

**ASIGNATURA DE BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS 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>	Séptimo
<b>3. Horas Teóricas</b>	20
<b>4. Horas Prácticas</b>	25
<b>5. Horas Totales</b>	45
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	3
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	El alumno propondrá maridaje entre alimentos y destilados tradicionales mexicanos, a través de la degustación y fichas técnicas, para diversificar la oferta gastronómica y contribuir a la rentabilidad de los establecimientos de alimentos y bebidas.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Destilados tradicionales de México</b>	10	10	20
<b>II. Cata y maridaje</b>	10	15	25
	<b>20</b>	<b>25</b>	<b>45</b>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

# BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS BIS

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Destilados tradicionales de México</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	10
<b>3. Horas Prácticas</b>	10
<b>4. Horas Totales</b>	20
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno distinguirá los destilados tradicionales mexicanos, su materia prima, proceso de elaboración y su clasificación.

<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
--------------	--------------	--------------------	------------

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

<p>Generalidades del Mezcal</p>	<p>Identificar los datos históricos más importantes del mezcal</p> <p>Identificar las partes del agave.</p> <p>Identificar los principales agaves mezcaleros.</p> <p>Identificar los Estados con Denominación de Origen Mezcal.</p> <p>Identificar los distintos procesos de destilación para el mezcal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ancestral</li> <li>- Tradicional</li> <li>- Industrial</li> </ul> <p>Identificar la clasificación del mezcal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- joven</li> <li>- reposado</li> <li>- añejo</li> <li>- abocado</li> <li>- madurado en vidrio</li> </ul> <p>Identificar la relación entre mezcal y la cultura.</p> <p>Describir la importancia del mezcal como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Elaborar fichas técnicas de los agaves mezcaleros.</p> <p>Elaborar fichas descriptivas de los Estados con Denominación de Origen Mezcal.</p> <p>Elaborar las fichas técnicas de la clasificación del mezcal</p>	<p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p> <p>Analítico</p>
---------------------------------	--	--	---

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

<p>Generalidades del Tequila</p>	<p>Identificar los datos históricos más importantes del tequila.</p> <p>Identificar la materia prima para el tequila.</p> <p>Identificar los Estados con Denominación de Origen Tequila.</p> <p>Identificar los distintos procesos de destilación para el tequila:  - Tradicional  - Industrial</p> <p>Identificar la clasificación del tequila:  - joven  - reposado  - añejo  - extra añejo</p> <p>Identificar la relación entre tequila y la cultura.</p> <p>Describir la importancia del tequila como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Elaborar fichas técnicas de los agaves tequileros.</p> <p>Elaborar fichas descriptivas de los Estados con Denominación de Origen Tequila.</p> <p>Elaborar las fichas técnicas de la clasificación del mezcal.</p>	<p>Puntualidad  Trabajo En Equipo  Responsabilidad  Pulcritud  Honestidad  Pro Actividad  Creatividad  Trabajo Bajo Presión  Autocontrol  Compromiso  Respeto  Actitud de Servicio  Analítico  Sistemático</p>
----------------------------------	--	--	--

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

<p>Generalidades del Bacanora</p>	<p>Identificar los datos históricos más importantes del bacanora.</p> <p>Reconocer las partes del agave.</p> <p>Identificar la materia prima para el bacanora.</p> <p>Identificar los Municipios con Denominación de Origen Bacanora.</p> <p>Identificar los distintos procesos de destilación para el bacanora:  - Tradicional  - Industrial</p> <p>Identificar la clasificación del bacanora:  - joven  - reposado  - añejo</p> <p>Identificar la relación entre bacanora y la cultura.</p> <p>Describir la importancia del bacanora como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Elaborar fichas técnicas de los agaves utilizados para el bacanora.</p> <p>Elaborar fichas descriptivas de los Municipios con Denominación de Origen Bacanora.</p> <p>Elaborar las fichas técnicas de la clasificación del bacanora.</p>	<p>Puntualidad  Trabajo En Equipo  Responsabilidad  Pulcritud  Honestidad  Pro Actividad  Creatividad  Trabajo Bajo Presión  Autocontrol  Compromiso  Respeto  Actitud de Servicio  Analítico  Sistemático</p>
-----------------------------------	--	---	--

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

<p>Generalidades de la Raicilla</p>	<p>Identificar los datos históricos más importantes de la raicilla.</p> <p>Reconocer las partes del agave.</p> <p>Identificar la materia prima para la raicilla.</p> <p>Identificar los Municipios productores de raicilla.</p> <p>Identificar los distintos procesos de destilación para la raicilla.</p> <p>Identificar la relación entre raicilla y la cultura.</p> <p>Describir la importancia de la raicilla como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Elaborar fichas técnicas de los agaves utilizados para la raicilla.</p> <p>Elaborar fichas descriptivas de los Municipios productores de raicilla.</p>	<p>Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio Analítico Sistemático</p>
-------------------------------------	---	---	---

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

Tema	Saber	Saber hacer	Ser
Generalidades del Sotol	<p>Identificar los datos históricos más importantes del sotol.</p> <p>Identificar la materia prima para el sotol.</p> <p>Identificar los Estados con Denominación de Origen Sotol.</p> <p>Identificar los distintos procesos de destilación para el sotol</p> <p>Identificar la relación entre sotol y la cultura.</p> <p>Describir la importancia del sotol como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Elaborar fichas técnicas de la materia prima para elaborar el sotol.</p> <p>Elaborar fichas descriptivas de los Estados con Denominación de origen Sotol.</p>	<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> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

Tema	Saber	Saber hacer	Ser
Generalidades de la Charanda	<p>Identificar los datos históricos más importantes de la charanda.</p> <p>Identificar la materia prima para la charanda.</p> <p>Identificar los Municipios con Denominación de Origen Charanda.</p> <p>Identificar los distintos procesos de destilación para la charanda</p> <p>Identificar la clasificación de la charanda:  - blanco  - reposado  - añejo</p> <p>Identificar la relación entre charanda y la cultura.</p> <p>Describir la importancia de la charanda como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Elaborar fichas técnicas de la materia prima para elaborar la charanda.</p> <p>Elaborar fichas descriptivas de los Municipios con Denominación de Origen Charanda.</p> <p>Elaborar las fichas técnicas de la clasificación de la charanda.</p>	<p>Puntualidad  Trabajo En Equipo  Responsabilidad  Pulcritud  Honestidad  Pro Actividad  Creatividad  Trabajo Bajo Presión  Autocontrol  Compromiso  Respeto  Actitud de Servicio  Analítico  Sistemático</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

Tema	Saber	Saber hacer	Ser
Generalidades del Pox	<p>Identificar los datos históricos más importantes del pox.</p> <p>Identificar la materia prima para el pox.</p> <p>Identificar los Municipios productores de pox.</p> <p>Identificar los distintos procesos de destilación para el pox</p> <p>Identificar la relación entre pox y la cultura.</p> <p>Describir la importancia del pox como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Elaborar fichas técnicas de la materia prima para elaborar el pox.</p> <p>Elaborar fichas descriptivas de los Municipios productores de pox.</p>	<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> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

Tema	Saber	Saber hacer	Ser
Generalidades del Comiteco	<p>Identificar los datos históricos más importantes del comiteco.</p> <p>Identificar la materia prima para el comiteco.</p> <p>Identificar los Municipios productores de comiteco.</p> <p>Identificar los distintos procesos de destilación para el comiteco</p> <p>Identificar la relación entre comiteco y la cultura.</p> <p>Describir la importancia del comiteco como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Elaborar fichas técnicas de la materia prima para elaborar el comiteco.</p> <p>Elaborar fichas descriptivas de los Municipios productores de comiteco.</p>	<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> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

# BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS BIS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de una investigación elaborará un reporte descriptivo que contenga:</p> <p>A) Fichas técnicas de los agaves utilizados para: mezcal, tequila, raicilla, bacanora y comiteco.</p> <p>B) Fichas técnicas de la materia prima para: sotol</p> <p>C) Fichas técnicas de la materia prima para: Charanda</p> <p>D) Fichas técnicas de la materia prima para: pox</p> <p>E) Fichas técnicas de los tipos de destilados tradicionales mexicanos.</p> <p>D) Importancia de los destilados tradicionales mexicanos como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>1. Identificar los datos históricos, conceptos y términos relacionados a los destilados tradicionales mexicanos.</p> <p>2. Analizar las partes de la materia prima para los destilados tradicionales mexicanos.</p> <p>3. Comprender los procesos de destilación utilizados para los destilados tradicionales mexicanos.</p> <p>4. Identificar los diferentes Estados productores de destilados tradicionales mexicanos.</p>	<p>Ensayo</p> <p>Lista de cotejo</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

# BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS BIS

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Investigación Equipos colaborativos Discusión en grupo	Computadora Equipo multimedia Internet Manuales Impresos

## ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

# BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS BIS

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Cata y maridaje</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	10
<b>3. Horas Prácticas</b>	15
<b>4. Horas Totales</b>	25
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno determinará las características organolépticas de los destilados tradicionales mexicanos y su maridaje con alimentos, para complementar los servicios gastronómicos.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Cata de destilados	<p>Identificar el concepto de cata de destilados.</p> <p>Identificar las etapas y características de la cata de destilados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fase visual</li> <li>- fase olfativa</li> <li>- fase gustativa.</li> </ul> <p>Identificar la ficha técnica de la cata de destilados.</p> <p>Describir el análisis sensorial de los destilados tradicionales mexicanos.</p>	<p>Determinar las características organolépticas de destilados tradicionales mexicanos mediante la cata.</p>	<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> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

<p>Servicio y maridaje con destilados tradicionales mexicanos</p>	<p>Describir el servicio de distintos destilados tradicionales mexicanos y sus características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Equipo</li> <li>- Temperaturas</li> <li>- Servicio en copa</li> </ul> <p>Reconocer el concepto de maridaje.</p> <p>Reconocer los tipos de maridaje por contraste y maridajes por acompañamiento.</p>	<p>Desarrollar el protocolo de servicio de destilados.</p> <p>Proponer maridaje entre alimentos y destilados tradicionales mexicanos.</p>	<p>Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio Analítico Sistemático</p>
---	---	---	---

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

# BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS BIS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico de cata y servicio de destilados tradicionales mexicanos elaborará un reporte que incluya:</p> <p>a) Fichas de cata:</p> <p>Nombre Estado Región Denominación de Origen Materia prima Casa productora Proceso de elaboración</p> <p>Descripción de</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- fase visual</li><li>- fase olfativa</li><li>- fase gustativa</li></ul> <p>Sugerencia de maridaje y su justificación.</p> <p>b) Video del servicio de destilados.</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Comprender el concepto y fases de la cata de destilados.</li><li>2. Analizar las características organolépticas de los distintos destilados tradicionales mexicanos.</li><li>3. Comprender el servicio de destilados.</li><li>4. Comprender el concepto de maridaje.</li></ol>	<p>Lista de cotejo</p> <p>Ejercicios prácticos</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

# BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS BIS

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Ejercicios prácticos Equipo colaborativos Tareas de investigación	Equipo multimedia Internet Computadora Equipo de bar Impresos

## ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

## BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS BIS

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

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Diagnosticar el potencial gastronómico de la zona a través de la determinación de las tendencias culinarias, la cultura gastronómica y los insumos para diseñar una propuesta gastronómica.</p>	<p>Elabora el diagnóstico del potencial gastronómico de la zona e integra un reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Características de la zona:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- características geográficas y climatológicas</li> <li>- características de flora y fauna</li> <li>- características demográficas</li> <li>- características socioeconómicas</li> <li>- influencias sociales</li> <li>- usos y costumbres</li> </ul> <p>B) tendencias culinarias que impactan en el área de influencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- preferencias del comensal</li> <li>- corrientes gastronómicas</li> </ul> <p>C) inventario de la cultura gastronómica de la región:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- platillos y bebidas tradicionales</li> <li>- insumos disponibles</li> <li>- métodos y técnicas culinarias</li> </ul>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

<p>Diseñar propuesta gastronómica considerando el diagnóstico sobre el potencial gastronómico de la zona, los tipos de cocinas, la ingeniería de menús de alimentos y bebidas, 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> <p>A) Datos generales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto gastronómico: infraestructura, mobiliario, ambientes: música, decoración, temática, materiales, iluminación, colorimetría, equipos mayores, menores y complementario.</li> <li>- Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas</li> </ul> <p>B) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Por tiempos: entradas, sopas, platos fuertes, postres.</li> <li>- Por tipo de alimentos: aves, carnes, pescados y mariscos.</li> <li>- Por técnicas: grasos y no grasos</li> <li>- Coctelería y vinos</li> </ul> <p>C) Recetas estándar del menú</p>
---	---

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

<p>Desarrollar propuestas gastronómicas innovadoras de cocina mexicana tradicional e internacional a través de los métodos y técnicas culinarias de la cocina tradicional mexicana, cocina internacional representativa, protocolos de servicio, técnicas de montaje de platillos, técnicas de mixología y considerando la normatividad de seguridad e higiene para contribuir al logro de las metas establecidas.</p>	<p>Presenta propuesta gastronómica de cocina tradicional mexicana e internacional representativa que integre lo siguiente:</p> <p>*) Presentar los platillos y bebidas de la cocina tradicional mexicana:</p> <p>a) Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Métodos y técnicas culinarias</li> <li>- Insumos</li> <li>- Presentación tradicional</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <p>b) Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de elaboración</li> <li>- Insumos</li> <li>- Presentación tradicional</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <p>c) Servicio en el comedor: calidad en el servicio, servicio de alimentos y bebidas a comensales y montaje.</p> <p>*) Presentar los platillos y bebidas de la alta cocina mexicana:</p> <p>a) Platillos innovadores:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tendencia culinaria</li> <li>- Métodos y técnicas culinarias</li> <li>- Insumos</li> <li>- Presentación: BUFF, color, texturas, sabor, formas geométricas y temperatura.</li> </ul> <p>b) Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tendencia</li> <li>- Técnicas de elaboración</li> <li>- Sabor</li> <li>- Insumos</li> <li>- Presentación: color, texturas, garnituras y densidad.</li> </ul> <p>c) Servicio en el comedor: calidad en el servicio, servicio de bebidas, servicio de vino, servicio de alimentos a comensales y montaje.</p>
--	---

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

	<p>*) Presentar los platillos y bebidas representativos de la cocina internacional:</p> <p>a) Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Métodos y técnicas culinarias</li> <li>- Insumos - Presentación tradicional</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <p>b) Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de elaboración</li> <li>- Insumos</li> <li>- Presentación tradicional</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <p>c) Servicio en el comedor: calidad en el servicio, servicio de vino, servicio de alimentos a comensales y montaje.</p> <p>*) Lista de verificación de la normatividad en seguridad e higiene</p>
--	--

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

Evaluar la propuesta gastronómica con base en la ingeniería de menús, preparación de los platillos y bebidas, servicio al cliente y herramientas de supervisión y control para establecer acciones correctivas y cumplir con los estándares de calidad.

Evalúa la propuesta gastronómica e integra un reporte:

A) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:

- Presentación de la carta: concepto apegado a la tendencia culinaria
- Conformación del menú
- Contenido: platillos y bebidas acordes a la tendencia propuesta.
- Recetas estándar.

B) Preparación de platillos y bebidas de cocina tradicional y alta cocina mexicana, y cocina internacional:

Platillos:

- Métodos y técnicas culinarias
- Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad
- Presentación
- Características organolépticas

Bebidas:

- Técnicas de elaboración
- Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad
- Presentación
- Características organolépticas

C) Servicio al cliente:

- Calidad en el servicio
- Servicio de alimentos y bebidas a comensales
- Montaje.

D) Listas de verificación sobre la preparación higiénica de los alimentos y bebidas.

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

## BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS BIS

### FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
Franco, Margarita; Goyas Ramón; Navarro Angélica	(2015)	<i>La raicilla: herencia y patrimonio cultural de Jalisco</i>	Cd. De México	México	Editorial Universitaria
Janzen, Emma	(2017)	<i>Mezcal: The history, craft &amp; cocktails of the world's ultimate artisanal spirit</i>	California	USA	Voyageur Press
Bowen, Sarah	(2015)	<i>Divided spirits: Tequila, Mezcal, and the politics of production</i>	California	USA	University of California Press
Bullock, Tom	(2017)	<i>The Mezcal Experience: A field guide to the world's best mezcals and agave sprits</i>	London	United Kingdom	Jacqui Small
Gortari, Yuri de; Escamilla, Edmundo; Urquiza, Ignacio	(2009)	<i>Mezcal, our essence</i>	Cd. De México	México	Ambar diseño
Navarro, Alberto	(2016)	<i>Larousse del Tequila</i>	Cd. De México	México	Larousse Ediciones
Varios; Fundación Grupo México	(2012)	<i>Agave: Corazón de la herencia mexicana</i>	Cd. De México	México	Eulogia Compañía editorial

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