ha sido realimentado por la Subcomisión de Procesos Académicos y aprobado para su divulgación y uso institucional el día 24 de junio de 2020. Acta 013 de 2020.

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio



Al momento de elaborar el Syllabus de la asignatura, siga las orientaciones dadas para diligenciar este formato, las cuales se encuentran en el documento: Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje. Si tiene dudas respecto al contenido de este formato y su diligenciamiento, puede ponerse en contacto con la Dirección de Currículo [Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje](#)

Identificación de la Asignatura:

Asignatura*	HSEQ I			No. Catálogo*	1522101-1		
Departamento Académico*	Artes Culinarias - Ciencia y Cultura de la Alimentación.						
Nivel de Formación*	Pregrado.		Modalidad *	Virtual.		Idioma*	Español.
Créditos Académicos*	Escriba el número de créditos académicos que tiene la Asignatura.	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	Escriba el número total de horas de trabajo académico. Recuerde que este número se obtiene multiplicando el total de créditos definidos para la asignatura X 48 (1 crédito = 48 horas de trabajo académico).	Horas de trabajo dirigido*	Escriba el total de horas que el estudiante estará con acompañamiento directo del profesor. Para la modalidad virtual, estas horas se entienden como aquellas destinadas para las sesiones sincrónicas y encuentros con el tutor.	Horas de trabajo autónomo*	Escriba el total de horas que el estudiante tendrá para el desarrollo de actividades de aprendizaje En la modalidad presencial estas horas son identificadas como de trabajo independiente sin contacto directo con el profesor.
Prerrequisitos de aprendizaje*	Aplicar los conocimientos adquiridos durante el semestre sobre la Resolución 2674 del 2013 y la ISO 14001 del 2015 con el fin de utilizarla en la transformación de alimentos con el fin de dar un alimento inocuo al consumidor final y hacer un correcto manejo de residuos orgánicos e inorgánicos para no afectar el medio ambiente.						
Correquisitos de aprendizaje*	No Aplica.						
Componente Internacional*	Seleccione los elementos internacionales que caracterizan la asignatura <input checked="" type="checkbox"/> Leyes, estándares, costumbres nacionales e internacionales relacionadas con la práctica de la profesión. <input type="checkbox"/> Matices en la terminología propia del campo, en diferentes contextos culturales y lingüísticos. <input type="checkbox"/> Retos interculturales en la práctica de la profesión. <input type="checkbox"/> Investigaciones y/o proyectos con enfoque internacional y componentes interculturales. <input type="checkbox"/> Académicos, profesionales, graduados, invitados que aporten conocimientos o experiencias internacionales (presencial o virtualmente). <input type="checkbox"/> Asignatura vinculada a retos o concursos internacionales. <input type="checkbox"/> Proyectos o retos con equipos compuestos por profesores y estudiantes internacionales. <input type="checkbox"/> Asignatura espejo/twinning desarrollada en conjunto con universidades internacionales.						
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) *	Producción y consumo responsable . Para conocer cada uno de los ODS y sus respectivas metas ingrese aquí						
Meta ODS	Lograr la disminución de residuos orgánicos e inorgánicos con el manejo responsable de los mismos, garantizar al consumidor final un alimento inocuo. Para conocer cada uno de los ODS y sus respectivas metas ingrese aquí						

Descripción de la Asignatura: *

En la transformación de alimentos para un gastrónomo es muy importante darle un manejo sano o inocuo al alimento teniendo en cuenta los diferentes riesgos de contaminación, biológica, química o física que puede adquirir el alimento al igual que el manejo de las temperaturas de alto riesgo para que no se produzcan las ETAs (Enfermedades transmitidas por alimentos) de tal manera que se le entregue al consumidor final un alimento inocuo. Esta materia es prerrequisito para ver cocina básica

Palabras Clave: Inocuidad, ETAs, Contaminación cruzada

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
ILO01: Visión global: Entender ambientes multiculturales en contextos locales y globales	Conocimientos.	Interpretar la Resolución 2674 del 2013 sobre seguridad alimentaria en los procesos de transformación de alimentos y la ISO 14001 del 2015 que se refiere al medio ambiente	Contaminantes Biológicos, químicos y físicos. Manejo de T° de Alto Riesgo Evitar la contaminación cruzada	Aprendizaje Basado en Problemas (Problems Based Learning).	Evaluación formativa
ILO 02: Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno.	Conocimientos.	Explicar la No Conformidades encontrada en la transformación de los alimentos durante el flujo del proceso. Informar sobre e ciclo Planificar, Hacer, verificar y actuar (PHVA) para la mejora continua	Transformación del alimento Planificar, hacer, verificar y actuar en los diferentes procesos de la transformación de los diferentes platos de la carta	Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning).	Evaluación formativa
ILO 03: trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos	Actitudes.	Proponer metodologías de trabajo en equipo para garantizar el aprendizaje constante de las partes	Desarrollar casos reales de situaciones que se presentan en un restaurante o en la industria de alimentos, en grupos implementando la Resolución 2674 del 2013 y la ISO 14001 del 2015	Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning).	Evaluación formativa
ILO 04: Ética y responsabilidad social. Demostrar conciencia de temas éticos en el ambiente empresarial y contribuir a mejorar las condiciones de la sociedad	Actitudes.	Asumir actitudes responsables frente a las posibles No conformidades encontrada en la cocina durante el flujo de procesos	Reservarse la información de las No conformidades en el flujo del proceso en la transformación de los alimentos, encontradas sino reservarse los comentarios y buscar soluciones para la mejora	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa
CCA ILO 01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los	Capacidades.	Entender la interacción del ser humano con la transformación de los alimentos para ser	Implementar la Resolución 2674 del 2013 y la ISO 14001 del 2015 durante la	Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning).	Evaluación formativa

estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas		entregados de forma segura al consumidor final.	transformación de los alimentos.		
CCA ILO 02: Comunicar de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español como en inglés	Actitudes	Informar de forma clara y concisa verbal o por escrito de la problemática encontrada en la cocina donde se realizó la visita de inspección, usando el lenguaje técnico.	Visitas de inspección, auditorías internas. Flujo de proceso de elaboración de una receta	Aprendizaje Colaborativo	Evaluación formativa

Bibliografía: *

Se refiere a los ítems bibliográficos (libros, artículos, videos, páginas web, audios, capítulos de libros, OVAS, y REDAS, entre otros) que son generales e indispensables y se tratan de manera **transversal** en el desarrollo de la Asignatura.

NOTA 1: Conozca y utilice los recursos disponibles en la biblioteca de la Universidad [AQUÍ](#).

NOTA 2: Asegúrese que esta bibliografía se encuentra en la biblioteca. De lo contrario, recuerde que puede hacer la solicitud de compra de material bibliográfico [AQUÍ](#).

NOTA 3: Para relacionar la bibliografía, utilice las normas específicas empleadas en la disciplina académica o campo profesional con el que se asocia la asignatura. [APA Vancouver](#) [Icontec](#)



Universidad de La Sabana

FORMATO INSTITUCIONAL DE SYLLABUS

Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social
Dirección de Currículo
Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje
Junio 2020

El siguiente formato hace parte del documento:

Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje.

Este documento ha sido realimentado por la Subcomisión de Procesos Académicos y aprobado para su divulgación y uso institucional el día 24 de junio de 2020. Acta 013 de 2020.

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio



Tenga en cuenta

Al momento de elaborar el Syllabus de la asignatura, siga las orientaciones dadas para diligenciar este formato, las cuales se encuentran en el documento: Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje. Si tiene dudas respecto al contenido de este formato y su diligenciamiento, puede ponerse en contacto con la Dirección de Currículo [Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje](#)

Identificación de la Asignatura:

Asignatura*	HSEQ II			No. Catálogo*	1522604-1 y 1522604-2	
Departamento Académico*	Artes Culinarias - Ciencia y Cultura de la Alimentación.					
Nivel de Formación*	Pregrado.		Modalidad *	Virtual.		Idioma * Seleccione el idioma en que se oferta la Asignatura.
Créditos Académicos*	Escriba el número de créditos académicos que tiene la Asignatura.	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	Escriba el número total de horas de trabajo académico. Recuerde que este número se obtiene multiplicando el total de créditos definidos para la asignatura X 48 (1 crédito = 48 horas de trabajo académico).	Horas de trabajo dirigido*	Escriba el total de horas que el estudiante estará con acompañamiento directo del profesor. Para la modalidad virtual, estas horas se entienden como aquellas destinadas para las sesiones sincrónicas y encuentros con el tutor.	Horas de trabajo autónomo* Escriba el total de horas que el estudiante tendrá para el desarrollo de actividades de aprendizaje En la modalidad presencial estas horas son identificadas como de trabajo independiente sin contacto directo con el profesor.
Prerrequisitos de aprendizaje*	Aplicar los conocimientos adquiridos durante el semestre sobre la ISO 14001 del 2015 y la ISO 9001 del 2015 en el manejo de cualquier organización que tenga que ver con gastronomía, bien sea la industria de alimentos, restaurantes, catering, hoteles, hospitales, etc. Protegiendo siempre el medio ambiente y ofreciendo la mejor calidad del producto					
Correquisitos de aprendizaje*	No Aplica.					
Componente Internacional*	Seleccione los elementos internacionales que caracterizan la asignatura <input checked="" type="checkbox"/> Leyes, estándares, costumbres nacionales e internacionales relacionadas con la práctica de la profesión. <input type="checkbox"/> Matices en la terminología propia del campo, en diferentes contextos culturales y lingüísticos. <input type="checkbox"/> Retos interculturales en la práctica de la profesión. <input type="checkbox"/> Investigaciones y/o proyectos con enfoque internacional y componentes interculturales. <input type="checkbox"/> Académicos, profesionales, graduados, invitados que aporten conocimientos o experiencias internacionales (presencial o virtualmente). <input type="checkbox"/> Asignatura vinculada a retos o concursos internacionales. <input type="checkbox"/> Proyectos o retos con equipos compuestos por profesores y estudiantes internacionales. <input type="checkbox"/> Asignatura espejo/twinning desarrollada en conjunto con universidades internacionales.					
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) *	Producción y Consumo Responsable Para conocer cada uno de los ODS y sus respectivas metas ingrese aquí					
Meta ODS	Lograr la disminución de residuos orgánicos e inorgánicos con el manejo responsable de los mismos, garantizar una excelente calidad del producto final al consumidor Para conocer cada uno de los ODS y sus respectivas metas ingrese aquí					

Descripción de la Asignatura: *

En la transformación de los alimentos para un gastrónomo es muy importante darle un manejo con la mejor calidad y ser muy responsable con el manejo de los residuos orgánicos e inorgánicos
Palabras Clave: Calidad, residuos orgánicos e inorgánicos

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
ILO 01: Visión global: entender ambientes multiculturales en contextos locales y globales	Conocimientos.	Interpretar la norma ISO 14001 del 2015 en el manejo de residuos orgánicos e inorgánicos con respecto al medio ambiente y la ISO 9001 del 2015 preparando y trabajando con la mejor calidad en la transformación de los alimentos.	Manejo de residuos sólidos y líquidos, orgánicos e inorgánicos. Aplicar el ciclo PHVA (planificar, hacer, verificar y actuar) para mantener una mejora continua y muy buena calidad en el trabajo a realizar	Aprendizaje Basado en Evidencias.	Evaluación formativa
ILO 02: Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno	Conocimientos.	Implementar el ciclo PHVA (planificar, hacer, verificar y actuar) con respecto al medio ambiente y la calidad, corrigiendo las No conformidades encontradas, para la mejora continua	Relacione los Contenidos que servirán de medio para el logro de cada RPA presentado en la columna anterior.	Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning).	Evaluación formativa
ILO 03: trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos	Actitudes.	Proponer metodologías de trabajo en equipo para garantizar el aprendizaje constante de las partes	Desarrollar casos reales o salidas de campo a restaurante o la industria de alimentos, en grupos implementando la ISO 14001 del 2015 medio ambiente verificando el manejo de los residuos orgánicos e inorgánicos, sólidos y líquidos y la ISO 9001 del 2015 revisando el manejo de la calidad del producto y el trabajo	Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning).	Evaluación formativa
ILO 04: Ética y responsabilidad social. Demostrar conciencia de temas éticos en el ambiente empresarial y contribuir a	Actitudes	Actuar de forma responsable con la información documentada de la organización.	Demostrar la ética profesional manteniendo en reserva la información documentada	Aprendizaje Colaborativo	Evaluación formativa

mejorar las condiciones de la sociedad					
CCA ILO 01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas	Capacidades.	Entender la interacción del ser humano con la transformación de los alimentos para ser entregados de forma segura al consumidor final.	Implementar la norma ISO 14001 del 2015 y la ISO 9001 del 2015 durante la transformación de los alimentos.	Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning).	Evaluación formativa
CCA ILO 02: Comunicar de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español como en inglés	Actitudes.	Informar de forma clara y concisa verbal y por escrito la información encontrada durante la auditoría interna realizada en cocina y servicio, usando el lenguaje técnico	Auditoría interna anunciada o sorpresa, Revisión del flujo del proceso	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa

Bibliografía: *

Se refiere a los ítems bibliográficos (libros, artículos, videos, páginas web, audios, capítulos de libros, OVAS, y REDAS, entre otros) que son generales e indispensables y se tratan de manera **transversal** en el desarrollo de la Asignatura.

NOTA 1: Conozca y utilice los recursos disponibles en la biblioteca de la Universidad [AQUÍ](#).

NOTA 2: Asegúrese que esta bibliografía se encuentra en la biblioteca. De lo contrario, recuerde que puede hacer la solicitud de compra de material bibliográfico [AQUÍ](#).

NOTA 3: Para relacionar la bibliografía, utilice las normas específicas empleadas en la disciplina académica o campo profesional con el que se asocia la asignatura. [APA Vancouver](#) [Icontec](#)



Universidad de La Sabana

FORMATO INSTITUCIONAL DE SYLLABUS

Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social
Dirección de Currículo
Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje
Junio 2020



El siguiente formato hace parte del documento:

Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje.

Este documento ha sido realimentado por la Subcomisión de Procesos Académicos y aprobado para su divulgación y uso institucional el día 24 de junio de 2020. Acta 013 de 2020.

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio



Tenga en cuenta

Al momento de elaborar el Syllabus de la asignatura, siga las orientaciones dadas para diligenciar este formato, las cuales se encuentran en el documento: Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje. Si tiene dudas respecto al contenido de este formato y su diligenciamiento, puede ponerse en contacto con la Dirección de Currículo [Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje](#)

Identificación de la Asignatura:

Asignatura*	Introducción a la Gastronomía				No. Catálogo*	1522102		
Departamento Académico*	Artes Culinarias - Ciencia y Cultura de la Alimentación.							
Nivel de Formación*	Pregrado.		Modalidad*	Presencial.			Idioma*	Español.
Créditos Académicos*	2	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	48	Horas de trabajo dirigido*	51	Horas de trabajo autónomo*	76	
Prerrequisitos de aprendizaje*	No Aplica							
Correquisitos de aprendizaje*	No Aplica.							
Componente Internacional*	<p>Seleccione los elementos internacionales que caracterizan la asignatura</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Leyes, estándares, costumbres nacionales e internacionales relacionadas con la práctica de la profesión. <input checked="" type="checkbox"/> Matices en la terminología propia del campo, en diferentes contextos culturales y lingüísticos. <input checked="" type="checkbox"/> Retos interculturales en la práctica de la profesión. <input checked="" type="checkbox"/> Investigaciones y/o proyectos con enfoque internacional y componentes interculturales. <input type="checkbox"/> Académicos, profesionales, graduados, invitados que aporten conocimientos o experiencias internacionales (presencial o virtualmente). <input type="checkbox"/> Asignatura vinculada a retos o concursos internacionales. <input type="checkbox"/> Proyectos o retos con equipos compuestos por profesores y estudiantes internacionales. <input type="checkbox"/> Asignatura espejo/twinning desarrollada en conjunto con universidades internacionales. 							
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS)*	11. Ciudades y Comunidades Sostenibles							
Meta ODS	11.4 Redoblar los esfuerzos para proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo 11.a Apoyar los vínculos económicos, sociales y ambientales positivos entre las zonas urbanas, periurbanas y rurales fortaleciendo la planificación del desarrollo nacional y regional.							

Descripción de la Asignatura: *

El programa de Gastronomía en la Universidad de La Sabana se caracteriza por afianzar conocimientos respecto a los procesos alimentarios a través de tres áreas específicas: las artes culinarias, la ciencia y tecnología de los alimentos, y la cultura alimenticia. Por un lado, las artes culinarias estimulan en la práctica del quehacer dentro de una cocina los procedimientos necesarios para la elaboración de platos teniendo en cuenta un orden y unas técnicas específicas, y así, luego elaborar creativamente platillos propios. Por otro lado, la ciencia y tecnología de los alimentos presenta los principales fundamentos para el avance, la innovación y estandarización de las preparaciones a partir de comprender las interacciones entre los macrocomponentes y microcomponentes que actúan en los alimentos. Mientras que la cultura alimenticia, analiza de forma crítica los procesos históricos, sociales, económicos, culturales, ecológicos y políticos que han jugado en la construcción de qué, para qué, cómo y por qué se cocina. De este modo, la materia introducción a la gastronomía ha sido pensada modularmente para presentar de forma general los fundamentos y habilidades que se desarrollaran durante la carrera en cada una de las áreas mencionadas.

Palabras Clave: Estudios de la Alimentación, Artes Culinarias, Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
ILO01: Visión global: Entender ambientes multiculturales en contextos locales y globales.	Conocimientos.	Analizar y aplicar los conocimientos sobre los procesos socio-históricos y culturales de la alimentación.	- Diferenciación de diferentes culturas - Identificación de particularidades gastronómicas en diferentes lugares	Aprendizaje por Observación.	Evaluación Formativa
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Capacidades.	Identificar los elementos necesarios para desarrollar el trabajo en equipo, resolver conflictos y valorar y respetar las diferencias.	- Casos de estudio - Taller intuitivo - Análisis comparativo -Laboratorios pH, descriptores sensoriales	Aprendizaje Basado en el Pensamiento.	Evaluación Formativa
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Capacidades.	Desarrollar la capacidad para reconocer las bases del alimento a partir de los fundamentos los componentes macro y micro de los mismos.	- Aplicación del método científico para solucionar una pregunta concreta. - Elaboración de informes. - Cineforo	Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning)	Evaluación Formativa
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Conocimientos.	Reconocer el ambiente de la cocina y las destrezas y disciplina que se forman allí.	- Interpretación de casos - Taller escrito. - Taller práctico.	Aprendizaje Basado en el Pensamiento.	Evaluación Formativa
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Conocimientos.	Analizar los procesos de globalización que han transformado la forma de alimentarse, nacional e internacionalmente.	- Reconocimiento de métodos de análisis en cultura - Casos de estudio - Taller escrito - Elaboración de reseñas	Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Evaluación Formativa
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Conocimientos.	Entender cómo el uso de la tecnología permite estudiar el alimento.	-Elaboración de informes. - Taller escrito.	Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Evaluación Formativa.
CCA ILO02: Comunicar de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español como en inglés.	Capacidades.	Expresar de forma clara, concisa y coherente a través de alocuciones o textos, haciendo uso del lenguaje técnico propio de la disciplina.	- Preparación de textos de contexto. - Taller escrito - Elaboración de ensayos - Exposición	Aprendizaje Basado en el Pensamiento.	Evaluación Formativa

Bibliografía: *

- Hall, S. (2010). "2. Estudios culturales: dos paradigmas". En: E. Restrepo; C. Walsh & V. Vich (Eds.), Sin garantías: Trayectorias y problemáticas en Estudios Culturales, pp. 29-49. Popayán: Envió Editores.
- Montanari, M. (2006). Construir la propia comida. En La comida como cultura (págs. 11-29). España: Trea.
- Montanari, M. (2006). Comida, lenguaje, Identidad. En La comida como cultura (págs. 93-115). España: Trea.
- Cruz, J. (1991). Naturaleza y Cultura. En: Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria (págs. 263- 269). España: Ediciones Universidad de Navarra.
- Outram, A. (2007). Evolución de los cazadores-recolectores. El sentido del gusto en la pre-historia. En: P. Freedman (ed.). Gastronomía: historia del paladar (págs. 35-51). España: Publicaciones de la Universitat de Valencia.
- Tannahill, R. (1983). Part three: Asia until the middle ages and the Arab world. En: Food in History (págs. 119- 151). New York: Three Rivers Press.
- Tannahill, R. (1983). Part Four: Europe A.D. 1000-1492. En: Food in History (págs. 155- 173). New York: Three Rivers Press.
- Tannahill, R. (1983). Part five: The Americas. En: Food in History (págs. 202-223). New York: Three Rivers Press.
- Patiño, V. (2012). Parte segunda: Alimentación y alimentos en la época prehispánica. En: Historia de la cultura material en la América Equinoccial (págs. 79-151). Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Neirinck, E y Poulain, J. (2006). La edad media. En: Historia de la cocina y de los cocineros (págs.14-20). Barcelona: Ed. Zendera Zariquey.
- Armélagos, G. (2003). Cultura y contacto: el choque de dos cocinas Mundiales. En: J. Long (coord.) Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos (págs. 105-129). México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Coe, S. (2003). Los europeos se encuentran con la tradición andina. En: J. Long (coord.) Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos (págs. 45-55). México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Ashley, B., Hollows, J., Jones, S., Taylor, B., (2004). Food, bodies and etiquette. En: Food and cultural studies (págs. 41-58). London: Routledge.
- Ashley, B., Hollows, J., Jones, S., Taylor, B., (2004). Consumption and taste. En: Food and cultural studies (págs. 59-74). London: Routledge.
- Mintz, S., Du Bois, C., (2002). "The anthropology of food and eating". Annual Review of Anthropology, Vol. 31: pp. 99-119
- Labensky, S et al. (2015). Professionalism. En: On Cooking, a textbook of culinary fundamentals (pp. 4-15). New Jersey: Pearson.
- Drouard, A. (2007). Chefs, gourmets y gourmands. En: P. Freedman (ed.) Gastronomía: Historia del paladar (págs. 263- 299). España: Publicaciones de la Universitat de Valencia.
- Neirinck, E y Poulain, J. (2006). La revolución. Nacimiento de la restauración. En: Historia de la cocina y de los cocineros (págs. 69-82). Barcelona: Ed. Zendera Zariquey.
- Fiscal-Arjona, M. (2019). Development of Food Science and Technology. En: Ancient Food Technology, pp. 24-31. Oakville: Delve Publishing.
- Finkelstein, J. (1999). Rich Food: McDonald's and modern life. En: B. Smart (Ed.), Resisting McDonalization, pp. 70-82. London: SAGE Publications.
- Fernández-Armesto, F. (2004). El entorno industrializador. En: Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización (págs. 285-305). España: Tusquets Editores.
- Fischler, C. (2011). La <macdonalización> de las costumbres. En: J. Flandrin & M. Montanari (directores) Historia de la Alimentación (págs. 1043-1060). España: Ediciones Trea.
- Poulain, J-P. & Neirinck, E. (2007). La modernidad alimentaria. En: Historia de la cocina y de los cocineros (págs. 161-166). España: Editorial Zendera Zariquey.
- Rowley, A. (2008). Gastroestrategias. En: Una historia mundial de la mesa. Estrategias del paladar (págs. 272-279). España: Trea.
- Scholliers, P. (2007). Novedad y tradición: el nuevo panorama de la gastronomía. En: P. Freedman (ed.) Gastronomía: Historia del paladar (págs. 333- 357). España: Publicaciones de la Universitat de Valencia.
- Sorcinielli, P. (2011). Un vínculo entre el espacio y la memoria. En: J. Flandrin & M. Montanari (directores) Historia de la Alimentación (págs. 1009-1012). España: Ediciones Trea.
- Potter, N; Hotchkiss, J (1997). Food Science as a discipline. En Food Science (Cap. 1). Fifth Edition. Plenum Publishers
- Práctica en el Food Lab (Introducción al laboratorio, medición de algunas propiedades fisicoquímicas de alimentos)
- Badui, S (2006). Carbohidratos, Proteínas y lípidos (págs. 29-34; 48-55; 119-120; 187-190; 209-233; 245-253). En Química de los alimentos. Cuarta edición. Pearson Education.



Universidad de La Sabana

FORMATO INSTITUCIONAL DE SYLLABUS

Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social
Dirección de Currículo
Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje
Junio 2020



El siguiente formato hace parte del documento:

Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje.

Este documento ha sido realimentado por la Subcomisión de Procesos Académicos y aprobado para su divulgación y uso institucional el día 24 de junio de 2020. Acta 013 de 2020.

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio



Tenga en cuenta

Al momento de elaborar el Syllabus de la asignatura, siga las orientaciones dadas para diligenciar este formato, las cuales se encuentran en el documento: Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje. Si tiene dudas respecto al contenido de este formato y su diligenciamiento, puede ponerse en contacto con la Dirección de Currículo [Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje](#)

Identificación de la Asignatura:

Asignatura*	Investigación y desarrollo.				No. Catálogo*	1522202		
Departamento Académico*	Artes Culinarias - Ciencia y Cultura de la Alimentación.							
Nivel de Formación*	Pregrado.			Modalidad *	Presencial.		Idioma *	Español.
Créditos Académicos*	3	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	144	Horas de trabajo dirigido*	68	Horas de trabajo autónomo*	76	
Prerrequisitos de aprendizaje*	-Comunica de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español como en inglés. -Conoce las relaciones entre los procesos histórico-sociales y económicos con el contexto haciendo énfasis en la cocina como elemento cultural.							
Correquisitos de aprendizaje*	No aplica.							
Componente Internacional*	Seleccione los elementos internacionales que caracterizan la asignatura <input type="checkbox"/> Leyes, estándares, costumbres nacionales e internacionales relacionadas con la práctica de la profesión. <input checked="" type="checkbox"/> Matices en la terminología propia del campo, en diferentes contextos culturales y lingüísticos. <input type="checkbox"/> Retos interculturales en la práctica de la profesión. <input checked="" type="checkbox"/> Investigaciones y/o proyectos con enfoque internacional y componentes interculturales. <input type="checkbox"/> Académicos, profesionales, graduados, invitados que aporten conocimientos o experiencias internacionales (presencial o virtualmente). <input type="checkbox"/> Asignatura vinculada a retos o concursos internacionales. <input type="checkbox"/> Proyectos o retos con equipos compuestos por profesores y estudiantes internacionales. <input type="checkbox"/> Asignatura espejo/twinning desarrollada en conjunto con universidades internacionales.							
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) *	Poner fin al hambre							
Meta ODS	-2.4. Para 2030, asegurar la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos y aplicar prácticas agrícolas resilientes que aumenten la productividad y la producción, contribuyan al mantenimiento de los ecosistemas, fortalezcan la capacidad de adaptación al cambio climático, los fenómenos meteorológicos extremos, las sequías, las inundaciones y otros desastres, y mejoren progresivamente la calidad del suelo y la tierra. -2.b. Corregir y prevenir las restricciones y distorsiones comerciales en los mercados agropecuarios mundiales, entre otras cosas mediante la eliminación paralela de todas las formas de subvenciones a las exportaciones agrícolas y todas las medidas de exportación con efectos equivalentes, de conformidad con el mandato de la Ronda de Doha para el Desarrollo. 2.c. Adoptar medidas para asegurar el buen funcionamiento de los mercados de productos básicos alimentarios y sus derivados y facilitar el acceso oportuno a información sobre los mercados, en particular sobre las reservas de alimentos, a fin de ayudar a limitar la extrema volatilidad de los precios de los alimentos.							

Descripción de la Asignatura: *

En Investigación y desarrollo se pretende conocer, comprender, analizar y aplicar los fundamentos conceptuales y metodológicos que han caracterizado los trabajos de investigación de enfoque cualitativo, desde algunas de las disciplinas y vertientes de las ciencias sociales contemporáneas. En este sentido, le permite al gastrónomo adquirir las teorías, conceptos, prácticas, metodologías e instrumentos esenciales de las investigaciones de carácter cualitativo para poder ser aplicadas en el estudio crítico y profesional de la gastronomía.

Palabras Clave: Investigación cualitativa, métodos de investigación.

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
Visión global: Entender ambientes multiculturales en contextos locales y globales.	Conocimientos.	Describe los distintos paradigmas epistemológicos desarrollados para entender los métodos cualitativos de la investigación.	-La investigación social -Características de la investigación cualitativa -Primeros pasos de la investigación -Reflexividad social -Bitácora de investigación	Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning).	Evaluación formativa
	Capacidades.	Reconoce las diferentes formas de recolección de datos cualitativos para recopilar información de los aspectos estudiados a partir de la vida cotidiana.	-La investigación social -Características de la investigación cualitativa -Primeros pasos de la investigación -Reflexividad social -Bitácora de investigación -Pregunta y objetivos de la investigación. -Entrevistas -Etnografía -Análisis de discurso -Proceso de rastreo -Investigación acción participativa -Podcasting -Juego -Metodologías digitales	Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning).	Evaluación formativa
Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno.	Conocimientos.	Distingue el desarrollo histórico de los métodos cualitativos de investigación a la luz de los distintos paradigmas epistemológicos.	-La investigación social -Características de la investigación cualitativa -Primeros pasos de la investigación -Reflexividad social -Bitácora de investigación -Pregunta y objetivos de investigación -Planteamiento del problema -Antecedentes -Justificación -Marco teórico -Metodología - Muestreo y muestra -Recolección de información -Análisis de información -Discusión -Conclusiones	Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning).	Evaluación formativa

Capacidades.	Formula de forma escrita un anteproyecto que comprenda un aspecto social enmarcado en la metodología de investigación cualitativa.	-Proyecto de investigación (planteamiento del problema, pregunta y objetivos de investigación, antecedentes, justificación, marco teórico, discusión, conclusiones y presentación final).	Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning).	Evaluación formativa
Capacidades.	Emplea los diferentes métodos de recolección de datos cualitativos para recabar información en relación con un aspecto social estudiado.	-Bitácora de investigación -Entrevistas -Etnografía -Análisis de discurso -Proceso de rastreo -Investigación acción participativa -Podcasting -Juego -Metodologías digitales -Proyecto de investigación (planteamiento del problema, pregunta y objetivos de investigación, antecedentes, justificación, marco teórico, discusión, conclusiones y presentación final).	Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning).	Evaluación formativa
Capacidades.	Aplica los diferentes métodos de análisis cualitativo para examinar los datos recolectados.	-Bitácora de investigación -Entrevistas -Etnografía -Análisis de discurso -Proceso de rastreo -Investigación acción participativa -Podcasting -Juego -Metodologías digitales -Proyecto de investigación (planteamiento del problema, pregunta y objetivos de investigación, antecedentes, justificación, marco teórico, discusión, conclusiones y presentación final).	Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning).	Evaluación formativa
Capacidades.	Evalúa a partir de la información recolectada los aspectos estudiados a través de la investigación cualitativa.	--Recolección de información -Análisis de información -Discusión -Conclusiones	Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning).	Evaluación formativa
Capacidades.	Estructura de forma escrita un reporte de investigación que dé cuenta del	-Bitácora de investigación -Proyecto de investigación (planteamiento del problema,	Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning).	Evaluación formativa

		proceso de investigación cualitativa que dé cuenta del aspecto social estudiado.	pregunta y objetivos de investigación, antecedentes, justificación, marco teórico, discusión, conclusiones y presentación final).		
Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.	Actitudes.	Propone metodologías de trabajo en equipo para asegurar el aprendizaje constante.	-Proyecto de investigación (planteamiento del problema, pregunta y objetivos de investigación, antecedentes, justificación, marco teórico, discusión, conclusiones y presentación final). -Taller construcción de pregunta -Taller justificación -Taller metodología -Taller marco teórico	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa
	Capacidades.	Diseña trabajos de investigación gastronómicos en equipos de trabajo y con enfoque social.	-Proyecto de investigación (planteamiento del problema, pregunta y objetivos de investigación, antecedentes, justificación, marco teórico, discusión, conclusiones y presentación final). -Taller construcción de pregunta -Taller justificación -Taller metodología -Taller marco teórico	Aprendizaje Colaborativo	Evaluación formativa
Ética y responsabilidad social: Demuestra conciencia de temas éticos en el ambiente empresarial, y contribuye a mejorar las condiciones de la sociedad.	Capacidades.	Desarrolla la capacidad de abstracción, a partir de la observación y el trato de datos empíricos de la vida cotidiana, en su trascendencia para la búsqueda de la verdad y el sentido y defensa de la vida.	-Reflexividad social -Ética de investigación -Proyecto de investigación (planteamiento del problema, pregunta y objetivos de investigación, antecedentes, justificación, marco teórico, discusión, conclusiones y presentación final).	Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning).	Evaluación formativa
	Actitudes.	Fortalece la consciencia ciudadana, el respeto por los demás, la identidad nacional y el estudio de la cultura gastronómica nacional e internacional.	-Reflexividad social -Ética de investigación -Proyecto de investigación (planteamiento del problema, pregunta y objetivos de investigación, antecedentes, justificación, marco teórico, discusión, conclusiones y presentación final).	Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning).	Evaluación formativa

--	--	--	--	--	--

Bibliografía: *

- Beriss, D. (2019). Food: Location, Location, Location. *Annual review of anthropology*, 61 - 75.
- Borges, J. L. (1999). El etnógrafo. Obtenido de El etnógrafo: <http://faculty.cord.edu/gargurev/etnografo.html>
- Caballero, A. (2000). Metodología de la Investigación Científica: Diseños con Hipótesis Explicativas. Lima: Udegraf S.A.
- Crasnow, S. (2001). Process tracing in political science: What's the story? *Studies in History and Philosophy of Science*, 6 - 13.
- Cushman, E., & Guinsatao Monberg, T. (1998). Re-Centering Authority: Social Reflexivity and Re-Positioning in Composition Research. En C. Farris, & C. M. Anson, *Under Construction* (págs. 166 - 180). University Press of Colorado.
- Dallas, R., Miles, H., Whitzman, C., Maccan, E., Maginn, P., Watts, B., . . . Caldis, S. (2020). THE CITY UNDER COVID-19: PODCASTING AS DIGITAL METHODOLOGY. *Royal Dutch Geographical Society*, 1 - 18.
- De La Cruz, P., Bello Baltazar, E., García-Barrios, L., Baquero Vargas, M., Acosta, L., & Estrada Lugo, E. (2020). Juegos de mesa para la investigación participativa: una etnografía experimental sobre el comercio de productos de la chagra en comunidades indígenas de la Amazonía colombiana. *Revista de Estudios Sociales*, 33 - 46.
- Díaz Pérez, A., & Orozco Alvarado, J. (2018). ¿Cómo redactar los antecedentes de una investigación cualitativa? *REVISTA ELECTRÓNICA DE CONOCIMIENTOS, SABERES Y PRÁCTICAS*, 66 - 82.
- Finn, J. (2014). The Kitchen Voice as Confessional. *Food, Culture & Society*, 85 - 100.
- Geilfus, F. (2002). 80 herramientas para el desarrollo participativo. San José, Costa Rica: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). Pp. 1-24.
- Gvion, L., & Leedon, N. (2019). Incorporating the home into the restaurant kitchen: The case of Israeli female chefs. *Food and Foodways*, 296 - 315.
- Hernández Sampieri, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2014). ¿Qué características posee el enfoque cualitativo de investigación? En R. Hernández Sampieri, C. Fernández, & M. d. Baptista, *Metodología de la Investigación* (págs. 7 - 13). México D.F.: Mc Graw Hill Education.
- Luker, K. (2008). *Metodología de la Investigación* (págs. 383 - 391). México D.F.: Mc Graw Hill Education.
- Hernández Sampieri, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2014). Muestreo en la investigación cualitativa. En R. Hernández Sampieri, C. Fernández, & M. d. Baptista, *Metodología de la Investigación* (págs. 37 - 52). México D.F.: Mc Graw Hill Education.
- Hernández Sampieri, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2014). Recolección y análisis de datos cualitativos. En R. Hernández Sampieri, C. Fernández, & M. d. Baptista, *Metodología de la Investigación* (págs. 418 - 436). México D.F.: Mc Graw Hill Education.
- Highfield, T., & Leaver, T. (2015). A methodology for mapping Instagram Hashtags. *First monday*, 1 -15.
- Imen, P., Frish, P., & Stoppani, N. (SF). "Orlando Fals Borda y la investigación acción participativa: aportes en el Centro Cultural de la Cooperación Floreal Gorini, 2 - 7.
- Lee-Treweek, G., & Linkogle, S. (2000). Putting Danger in the frame. En G. Lee-Treweek, & S. Linkogle, *Danger in the field: Ethics and risks in social research* (págs. 12 - 22).
- Maxwell, J. (2005). Conceptual framework. En J. Maxwell, *Qualitative research design. An interactive Approach* (págs. 33 - 37). London: Sage publications.
- May, T. (2011). Perspectives on social scientific research. En T. May, *Social Research : Issues, Methods and Process* (págs. 7 - 25). England: McGraw-Hill Education.
- Onorati, M., & Giardullo, P. (2020). Social media as taste re-mediators: emerging patterns of food taste on TripAdvisor. *Food, Culture & Society*, 347 - 365.
- Restrepo, E. (2016). Consideraciones éticas. En E. Restrepo, *Etnografía: alcances, técnicas y éticas* (págs. 83 - 94). Colombia: Envión Editores.London: Taylor & Francis Group.
- Restrepo, E. (2016). Labor etnográfica. En E. Restrepo, *Etnografía: alcances, técnicas y éticas* (págs. 15 - 27). Colombia: Envión Editores.
- Rodríguez, H., & Malaver, R. (2014). El análisis del discurso como estrategia de investigación. En P. Páramo, *La investigación en ciencias sociales: estrategias de investigación* (págs. 223 - 230). Colombia: Universidad Piloto de Colombia.
- Roulston, K. (2012). The Pedagogy of Interviewing. En J. Gubrium, *The SAGE Handbook of Interview Research: The Complexity of the Craft* (págs. 61 - 74). California: SAGE Publications.
- Rueda, Ó. (2015). Consideraciones en torno a la alimentación en la expedición de Gonzalo Jiménez de Quesada al interior de Colombia (1536-1537). *Aportes para una antropología del asco. Boletín de Antropología de la Universidad de Antioquia*, 98 - 119.
- Saldaña, J. (2011). *Qualitative research design. En J. Saldaña, Fundamentals of Qualitative Research* (págs. 65 - 88). New York: Oxford University Press.
- Salsa dancing? In the social science. En K. Luker, *Salsa dancing into the social science* (págs. 1 - 21). Cambridge: Harvard University Press.
- Stewart, B. (2017). Twitter as method: Using Twitter as a tool to conduct research. En L. Sloan, & A. Quan-Haase, *The SAGE Handbook of Social Media Research Methods* (págs. 251 - 265). California: SAGE Publications Ltd.
- University of Southern California. (2004). Organizing Your Social Sciences Research Paper: 6. The Methodology. Obtenido de Organizing Your Social Sciences Research Paper: 6. The Methodology: <http://libguides.usc.edu/writingguide/methodology>
- University of Southern California. (2004). Organizing Your Social Sciences Research Paper: 6. The Methodology. Obtenido de Organizing Your Social Sciences Research Paper: 6. The Discussion: <http://libguides.usc.edu/writingguide/discussion>

- University of Southern California. (2004). Organizing Your Social Sciences Research Paper: 6. The Methodology. Obtenido de Organizing Your Social Sciences Research Paper: 6. The Discussion: <http://libguides.usc.edu/writingguide/conclusion>
- Vanhouche, A.-S., Maes, E., Scholliers, P., & Beyens, K. (2017). A Vehicle of Punishment? Prison Diets in Belgium Circa 1900. *Food, Culture & Society*, 77 - 100.
- Wadsworth, Y. (2011). Before you start. En Y. Wadsworth, *Do it yourself Social Research*, Third edition (págs. 24 - 37). Walnut Creek: Routledge.
- Warren, C. (2012). Interviewing as Social Interaction. En J. Gubrium, *The SAGE Handbook of Interview Research: The Complexity of the Craft* (págs. 129 - 142). California: SAGE Publications.
- Yuni, J., & Urbano, C. (2014). El problema de investigación. En J. A. Yuni, & C. A. Urbano, *Técnicas para investigar: recursos metodológicos para la preparación de proyectos de investigación* (págs. 59 - 81). Argentina: Editorial Brujas.



Universidad de La Sabana

FORMATO INSTITUCIONAL DE SYLLABUS

Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social
Dirección de Currículo
Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje
Junio 2020



El siguiente formato hace parte del documento:

Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje.

Este documento ha sido realimentado por la Subcomisión de Procesos Académicos y aprobado para su divulgación y uso institucional el día 24 de junio de 2020. Acta 013 de 2020.

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio



Tenga en cuenta

Al momento de elaborar el Syllabus de la asignatura, siga las orientaciones dadas para diligenciar este formato, las cuales se encuentran en el documento: Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje. Si tiene dudas respecto al contenido de este formato y su diligenciamiento, puede ponerse en contacto con la Dirección de Currículo [Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje](#)

Identificación de la Asignatura:

Asignatura*	Microbiología y Conservación de Alimentos			No. Catálogo*	1522203		
Departamento Académico*	Artes Culinarias - Ciencia y Cultura de la Alimentación.						
Nivel de Formación*	Pregrado.		Modalidad*	Presencial.		Idioma*	Español.
Créditos Académicos*	3	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	144	Horas de trabajo dirigido*	64	Horas de trabajo autónomo*	128.
Prerrequisitos de aprendizaje*	<ul style="list-style-type: none"> Analizar toda la información sobre las BPM (buenas prácticas de manufactura) para adquirir la habilidad de gestionar el cumplimiento de las normas de inocuidad en un negocio de alimentación y su influencia en el consumidor final. Comprender cómo influyen y contribuyen los alimentos en la salud de los consumidores. Analizar el comportamiento de los alimentos en toda la cadena agroalimentaria. 						
Correquisitos de aprendizaje*	Aplicar los conocimientos básicos de manejo y preparación de los alimentos en cocina básica						
Componente Internacional*	Seleccione los elementos internacionales que caracterizan la asignatura <input checked="" type="checkbox"/> Leyes, estándares, costumbres nacionales e internacionales relacionadas con la práctica de la profesión. <input checked="" type="checkbox"/> Matices en la terminología propia del campo, en diferentes contextos culturales y lingüísticos. <input type="checkbox"/> Retos interculturales en la práctica de la profesión. <input type="checkbox"/> Investigaciones y/o proyectos con enfoque internacional y componentes interculturales. <input type="checkbox"/> Académicos, profesionales, graduados, invitados que aporten conocimientos o experiencias internacionales (presencial o virtualmente). <input type="checkbox"/> Asignatura vinculada a retos o concursos internacionales. <input type="checkbox"/> Proyectos o retos con equipos compuestos por profesores y estudiantes internacionales. <input type="checkbox"/> Asignatura espejo/twinning desarrollada en conjunto con universidades internacionales.						
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS)*	3. Salud y Bienestar, 4. Educación de calidad 6. Agua Limpia y Saneamiento(Desplegable con los 17 ODS). Para conocer cada uno de los ODS y sus respectivas metas ingrese aquí						
Meta ODS	<ul style="list-style-type: none"> Para 2030, reducir en un tercio la mortalidad prematura por enfermedades no transmisibles mediante la prevención y el tratamiento y promover la salud mental y el bienestar Para 2030, poner fin a las epidemias del SIDA, la tuberculosis, la malaria y las enfermedades tropicales desatendidas y combatir la hepatitis, las enfermedades transmitidas por el agua y otras enfermedades transmisibles Para 2030, reducir sustancialmente el número de muertes y enfermedades producidas por productos químicos peligrosos y la contaminación del aire, el agua y el suelo De aquí a 2030, aumentar considerablemente el número de jóvenes y adultos que tienen las competencias necesarias, en particular técnicas y profesionales, para acceder al empleo, el trabajo decente y el emprendimiento De aquí a 2030, eliminar las disparidades de género en la educación y asegurar el acceso igualitario a todos los niveles de la enseñanza y la formación profesional para las personas vulnerables, incluidas las personas con discapacidad, los pueblos indígenas y los niños en situaciones de vulnerabilidad De aquí a 2030, mejorar la calidad del agua reduciendo la contaminación, eliminando el vertimiento y minimizando la emisión de productos químicos y materiales peligrosos, reduciendo a la mitad el porcentaje de aguas residuales sin tratar y aumentando considerablemente el reciclado y la reutilización sin riesgos a nivel mun <p>Para conocer cada uno de los ODS y sus respectivas metas ingrese aquí</p>						

Descripción de la Asignatura: *

La asignatura de Microbiología y Conservación de Alimentos dentro del programa de Gastronomía hace parte fundamental del plan de estudio, para fomentar en los estudiantes un conocimiento técnico-científico de la influencia de los microorganismos en los alimentos y las diferentes técnicas de conservación en el manejo adecuado de los productos alimenticios y sus preparaciones, para entregar al consumidor final o comensal un alimento inocuo seguro y evitar así un daño en su salud. Adicionalmente, esta materia tiene como propósito contribuir a que los alumnos tengan un desarrollo empresarial, con responsabilidad social en cuanto a toma de decisiones en diferentes situaciones de la práctica rutinaria como cumplimiento de requisitos: legales y reglamentarios, de calidad, de inocuidad, de situaciones de riesgo, de prevención de pérdidas económicas y de imagen.

Palabras Clave: Microbiología de los alimentos, Conservación de alimentos, Alimento inocuo. [Ingrese aquí para consultar TESAURO](#)

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas. ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.	Conocimientos.	Comprender cómo los microorganismos por su estructura, genética y metabolismo resisten, cambian y se adaptan fácilmente a cualquier ambiente principalmente en los alimentos.	Microorganismo de los alimentos: Bacteria: generalidades, estructura, clasificación. reproducción, metabolismo Virus: Estructura y reproducción. Hongos: generalidades, estructura y reproducción. Parásitos: generalidades, estructura y clasificación. Principales Géneros de Bacterias, Hongos, levaduras	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluaciones escritas: Parciales, rutinas de pensamiento e Informes de laboratorio. Evaluaciones orales: Exposiciones: Capacidad de expresión y comunicación, investigación en fuentes confiables, profundidad, por medio de matriz de valoración continua Retroalimentación de las sesiones de trabajo
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas. ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.	Conocimientos.	Relacionar cómo influyen algunas condiciones intrínsecas y extrínsecas del alimento en el desarrollo de los microorganismos	Factores que influyen en la actividad microbiana de los alimentos, como pH, Actividad Acuosa, elementos nutritivos, componentes antimicrobiano, estructuras biológicas, potencial Redox, Temperatura, Humedad Relativa, Concentración de gases.	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluaciones escritas: Parciales, rutinas de pensamiento e Informes de laboratorio, Talleres educativos. Evaluaciones orales: Exposiciones: Retroalimentación de las sesiones de trabajo

<p>CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.</p> <p>ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.</p>	<p>Conocimientos.</p>	<p>Identificar cómo influye las diferentes técnicas de conservación de los alimentos en los microorganismos, y que hacen éstos para su supervivencia</p>	<p>Técnicas de conservación de los alimentos por manejo de temperaturas altas y bajas, Técnicas de conservación de los alimentos por Deshidratación, agentes químicos, atmosferas modificadas y radiación cómo afecta a los diferentes microorganismos para alargar la vida útil de los alimentos.</p>	<p>Aprendizaje Basado en el Pensamiento.</p>	<p>Evaluaciones escritas: Parciales, rutinas de pensamiento e Informes de laboratorio, Retroalimentación de las sesiones de trabajo</p>
<p>ILO02: Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno.</p> <p>ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.</p>	<p>Capacidades.</p>	<p>Interpretar y analizar el porqué y cómo se deben de realizar controles periódicos de carga microbiana (índices de inocuidad) no solo en el alimento sino en materias primas, ambientes, superficies y manipuladores que hacen parte esencial en el control de las cocinas.</p>	<p>Índices de Calidad Microbiológica o inocuidad de los alimentos. Plan de Muestro Microbiológico, indicadores microbiológicos de calidad en inocuidad de los alimentos, diferentes pruebas y técnicas microbiológicas como de ambiente, superficies, manipulador, agua en las cocinas donde elaboran los alimentos en Gastronomía.</p>	<p>Aprendizaje por Experimentación.</p>	<p>Retro-alimentación de los informes de laboratorio, y de las sesiones de trabajo</p>
<p>CCA ILO02: Comunicar de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español como en inglés.</p> <p>ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.</p>	<p>Capacidades.</p>	<p>Analizar críticamente la información de los resultados de las prácticas de laboratorio para argumentar y tomar alguna posición frente a los datos obtenidos</p>	<p>Informes de las prácticas de laboratorio</p>	<p>Aprendizaje Colaborativo.</p>	<p>Retro-alimentación de los informes de laboratorio, y de las sesiones de las prácticas del trabajo en el laboratorio</p>
<p>ILO02: Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno.</p> <p>ILO04: Ética y responsabilidad social: Demostrar conciencia de</p>	<p>Actitudes.</p>	<p>Relacionar, identificar y analizar cómo influye el crecimiento de los microorganismos y técnicas de conservación en un establecimiento alimenticio creando situaciones problemáticas y de incertidumbres de esta manera puedan enfrentarse a situaciones de la vida real y tomar decisiones.</p>	<p>Casos de Estudio de ETAS a nivel mundial y casos de estudio sobre situaciones de incertidumbre en organizaciones manufactureras de tipo alimenticio</p>	<p>Método de Casos.</p>	<p>Evaluación y retroalimentación de los casos de estudio</p>

temas éticos en el ambiente empresarial, y contribuir a mejorar las condiciones de la sociedad.					
<p>CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.</p> <p>CCA ILO02: Comunicar de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español como en inglés.</p> <p>ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.</p> <p>ILO04: Ética y responsabilidad social: Demostrar conciencia de temas éticos en el ambiente empresarial, y contribuir a mejorar las condiciones de la sociedad.</p>	Capacidades.	Aplicar los conceptos y contenidos vistos para simular y relacionar el crecimiento y metabolismo de los microorganismos, con los factores intrínsecos de los alimentos y cómo influyen los factores extrínsecos tanto en los alimentos como en los microorganismo, así mismo, las técnicas de conservación en la elaboración de los diferentes tipos de alimentos y su plan de muestro para su control y seguimiento a la inocuidad del producto alimenticio.	Microorganismos de los alimentos, Factores intrínsecos y extrínsecos, métodos de conservación de los alimentos y planes de muestreo	Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning).	<p>Evaluación oral: Retroalimentación de Presentación proyecto final: capacidad de expresión oral efectiva, evidenciando investigación profunda en fuentes confiables, analizando críticamente la información, toma de decisiones éticas y responsables de entregar un alimento inocuo a la sociedad.</p> <p>Evaluación escrita: retroalimentación de los informes o poster presentados del proyecto final. Adicionalmente, Evaluación de trabajo en equipo un criterio en las rúbricas o matrices de evaluación</p>

Bibliografía:*

- Davis Bernad, Dulbecco Renato, Eisen Hernan, Ginsberg Harold, *Tratado de Microbiología*, Salvat Editores S.A, 2ª Edición, Barcelona España
- Doyle Michael, Beuchat Larry, Montville Thomas, 2001, *Food Microbiology Fundamentals and frontiers*, second edition, Washinton, D.C
- Durán Ramírez, Felipe, Durán Naranjo, Eduardo, autor Durán Naranjo, Jonathan, Alba, Carlos Augusto, Díaz Montes, María Fernanda, 2008, *Ciencia, Tecnología e Industria de los Alimentos*, grupo Latino Editores, Colombia
- Frazier W.C., Westhoff D.C, 1985, *Microbiología de los Alimentos*, Zaragoza España
- ICMSF, *Microorganismos de los Alimentos*, Acribia,
- M. Jay, 2000, *Microbiología Moderna de los alimentos*, editorial Acribia,
- Madigan M, Martinko J, 2006, *Biology of Microorganisms*, Pearson Prentice Hall, 11 edición, USA
- Ray Bibek, Bhunia Arun, 2008, *Fundamentos de la Microbiología de los Alimentos*, Cuarta edición, McGrawHill, Mexico
- Ray Bibek, 2001, *Fundamental Food Microbiology*, CRC Press LLC, second edition,

- Shafiur M, 2003, Manual de Conservación de Alimentos, Editorial Acribia, Zaragoza, España
- Sofos, John N., 2013, *Advances in Microbial Food Safety*, woodhead publishing, (digital)
- Willey, J., Sherwood, L., Woolverton, C., (2009), Prescott, Harley y Klein Microbiología, McGrawHill, 6º Edición, Madrid, España
- Artículos científicos sobre microorganismos de los alimentos y sobre técnicas de conservación de alimentos de la base de datos de la universidad que van saliendo actualizados.



Universidad de La Sabana

FORMATO INSTITUCIONAL DE SYLLABUS

Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social
Dirección de Currículo
Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje

Junio 2020



El siguiente formato hace parte del documento:

Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje.

Este documento ha sido realimentado por la Subcomisión de Procesos Académicos y aprobado para su divulgación y uso institucional el día 24 de junio de 2020. Acta 013 de 2020.

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio



Tenga en cuenta

Al momento de elaborar el Syllabus de la asignatura, siga las orientaciones dadas para diligenciar este formato, las cuales se encuentran en el documento: Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje. Si tiene dudas respecto al contenido de este formato y su diligenciamiento, puede ponerse en contacto con la Dirección de Currículo [Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje](#)

Identificación de la Asignatura:

Asignatura*	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA				No. Catálogo*	014000 2540		
Departamento Académico*	Artes Culinarias - Ciencia y Cultura de la Alimentación.							
Nivel de Formación*	Pregrado.			Modalidad*	Dual.		Idioma*	Español.
Créditos Académicos*	4	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	192	Horas de trabajo dirigido*	64	Horas de trabajo autónomo*	128	
Prerrequisitos de aprendizaje*	Conocimientos de Bioquímica y Tecnología de Alimentos como prerrequisito de la asignatura, además de las habilidades adquiridas en las asignaturas de arte culinario cocina básica, cocina colombiana y cocina del mundo 1.							
Correquisitos de aprendizaje*	No Aplica.							
Componente Internacional*	<p>Seleccione los elementos internacionales que caracterizan la asignatura</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Leyes, estándares, costumbres nacionales e internacionales relacionadas con la práctica de la profesión. FALTA UNA PALABRA CLAVE EN ESTOS DESCRIPTORES Y ES FUNDAMENTACIÓN, ES UNA ASIGNATURA QUE DA FUNDAMENTOS.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Matices en la terminología propia del campo, en diferentes contextos culturales y lingüísticos.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Retos interculturales en la práctica de la profesión.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Investigaciones y/o proyectos con enfoque internacional y componentes interculturales.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Académicos, profesionales, graduados, invitados que aporten conocimientos o experiencias internacionales (presencial o virtualmente).</p> <p><input type="checkbox"/> Asignatura vinculada a retos o concursos internacionales.</p> <p><input type="checkbox"/> Proyectos o retos con equipos compuestos por profesores y estudiantes internacionales.</p> <p><input type="checkbox"/> Asignatura espejo/twinning desarrollada en conjunto con universidades internacionales.</p>							
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS)*	Seleccione el Objetivo de Desarrollo Sostenible con el que se asocia la asignatura (Desplegable con los 17 ODS). Para conocer cada uno de los ODS y sus respectivas metas ingrese aquí ODS 2. HAMBRE CERO							
Meta ODS	Transcriba la(s) meta(s) del ODS a las que apunta el desarrollo de la asignatura. Para conocer cada uno de los ODS y sus respectivas metas ingrese aquí							

Descripción de la Asignatura: *

Como parte del desempeño profesional del Gastrónomo se encuentra el diseño, producción y comercialización de productos o platos alimenticios saludables, innovadores y exquisitos, que propendan porque las personas lleven una vida saludable y de bienestar. En razón a lo anterior, es relevante para el estudiante de Gastronomía estudiar los fundamentos y las tendencias en materia de nutrición humana, de forma que pueda articularlos a los procesos de ideación, investigación, diseño y elaboración de alimentos o platos alimenticios. Esta asignatura le permitirá participar, promover y liderar acciones que contribuyan a mejorar el uso de las materias primas para la alimentación de las personas desde el contexto culinario, de salud y bienestar en un contexto cultural, comercial o industrial. Este curso se ha diseñado teniendo en cuenta tres aspectos fundamentales para la calidad del programa: Coherencia curricular, relevancia práctica e internacionalización

Palabras Clave: Química de Alimentos, Tecnología de Alimentos, Ciencia y Cocina. [Ingrese aquí para consultar TESAURO](#)

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
ILO02: Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno.	Conocimientos.	Comprender los principales conceptos de nutrición humana articulado con las artes culinarias y la cultura de la alimentación, para su aplicación de forma cuantitativa en el contexto de la Gastronomía.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Política de seguridad alimentaria Colombia. Situación nutricional colombiana. Estilos de vida saludable. 2. Aporte Nutricional de alimentos. Aporte de ingesta diaria porcentual. Aporte calórico de un alimento. Índice de masa corporal (IMC) y talla para la edad (T/E). Antropometría Relación Calorías, Contribución calórica de las comidas en el día. 3. Desayunos. Breakfast . Aportes energéticos papel de los macro y micronutrientes. Desayunos de acuerdo con requerimientos nutricionales específicos. 4. Metabolismo de Carbohidratos. Diferencia entre energía y Bebida energizante 5. Metabolismo lípidos, Dietas Saludables , criterios para restricciones particulares: 6. Diabetes / bajo nivel calorico, Factores que involucran la saciedad en un alimento: Estructura, aspectos sociales, psicológicos 7. Dietas bajas en sodio 8. Metabolismo de proteínas . Dietas vegetarianas 9. Rotulado Nutricional 10. Nutrigenómica 	Aprendizaje Adaptativo.	<ol style="list-style-type: none"> 1, Exposición de contexto sobre Recetario 2. Talleres de Excel para el cálculo de aporte nutricional de alimentos 3. Estudios de caso, para entender los requerimientos nutricionales de situaciones o poblaciones específicas 4. Taller de saciedad y llenura 5. Taller de Rotulado Nutricional
GAS ILO06: Aplica habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, las artes culinarias, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Capacidades.	IDENTIFICAR Y ANALIZAR LOS PRINCIPALES ASPECTOS DE LA NUTRICIÓN HUMANA EN RELACIÓN CON LA GASTRONOMÍA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pesos y medidas 2. Sistema tractointestinal 3. Diseño de Meriendas 4. Diseño de Desayunos 5. Diseño de Almuerzos 6. Dietas especiales 7. Diseño de dietas bajas en sodio 8. Dietas Veganas 	Aprendizaje por Experimentación.	<p>Prácticas de Laboratorio y socialización de acuerdo con la guía de práctica.</p> <p>Cálculos de Excel, Calidad de las preparaciones, uso adecuado de materias primas</p>

ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos	Actitudes	Participar, hacer y evaluar contenidos prácticos de acuerdo con la guía de laboratorio	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pesos y medidas 2. Sistema tractointestinal / Actividad física. 3. Diseño de Meriendas 4. Diseño de Desayunos 5. Diseño de Almuerzos 6. Dietas especiales 7. Diseño de dietas bajas en sodio 8. Dietas Veganas 	Aprendizaje colaborativo	En la rúbrica existe un ítem de cohesión de trabajo colaborativo
--	-----------	--	--	--------------------------	--

Bibliografía: *

Se refiere a los ítems bibliográficos (libros, artículos, videos, páginas web, audios, capítulos de libros, OVAS, y REDAS, entre otros) que son generales e indispensables y se tratan de manera **transversal** en el desarrollo de la Asignatura.

NOTA 1: Conozca y utilice los recursos disponibles en la biblioteca de la Universidad [AQUÍ](#).

NOTA 2: Asegúrese que esta bibliografía se encuentra en la biblioteca. De lo contrario, recuerde que puede hacer la solicitud de compra de material bibliográfico [AQUÍ](#).

NOTA 3: Para relacionar la bibliografía, utilice las normas específicas empleadas en la disciplina académica o campo profesional con el que se asocia la asignatura. [APA Vancouver](#) [Icontec](#)

Culinary Nutrition: The Science and Practice of Healthy Cooking by Marcus, Jacqueline B. (2013). Oxford, UK. Published by Elsevier.

Krause. Dietoterapia 14^o Edición. Libros | 21 de diciembre de 2017 Date |. Autores: L.Kathleen Mahan y Janice L. Raymond. ISBN: 9788491130840.

Revistas especializadas:

International Journal of Food Science and Gastronomy

Journal of Culinary Science

Páginas WEB de Interés:

<http://nutritiondata.self.com> . Cálculo de BMI

www.myfoodrecord.com

www.kitchenmath.com

www.eatright.org

<https://fdc.nal.usda.gov/>

https://www.icbf.gov.co/system/files/tcac_web.pdf

<http://www.alicia.cat/es/>

Labeling: www.cfsan.fda.gov/label.html

www.sheetz.com/nutrition/calculator



Universidad de La Sabana

FORMATO INSTITUCIONAL DE SYLLABUS

Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social
Dirección de Currículo
Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje
Junio 2020



El siguiente formato hace parte del documento:

Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje.

Este documento ha sido realimentado por la Subcomisión de Procesos Académicos y aprobado para su divulgación y uso institucional el día 24 de junio de 2020. Acta 013 de 2020.

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio



Tenga en cuenta

Al momento de elaborar el Syllabus de la asignatura, siga las orientaciones dadas para diligenciar este formato, las cuales se encuentran en el documento: Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje. Si tiene dudas respecto al contenido de este formato y su diligenciamiento, puede ponerse en contacto con la Dirección de Currículo [Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje](#)

Identificación de la Asignatura:

Asignatura*	Panadería y Repostería				No. Catálogo*	1522501	
Departamento Académico*	Artes Culinarias - Ciencia y Cultura de la Alimentación.						
Nivel de Formación*	Pregrado.		Modalidad*	Presencial.		Idioma*	Inglés.
Créditos Académicos*	3	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	144	Horas de trabajo dirigido*	68	Horas de trabajo autónomo*	34
Prerrequisitos de aprendizaje*	<p>Conocer la manera adecuada de tratar la materia prima a la hora de alistarla para procesos de cocción. Tener muy claras las técnicas básicas, intermedias y avanzadas de cocción de alimentos. Conocer y entender las normas y procedimientos de manipulación de alimentos para garantizar la inocuidad y la seguridad alimentaria.</p>						
Correquisitos de aprendizaje*	No Aplica.						
Componente Internacional*	<p>Seleccione los elementos internacionales que caracterizan la asignatura</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Leyes, estándares, costumbres nacionales e internacionales relacionadas con la práctica de la profesión.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Matices en la terminología propia del campo, en diferentes contextos culturales y lingüísticos.</p> <p><input type="checkbox"/> Retos interculturales en la práctica de la profesión.</p> <p><input type="checkbox"/> Investigaciones y/o proyectos con enfoque internacional y componentes interculturales.</p> <p><input type="checkbox"/> Académicos, profesionales, graduados, invitados que aporten conocimientos o experiencias internacionales (presencial o virtualmente).</p> <p><input type="checkbox"/> Asignatura vinculada a retos o concursos internacionales.</p> <p><input type="checkbox"/> Proyectos o retos con equipos compuestos por profesores y estudiantes internacionales.</p> <p><input type="checkbox"/> Asignatura espejo/twinning desarrollada en conjunto con universidades internacionales.</p>						
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS)*	Decent work and economic growth						
Meta ODS	<p>Capacitando a los estudiantes en las técnicas para desarrollar productos fácilmente comercializables, crear oportunidades de emprendimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> De aquí a 2030, lograr el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todas las mujeres y los hombres, incluidos los jóvenes y las personas con discapacidad, así como la igualdad de remuneración por trabajo de igual valor 						

Descripción de la Asignatura: *

Seeking to be more competitive in the industry, professional cooks should have a full training, which will allow them to be useful in many areas that make up the food industry. Pastry and baking are two very important areas that every cook and chef should be trained in, which will allow them to analyze and review pastry and baking products, as well as to assist in these areas of the food industry if needed. This knowledge will also help professional chefs to expand their scope when looking for a job or to create their own business.

In order to achieve these goals, this subject will train the students in all the basic pastry and baking techniques.

Palabras Clave: Azúcar, Hornear, Harinas

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
ILO01: Aplica habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, las artes culinarias, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Conocimientos.	- Understand the most important tips for making choux pastry dough, the importance of the hydration and understand how use different temperatures when baking, according to the desired results.	- Paté à choux	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	- Understand the different types of custards and the right techniques to make them, as well as the ratios that can be used in the ingredients according to the desired results.	- Stirred custards and baked custards - Custard based preparations - Frozen desserts - Tart doughs - Butter emulsified creams	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	- Understand the classic and modern method to make ganaches and understand the cream/chocolate ratios according to the use it will be given.	- Sauces - Frozen desserts - Butter emulsified creams	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	- Understand the different stages for cooking a caramel.	- Stirred custards and baked custards - Sauces	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	- Understand different methods to make mousses and the different texture each method gives to the preparation.	- Custard based preparations - Baked and cooked meringues - Classic and modern mousses	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	- Understand the proper technique to whip eggs and egg whites, as well as the ingredients that make foams more stable.	- Baked and cooked meringues - Egg foams, muffin method and creaming method	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	- Understand the techniques to make all types of meringues, how the sugar/egg whites ratio affect the texture and the temperatures to cook or bake each meringue.	- Baked and cooked meringues - Egg foams, muffin method and creaming method	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	- Understand how each ingredient affect the texture of cookies and how the temperature in the oven as well as the temperature of the dough can change the final result.	- Tart doughs	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa

	Conocimientos.	- Understand the importance of emulsified butter in creams.	- Stirred custards and baked custards - Custard based preparations - Butter emulsified creams	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	- Understand the way of using egg foams as leavening agents.	- Egg foams, muffin method and creaming method	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	- Understand the different stages to whip heavy cream and the use of each stage.	- Custard based preparations - Frozen desserts - Classic and modern mousses	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	- Understand how the use of different types of fat can affect the final result of a puff pastry product.	- Classic puff pastry and quick puff pastry	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	- Understand and be able to apply baker's percentages.	- Bread baking basics: methods, washes and scoring - Methods: sponge, poolish and straight method - Lean breads and rich breads - Laminated yeast doughs	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	- Understand the 12 stages of bread baking.	- Bread baking basics: methods, washes and scoring - Methods: sponge, poolish and straight method - Lean breads and rich breads - Laminated yeast doughs	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	- Understand the different fermentation methods and understand how using each one makes a different final product.	- Bread baking basics: methods, washes and scoring - Methods: sponge, poolish and straight method - Lean breads and rich breads - Laminated yeast doughs	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	- Understand how the water percentage may affect the final product in bread making and how it needs to be increased or decreased, depending on the desired end result or the ingredients used.	- Bread baking basics: methods, washes and scoring - Methods: sponge, poolish and straight method - Lean breads and rich breads - Laminated yeast doughs	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	- Understand the purpose of scoring bread doughs before baking.	- Bread baking basics: methods, washes and scoring - Methods: sponge, poolish and straight method - Lean breads and rich breads - Laminated yeast doughs	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
ILO02: Aplica habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, las artes culinarias, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Capacidades.	- Apply piping techniques with choux paste to obtain the right shapes and the proper air pocket after baked.	- Paté à choux	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Capacidades.	- Apply the right blow torch technique when finishing a crème brûlée to obtain the ideal color on the caramel.	- Stirred custards and baked custards	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Capacidades.	- Apply a correct custard's doneness test without using a thermometer.	- Stirred custards and baked custards	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Capacidades.	- Apply a correct test to check the right texture in sauces made by concentrating sugar, according to the serving temperature desired.	- Sauces	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Capacidades.	- Apply the right folding techniques to keep enough air in foam base preparations.	- Custard based preparations - Baked and cooked meringues - Classic and modern mousses - Egg foams, muffin method and creaming method	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa

	Capacidades.	- Apply the right test to check the correct temperatures when cooking swiss and Italian meringues, without using a thermometer.	- Baked and cooked meringues - Classic and modern mousses	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Capacidades.	- Understand how to use an ice cream maker.	- Frozen desserts	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Capacidades.	- Apply different methods to line tart molds o tart rings using the cookie doughs to make perfect tart shells.	- Tart doughs	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Capacidades.	- Apply the right technique for whipping cream without using a mixer.	- Custard based preparations - Classic and modern mousses - Butter emulsified creams - Frostings and crumbles	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Capacidades.	- Apply the right test to check the syrup's temperature when making pate a bombe without using a thermometer.	- Classic and modern mousses	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Capacidades.	- Apply the right technique to roll and fold puff pastry dough.	- Classic puff pastry and quick puff pastry	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Capacidades.	- Apply the right technique when cutting and shaping puff pastry dough.	- Classic puff pastry and quick puff pastry	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Capacidades.	- Apply different methods to shape breads and the right technique for scoring bread doughs before baking.	- Bread baking basics: methods, washes and scoring - Methods: sponge, poolish and straight method - Lean breads and rich breads - Laminated yeast doughs	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Capacidades.	- Apply the 12 stages of bread baking correctly.	- Bread baking basics: methods, washes and scoring - Methods: sponge, poolish and straight method - Lean breads and rich breads - Laminated yeast doughs	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
	Capacidades.	- Apply the right rolling technique and control the temperature in laminated yeast doughs.	- Laminated yeast doughs	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.	Actitudes.	Apply teamwork methodologies to enhance group and individual capacities.	- Group workshops and activities.	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa
ILO04: Se comunica de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español como en inglés.	Capacidades.	Present ideas and arguments clearly through written and verbal interventions, using technical language.	Every Class	Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Evaluación formativa

Bibliografía: *

Gisslen, W. (2013). Professional Baking (6th ed). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons

Labensky, S.R., Martel, P., Damme, E.V. (2012). On Baking (3rd ed). Upper Saddle River, NJ: Prentice Hall

The Culinary Institute of America. (2015). Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft (3rd ed). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons



Universidad de La Sabana

FORMATO INSTITUCIONAL DE SYLLABUS

Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social
Dirección de Currículo
Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje
Junio 2020



El siguiente formato hace parte del documento:

Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje.

Este documento ha sido realimentado por la Subcomisión de Procesos Académicos y aprobado para su divulgación y uso institucional el día 24 de junio de 2020. Acta 013 de 2020.

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio



Al momento de elaborar el Syllabus de la asignatura, siga las orientaciones dadas para diligenciar este formato, las cuales se encuentran en el documento: Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje. Si tiene dudas respecto al contenido de este formato y su diligenciamiento, puede ponerse en contacto con la Dirección de Currículo [Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje](#)

Identificación de la Asignatura:

Asignatura*	Práctica Interna de Alimentos y Bebidas				No. Catálogo*	1522102		
Departamento Académico*	Artes Culinarias - Ciencia y Cultura de la Alimentación.							
Nivel de Formación*	Pregrado.		Modalidad*	Presencial.			Idioma*	Español.
Créditos Académicos*	13	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	48	Horas de trabajo dirigido*	51	Horas de trabajo autónomo*	76	
Prerrequisitos de aprendizaje*	¿Los de todo gastronomía?							
Correquisitos de aprendizaje*	No Aplica.							
Componente Internacional*	Seleccione los elementos internacionales que caracterizan la asignatura <input checked="" type="checkbox"/> Leyes, estándares, costumbres nacionales e internacionales relacionadas con la práctica de la profesión. <input checked="" type="checkbox"/> Matices en la terminología propia del campo, en diferentes contextos culturales y lingüísticos. <input type="checkbox"/> Retos interculturales en la práctica de la profesión. <input checked="" type="checkbox"/> Investigaciones y/o proyectos con enfoque internacional y componentes interculturales. <input type="checkbox"/> Académicos, profesionales, graduados, invitados que aporten conocimientos o experiencias internacionales (presencial o virtualmente). <input type="checkbox"/> Asignatura vinculada a retos o concursos internacionales. <input type="checkbox"/> Proyectos o retos con equipos compuestos por profesores y estudiantes internacionales. <input type="checkbox"/> Asignatura espejo/twinning desarrollada en conjunto con universidades internacionales.							
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS)*	8. Trabajo Decente y Crecimiento Económico.							
Meta ODS	8.2 Lograr niveles más elevados de productividad económica mediante la diversificación, la modernización tecnológica y la innovación, entre otras cosas centrándose en los sectores con gran valor añadido y un uso intensivo de la mano de obra 8.4 Mejorar progresivamente, de aquí a 2030, la producción y el consumo eficientes de los recursos mundiales y procurar desvincular el crecimiento económico de la degradación del medio ambiente, conforme al Marco Decenal de Programas sobre Modalidades de Consumo y Producción Sostenibles, empezando por los países desarrollados. 8.a Aumentar el apoyo a la iniciativa de ayuda para el comercio en los países en desarrollo, en particular los países menos adelantados, incluso mediante el Marco Integrado Mejorado para la Asistencia Técnica a los Países Menos Adelantados en Materia de Comercio.							

Descripción de la Asignatura: *

Los alumnos de séptimo semestre han aprendido un conjunto de competencias durante el transcurso de su carrera. Gran parte de estas, enfocada en las artes culinarias por sus prácticas en el Restaurante Escuela, no obstante, hace falta una práctica enfocada a las competencias de gestión gastronómica, ciencia de los alimentos y cultura de la alimentación, para que al salir a su práctica externa en octavo semestre, estén mejor preparados para el mundo laboral. Es por ello que en la práctica interna se abre un abanico de posibilidades a los estudiantes, para que afiancen conocimientos de forma pragmática, en alguna de las áreas que la Dirección de Alimentos y Bebidas de la Universidad y el Programa de Gastronomía les ofrece.

Palabras Clave: Estudios de la Alimentación, Artes Culinarias, Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Conocimientos.			Aprendizaje Basado en el Pensamiento.	
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Conocimientos.			Aprendizaje Basado en el Pensamiento.	
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Conocimientos.			Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	
CCA ILO02: Comunicar de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español como en inglés.	Capacidades.	Expresar de forma clara, concisa y coherente a través de alocuciones o textos, haciendo uso del lenguaje técnico propio de la disciplina.	- Preparación de textos de contexto. - Exposición	Aprendizaje Basado en el Pensamiento.	

Bibliografía: *

--



Universidad de La Sabana

FORMATO INSTITUCIONAL DE SYLLABUS

Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social
Dirección de Currículo
Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje
Junio 2020



El siguiente formato hace parte del documento:

Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje.

Este documento ha sido realimentado por la Subcomisión de Procesos Académicos y aprobado para su divulgación y uso institucional el día 24 de junio de 2020. Acta 013 de 2020.

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio



Tenga en cuenta

Al momento de elaborar el Syllabus de la asignatura, siga las orientaciones dadas para diligenciar este formato, las cuales se encuentran en el documento: Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje. Si tiene dudas respecto al contenido de este formato y su diligenciamiento, puede ponerse en contacto con la Dirección de Currículo [Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje](#)

Identificación de la Asignatura:

Asignatura*	SUMILLERIA Y BEBIDAS				No. Catálogo	1522407	
Departamento Académico*	Artes Culinarias - Ciencia y Cultura de la Alimentación.						
Nivel de Formación*	Pregrado.		Modalidad	Presencial.		Idioma*	Español.
Créditos Académicos*	3	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	144	Horas de trabajo dirigido*	68	Horas de trabajo autónomo*	34
Prerrequisitos de aprendizaje*	Aplicar los conocimientos adquiridos del análisis sensorial de materias primas gastronómicas, Aplicar conocimientos adquiridos sobre cultura y geografía básica internacionales						
Correquisitos de aprendizaje*							
Componente Internacional*	<p>Seleccione los elementos internacionales que caracterizan la asignatura</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Leyes, estándares, costumbres nacionales e internacionales relacionadas con la práctica de la profesión. <input checked="" type="checkbox"/> Matices en la terminología propia del campo, en diferentes contextos culturales y lingüísticos. <input checked="" type="checkbox"/> Retos interculturales en la práctica de la profesión. <input type="checkbox"/> Investigaciones y/o proyectos con enfoque internacional y componentes interculturales. <input type="checkbox"/> Académicos, profesionales, graduados, invitados que aporten conocimientos o experiencias internacionales (presencial o virtualmente). <input type="checkbox"/> Asignatura vinculada a retos o concursos internacionales. <input type="checkbox"/> Proyectos o retos con equipos compuestos por profesores y estudiantes internacionales. <input type="checkbox"/> Asignatura espejo/twinning desarrollada en conjunto con universidades internacionales. 						
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS)*	12 Producción y Consumo Responsables / 8 Trabajo Decente y Crecimiento Económico.						
Meta ODS	Promover prácticas de adquisición pública que sean sostenibles, de conformidad con las políticas y prioridades nacionales. De aquí a 2020, reducir considerablemente la proporción de jóvenes que no están empleados y no cursan estudios ni reciben capacitación						

Descripción de la Asignatura: *

El mundo del vino forma parte de la historia de nuestra cultura occidental. Es de vital importancia entender los orígenes de esta bebida, así como la realidad sociocultural y económica que se ha desarrollado en los diversos países del mundo para entender el desarrollo de la gastronomía en cada uno de ellos.

Palabras Clave Vino, Bebidas Alcohólicas, Sumillería

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
ILO01: Visión global: Entender ambientes multiculturales en contextos locales y globales	Conocimientos.	Diferenciar los factores relacionados con el terroir que influyen en el resultado final del vino.	<ul style="list-style-type: none"> • Clima • Ubicación • Topografía • Tipo de Suelo • Variedades de uva • Prácticas de viticultura • Cosecha • Condiciones meteorológicas • Tipo de cosecha • Vinificación y envejecimiento 	Aprendizaje Basado en Evidencias.	Evaluación formativa
ILO01: Visión global: Entender ambientes multiculturales en contextos locales y globales	Conocimientos.	Conocer el método de elaboración y materias primas con las que se elaboran las diferentes bebidas que componen la carta de un restaurante.	<ul style="list-style-type: none"> • Whisky (EEUU, Irlanda, Canadá, Japón, otros países) • Cognac, Armagnac, Brandy de Jerez, Calvados • Ron, Tequila, Mezcal • Ginebra, Vodka • Licores y aromatizados • Cerveza • Café y Te 	Aprendizaje Basado en Evidencias.	Evaluación formativa

<p>ILO01: Visión global: Entender ambientes multiculturales en contextos locales y globales.</p>	<p>Conocimientos.</p>	<p>Reconocer las regiones vinícolas más importantes del mundo, identificando el tipo de uvas, clima, suelo y estilo de vino que las caracteriza. Conocer la realidad socio cultural de dichas regiones, así como su gastronomía típica con su correspondiente maridaje</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Francia</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Burdeos ✓ Borgoña ✓ Champagne, Alsacia, Ródano, Provenza, Valle del Loira • <u>España:</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Rioja, Toro, Ribera del Duero ✓ Galicia, Cataluña y Resto de España ✓ Jerez • <u>Italia:</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Piamonte, Alto Adige y Véneto ✓ Toscana, Centro de Italia e Islas • <u>Portugal</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Oporto, Douro, Vinho Verde • <u>Resto de Europa:</u> Austria, Alemania, Hungría, Grecia, Chipre, Líbano • <u>Australia:</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Margaret River, Barossa Valley, Clare Valley, Mornington Peninsula • <u>Nueva Zelanda y Sudafrica:</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Hawke's Bay, Martinborough, 	<p>Aprendizaje Basado en Evidencias.</p>	<p>Evaluación formativa</p>
--	-----------------------	--	---	--	-----------------------------

			<p>Marlborough, Canterbury, Central Otago</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ciudad del Cabo, Stellenbosch, Swartland • EEUU y Canada: <ul style="list-style-type: none"> ✓ California, Pacific Northwest, Finger Lakes ✓ Niagara Peninsula • Chile, Argentina, Uruguay: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Desierto de atacama, Región Costera, Valle central ✓ Mendoza, La Rioja, Salta, Patagonia ✓ Canelones 		
ILO02: Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno.	Capacidades.	Ser capaz de valorar un vino con criterio analítico basado en sus características organolépticas.	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar memoria sensorial (Sabores y aromas) • Construir referencias gustativas • Perfeccionar la capacidad de describir y vender vino <p>Entender los diferentes estilos de vinos</p>	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar	Actitudes.	Proponer metodologías de trabajo en equipo para asegurar el aprendizaje constante	Desarrollo de carta de vinos para final de la asignatura	Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning).	Evaluación formativa

con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.					
ILO04: Ética y responsabilidad social: Demostrar conciencia de temas éticos en el ambiente empresarial, y contribuir a mejorar las condiciones de la sociedad.	Actitudes.	Asumir actitudes responsables frente a la práctica de la sumillería en la restauración y la industria de las bebidas	Aplicación gastronómica responsable y sostenible	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Capacidades.	Aplicar los parámetros contenidos dentro de la ficha de cata apoyándose en la tabla de familias aromáticas	<p>Ser capaz de valorar un vino con criterio analítico basado en sus características organolépticas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar memoria sensorial (Sabores y aromas) • Construir referencias gustativas • Perfeccionar la capacidad de describir y vender vino <p>Entender los diferentes estilos de vinos</p>	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas	Capacidades.	Diseñar un propuesta de restaurante incluyendo una carta gastronómica y carta de bebidas	<p><u>Carta de bebidas</u></p> <p>-5 cocktails con alcohol/2 sin alcohol -20 destilados -6 tipos de agua (importadas, nacionales, con gas, singas) -6 tipos de infusiones -5 tipos de café -8 tipos de cerveza (Nacional, internacional, Artesanal)</p>	Aprendizaje Basado en Proyectos (Proyectos Basados en Aprendizaje).	Evaluación formativa

			<p><u>Carta de Vinos</u></p> <p>-10 vinos espumantes (diferentes métodos de elaboración: Clásico, charmat) -15 blancos -5 rosados -20 vinos tintos</p>		
CCA ILO02: Comunicar de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español como en inglés.	Actitudes.	. Exponer las ideas de manera clara, concisa y coherente a través de intervenciones escritas y verbales teniendo en cuenta el uso de la lengua técnica propia de la disciplina.	-Hojas de Cata -Tabla de Aromas -Aplicación gastronómica	Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Evaluación formativa

Bibliografía: *

- Johnson, H (2013), Atlas mundial del vino, Blume
- Robinson, J (2006), The Oxford Wine Companion, Oxford University Press
- Dominé. A (2008), El Vino, h.f. Ullman
- Puckette, M (2015), Wine folly Essential guide to wine, Avery
- Ewing-Mulligan, M (2011), Vino para Dummies, Editorial Planeta



Universidad de La Sabana

FORMATO INSTITUCIONAL DE SYLLABUS

Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social
Dirección de Currículo
Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje
Junio 2020



El siguiente formato hace parte del documento:

Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje.

Este documento ha sido realimentado por la Subcomisión de Procesos Académicos y aprobado para su divulgación y uso institucional el día 24 de junio de 2020. Acta 013 de 2020.

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio



Tenga en cuenta

Al momento de elaborar el Syllabus de la asignatura, siga las orientaciones dadas para diligenciar este formato, las cuales se encuentran en el documento: Universidad de La Sabana. (2020). *Syllabus institucional: orientaciones para su elaboración e instrumento*. Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje. Si tiene dudas respecto al contenido de este formato y su diligenciamiento, puede ponerse en contacto con la Dirección de Currículo [Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje](#)

Identificación de la Asignatura:

Asignatura*	TENDENCIAS GASTRONOMICAS				No. Catálogo*	4669TEGA	
Departamento Académico*	Artes Culinarias - Ciencia y Cultura de la Alimentación.						
Nivel de Formación*	Pregrado.	Modalidad*	Virtual.		Idioma*	Español.	
Créditos Académicos*	1	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	48	Horas de trabajo dirigido*	17	Horas de trabajo autónomo*	34
Prerrequisitos de aprendizaje*	Conocer el correcto uso de la plataforma VirtualSabana.						
Correquisitos de aprendizaje*	No Aplica.						
Componente Internacional*	Seleccione los elementos internacionales que caracterizan la asignatura <input checked="" type="checkbox"/> Leyes, estándares, costumbres nacionales e internacionales relacionadas con la práctica de la profesión. <input checked="" type="checkbox"/> Matices en la terminología propia del campo, en diferentes contextos culturales y lingüísticos. <input type="checkbox"/> Retos interculturales en la práctica de la profesión. <input type="checkbox"/> Investigaciones y/o proyectos con enfoque internacional y componentes interculturales. <input type="checkbox"/> Académicos, profesionales, graduados, invitados que aporten conocimientos o experiencias internacionales (presencial o virtualmente). <input type="checkbox"/> Asignatura vinculada a retos o concursos internacionales. <input type="checkbox"/> Proyectos o retos con equipos compuestos por profesores y estudiantes internacionales. <input type="checkbox"/> Asignatura espejo/twinning desarrollada en conjunto con universidades internacionales.						
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS)*	8 Trabajo Decente y Crecimiento Económico.						
Meta ODS	De aquí a 2020, reducir considerablemente la proporción de jóvenes que no están empleados y no cursan estudios ni reciben capacitación						

Descripción de la Asignatura: *

Tendencias Gastronómicas tradicionales y actuales son parte de la cultura histórica y social de nuestro mundo. Es de vital importancia dentro la formación de profesionales gastrónomos el crear un concepto crítico por parte del estudiante hacia ellas. Esto, para que puedan enfrentarse en un medio laboral que exige cada vez más este tipo de habilidades y conocimientos.

Palabras Clave: Tendencias en Alimentación, Gastronomía, Restaurantes.

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
-----------------	------------------------------------	--	--------------------------	-----------------------------	------------------------------

ILO01: Visión global: Entender ambientes multiculturales en contextos locales y globales.	Conocimientos.	Establecer la relación entre las culturas locales y las diferentes corrientes gastronómicas.	<ul style="list-style-type: none"> • Origen de la Cocina Mundial y Colombiana • Alta Cocina Francesa y Nouvelle Cuisine • Tradición y Modernidad • Tendencias de la Cocina Moderna • Guías Culinarias • Segmentos tradicionales de restaurantes • Segmentos no tradicionales • Nuevas tecnologías • Tendencias en Alimentación • Vegetarianismo y Veganismo • Slow Food y Fast Food • Farm to Table • Sostenibilidad • Plataformas Digitales 	Aprendizaje Basado en Evidencias.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	Reconocer las diferentes tendencias gastronómicas nacionales e internacionales		Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Evaluación formativa
	Conocimientos.	Reconocer los diferentes tipos de servicios de alimentos que existen en el medio gastronómico actual.		Clase Expositiva, Magistral o Teórica.	Evaluación formativa
ILO02: Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno.	Capacidades.	Elaborar ensayos basados en opiniones críticas que permitirán contrastar las tendencias gastronómicas vistas a lo largo de la asignatura.	<ul style="list-style-type: none"> • Ensayo Final 	Aprendizaje Basado en el Pensamiento.	Evaluación formativa
CCA ILO02: Comunicar de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español como en inglés.	Actitudes.	Exponer las ideas de manera clara, concisa y coherente a través de intervenciones escritas y/o verbales teniendo en cuenta el uso de lenguaje técnico propio de la disciplina.	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluaciones y Ensayo Final 	Aprendizaje Basado en el Pensamiento.	Evaluación formativa

Bibliografía: *

- Myhrvold, Nathan & Young, Chris & Bilet, Maxime. Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking. Volume 1. 2011. Bellevue WA. EEUU: The Cooking Lab.
- Labensky, Sarah & Hause, Alan & Martel, Priscilla. On Cooking 5th Ed. 2015. Boston. EEUU: Pearson.
- The Culinary Institute of America. The Professional Chef 9th Ed. 2011. Hoboken, NJ. EEUU: John Wiley & Sons Inc.
- Monroy, P. Flores, G. Introducción a la historia de la Gastronomía. 2da edición. 2010. Balderas, México. Limusa.
- Sánchez, V. 4000 años de Cocina. 2018. Colombia. Editorial Nomos.



Universidad de La Sabana

FORMATO INSTITUCIONAL DE SYLLABUS

Vicerrectoría de Procesos Académicos y Proyección Social
Dirección de Currículo
Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje
Junio 2020



Comentado [D01]: Esta página se puede eliminar en la versión final del Syllabus

Formato Institucional de Syllabus

(*) Campo obligatorio

Identificación de la Asignatura:

Asignatura*	COCINA COLOMBIANA III						
No. Catálogo*	1522505	ID Curso*	1522505				
Departamento Académico*	Artes Culinarias.						
Nivel de Formación*	Pregrado.	Modalidad*	Presencial.		Idioma*	Español.	
Créditos Académicos*	2	Horas dispuestas para el desarrollo de la Asignatura*	96	Horas de trabajo dirigido*	51	Horas de trabajo autónomo*	45
Prerrequisitos de aprendizaje*	Aplicar los conocimientos adquiridos sobre materias primas y cómo procesarlas a un nivel gastronómico. Aplicar los conocimientos adquiridos sobre seguridad e higiene en manejo de cocinas y alimentos. Aplicar los conocimientos adquiridos sobre uso básico de equipos de cocina.						
Correquisitos de aprendizaje*	No Aplica.						
Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS)*	12 Producción y Consumo Responsables.						
Meta(s) ODS*	Promover prácticas de adquisición pública que sean sostenibles, de conformidad con las políticas y prioridades nacionales. De aquí a 2020, reducir considerablemente la proporción de jóvenes que no están empleados y no cursan estudios ni reciben capacitación						

Comentado [DO2]: Revisar. Estos dos números son diferentes.

Comentado [DO3]: ¿cuáles serían esos conocimientos adquiridos que se requieren como aprendizaje previo?

Descripción de la Asignatura: *

Esta asignatura promueve pasión por la Gastronomía Colombiana, basado en la investigación, desarrollo de producto, el conocimiento y el respeto por las técnicas, los productos y regiones contribuyendo así con el Programa de Gastronomía en la formación de estudiantes / gastronómicos integrales, enfocados a la cocina colombiana.	
Palabras Clave*	Cocina colombiana, tradición, técnicas profesionales.

Comentado [DO4]: Esta descripción debe ser más puntual sobre lo que el estudiante encontrará en el curso de manera directa. LA "pasión" puede ser un elemento secundario al curso, pero no el propósito del mismo. Es decir, ¿este curso está diseñado en la malla curricular para despertar pasión?

Elementos Estructurantes de la Asignatura: *

Competencias: *	Componentes de las Competencias: *	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA): *	Unidades de Contenido: *	Estrategias de Enseñanza: *	Estrategias de Evaluación: *
ILO01: Visión global:	Conocimientos.	Entender las técnicas profesionales de la cocina tradicional colombiana.	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de cocina tradicional colombiana. Cocinas regionales colombianas. Cocina Árabe 	Aprendizaje Basado en Evidencias.	Evaluación formativa
ILO02: Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno.	Conocimientos.	Identificar y entender las diferentes técnicas de la cocina tradicional colombiana y su mestizaje característico.	<ul style="list-style-type: none"> Africana Indígena Española Árabe Colombiana. 	Aprendizaje Basado en Evidencias.	Evaluación formativa
ILO02: Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno.	Capacidades.	Desarrollar nuevas recetas básicas y avanzadas de cocina	<ul style="list-style-type: none"> Diseño de producto de cocina colombiana para la evaluación final 	Aprendizaje basado en retos.	Evaluación formativa
ILO02: Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno.	Conocimientos.	Identificar y entender los diferentes procesos de conservación de alimentos de la cocina tradicional colombiana de forma teórica y práctica.	<ul style="list-style-type: none"> Charcutería colombiana 	Aprendizaje Basado en Evidencias	Evaluación formativa
ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.	Actitudes.	Proponer metodologías de trabajo en equipo para asegurar el aprendizaje constante.	<ul style="list-style-type: none"> Talleres Prácticos Aplicación gastronómica 	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa
ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.	Capacidades.	Diseñar ambientes de trabajo en equipo para demostrar los conocimientos y habilidades adquiridos (ej: Buffet).	<ul style="list-style-type: none"> Buffet de charcutería como evaluación del corte número II. 	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa

Comentado [DO5]: En esta columna y para cada RPA se debe describir la forma en que se brindará realimentación a los estudiantes durante su proceso. Los medios, técnicas e instrumentos que se sugieren emplear para evaluar el aprendizaje de los estudiantes, de acuerdo con las estrategias de enseñanza, seleccionadas y la relación de la evaluación con los RPA.

Comentado [DO6]: Usar 1 sólo verbo en cada RPA RPA

Comentado [DO7]: no es una unidad de contenido

Comentado [DO8]: 1 RPA

Comentado [DO10]: No es una unidad de contenido, es una actividad de enseñanza o de aprendizaje

Comentado [DO9]: Este es un aprendizaje del estudiante o un propósito de enseñanza.

Comentado [DO12]: ¿Se refiere a una evaluación que hará a los estudiantes? esto no es una unidad temática.

Comentado [DO11]: Los ejemplos estarían enmarcados en el contexto del RPA . Revisar la relación entre el RPA y la competencia.

<p>• ILO04: Ética y responsabilidad social: Demuestra conciencia de temas éticos en el ambiente empresarial, y contribuye a mejorar las condiciones de la sociedad.</p>	Actitudes.	Asumir actitudes responsables frente a la tradición en la gastronomía y la industria de los alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Visitas a plazas de mercado • Charlas con portadores de tradición, cocineros del sector ORECA • Aplicación de técnicas profesional colombiana 	Aprendizaje Colaborativo.	Evaluación formativa
CCA ILO01: Aplicar habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Capacidades.	Usar de forma efectiva las técnicas básicas de cocina tradicional colombiana.	<ul style="list-style-type: none"> • Frituras • Cevichería • Bebidas fermentadas • Charcutería • Carnes • Arepas • Panes • Bebidas • Cocina árabe colombiana. • Panadería • Pastelería • Repostería colombiana. 	Aprendizaje por Experimentación.	Evaluación formativa
CCA ILO02: Comunicar de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español.	Actitudes	Exponer las ideas de manera clara, concisa y coherente a través de intervenciones escritas, digitales y verbales teniendo en cuenta el uso de lenguaje técnico propio de la disciplina	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo de videos • Lecturas • Asociación de técnicas y regiones de cocina colombiana. 	Aprendizaje Basado en Retos (Challenge Based Learning).	Evaluación formativa

Comentado [DO13]: Estas no con unidades de contenido. son actividades que propone el profesor para la enseñanza y/o el aprendizaje

Comentado [DO14]: ¿qué es "de forma efectiva"?

Comentado [DO16]: Estos son recursos que usa el profesor, no son unidades de contenido.

Comentado [DO15]: La asignatura se encargará de que el estudiante aprenda esto? ¿o la exposición es un recurso o quizá una actividad de aprendizaje.?

FENALCE. (2005). Sólo de maíz vive el hombre. pp. 13-24. Recuperado el 15 de enero de 2019 de:

<http://bibliotecadigital.agronet.gov.co/bitstream/11348/3671/1/039.1.pdf>

FONTUR. (2009). Evaluación de la Gastronomía colombiana como factor potencial de turismo. pp.15-21. pp. 101-102, pp. 155-163. Recuperado el 15 de enero de 2019 de:

https://fontur.com.co/aym_document/aym_estudios_fontur/EVALUACION_DE_LA_GASTRONOMIA_COLOMBIANA_PARTE_2.PDF

Ministerio de Cultura. (2015). Colombia Sabe: Las cocinas del Pacífico. pp. 6-15. Recuperado el 15 de enero de 2019 de:

<http://www.mincultura.gov.co/prensa/noticias/Documents/Brochure%20Colombia%20Sabe%20Pac%C3%ADfico%20copia.pdf>

PROCOLOMBIA. (2017). La gastronomía de Colombia está en su mejor momento. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <http://www.procolombia.co/archivo/la-gastronomia-de-colombia-esta-en-su-mejor-momento>

Aguilera, M. (2012). La yuca en el Caribe colombiano: De cultivo ancestral a agroindustrial. pp. 4-7. Recuperado el 15 de Enero de 2019 de: <http://babel.banrepcultural.org/cdm/singleitem/collection/p17054coll18/id/46/rec/216>

Alzate, J. (2003). Panorámica de la cocina colombiana. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/tursoc/article/view/2217/1961>

Bohorquez, I. (2014). Influencia gastronómica árabe en Colombia. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://es.scribd.com/doc/237363261/Ensayo-de-Influencia-Arabe-en-La-Gastronomia>

Canal Zoom. (2011). La chucula saberes y tradiciones Cap 01. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.youtube.com/watch?v=si7UuFIOIlo>

Cardona, L. (2008). Banacionalización: La espectacularidad de la comida colombiana. pp. 6-19. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.javeriana.edu.co/biblos/tesis/comunicacion/tesis24.pdf>

Colombia a la mesa. (s.f.). Festival de la Arepa de Huevo de Luruaco. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://regco.co/eventos/festival-de-la-arepa-de-huevo-de-luruaco/>

Cornejo, V. (2018). Nos mamamos de los políticos: Así comienza la revolución desde la comida. Revista Shock. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.shock.co/cultura-pop/nos-mamamos-de-los-politicos-asi-comienza-la-revolucion-desde-la-comida-ie42>

Elcampesino.co. (2019). Chucula de siete granos, la bebida más completa del país. Recuperado el 3 de abril de 2019 de: <https://www.elcampesino.co/chucula-de-siete-granos-la-bebida-mas-completo-del-pais/>

El Espectador. (2014). Colombia colombiana, entre los aperitivos del Celler de Can Roca. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.elespectador.com/cromos/gastronomia/comida-colombiana-entre-los-aperitivos-del-celler-can-roca-20092>

El Tiempo. (2013). Historias de chuleta. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <http://blogs.eltiempo.com/whatever-gastronomy/2013/05/15/historias-de-chuleta/>

El Tiempo. (2016). El top 5 de las mejores mazorcadas de Bogotá. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.eltiempo.com/multimedia/especiales/sitios-de-mazorcadas-en-bogota/16637871/1/index.html>

Fundación Leo Espinosa. (2015). Antología Culinaria de Guapi y Timbiquí: Un aporte a la innovación de la cocina tradicional. pp. 10-14. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <http://funleo.org/wp-content/uploads/2015/12/Antologi%CC%81a-Culinaria-Guapi-y-Timbiqui%CC%81.pdf>

García, A. (2012). Recetario Santaferño. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <http://babel.banrepcultural.org/cdm/ref/collection/p17054coll3/id/21>

García, V. (2017). El sabor de Quilla viene en forma de chuzo desgranado. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <http://www.periodicoelpunto.com/2017/11/01/la-exquisitez-en-quilla-viene-en-forma-de-chuzo-desgranado/#.XPqCZ4hKjIV>

Mantilla, I. (2017). Historias y relatos sobre el tamal. El espectador. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.elespectador.com/opinion/historias-y-relatos-sobre-el-tamal-columna-728689>

Murillo, F., Prieto, M. (2017). Estudio Técnico de factibilidad para la creación de una planta procesadora de chucula, en el municipio de Paratebueno (Cundinamarca). Recuperado el 15 de enero de 2019 de:
https://repository.uniminuto.edu/bitstream/handle/10656/5745/TEPRO_MurilloFerlinLeonardo_2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Pulido, J. (2017). Helados de paila, relatos de una dulce tradición. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.radionacional.co/noticia/helados-de-paila/helados-de-paila-relatos-de-una-dulce-tradicion>

Revista Latitud. (2015). Influencia árabe en la cocina del Caribe. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://revistas.elheraldo.co/latitud/influencia-arabe-en-la-cocina-del-caribe-134789>

Revista Semana. (2017). Helados con hielo de volcán. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.semana.com/contenidos-editoriales/pasto-tambien-somos-sur/articulo/helados-con-hielos-de-volcan-de-pasto/542498>

RTVC. (s.f.). Los Puros Criollos: Arepa. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.rtvplay.co/series/los-puros-criollos/desayunos>

RTVC. (s.f.). Los Puros Criollos: Desayunos. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.rtvplay.co/series/los-puros-criollos/desayunos>

RTVC. (s.f.). Los Puros Criollos: El Sancocho. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.rtvplay.co/series/los-puros-criollos/desayunos>

RTVC. (s.f.). Los Puros Criollos: Lechona. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.rtvplay.co/series/los-puros-criollos/desayunos>

RTVC. (s.f.). Los Puros Criollos: Plazas de mercado. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://www.rtvplay.co/series/los-puros-criollos/desayunos>

Universidad de Los Andes. (2017). Desgranado: La nostalgia del Barranquillero. Recuperado el 15 de enero de 2019 de:
<https://agronegocios.uniandes.edu.co/2017/10/03/desgranado-la-nostalgia-del-barranquillero/>

RTVE. (2018). Comerse el mundo – Colombia. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <http://www.rtve.es/alacarta/videos/comerse-el-mundo/comerse-mundo-colombia/4670579/>

Valero, V. (2017). Desgranado: La nostalgia del barranquillero. Recuperado el 15 de enero de 2019 de: <https://agronegocios.uniandes.edu.co/2017/10/03/desgranado-la-nostalgia-del-barranquillero/>

Gaviría, C. 2017. técnicas profesionales de cocina colombiana. Bogotá Colombia. Editorial Universidad de la Sabana.

Jiménez, D 2019. Pescados, el arte de la técnica profesional. Bogotá Colombia. Editorial Universidad de la Sabana.

Comentado [DO17]: Este material puede ser usado como recurso en la guía de aprendizaje no acá en el syllabus.

Bibliografía: *