


## ASIGNATURA DE BASES CULINARIAS

### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Competencias</b>	Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Primero
<b>3. Horas Teóricas</b>	28
<b>4. Horas Prácticas</b>	92
<b>5. Horas Totales</b>	120
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	8
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	El alumno elaborará guarniciones, salsas y procesamiento de productos de volatería y pescados, mediante técnicas de corte, métodos de cocción y estrategias de conservación, para contribuir a la integración de menús y a la consolidación de las organizaciones de alimentos y bebidas.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Técnicas de corte y métodos de cocción</b>	8	20	28
<b>II. Preparaciones Aromáticas y elaboración de fondos.</b>	8	32	40
<b>III. Salsas y su aplicación en volatería y pescados</b>	12	40	52
<b>Totales</b>	<b>28</b>	<b>92</b>	<b>120</b>


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# BASES CULINARIAS


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Técnicas de corte y métodos de cocción</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	8
<b>3. Horas Prácticas</b>	20
<b>4. Horas Totales</b>	28
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno ejecutará los métodos de cocción y las técnicas de corte de frutas y verduras, para la elaboración de platillos.


<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Mise en place	Explicar el concepto, importancia y aplicación de mise en place.	Organizar los insumos y equipos a utilizar en la secuencia de los trabajos requeridos.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Técnicas de corte verduras y frutas	<p>Reconocer los principios de seguridad e higiene en el uso de utensilios en el área de alimentos y bebidas.</p> <p>Describir las características de tipos y usos del cuchillo como utensilio de cocina.</p> <p>Explicar los tipos y técnicas de corte básicos aplicados a verduras y frutas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- juliana</li> <li>- paysane</li> <li>- batonete</li> <li>- brunoise</li> <li>- cubos</li> <li>- torneado</li> <li>- chiffonade</li> <li>- rondelle</li> <li>- troceado</li> <li>- picado</li> <li>- picado fino</li> </ul> <p>Explicar conceptos y medición de merma, rendimiento, desecho y sobrantes de verduras y frutas.</p>	<p>Seleccionar el cuchillo y tipo de agarre acorde a las actividades requeridas.</p> <p>Preparar verduras y frutas.</p> <p>Medir merma y rendimiento de verduras y frutas.</p> <p>Cortar verduras y frutas en variedad de formas y presentaciones.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p>
Métodos de cocción aplicados a verduras y frutas	<p>Identificar la clasificación de los métodos de cocción.</p> <p>Describir los métodos de cocción: salteado, blanqueado y al vapor.</p>	<p>Realizar la cocción de verduras y frutas.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	


<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Guarniciones clásicas	Identificar la clasificación de guarniciones.  Explicar las características y tipos de guarniciones clásicas.	Elaborar guarniciones clásicas mediante las técnicas de corte y métodos de cocción.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Proactividad Creatividad Trabajo bajo presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de servicio

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# BASES CULINARIAS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico de técnicas de corte y métodos de cocción, demostrará y elaborará un reporte descriptivo y apoyos visuales de las actividades realizadas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mise en place: equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar</li> <li>- corte de verduras y frutas, y la técnica utilizada</li> <li>- preparación de verduras y frutas</li> <li>- tabla de rendimientos</li> <li>- guarniciones y métodos de cocción aplicados</li> <li>- manejo higiénico y seguridad en los procedimientos</li> <li>- Conclusiones.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender el concepto de mise en place.</li> <li>2. Comprender el uso de los cuchillos y su manejo higiénico y seguro.</li> <li>3. Analizar los tipos de corte y rendimiento de verduras y frutas.</li> <li>4. Analizar los métodos de cocción de verduras y frutas.</li> <li>5. Comprender concepto y procedimiento de elaboración de guarniciones.</li> </ol>	<p>Ejercicios prácticos Guía de observación</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	


# BASES CULINARIAS

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Tareas de investigación Equipos colaborativos Prácticas en laboratorio	Computadora Equipo multimedia Impresos de casos y recetas estándar Equipo menor, mayor y utensilios de cocina

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# BASES CULINARIAS

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Preparaciones aromáticas y elaboración de fondos.</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	8
<b>3. Horas Prácticas</b>	32
<b>4. Horas Totales</b>	40
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno elaborará fondos para su integración en la preparación de alimentos.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Preparaciones aromáticas.	Explicar los ingredientes y porciones de los tipos de preparaciones aromáticas básicas.	Formular preparaciones aromáticas básicas.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Proactividad Creatividad Trabajo bajo presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de servicio
Fondos	Explicar los ingredientes porciones y usos de los tipos de fondos: claros, oscuros, fumet, remouillage y court bouillon.  Describir los métodos de cocción de los fondos: hervido y simmer  Reconocer los métodos de conservación aplicados a los fondos.	Elaborar fondos.  Seleccionar tipo de fondos acorde a su uso y conservación.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Proactividad Creatividad Trabajo bajo presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de servicio

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# BASES CULINARIAS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico de elaboración de fondos, demostrará y elaborará un reporte descriptivo y con apoyos visuales de las actividades realizadas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mise en place: equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar</li> <li>- fórmulas e ingredientes de las preparaciones aromáticas.</li> <li>- manejo higiénico y seguridad en los procedimientos.</li> <li>- tipos de fondos y su prueba organoléptica</li> <li>- estrategia de conservación de los fondos</li> <li>- conclusiones</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender la formulación de preparaciones aromáticas.</li> <li>2. Comprender los tipos de fondos empleados en la cocina.</li> <li>3. Identificar los métodos de cocción de los fondos.</li> <li>4. Analizar las estrategias de conservación de los fondos.</li> </ol>	<p>Ejercicios prácticos Guía de observación</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	




# BASES CULINARIAS

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Tareas de investigación Equipos colaborativos Prácticas en laboratorio	Computadora Equipo multimedia Impresos de casos y recetas estándar Equipo menor, mayor y utensilios de cocina

## ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# BASES CULINARIAS


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>III. Salsas y su aplicación en volatería y pescados</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	12
<b>3. Horas Prácticas</b>	40
<b>4. Horas Totales</b>	52
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno elaborará guarniciones, salsas, y trabajos de volatería y pescados, para la preparación y montaje de platillos.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Espesantes	<p>Explicar los ingredientes porciones y usos de los tipos de espesantes básicos.</p> <p>Describir las técnicas de preparación de espesantes básicos.</p>	Elaborar espesantes básicos.	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p>
Salsas	<p>Identificar las características, ingredientes y clasificación de salsas en la elaboración de alimentos.</p> <p>Explicar los métodos de elaboración de los tipos de salsas: salsas madres, derivadas, emulsionadas, vinagretas y mantequillas saborizadas.</p>	Elaborar salsas.	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Técnicas de trabajo con volatería	<p>Reconocer las características organolépticas deseadas en productos de volatería y los procesos de almacenamiento.</p> <p>Explicar las técnicas de procesamiento de productos de volatería como despiece, deshuesado, supremas, ballotine y bridado.</p> <p>Reconocer los métodos de cocción: salteado, blanqueado, al vapor, hervido y simmer.</p> <p>Describir los métodos de cocción en productos de volateria: pochado, fritura al sartén, a la parrilla y broiling.</p>	Procesar productos de volatería.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Proactividad Creatividad Trabajo bajo presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de servicio

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Técnicas de trabajo con pescados	<p>Reconocer las características organolépticas deseadas en pescados y los procesos de almacenamiento.</p> <p>Explicar las técnicas de procesamiento de tipos de pescados como filetes, rodajas, descamado, remoción de espinas, deshuesado, escalopas y eviscerado.</p> <p>Reconocer los métodos de cocción: salteado, blanqueado, al vapor, hervido y simmer, pochado, fritura al sartén, a la parrilla y broiling.</p>	Procesar productos de pescado.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Proactividad Creatividad Trabajo bajo presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de servicio
Integración de platillos de aves y pescados	<p>Identificar la integración de guarniciones, salsas, aves y pescados, acorde a las recetas de platillos.</p> <p>Identificar el tamaño de la porción de los componentes de un platillo.</p>	Elaborar platillos que incorporen el trabajo de volatería, pescados, salsas y guarniciones,	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Proactividad Creatividad Trabajo bajo presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de servicio

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# BASES CULINARIAS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de una receta de volatería y pescados, demostrará y elaborará un reporte descriptivo y con apoyos visuales de las actividades realizadas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mise en place: equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar</li> <li>- manejo higiénico y seguridad en los procedimientos.</li> <li>- tipos de salsas y su prueba organoléptica.</li> <li>- tipos de productos de volatería y su prueba organoléptica</li> <li>- tipos de pescados y su prueba organoléptica</li> <li>- Platos terminados que incluyan: trabajo de volatería, pescados, salsas y guarniciones,</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender las técnicas de preparación de espesantes.</li> <li>2. Comprender los métodos de preparación de salsas.</li> <li>3. Analizar las técnicas de procesamiento de productos de volatería y pescados.</li> <li>4. Comprender la integración de platillos que incluyan: guarniciones, salsas, productos de volatería y pescados.</li> </ol>	<p>Ejercicios prácticos Guía de observación</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	


# BASES CULINARIAS

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Tareas de investigación. Equipos colaborativos Prácticas en laboratorio	Computadora Equipo multimedia Impresos de casos y recetas estándar Equipo menor, mayor y utensilios de cocina

## ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


## BASES CULINARIAS

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

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar platillos a partir de la receta estándar, la selección de insumos, bases culinarias, técnicas de montaje y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación y montaje de un menú de tres tiempos con las siguientes especificaciones:</p> <p><b>A) PREPARACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- manejo higiénico de los insumos</li> <li>- técnicas y métodos de bases culinarias</li> <li>- organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega.</li> </ul> <p><b>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- limpieza</li> <li>- características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura</li> <li>- tamaño de la porción acorde a la receta estándar</li> <li>- estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF)</li> </ul> <p><b>C) RECETA ESTÁNDAR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingredientes</li> <li>- procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- tipos de corte</li> <li>- métodos de cocción</li> <li>- temperaturas de cocción y de servicio</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, porciones y rendimientos</li> <li>- tiempo de conservación</li> <li>- aporte nutrimental</li> <li>- sugerencia del maridaje y justificación.</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Planear la operación de un área de preparación de alimentos y bebidas considerando los tiempos y movimientos, la oferta y demanda, los recursos disponibles, técnicas de planeación y las políticas de la organización, para cumplir las metas y optimizar los recursos.</p>	<p>Elabora un plan de trabajo acorde a las características de operación y políticas de la organización:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- menú a preparar</li> <li>- tipo de servicio</li> <li>- número de comensales</li> <li>- requisiciones de insumos: materia prima, equipo, mobiliario y utensilios</li> <li>- requisiciones de personal</li> <li>- Cronograma de actividades con los tiempos y responsables</li> <li>- Roles de personal</li> <li>- Formatos de control: requisiciones y de stocks de cocina</li> <li>- receta estándar</li> <li>- Presupuesto de operación del área</li> <li>- indicadores de desempeño</li> </ul>
<p>Supervisar la operación de un área de preparación de alimentos y bebidas a través de herramientas de supervisión y los estándares de calidad, para cumplir con la planeación establecida y contribuir a la rentabilidad de la organización.</p>	<p>Integra un reporte de supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- instrumentos de supervisión: guía de observación, bitácoras, formatos de supervisión</li> <li>- verificación de la planeación de la operación</li> <li>- resultados de la supervisión</li> <li>- propuestas de corrección y de mejora</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	



# BASES CULINARIAS

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
Graciela M. de flores Marcela González Garza	(2001)	<i>Iniciación en las técnicas culinarias</i>	México, D. F.	México	Limusa
Juan Pozuelo Talaverci Miguel Ángel Pérez Pérez	(2004)	<i>Técnicas culinarias</i>	Barcelona	España	Paraninfo
Jean Piere Semonin	(2008)	<i>Método de tecnología culinaria</i>	Barcelona	España	Praxis
Ron Reynoso	(2005)	<i>Tratados de alimentos y bebidas I, II, y III</i>	México, D. F.	México	Limusa
Jorge Lara	(1999)	<i>Dirección de alimentos y bebidas en hoteles</i>	México, D. F.	México	Limusa

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	