


ASIGNATURA ALTA COCINA MEXICANA

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	Décimo
3. Horas Teóricas	26
4. Horas Prácticas	64
5. Horas Totales	90
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	6
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno elaborará una propuesta gastronómica innovadora de alta cocina mexicana considerando las técnicas de cocina tradicional y de cocina tecno-emocional para diversificar la oferta gastronómica y potencializar al sector.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Introducción a la alta cocina Mexicana	8	4	12
II. Cocina tecno-emocional y de autor aplicada a la cocina mexicana	18	60	78
Totales	26	64	90


ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

ALTA COCINA MEXICANA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Introducción a la alta cocina mexicana
2. Horas Teóricas	8
3. Horas Prácticas	4
4. Horas Totales	12
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno identificará los antecedentes, restaurantes y chefs de alta cocina mexicana para enriquecer su acervo cultural gastronómico

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Antecedentes de alta cocina mexicana	<p>Reconocer las técnicas de la cocina prehispánica, virreinal y contemporánea.</p> <p>Identificar el concepto de alta cocina mexicana.</p> <p>Identificar los principios de alta cocina mexicana y su estado actual.</p> <p>Identificar las características de las corrientes gastronómicas: fusión, minimalismo, cocina de autor, orgánicos, gourmet, slow food, cocina en plancha fría y crio cocina.</p>	Determinar las tendencias gastronómicas en México.	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Automotivación</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Chefs y restaurantes de alta cocina mexicana	<p>Identificar las principales aportaciones de alta cocina internacional a la alta cocina mexicana.</p> <p>Identificar los principales chef de la alta cocina mexicana y los restaurantes representativos.</p>		<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Automotivación</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

ALTA COCINA MEXICANA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto de alta cocina mexicana elaborará un portafolio de evidencias que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Introducción - Fichas descriptivas de las corrientes gastronómicas: Fusión, minimalismo, cocina de autor, orgánicos, gourmet, slow food. Que contenga: <ul style="list-style-type: none"> -Corriente gastronómica -Chef representativo -Restaurantes representativos -Técnicas utilizadas - Fichas descriptiva de las principales aportaciones de los chefs de alta cocina mexicana que contenga: <ul style="list-style-type: none"> -biografía del chef: formación y trayectoria -corriente a la que pertenece -métodos y técnicas utilizados - Ficha técnica de restaurantes de alta cocina mexicana: Nombre, concepto, tiempo de funcionamiento, menú, tipo de servicio, reconocimientos y certificaciones. -Conclusión 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender los antecedentes de alta cocina mexicana 2. Analizar los principios de alta cocina mexicana. 3. Analizar las corrientes gastronómicas. 4. Identificar las principales aportaciones de alta cocina mexicana. 5. Identificar los chef y restaurantes de alta cocina mexicana. 	<p>Proyecto Rúbrica.</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


ALTA COCINA MEXICANA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Equipos colaborativos Investigación Aprendizaje basado en proyectos.	Equipo especializado Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Material impreso Internet.

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

ALTA COCINA MEXICANA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	II. Cocina tecno-emocional y de autor aplicada a la cocina Mexicana.
2. Horas Teóricas	18
3. Horas Prácticas	60
4. Horas Totales	78
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno desarrollará platillos de alta cocina mexicana para incrementar la oferta gastronómica.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Creatividad	<p>Identificar el concepto de creatividad.</p> <p>Reconocer el proceso del pensamiento creativo.</p> <p>Identificar la metodología de resolución de problemas: diagnóstico, identificación del problema, definición de soluciones, tamiz de idea y concepto final.</p>		<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</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>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Tendencias de vanguardia de la alta cocina	<p>Identificar el concepto de cocina-tecno-emocional</p> <p>Reconocer las tendencias de vanguardia de la alta cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cocina molecular - Cocina minimalista - Deconstrucción - Alto vacío <p>Identificar los platillos de cocina mexicana tradicional representativos transferibles a la alta cocina mexicana.</p> <p>Identificar las técnicas de envasado al alto vacío: envasado parcial, continuo y total.</p> <p>Identificar la clasificación de ingredientes de acuerdo a la técnica de envasado al alto vacío.</p>	<p>Determinar platillos transferibles de la cocina tradicional mexicana a la alta cocina</p> <p>Diseñar menús de alta cocina considerando las tendencias de vanguardia</p> <p>Elaborar un diagrama de flujo del proceso creativo de transferencia de cocina tradicional mexicana a la alta cocina</p>	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Uso de aditivos y técnicas de alto vacío	<p>Reconocer las características y aplicaciones de los aditivos en la alta cocina mexicana.</p> <p>Reconocer las técnicas de emulsión, espesante, aires, espumas, esterificación básica e inversa y gelificación.</p> <p>Explicar las técnicas de alto vacío:</p> <ul style="list-style-type: none"> - impregnación - marinado - infusión - cocción - regeneración 	<p>Elaborar platillos de alta cocina mexicana con aditivos</p> <p>Elaborar platillos de alta cocina mexicana con técnicas de alto vacío</p>	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</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>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p>
Cocina de autor	<p>Identificar el concepto de la cocina de autor.</p> <p>Identificar las características de la cocina de autor.</p> <p>Reconocer los ingredientes de la región</p> <p>Reconocer los platillos de la cocina tradicional mexicana</p>	<p>Proponer menús de cocina mexicana de vanguardia bajo el concepto de cocina de autor.</p> <p>Elaborar platillos de cocina mexicana de vanguardia bajo el concepto de cocina de autor</p>	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

ALTA COCINA MEXICANA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto, preparará un menú de autoría de alta cocina mexicana e integrará un portafolio de evidencias que contenga:</p> <p>a) Menú con descripción de los platillos b) Estandarización de las recetas, que contenga: - Ingredientes - Aditivos - Procedimientos apegados a la normatividad - Tipos de corte - Métodos de cocción - Descripción de técnicas empleadas - Temperaturas de cocción y de servicio - Fotografía de la presentación final - Costos, porciones y rendimientos - Tiempo de conservación - Propuesta de maridaje c) Lista de verificación de la preparación de los platillos d) Diagrama las etapas del proceso creativo del menú.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender el concepto de creatividad. 2. Seleccionar métodos y técnicas de vanguardia de alta cocina mexicana 3. Comprender las características de la cocina de autor 4. Elaborar platillos de cocina mexicana de vanguardia bajo el concepto de cocina de autor. 	<p>Proyectos Rúbrica</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


ALTA COCINA MEXICANA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos Discusión de grupo	Equipo especializado Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Laboratorio de cocina Equipo de higiene y seguridad Material impreso Internet

ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X	X	

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


ALTA COCINA MEXICANA

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


Capacidad	Criterios de Desempeño
Diagnosticar el potencial gastronómico de la zona, a través de la determinación de las tendencias culinarias, la cultura gastronómica y los insumos para diseñar una propuesta gastronómica.	<p>Elabora el diagnóstico del potencial gastronómico de la zona e integra un reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Características de la zona:</p> <ul style="list-style-type: none"> - características geográficas y climatológicas - características de flora y fauna - características demográficas - características socioeconómicas - influencias sociales - usos y costumbres <p>B) tendencias culinarias que impactan en el área de influencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - preferencias del comensal - corrientes gastronómicas <p>C) inventario de la cultura gastronómica de la región:</p> <ul style="list-style-type: none"> - platillos y bebidas tradicionales - insumos disponibles - métodos y técnicas culinarias

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Diseñar propuesta gastronómica considerando el diagnóstico sobre el potencial gastronómico de la zona, los tipos de cocinas, la ingeniería de menús de alimentos y bebidas, así como la normatividad aplicable, para satisfacer las necesidades de mercado y promover la cultura gastronómica.</p>	<p>Presenta propuesta gastronómica que integre lo siguiente:</p> <p>A) Datos generales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concepto gastronómico: infraestructura, mobiliario, ambientes: música, decoración, temática, materiales, iluminación, colorimetría, equipos mayores, menores y complementario. - Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas <p>B) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y 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 - Cocktelería y vinos <p>C) Recetas estándar del menú</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Evaluar la propuesta gastronómica con base en la ingeniería de menús, preparación de los platillos y bebidas, 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 y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentación de la carta: concepto apegado a la tendencia culinaria - Conformación del menú - Contenido: platillos y bebidas acordes a la tendencia propuesta. - Recetas estándar. <p>B) Preparación de platillos y bebidas de cocina tradicional y alta cocina mexicana, y cocina internacional:</p> <p>Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Métodos y técnicas culinarias - Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad - Presentación - Características organolépticas <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de elaboración - 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 y bebidas 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.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

ALTA COCINA MEXICANA

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Tony Botella	(2010)	<i>Cocinar al vacío</i>	Madrid	España	Akal
Nathan Myhrvold, Chris Young y Maxime Bilet.	(2011)	<i>Modernist Cuisine</i>	Bellevue, Wa.	USA	The cooking lab
Ferran Adriá	(2004)	<i>Las espumas</i>	Madrid	España	International Cooking Concept
Thomas Keller	(2008)	<i>Under Pressure: Cooking sous Vide</i>	Boston	USA	Artisan
Enrique Olvera	(2011)	<i>La Milpa</i>	México	México	
Pau Arenós	(2011)	<i>La cocina de los valientes</i>	Madrid	España	Ediciones B
Albert Sonnenfeld	(2007)	<i>Molecular Gastronomy</i>	New York	USA	Pour la Science
Pablo San Román	(2013)	<i>Sabor a ti, cocina mexicana contemporánea</i>	DF	México	Planeta

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	