



## Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Turismo

**Nombre de la Asignatura:** GASTRONOMÍA TURISTICA 0

**a) Generalidades:**

		<b>Código:</b>	GTU 0	<b>Duración del Ciclo en Semanas:</b>	16
<b>Prerrequisito (s):</b>	HAN 0	<b>Ciclo Académico:</b>	IV	<b>Duración /Hora Clase Minutos:</b>	50
		<b>Área curricular:</b>	Profesional	<b>Número /Hora Clase por Ciclo:</b>	64
		<b>U.V. A:</b>	3	<b>Horas Teóricas/ Semanales:</b>	2
				<b>Horas Prácticas/ Semanales:</b>	2

**b) Descripción de la Asignatura:**

La materia abarca el conocimiento, comprensión y aplicación práctica de los costos y los presupuestos en las empresas turísticas.

**c) Objetivos Generales de la Asignatura:**

**Cognitivo:**

Conocer el manejo adecuado de la aplicación de herramientas de la gastronomía turística local e internacional.

**Procedimental:**

Aplicar los instrumentos de análisis teóricos y prácticos, que permitan entender cómo funciona en forma teórica y práctica los conceptos de gastronomía

**Actitudinal:**

Evaluar objetivamente el fenómeno de la gastronomía turística a nivel local e internacional.

**d) Contenidos:**



## Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Turismo

### UNIDAD I: GENERALIDADES

#### Contenido:

- 1.1 Definiciones: Concepto de Gastronomía e Historia
  - 1.1.1 Evolución de la historia desde la creación Pangea
  - 1.1.2 Evolución de las Eras Paleolíticas y Neolíticas
  - 1.1.3 Evolución de acuerdo a la cultura de Mesopotamia
  - 1.1.4 Cultura Egipcia
  - 1.1.5 Cultura Hebrea
  - 1.1.6 Cultura Persa
  - 1.1.7 Cultura China; Griega y Romana
  - 1.1.8 Nutrición
  - 1.1.9 Manipulación de alimentos, sanitización y almacenaje
  - 1.1.10 Diferentes tipos de corte
- 1.2 Los mejores Chef de la Historia I
- 1.3 Cultura Mesoamericana
  - 1.3.1 Cultura Pipil
    - 1.3.1.1 Origen y evolución de la Pupusa
    - 1.3.1.2 Influencia gastronómica en la comida Salvadoreña, época Prehispánica.
    - 1.3.1.3 Degustación guiada para ampliar la memoria gustativa.

### UNIDAD II: GASTRONOMÍA DEL MEDIOEVO, ESTRUCTURA SOCIAL, TENDENCIAS, CREACIÓN DE TÉCNICAS, MONTAJE DE SERVICIO Y APORTACIONES

#### Contenido:

- 2.1 Europa en la época Medieval
  - 2.1.1.1 Gastronomía de Francia en el Medioevo y la visión gastronómica.
  - 2.1.1.2 Gastronomía Española del medioevo
  - 2.1.1.3 Gastronomía Inglesa del Medioevo
  - 2.1.2 Gastronomía alemana del Medioevo
    - 2.1.2.1 Gastronomía de Florencia del Medioevo
    - 2.1.2.2 Gastronomía Bizantina
    - 2.1.2.3 Gastronomía de las cruzadas
  - 2.1.3 Los mejores Chef de la Historia II
    - 2.1.3.1 Gastronomía criolla en El Salvador y montaje de servicios
    - 2.1.3.2 Inicio de servicio de Cataring en El Salvador
  - 2.1.4 Diferentes tipos de servicio en el Mundo
  - 2.1.5 Degustación guiada con el propósito de ampliar la memoria gustativa



## Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Turismo

### UNIDAD III: TENDENCIA GASTRÓNOMICA EPOCA MODERNA

#### Contenido:

- 3.1 Los Chef más destacados de la actualidad
  - 3.1.1 Tendencia Clásica
  - 3.1.2 Tendencia Nouvelle Cuisine
- 3.2 Tendencia Fusión
  - 3.2.1 Tendencia de autor
  - 3.2.2 Tendencia Gourmet
  - 3.2.3 Tendencia de Comida rápida
  - 3.2.4 Tendencia Slow Food
  - 3.2.5 Tendencia Molecular
  - 3.2.6 Brigadas de la cocina
  - 3.2.7 Degustación guiada

### UNIDAD IV: GASTRONOMÍA ACTUAL A NIVEL MUNDIAL, INGREDIENTES, TÉCNICAS Y ELABORACIÓN DE MENUS. LA GLOBALIZACION DEL MERCADO TURISTICO.

#### Contenido:

- 4.1 Marco teórico.
- 4.2 Gastronomía Francesa y su servicio.
- 4.3 Gastronomía Española.
- 4.4 Gastronomía Alemana
- 4.5 Gastronomía Africana.
- 4.6 Gastronomía Peruana.
- 4.7 Gastronomía Árabe
- 4.8 Gastronomía de La India
- 4.9 Gastronomía Inglesa
- 4.10 Gastronomía Salvadoreña, Investigación y rescate de ingredientes.
- 4.11 Planeación de cartas.
- 4.12 Análisis de los Restaurantes, Hoteles, Cafetería, Comida rápida de El Salvador.
- 4.13 Importancia del Maridaje y Degustación
- 4.14 Importancia de la Decoración y Montaje
- 4.15 Degustación guiada

#### e) Estrategia Metodológica:



## Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Turismo

El desarrollo del programa permite el aprendizaje del estudiante a partir de los elementos que el docente proporcione en el 50% del total de horas, las cuales serán impartidas de forma teórica mediante:

*Clases magistrales*, explicando cada unidad a fin de que los estudiantes presenten dudas y éstas sean evacuadas por el docente.

*Dinámicas Grupales*: con las cuales ayudará al estudiante en la comprensión y aplicación de las técnicas de investigación de mercados.

El 50% de las horas restantes se deberá utilizar en actividades prácticas de aprendizaje, tales como:

*Prácticas de aplicación de casos y elaboración de proyectos*: Servirán para consolidar los conceptos y métodos explicados en las clases magistrales; asimismo, comprobar que el estudiante efectivamente adquirió los conocimientos y las capacidades de aplicación de conocimientos propias de la cátedra.

*Exposiciones Grupales*: Contribuirá a los estudiantes a argumentar y defender las ideas propuestas.

*Investigaciones Bibliográficas y de campo*: Permitirán al estudiante, reunir, interpretar y analizar información, para profundizar en el conocimiento de la materia.

### f) Bibliografía:

Nombre de la Obra	Autor	Casa editora	País	Año de edición	Número de ejemplares en biblioteca
CULTURA DE CALIDAD DE SERVICIO	MULLER DE LA LAMA, ENRIQUE	TRILLAS	México	1999	3
Alimentación, y Cultura, Necesidades, gustos y costumbres	Contreras, Jesús	TRILLAS	España	2002	3



### Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Turismo

Manual de administración y Gastronomía	Sánchez Anaya, Esteban	TRILLAS	México	2000	3
Tratados de alimentos y bebidas 2,3 y 4	Reynoso, Javier	LIMUSA	México	2000	3
Marketing creativo para el servicio de comidas	Ficher, W	TRILLAS	México	2001	3
MANUAL DE SERVICIO DE RESTAURANTES Y BAR	DENIA VALEA, GUERRERO MORENO, JIMÉNEZ, BALLESTEROS GONZALO	LIMUSA	México	2004	*
UN VIAJE CULINARIO POR FRANCIA	AUTORES VARIOS	KONEMANN	CHINA	2007	*
Tratados de alimentos y bebidas 1	Reynoso, Javier	LIMUSA	México	2000	*

\*En proceso de adquisición