


ASIGNATURA DE MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS

1. Competencias	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.
2. Cuatrimestre	Segundo
3. Horas Teóricas	32
4. Horas Prácticas	88
5. Horas Totales	120
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	8
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno integrará platillos con pescados y mariscos, a través de sus métodos y técnicas de corte y cocción, así como de la elaboración de guarniciones y ensaladas para contribuir a la calidad de los menús de establecimientos de alimentos y bebidas.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Guarniciones a base de almidón y ensaladas.	8	20	28
II. Sopas cremosas y de especialidad	8	28	36
III. Procesamiento de pescados y mariscos.	16	40	56
Totales	32	88	120


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	I.- Guarniciones a base de almidón y ensaladas.
2. Horas Teóricas	8
3. Horas Prácticas	20
4. Horas Totales	28
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno realizará métodos de cocción y técnicas de procesamiento de guarniciones y ensaladas para fortalecer sus habilidades culinarias.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Métodos de elaboración y tipos de cocción aplicados a pastas, cereales y tubérculos.	<p>Reconocer la clasificación de cereales, tubérculos y pastas.</p> <p>Reconocer las características y tipos de guarniciones clásicas.</p> <p>Describir las técnicas de preparación de tubérculos y cereales.</p> <p>Identificar los métodos y tipos de cocción: salteado, blanqueado, hervido, simmer, pochado, fritura al sartén, fritura por inmersión, a la parrilla, broiling, rostizado, horneado y vapor en pastas, cereales y tubérculos.</p> <p>Identificar la clasificación de los métodos de cocción, grasos, húmedos, secos y mixtos.</p>	<p>Realizar la cocción de pastas, arroces y tubérculos.</p> <p>Elaborar guarniciones clásicas a base de tubérculos, pastas y cereales mediante técnicas de procesamiento y métodos de cocción.</p> <p>Elaborar platillos clásicos de pastas frescas y secas a base de huevo y arroz.</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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Ensaladas	<p>Reconocer los elementos que componen una ensalada: aves, verduras, hojas herbáceas, productos lácteos, frutas, frutos secos, semillas cereales, panes, tortillas, pastas, mariscos, pescados, carnes, embutidos, leguminosas.</p> <p>Describir la clasificación y estructura de ensaladas. -Simples -Mixtas -Compuestas</p> <p>Reconocer los tipos y técnicas de corte básicos aplicados a verduras y frutas usados en la preparación de ensaladas.</p> <p>Reconocer conceptos y medición de merma, rendimiento, desecho y sobrantes de verduras y frutas.</p> <p>Reconocer los métodos de elaboración de los tipos de salsas: - Emulsionadas. - Vinagretas y aderezos</p> <p>Explicar los métodos de elaboración de salsas emulsionadas, vinagretas y aderezos.</p>	<p>Preparar ensaladas, salsas emulsionadas, vinagretas y aderezos.</p> <p>Elaborar ensaladas clásicas y ensaladas que cumplan con la estructura básica requerida.</p> <p>Medir merma y rendimiento en la preparación de ensaladas.</p>	<p>Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Proactividad Creatividad Trabajo bajo presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de servicio</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico preparará ensaladas, guarniciones elaboradas a partir de pastas, cereales y tubérculos del cual elaborará un reporte descriptivo 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. - buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos. - recetas de los platillos elaborados de: guarniciones a partir de pastas, cereales y tubérculos, y ensaladas. - Presentación final del platillo - fotografías 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender las técnicas de procesamiento de tubérculos, cereales y pastas. 2. Analizar las técnicas de preparación de ensaladas. 3. Comprender la integración de platillos que incluyan: ensaladas y guarniciones elaboradas a partir de pastas, cereales y tubérculos. 	<p>Ejercicios prácticos Guía de observación</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


MÉTODOS Y TÉCNICAS 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:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Sopas cremosas y de especialidad
2. Horas Teóricas	8
3. Horas Prácticas	28
4. Horas Totales	36
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará sopas cremosas y de especialidad para la integración de menús y el aprovechamiento de recursos de las organizaciones de alimentos y bebidas.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Sopas cremosas, veloutés, sopas puré y potajes.	<p>Reconocer las fórmulas e ingredientes de las preparaciones aromáticas.</p> <p>Reconocer los métodos de elaboración de los tipos de salsas: *Bechamel *Veloute. *Tomate</p> <p>Reconocer los tipos de leguminosas</p> <p>Reconocer los métodos y tipos de cocción: salteado, blanqueado, hervido, simmer, pochado, fritura al sartén, rostizado y horneado.</p> <p>Reconocer las técnicas de espesantes.</p>	Preparar sopas cremas, veloutes, sopas puré y potajes.	<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>
	Explicar las preparaciones clásicas, métodos y tipos de cocción de sopas cremosas, veloutés, sopas puré y potajes.		

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Sopas frías, sopas de especialidad y chowders o bisques.	<p>Explicar los métodos de preparación de sopas frías, sopas de especialidad y chowders o bisques.</p> <p>Reconocer el método de emulsionar en la preparación de sopas frías.</p> <p>Reconocer las técnicas de espesantes básicos.</p>	Preparar sopas frías, sopas de especialidad y chowders o bisques.	<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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico demostrará la preparación de sopas cremosas y de especialidad y elaborará un reporte 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. - buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos. - recetas y pruebas organolépticas cremas, veloute, sopas puré, potajes, sopas frías, sopas de especialidad, chowders y bisques - Presentación final del platillo - fotografías - conclusiones 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender la clasificación general de las sopas. 2. Comprender los métodos de preparación, sopas cremosas, veloutés, chowders, bisques, sopas frías, sopas puré, potajes y sopas de especialidad. 3. Comprender el uso de los diferentes tipos de espesantes. 4. Comprender la presentación y porción del emplatado de las distintas sopas. 5. Emplear la temperatura adecuada en el servicio de cada tipo de sopa. 	<p>Ejercicios prácticos Guía de observación</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


MÉTODOS Y TÉCNICAS 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:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	III. Procesamiento de pescados y mariscos.
2. Horas Teóricas	16
3. Horas Prácticas	40
4. Horas Totales	56
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará platillos a base de pescados y mariscos para diversificar la oferta gastronómica.


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 descamado, eviscerado, completo, filetes y escalopas, rodajas o postas, medallones, mariposa, remoción de espinas, deshuesado</p> <p>Reconocer los métodos y tipos de cocción: salteado, blanqueado, al vapor, hervido, pochado, confit, horneado, fritura al sartén, a las brasas, a la parrilla y broiling y su aplicación en pescados.</p>	Procesar productos de pescado.	<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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Técnicas de preparación a base de mariscos.	<p>Reconocer la clasificación de los mariscos: - Moluscos. - Crustáceos.</p> <p>Reconocer las características organolépticas deseadas en mariscos y los procesos de almacenamiento.</p> <p>Explicar los procedimientos de limpieza de mariscos</p> <p>Reconocer los métodos y tipos de cocción: salteado, blanqueado, al vapor, hervido, simmer, pochado, confit, horneado, fritura al sartén, las brasas, a la parrilla y broiling y su aplicación en mariscos.</p> <p>Describir las técnicas culinarias en frío de elaboración de mariscos.</p>	Procesar productos de mariscos.	<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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Salsas en la elaboración de pescados y mariscos.	<p>Reconocer las características, ingredientes y clasificación de salsas en la elaboración de pescados y mariscos.</p> <p>Identificar los métodos de elaboración de los tipos de salsas auxiliares: coulis, relish, chutneys y salsas de especialidad.</p> <p>Identificar las salsas clásicas en la preparación de pescados y mariscos.</p>	Elaborar salsas clásicas que acompañen platillos de pescados de mariscos.	<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>
Integración de platillos de pescados y mariscos	<p>Identificar la integración de guarniciones, salsas, pescados o mariscos, acorde a las recetas de platillos.</p> <p>Identificar la porción de los componentes de un platillo.</p> <p>Describir guarniciones clásicas que acompañan la presentación de platillos a base de pescados o mariscos.</p>	Elaborar y presentar platillos que incorporen: pescados, mariscos, salsas y guarniciones.	<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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico de preparación de pescados y mariscos 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. - buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos. - recetas de platillos terminados que incluyan: pescados, mariscos, salsas y guarniciones, así como pruebas organolépticas. - Presentación final del platillo - conclusiones 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender las características organolépticas deseadas en los tipos de pescados y mariscos y los procesos particulares de almacenamiento. 2. Comprender los métodos de preparación de salsas básicas y de especialidad, así como su prueba organoléptica. 3. Comprender los métodos de elaboración de guarniciones para pescados y mariscos. 4. Analizar las técnicas de procesamiento de pescados y mariscos y su prueba organoléptica. 5. Integrar platillos que incluyan: guarniciones, salsas, mariscos y pescados. 	<p>Ejercicios prácticos Guía de observación</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


MÉTODOS Y TÉCNICAS 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:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS

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

Capacidad	Criterios de Desempeño
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>Demuestra y presenta la preparación y montaje de un menú de tres tiempos con las siguientes especificaciones:</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 nutrimental - sugerencia del maridaje y justificación

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<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"> - instrumentos de supervisión: guía de observación, bitácoras, formatos de supervisión - verificación de la planeación de la operación - resultados de la supervisión - propuestas de corrección y de mejora
<p>Verificar el manejo higiénico de alimentos y bebidas considerando la normatividad aplicable, procedimientos de auditoría y el tipo de establecimiento, para garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos y bebidas.</p>	<p>Realiza una verificación y elabora un reporte del manejo higiénico de alimentos y bebidas que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - áreas verificadas - personal involucrado - normas de referencia - lista de verificación - procesos de las áreas verificadas - evidencias: bitácoras, registros de control de temperatura, entradas y salidas - hallazgos - resultados - recomendaciones

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Wright y Treuill	(2006)	<i>Guía completa de técnicas culinaria</i> <i>Cordón Bleu</i>	París	Francia	Blume
Carmen de Burgos Seguí	(2010)	<i>La cocina Moderna</i>	Valladolid	España	Valencia

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

Jesus Camarero Tabera	(2006)	<i>Manual Didáctico de Cocina Tomo 2</i>	Barcelona	España	Innovación y Cualificación
Matthew y Myrvold	(2015)	<i>Modernist Cuisine Capítulo 2 Tecnicas y equipamiento</i>	Köln	Alemania	Taschen
Matthew y Myrvold	(2015)	<i>Modernist Cuisine Capítulo 3 Animales y plantas</i>	Köln	Alemania	Taschen
Alfredo Gil Martínez	(2010)	<i>Técnicas Culinarias</i>	Madrid	España	Akal
Michel Mentcent	(2013)	<i>La cocina de referencia: Técnicas y preparaciones de base</i>	París	Francia	BPI
Equipo editorial Larousse	(2014)	<i>Larousse Gastronomique</i>	París	Francia	Larousse

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	