

### ASIGNATURA DE MIXOLOGÍA BIS

<b>1. Competencias</b>	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.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Noveno
<b>3. Horas Teóricas</b>	15
<b>4. Horas Prácticas</b>	45
<b>5. Horas Totales</b>	60
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	4
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	El alumno desarrollará propuestas alternativas de cocteles a través de las técnicas y equipo de mixología para contribuir a la oferta gastronómica.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Introducción a la mixología.</b>	5	15	20
<b>II. Técnicas aplicadas a la mixología.</b>	10	30	40
	<b>15</b>	<b>45</b>	<b>60</b>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

## MIXOLOGÍA BIS


### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Introducción a la mixología</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	5
<b>3. Horas Prácticas</b>	15
<b>4. Horas Totales</b>	20
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno preparará insumos de mixología para crear bebidas.

<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Antecedentes de la mixología.	Reconocer el concepto de Mixología.  Identificar el origen y la evolución de la Mixología.		Analítico Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Ético Asertivo Puntualidad

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	


Características organolépticas de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas.	Describir las características organolépticas de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas: sabor, apariencia, olor, textura.	Detectar las características organolépticas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.	Analítico Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Ético Asertivo Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente
Insumos de mixología	<p>Describir los insumos de la mixología:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sales y azúcares</li> <li>- Jarabes Sirups</li> <li>- Aromáticos</li> <li>- Hielo</li> <li>- Biters</li> <li>- Shrub</li> <li>- Macerados</li> <li>- Infusiones</li> <li>- Oleos</li> </ul> <p>Explicar el procedimiento de producción de insumos en la mixología.</p>	Preparar insumos de mixología.	Analítico Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Ético Asertivo Puntualidad

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

# MIXOLOGÍA BIS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de prácticas de laboratorio realizará catálogo que incluyan:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Una línea de tiempo de la evolución de la mixología.</li><li>• Fichas descriptivas de las características organolépticas de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas y de los insumos de mixología.</li></ul> <p>- Recetas de insumos de mixología</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Comprender el origen y la evolución de la mixología.</li><li>2. Comprender las características organolépticas de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas</li><li>3. Identificar los insumos de mixología.</li><li>4. Comprender el procedimiento de producción de insumos de mixología.</li></ol>	<p>Ejercicios prácticos Rúbricas</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	


## MIXOLOGÍA BIS

### PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Prácticas en laboratorio equipos colaborativos	Computadora Equipo multimedia Material impreso equipo de laboratorio de mixología

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

# MIXOLOGÍA BIS


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>II. Técnicas aplicadas a la mixología</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	10
<b>3. Horas Prácticas</b>	30
<b>4. Horas Totales</b>	40
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno desarrollará técnicas de mixología molecular para la conformación de cocteles.

<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Métodos y tendencias de mixología	Reconocer los métodos de elaboración de cocteles y su equipo: batidos, licuados, directos, refrescados, mezclados y edificados.  Identificar tendencias de mixología: Deconstrucción, de presentación, de autor, fusión.		Analítico Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Ético Asertivo Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	


Técnicas de mixología	<p>Describir las técnicas con el uso de aditivos: Esferificación, emulsiones, gelificación.</p> <p>Describir las técnicas con el uso de temperaturas.</p>	Elaborar cocteles con técnicas de mixología.	<p>Analítico Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Ético Asertivo Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente</p>
-----------------------	---	--	---

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

# MIXOLOGÍA BIS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Elaborará cocteles con bebidas alcohólicas y no alcohólicas y entregará un catálogo de mixología que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Fichas técnicas de los cocteles:<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Ingredientes y aditivos</li><li>&gt; Procedimiento y técnicas de mixología.</li><li>&gt; Equipo e instrumentos</li><li>&gt; Fotografía</li><li>&gt; Tendencia</li></ul></li><li>- Conclusiones</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Identifica los ingredientes complementarios para la mixología.</li><li>2. Comprender las técnicas de presentación de cocteles.</li><li>3. Comprender el procedimiento de elaboración de cocteles con las técnicas de mixología.</li></ol>	<p>Ejercicios prácticos Rúbricas</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	




# MIXOLOGÍA BIS

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Prácticas en laboratorio equipos colaborativos	Computadora Equipo multimedia Material impreso equipo de laboratorio de mixología

## ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

## MIXOLOGÍA BIS

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


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Diagnosticar los recursos humanos, materiales, técnicos y financieros a través del análisis de puestos y funcionalidad de los equipos, estados financieros básicos y normatividad aplicable para determinar y optimizar los recursos.</p>	<p>Elabora el diagnostico de los recursos e integra el reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Recursos Humanos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis de puestos: Funciones, habilidades, capacidades, aptitud, actitud y perfil del puesto</li> <li>- Diagnóstico de necesidades de capacitación</li> </ul> <p>B) Recursos materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inventarios de instalaciones, equipo y materia prima: uso, manejo, utilidad y vida probable.</li> </ul> <p>C) Recursos Financieros:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis de costos de: producción y operación</li> <li>- Estados financieros básicos: controles internos de las áreas funcionales</li> </ul> <p>D) Recursos Técnicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Software</li> <li>-El menú del establecimiento</li> <li>-Inventarios</li> <li>-Ingeniería de procesos</li> </ul> <p>E) Normatividad aplicable:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Licencias y permisos de operación.</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

Planear los recursos humanos, materiales, técnicos y financieros considerando el diagnóstico de necesidades de recursos, la normatividad aplicable, herramientas de planeación estratégica y desarrollo organizacional, así como la elaboración de presupuestos e indicadores, para el cumplimiento de los objetivos de la organización.

Elabora la planeación e integra un reporte con lo siguiente:


- A) Filosofía organizacional
- B) Objetivos: operacionales, tácticos y estratégicos.
- C) Planes y programas de las áreas funcionales: líneas de acción, contingencias y puntos críticos de control:
  - recursos humanos: inducción y capacitación del personal
  - recursos materiales: compras, insumos, infraestructura y mantenimiento preventivo y correctivo
  - recursos financieros: presupuestos ingresos y egresos y proyecciones
- D) Ingeniería de procesos:
  - I. Manuales operacionales de cocina, almacén, compras, área de servicio al cliente, bar, contraloría y administración:
    - Funciones, objetivos, alcance y unidad responsable
    - Estructura orgánica de las áreas
    - Marco normativo
    - Áreas funcionales
    - Tiempos y movimientos de las áreas
    - Diagramas de flujo de las áreas: cocina, almacén, compras, comedor, bar, contraloría y administración
    - Cronograma de actividades
    - Formatos aplicables
    - Establecer puntos críticos de control
- E) Listas de verificación de las áreas funcionales.
- F) Establecer indicadores de las áreas funcionales:
  - Producción
  - Desempeño
  - Calidad

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	


## MIXOLOGÍA BIS

### FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
Ignacio Doménech	2007	<i>El Arte del Cocktelero Europeo</i>	Madrid	España	Maxtor
Fernando Castellón	2007	<i>El Gran Libro de los Cócteles</i>	Madrid	España	El Drac
Leo Coyote, José María Gotarda	2012	<i>Alquimia Fría, Dry Martini: Historias Leyendas y Recetas originales</i>	Madrid	España	Alrevés
Briseño, Alberto	2007	<i>El Placer de los Cocteles</i>	Lima	Perú	Briceño Editores
Contreras Delgado, Camilo. Ortega, Isabel	2005	<i>Bebidas y Regiones, Historia e impacto de la cultura etílica en México</i>	México	D.F.	Plaza y valdés editores
De las Muelas, Javier, , España, Planeta	2011	<i>Cocktails and Drinks Book: El universo de los cocktails por el artífice del Dry Martini Cosmopolitan Bar</i>	Madrid	España	Planeta
Achatz G, Kokonas Nick	(2018)	<i>The aviary cocktail book</i>	Chicago	Estados Unidos de América	The Alinea Group

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

Day Alex, Fauchald	(2018)	<i>Cocktail Codex: Fundamentals, formulas, evolutions</i>		Estados Unidos de América	Ten Speed Press
Whiley Matt	(2017)	<i>The modern cocktail: Innovation + flavor</i>		Estados Unidos de América	Jacqui small
Dietsch Michael	(2016)	<i>Shrubs: An Old- fashioned drink for modern times</i>		Estados Unidos de América	Countryman Press
Bitterman Mark	(2015)	<i>Bitterman's Field Guide to Bitters &amp; Amari</i>		Estados Unidos de América	Andrews McMeel Publishing
Varios	(2014)	<i>El arte de la mixología</i>	Barcelona	España	Parragon

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	