


ASIGNATURA DE COCINA MEXICANA II

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	Octavo
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 la zona gastronómica del Sur y Cocina Regional 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: sur	10	35	45
II. Cocina Regional	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 II


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Zona gastronómica: Sur
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 sur para contribuir a la cultura culinaria.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Zona Sur	<p>Identificar los estados que conforman la zona sur:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Oaxaca -Chiapas -Veracruz <p>Identificar de la zona sur:</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 sur.</p> <p>Reconocer la estructura de la receta estándar</p>	<p>Elaborar recetas estándar de platillos y bebidas representativos de la zona sur.</p> <p>Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional zona sur.</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de la zona sur.</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 Sureste	<p>Identificar los estados que conforman la zona sureste:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Q. Roo -Yucatán -Campeche -Tabasco <p>Identificar de la zona sureste:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Platillos - Bebidas <p>-Ingredientes</p> <p>Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de la zona sureste.</p> <p>Reconocer la estructura de la receta estándar.</p>	<p>Elaborar receta estándar de platillos y bebidas representativos de la zona sureste.</p> <p>Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional zona sureste.</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de la zona sureste.</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 II

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 - Catálogo de platillos representativos de la región - 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 sur. 2. Identificar los ingredientes de la cocina de los estados de la zona sur. 3. Analizar platillos y bebidas de la zona sur 4. Comprender los métodos y técnicas preparación de alimentos y bebidas de la zona sur. 	<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	

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 II


PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Equipos colaborativos Trabajos de investigación Discusión en grupo	Computadora Equipo Multimedia Cámara Fotográfica Material Impreso

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. 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 II


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	II. Cocina regional
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 su región, para contribuir a la cultura culinaria

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Antecedentes de la Cocina Regional	Identificar los siguientes elementos: -Historia culinaria -Ingredientes -Métodos y técnicas -Platillos -Bebidas	Documentar los antecedentes de la gastronomía de su región.	Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud
Cocina regional	Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de su región. Reconocer la estructura de la receta estándar.	Elaborar receta estándar de platillos y bebidas representativos su región. Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional de su región.	Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo

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	


		Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de su región.	Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud
--	--	---	---

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 II

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">- Historia culinaria de su región- Catálogo de platillos representativos de la región- Receta estándar de los platillos de la región- 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 ingredientes de la cocina de su región.2. Analizar platillos y bebidas de su región.3. Comprender los métodos y técnicas de alimentos y bebidas de su región.	<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 II

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
	X	

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 II

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

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, 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> <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>
<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>	<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

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>- Características organolépticas</p> <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 II

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.; Lavallo, 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	