

ASIGNATURA DE COCINA MEXICANA I

1. Competencias	Desarrollar y administrar un concepto gastronómico a través del diagnóstico del potencial culinario, la ingeniería de menús, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administración estratégica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico de la zona.
2. Cuatrimestre	Séptimo
3. Horas Teóricas	20
4. Horas Prácticas	70
5. Horas Totales	90
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	6
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno elaborará menús de platillos representativos de las zonas y regiones gastronómicas del norte, centro y Pacífico de México, considerando los antecedentes de la cocina tradicional mexicana y los métodos y técnicas de cada región para la preservación y difusión de la cultura gastronómica de México.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Zona gastronómica: norte	10	35	45
II. Zona gastronómica: centro y Pacífico	10	35	45
Totales	20	70	90


ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

COCINA MEXICANA I

UNIDADES DE APRENDIZAJE


1. Unidad de aprendizaje	I. Zona gastronómica: Norte
2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	35
4. Horas Totales	45
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará platillos y bebidas representativos de la región norte para contribuir a la cultura culinaria

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Zona noroeste	<p>Identificar los estados que conforman la zona noroeste:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Baja California Sur -Baja California -Sonora -Sinaloa -Chihuahua -Durango <p>Identificar de la zona noroeste:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Platillos - Bebidas -Ingredientes <p>Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de la zona noroeste.</p> <p>Reconocer la estructura de la receta estándar</p>	<p>Elaborar receta estándar de platillos y bebidas representativos de la zona noroeste</p> <p>Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional zona noroeste</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de la zona noroeste</p>	<p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


Zona noreste	<p>Identificar los estados que conforman la zona noreste:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Coahuila -Nuevo León -San Luis Potosi -Tamaulipas -Zacatecas <p>Identificar de la zona noreste:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Platos - Bebidas <p>-Ingredientes</p> <p>Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platos y bebidas de la zona noreste.</p> <p>Reconocer la estructura de la receta estándar</p>	<p>Elaborar receta estándar de platos y bebidas representativos de la zona noreste.</p> <p>Elaborar platos representativos de la cocina tradicional zona noreste.</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de la zona noreste.</p>	<p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p>
--------------	--	--	--

COCINA MEXICANA I

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto integrará un portafolio de evidencias que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estados que conforman la zona gastronómica. - Catálogo de platillos representativos de la zona. - Receta estándar de los platillos de la zona norte. - Lista de verificación de elaboración del menú: presentación, textura, sabor, temperatura y cocción. - Lista de verificación del procedimiento: mise en place, normas de higiene y seguridad, y seguimiento a la receta estándar. - Observaciones 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los estados que conforman la zona norte. 2. Identificar los ingredientes de la cocina de los estados de la zona norte. 3. Analizar platillos y bebidas de la zona norte. 4. Comprender los métodos y técnicas de alimentos y bebidas de la zona norte. 	<p>Ejercicios prácticos Rúbrica</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

ESPACIO FORMATIVO

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	



ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

COCINA MEXICANA I


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	II. Región gastronómica centro y del Pacífico
2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	35
4. Horas Totales	45
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará platillos y bebidas representativos de la zona gastronómica del centro y del Pacífico, para contribuir a la cultura culinaria.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Zona centro	<p>Identificar los estados que conforman la zona centro:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Aguascalientes -Guanajuato -Estado de México -Querétaro -CDMX -Hidalgo -Morelos -Tlaxcala -Puebla <p>Identificar de la zona centro:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Platillos - Bebidas - Ingredientes <p>Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de la región centro.</p> <p>Reconocer la estructura de la receta estándar.</p>	<p>Elaborar receta estándar de platillos y bebidas representativos de la zona centro.</p> <p>Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional zona centro.</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de la zona centro.</p>	<p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


Zona del Pacífico.	<p>Identificar los estados que conforman la zona del Pacífico:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Colima -Guerrero -Jalisco -Michoacán -Nayarit <p>Identificar de la zona del Pacífico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Platos - Bebidas -Ingredientes <p>Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platos y bebidas de la zona del Pacífico.</p> <p>Reconocer la estructura de la receta estándar.</p>	<p>Elaborar receta estándar de platos y bebidas representativos de la zona del Pacífico.</p> <p>Elaborar platos representativos de la cocina tradicional zona del Pacífico.</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de la zona del Pacífico.</p>	<p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p>
--------------------	---	---	--

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

COCINA MEXICANA I

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto integrará un portafolio de evidencias que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estados que conforman la zona gastronómica. - Catálogo de platillos representativos de la zona. - Receta estándar de los platillos de la zona. - Lista de verificación de elaboración del menú: presentación, textura, sabor, temperatura y cocción. - Lista de verificación del procedimiento: mise en place, normas de higiene y seguridad, y seguimiento a la receta estándar. - Observaciones 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los estados que conforman la zona centro y del Pacífico. 2. Identificar los ingredientes de la cocina de los estados de la zona centro y del Pacífico. 3. Analizar platillos y bebidas de la región zona y del Pacífico. 4. Comprender los métodos y técnicas de alimentos y bebidas de la zona centro y del Pacífico. 	<p>Ejercicios prácticos Rúbrica</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


COCINA MEXICANA I

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Trabajo colaborativo Investigación Prácticas de laboratorio	Equipo especializado Computadora Equipo Multimedia Cámara Fotográfica Material Impreso

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
------	----------------------	---------


ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

	X	
--	---	--


COCINA MEXICANA I

CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Capacidad	Criterios de Desempeño
Diseñar propuesta gastronómica considerando el diagnóstico sobre el potencial gastronómico de la zona, los tipos de cocinas, la ingeniería de menús de alimentos, así como la normatividad aplicable, para satisfacer las necesidades de mercado y promover la cultura gastronómica.	<p>Presenta propuesta gastronómica que integre lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas <p>B) Ingeniería de menús de alimentos de cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Por tiempos: entradas, sopas, platos fuertes, postres. - Por tipo de alimentos: aves, carnes, pescados y mariscos. - Por técnicas: grasos y no grasos <p>C) Recetas estándar del menú</p>
Desarrollar propuestas gastronómicas de cocina internacional a través de los métodos y técnicas de preparación de alimentos y bebidas culinarias, cocina internacional representativa, protocolos de servicio, técnicas de montaje de platillos. Considerando la normatividad de seguridad e higiene para contribuir al logro de las metas establecidas.	<p>Presenta propuesta gastronómica de cocina internacional representativa que integre lo siguiente:</p> <p>*) Presentar los platillos y bebidas de la cocina internacional:</p> <p>a) Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - métodos y técnicas de preparación de alimentos y bebidas culinarias - Insumos - Presentación tradicional - Características organolépticas

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


	<p>b) Servicio en el comedor: calidad en el servicio, servicio de alimentos y bebidas a comensales y montaje.</p> <p>""*) Lista de verificación de la normatividad en seguridad e higiene</p>
<p>Evaluar la propuesta gastronómica con base en la ingeniería de menús, preparación de los platillos, servicio al cliente y herramientas de supervisión y control para establecer acciones correctivas y cumplir con los estándares de calidad.</p>	<p>Evalúa la propuesta gastronómica e integra un reporte:</p> <p>A) Ingeniería de menús de alimentos de cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentación de la carta: concepto apegado a la tendencia culinaria - Conformación del menú - Contenido: platillos acordes a la tendencia propuesta. - Recetas estándar. <p>B) Preparación de platillos de cocina internacional:</p> <p>Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - métodos y técnicas de preparación de alimentos y bebidas culinarias - Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad - Presentación - Características organolépticas <p>C) Servicio al cliente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calidad en el servicio - Servicio de alimentos a comensales - Montaje. <p>D) Listas de verificación sobre la preparación higiénica de los alimentos y bebidas.</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


COCINA MEXICANA

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
García Rivas Heriberto	(2010)	Cocina prehispánica mexicana	D.F.	México	Panorama
Novo, salvador	(2010)	<i>Historia gastronómica de la ciudad de México</i>	D.F.	México	Porrúa
Aguilar, S. A. de Ediciones	(2008)	<i>La gran cocina Mexicana: 200 platillos tradicionales</i>	D.F.	México	Santillana
Barros C, Buenrostro M.	(2003)	<i>Arqueología Mexicana: tomo 12 especial, recetario de la cocina prehispánica</i>	México	México	Raíces
Kennedy, Diana	(2014)	<i>México: una odisea culinaria</i>	México	México	Océano
Marilyn Tausend Ignacio Urquiza Ricardo Muñoz Zurita	(2012)	<i>La Cocina Mexicana: Many Cultures, One Cuisine</i>	California	U.S.A.	University of California Press
Diana Kennedy	(2010)	<i>Oaxaca Al Gusto: An Infinite Gastronomy</i>	Texas	U.S.A.	University of Texas Press,
Ricardo Muñoz Zurita	(2013)	<i>Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana</i>	D.F	México	Larousse

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

Iturriaga, José N.; Lavalle, Aline	(2013)	<i>Elogio de la cocina Mexicana. Patrimonio cultural de la Humanidad</i>	Cd. De México	México	Artes de México
Escalante, Alejandro	(2015)	<i>La tacopedia</i>	México	México	Trilce
García Curado, Anselmo	(2015)	<i>Diccionario ilustrado de la cocina mexicana</i>	Cd. De México	México	Planeta
Juárez López, José Luis	(2013)	<i>Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX</i>	Cd. De México	México	CONACULTA
Fernández, Adela	(2015)	<i>La tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas</i>	Cd. De México	México	Panorama Editorial
Carrillo Arronte, Margarita	(2015)	<i>México Gastronomía</i>	Cd. De México	México	Phaidon Español

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	