


**ASIGNATURA:
CREATIVIDAD E INNOVACION
GASTRONÓMICA INTERNACIONAL II**

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Competencias	Generar productos gastronómicos creativos e innovadores a partir de los deseos y necesidades del entorno.
2. Cuatrimestre	Octavo
3. Horas Teóricas	15
4. Horas Prácticas	45
5. Horas Totales	60
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	4
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno desarrollara productos gastronómicos utilizando métodos y técnicas de las cocinas internacionales China, japonesa y tailandesa, además de aplicar los fundamentos y técnicas de la creatividad.


Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Química en la cocina	5	10	15
II. Introducción a la gastronomía Internacional de China, Japón y Tailandia.	10	35	45
Totales	15	45	60

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	

ASIGNATURA:
CREATIVIDAD E INNOVACION
GATRONÓMICA INTERNACIONAL II
(China, Tailandesa, Japonesa)
UNIDADES DE APRENDIZAJE


1. Unidad de Aprendizaje	I. Química en la cocina
Horas Teóricas	5
Horas Prácticas	10
Horas Totales	15
Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno realizará una propuesta de producto gastronómico considerando los procesos químicos en la cocina para el fortalecimiento de sus habilidades gastronómicas.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Hidrocoloides y agentes gelificantes	Conocer los diferentes tipos de agentes gelificantes. Conocer el origen y el uso de los agentes hidrocoloides, beta,yota y kapa.	Desarrollar productos a partir de la utilización de agentes gelificantes. Aplicar los agentes hidrocoloides para la realización de productos gastronómicos.	Responsabilidad Creatividad Objetividad Analítico
Aires, espumas y Burbujas	Conocer los diferentes agentes emulsificantes para la formación de aires espumas y burbujas.	Desarrollar productos a partir de la utilización de agentes emulsificantes.	Responsabilidad Creatividad Objetividad Observador Analítico
Sferificacion natural e inversa	Conocer la diferencia de la sferificacion natural e inversa. Conocer los agentes químicos que ayudan a la sferificacion tales como calsic, algin, gluconolactato.	Aplicar las técnicas de sferificacion natural e inversa.	Responsabilidad Creatividad Objetividad Analítico

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	

**ASIGNATURA:
 CREATIVIDAD E INNOVACION
 GATRONÓMICA INTERNACIONAL II
 (China, Tailandesa, Japonesa)
 PROCESO DE EVALUACIÓN**

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>El alumnos realizará una propuesta de un producto gastronómico que contenga:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selección de una técnica química para la elaboración de un producto. 2. Descripción de los productos utilizando la técnica. 3. Justificación. 4. Informe secuencial de la generación de una idea de un producto: <ul style="list-style-type: none"> • Descripción del proceso de aplicación de las técnicas seleccionadas. • Descripción de los factores empleados durante el desarrollo de las técnicas. 5. Conclusiones. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender las técnicas para desarrollar los procesos de química en los alimentos. 2. Seleccionar las técnicas para el desarrollo del producto. 3. Identificar ideas de productos gastronómicos a partir de la técnica aplicada. 	<p>Ejercicios prácticos Guía de observación Lista de Cotejo</p>

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	


**ASIGNATURA:
 CREATIVIDAD E INNOVACION
 GATRONÓMICA INTERNACIONAL II
 (China, Tailandesa, Japonesa)**

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Tareas de investigación. Equipos colaborativos. Prácticas en laboratorio semi guiadas.	Computadora. Equipo multimedia. 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	

**ASIGNATURA:
CREATIVIDAD E INNOVACION
GATRONÓMICA INTERNACIONAL II
(China, Tailandesa, Japonesa)**


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Introducción a la gastronomía Internacional de China, Japón y Tailandia.
2. Horas Teóricas	15
3. Horas Prácticas	30
4. Horas Totales	45
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno desarrollará su creatividad a través de la identificación de los factores y la aplicación de las técnicas para la generación de productos gastronómicos de alta cocina internacional.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Introducción a la gastronomía China.	<p>Conocer las bases culinarias de China.</p> <p>Conocer las principales regiones gastronómicas de China.</p> <p>Identificar los principales ingredientes y técnicas de la cocina China para la elaboración de los principales platillos.</p>	Desarrollar productos con ingredientes utilizados en la gastronomía China; arroz, pasta, condimentos, verduras y frutas.	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p>

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	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Introducción a la gastronomía Japonesa.	<p>Conocer las bases culinarias de la gastronomía Japonesa.</p> <p>Conocer las principales regiones gastronómicas de Japón.</p> <p>Identificar los principales ingredientes y técnicas de la cocina Japonesa para la elaboración de los principales platillos.</p>	Desarrollar Productos con ingredientes utilizados en la gastronomía Japonesa; salsas, aceites, algas, productos del mar, arroz, condimentos y pastas.	
Introducción a la gastronomía tailandesa.	<p>Conocer las bases culinarias de la gastronomía Tailandesa.</p> <p>Conocer las principales regiones gastronómicas de Tailandia.</p> <p>Identificar los principales ingredientes y técnicas de la cocina Tailandesa para la elaboración de los principales platillos.</p>	Desarrollar Productos con ingredientes utilizados en la gastronomía Española; Embutidos, salsas, cremas, aceites, condimentos, sopas, carnes.	

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	

**ASIGNATURA:
CREATIVIDAD E INNOVACION
GATRONÓMICA INTERNACIONAL II
(China, tailandesa, Japonesa)**

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico demostrará la aplicación de las técnicas y tendencias de las cocinas de China, Japon y Tailandia elaborando productos que contengan los ingredientes utilizados en los lugares antes mencionados de acuerdo a las bases culinarias que rigen la preparación de cada región, del cual elaborará un reporte descriptivo, visual y de degustación que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mise en place: organización de los insumos acorde a las actividades a realizar. - puntos críticos de control de manejo higiénico y seguridad en los procedimientos. - recetas y pruebas organolépticas de los platillos elaborados. - Presentación final del producto. - conclusiones 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender las bases culinarias de la cocina Japonesa, China y Tailandesa. 2. Comprender los métodos de preparación y técnicas que se utilicen en las regiones. 3. Desarrollar Productos partiendo de las bases culinarias, ingredientes y aplicación de técnicas de las cocinas internacionales de Japón, China y Tailandia. 	<p>Ejercicios prácticos. Guía de observación. Equipo menor, mayor y utensilios de cocina.</p>

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	


**ASIGNATURA:
 CREATIVIDAD E INNOVACION
 GATRONÓMICA INTERNACIONAL II
 (China, tailandesa, Japonesa)**

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	


**ASIGNATURA:
CREATIVIDAD E INNOVACION
GATRONÓMICA INTERNACIONAL II
(China, tailandesa, Japonesa)**

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	


**ASIGNATURA:
CREATIVIDAD E INNOVACION
GATRONÓMICA INTERNACIONAL II
(China, tailandesa, Japonesa)**

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

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar productos 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 desarrollo de productos de las cocinas internacionales de China, Japón y Tailandia.</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos de bases culinarias - organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega. <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF) <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - tipos de corte - métodos de cocción - temperaturas de cocción y de servicio - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutricional - sugerencia del maridaje y justificación

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	


Capacidad	Criterios de Desempeño
Identificar los elementos básicos que intervienen en la generación y desarrollo de un producto gastronómico.	Elabora un documento en donde justifique las características del producto; descripción física; marca; envase, embalaje y/o etiqueta cuando aplique; mercado meta; ventaja competitiva del producto y principales competidores.
Identificar técnicas nuevas tendencias culinarias internacionales que contribuyan a la elaboración de productos gastronómicos considerando el uso del racional creativo.	Elaborará un producto gastronómicos a partir de características contextuales que permitan brindarle valor agregado al producto.
Identificar técnicas culinarias de la chocolatería y confitería, cocina mexicana tradicional, cocina sustentable y de la cocina saludable que contribuya a la elaboración de productos gastronómicos a partir de un nicho de mercado pre-establecido.	Elaborará un producto gastrnómico considerando el segmento del mercado, receta estándar, empaque y embalaje.

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	

CREATIVIDAD E INNOVACIÓN GASTRONÓMICA INTERNACIONAL II

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Carmen de Burgos Seguí	(2010)	<i>La cocina Moderna</i>	Valladolid	España	Valencia
Hermann Grûner	(2005)	<i>Procesos de Cocina</i>	Madrid	España	Akal
Alfredo Gil Martinez	(2010)	<i>Técnicas Culinarias</i>	Madrid	España	Akal
Kotler, P. Armstrong, G.	(2008)	<i>Fundamentos de Marketing</i>	D.F.	México	Prentice Hall
Russell, T. Ronald Lane, W. Whitehill King, K	(2005)	<i>Kleppner Publicidad</i>	D.F.	México	Pearson
Santesmases Mestre, M.	(2003)	<i>Mercadotecnia: Conceptos y Estrategias</i>	Madrid	España	Ediciones Pirámide

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	