


PRODUCCIÓN DE COCINA MEXICANA TRADICIONAL

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Competencias	Generar estrategias comerciales que contribuyan a la inserción y posicionamiento de productos gastronómicos a partir de la creación y ejecución de técnicas culinarias originales.
2. Cuatrimestre	Octavo
3. Horas Teóricas	15
4. Horas Prácticas	30
5. Horas Totales	45
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	3
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno desarrollará productos gastronómicos mexicanos a partir de las diferentes técnicas e ingredientes que existen en el país para comercializar los en un mercado nacional e internacional.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Introducción a la cocina mexicana	6	3	9
II. Alimentos y Bebidas inspirados en Técnicas Culinarias Históricas de México.	3	12	15
III. Productos gastronómicos inspirados en platillos regionales de México.	6	15	21
Totales			45


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	

PRODUCCIÓN DE COCINA MEXICANA TRADICIONAL

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	I.- Introducción a la cocina mexicana
2. Horas Teóricas	6
3. Horas Prácticas	3
4. Horas Totales	9
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno Identificara las diferentes fases de la cocina mexicana a través de la historia para la elaboración de productos gastronómicos mexicanos.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Historia de la gastronomía mexicana	<p>Describir los antecedentes históricos y la evolución de la gastronomía mexicana.</p> <p>Identificar a la cocina mexicana como patrimonio intangible de la humanidad.</p>	Explicar los principales componentes que intervienen en la creación y comercialización de productos gastronómicos mexicanos a partir de evolución histórica.	<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>compromiso</p> <p>respeto</p> <p>actitud de servicio</p>
Conceptos básicos en la cocina mexicana	Reconocer los principales conceptos usados en la cocina mexicana.	Ilustrar los principales conceptos usados en la preparación de platillos mexicanos, con la finalidad de estructurar elementos que intervengan en la creación de productos gastronómicos de este país.	<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>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	

PRODUCCIÓN DE COCINA MEXICANA TRADICIONAL

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un estudio de caso elaborará un reporte de cocina mexicana, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none">- Evolución de la cocina mexicana.- Descripción de la cocina mexicana como patrimonio intangible de la humanidad.- Fichas bibliográficas de los principales conceptos manejados en cocina mexicana.	<ol style="list-style-type: none">1. Comprender los antecedentes históricos de la cocina mexicana.2. Comprender los conceptos básicos usados en la cocina mexicana.3. Analizar el nombramiento de la cocina mexicana como patrimonio intangible de la humanidad.	<p>Estudio de caso 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	

PRODUCCIÓN DE COCINA MEXICANA TRADICIONAL
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	

PRODUCCIÓN DE COCINA MEXICANA TRADICIONAL

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Alimentos y Bebidas inspirados en Técnicas Culinarias Históricas de México.
2. Horas Teóricas	3
3. Horas Prácticas	12
4. Horas Totales	15
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno comparará los diferentes ingredientes y técnicas utilizados en la cocina mexicana, para la elaboración de platos típicos de una etapa histórica del país, para su comercialización.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Ingredientes históricos que intervienen en la elaboración de moles y pozoles.	<p>Identificar los ingredientes prehispánicos.</p> <p>Reconocer los principales ingredientes novohispanos.</p> <p>Identificar los mestizajes que se dieron en la cocina mexicana.</p>	Preparar salsas (moles) y pozoles inspirados en recetas típicas prehispánicas, novohispanas y mestizas.	<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>
Técnicas culinarias históricas que intervienen en la creación de bebidas mexicanas.	<p>Identificar las técnicas prehispánicas.</p> <p>Reconocer las principales técnicas novohispanas.</p> <p>Identificar los mestizajes de técnicas que se dieron en la cocina mexicana.</p>	<p>Elaborar diferentes bebidas a base de las técnicas culinarias históricas mexicanas, con la finalidad de crear nuevas líneas de productos derivadas de éstas, como son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Licores de sabores. • Balché. • Tequila y mezcal. • Tepache. 	<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	

PRODUCCIÓN DE COCINA MEXICANA TRADICIONAL

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>1. Diseñar, crear y elaboración de una línea de salsas y pozoles inspirados en recetas históricas de México.</p> <p>Generará sus empaques y etiquetas de una forma visual armónica y coherente con el estilo del producto.</p> <p>2. Diseñar, crear y elaboración de una línea de bebidas inspirados en recetas históricas de México.</p> <p>Generará sus empaques y etiquetas de una forma visual armónica y coherente con el estilo del producto.</p>	<p>1. Comprender la clasificación de los ingredientes mexicanos según la etapa histórica.</p> <p>2. Comprender la clasificación de los ingredientes mexicanos según la región donde es producida.</p> <p>3. Comprender la clasificación de las técnicas históricas utilizada en México.</p> <p>4. Reconocer cuales son la bebidas y técnicas que fueron consumidas en México durante los periodos históricos.</p>	<p>Ejercicios prácticos</p> <p>Guía de observación</p> <p>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	

PRODUCCIÓN DE COCINA MEXICANA TRADICIONAL
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	

PRODUCCIÓN DE COCINA MEXICANA TRADICIONAL

UNIDADES DE APRENDIZAJE


1. Unidad de Aprendizaje	III. Productos gastronómicos inspirados en platillos regionales de México.
2. Horas Teóricas	6
3. Horas Prácticas	15
4. Horas Totales	21
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborara un producto gastronómico con el fin de desarrollar una línea de productos basados en una de las regiones gastronómicas de México para su comercialización.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Ingredientes de las regiones gastronómicas de México.	Reconocer los principales ingredientes de las cocinas del Norte, Bajío, Centro, y Mayab.	Ilustrar los principales ingredientes usados en la preparación de platillos mexicanos.	Creatividad Trabajo bajo presión Autocontrol Compromiso
Elaboración de productos gastronómicos regionales del Norte, Bajío, Centro, y Mayab.	Reconocer los principales técnicas culinarias que intervienen en las cocinas del Norte, Bajío, Centro, y Mayab.	Elaborar productos gastronómicos con fines de comercialización de acuerdo a su potencial económico en el mercado nacional. Estos son: <ul style="list-style-type: none"> - Norte: Burritos - Centro: Tamales. - Bajío: Tortas (ahogadas, etc) - Mayab: Cochinita, relleno blanco, relleno negro. - 	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro actividad Creatividad Trabajo bajo presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de servicio

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	

PRODUCCIÓN DE COCINA MEXICANA TRADICIONAL
PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir del diseño, creación y elaboración de una línea de productos gastronómicos inspirados en recetas tradicionales de una región de México.</p> <p>Generará sus empaques y etiquetas de una forma visual armónica y coherente con el estilo del producto.</p> <p>Elaborará un reporte descriptivo y con apoyos visuales de las actividades realizadas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mise en place: equipamiento, equipo de seguridad, 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 de la línea de productos. - Conclusiones 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender la clasificación de los ingredientes mexicanos según la región donde es producida. 2. Comprender las técnicas desarrolladas en las diferentes zonas gastronómicas de México. 3. Entender los principales productos comercializables de las regiones gastronómicas del país. 	<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	

PRODUCCIÓN DE COCINA MEXICANA TRADICIONAL
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	

PRODUCCIÓN DE COCINA MEXICANA TRADICIONAL
*CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE
 CONTRIBUYE LA ASIGNATURA*

Capacidad	Criterios de Desempeño
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 gastronómico 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	