

PROGRAMA DE ASIGNATURA: BASES CULINARIAS I

CLAVE: E-BCU1-1

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante elaborará guarniciones, salsas, caldos y sopas a través de métodos y técnicas culinarias, siguiendo procesos estándar y normativas vigentes, para contribuir a la integración de menús y fortalecer los establecimientos de alimentos y bebidas.			
Competencia a la que contribuye la asignatura		Preparar alimentos y bebidas siguiendo procedimientos estándar, de acuerdo a normas de higiene y seguridad, en un ambiente colaborativo.			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	1	7.50	Escolarizada	8	120

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
1.- Técnicas de corte y métodos de cocción.	12	28	40
2.-Salsas madres y derivadas.	8	32	40
3.- Caldos y sopas.	12	28	40
Totales	32	88	120

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
Aplicar disposiciones de sanidad y de seguridad sobre áreas, equipos, mobiliarios, insumos y procesos culinarios de acuerdo con la normatividad vigente, resolviendo imprevistos en el proceso mediante capacidades propias y trabajo colaborativo.	Elaborar alimentos y bebidas aplicando métodos y técnicas culinarias, siguiendo procesos estándar.	Mediante prácticas culinarias desarrolla lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - Alimentos y bebidas de calidad - Elaboración de requisiciones de equipo y de insumos - Seguimiento de un recetario estándar - Organización del espacio de trabajo - Limpieza y observación de las medidas de higiene y seguridad

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I. Técnicas de corte y métodos de cocción.					
Propósito esperado	El estudiante aplicará técnicas de corte y métodos de cocción a frutas y verduras, para optimizar los sabores y texturas en la preparación de guarniciones clásicas, a base de almidón y ensaladas, garantizando la calidad y la seguridad alimentaria.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	12	Horas del Saber Hacer	28	Horas Totales	40

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Mise en place	Explicar el concepto, importancia y aplicación de mise en place.	Organizar los insumos y equipos a utilizar en la secuencia de los trabajos requeridos.	Practicar la responsabilidad al generar las requisiciones de prácticas.
Técnicas de corte de verduras y frutas	Describir las partes, los tipos, usos y características del cuchillo como utensilios de cocina.	Seleccionar el cuchillo y tipo de agarre acorde a las actividades requerida.	Mostrar compromiso para con la clase y disciplina en sus labores diarias.

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<p>a) Explicar los tipos y técnicas de corte básicos aplicados a frutas y verduras:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bastón (batonnet) - brunoise - cerilla/paja - chiffonade - chip - concassé - cubos - juliana - mirepoix - paysane - pluma - rondelle - suprema - torneado - vichy <p>b) Reconocer los principios básicos de seguridad e higiene en el uso de utensilios en el área de alimentos y bebidas.</p> <p>c) Explicar conceptos y medición de merma, rendimiento, desecho y sobrantes de verduras y frutas.</p>	<p>Demostrar los cortes en frutas y verduras.</p> <p>Medir mermas y rendimiento de frutas y verduras.</p>	
Métodos y tipos de cocción aplicados a verduras y frutas	<p>Identificar la clasificación de los métodos y tipos de cocción aplicados a frutas y verduras.</p> <p>a) Describir los métodos y tipos de cocción: salteado, blanqueado, al vapor, parrillado, horneado, pochado,</p>	Realizar la cocción de verduras y frutas.	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	confitado, asado, fritura, hervido, plancha.		
Guarniciones clásicas, a base de almidón y ensaladas	Identificar la clasificación de guarniciones. a) Explicar las características y tipos de guarniciones clásicas.	Elaborar guarniciones clásicas mediante las técnicas de corte y métodos de cocción.	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Tareas de investigación Equipos colaborativos Prácticas en laboratorio	Aula, pizarrón Equipo multimedia Equipo de computo Internet Pizarrón Calculadora Impresos de casos y ejercicios Normativa vigente	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Los estudiantes comprenden, analizan y ejecutan el concepto de mise en place y su utilidad en el sector productivo. Los estudiantes analizan y comprenden el uso de los cuchillos, así como su manejo higiénico y seguro dentro de una cocina.	A partir de un ejercicio práctico de técnicas de corte y métodos de cocción, demostrará y elaborará un reporte descriptivo y apoyos visuales de las actividades realizadas que incluya: - Mise en place: equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar - Corte de frutas y verduras, y la técnica utilizada	Ejercicios prácticos Cuestionarios

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

<p>Los estudiantes analizan los tipos de corte demostrados en las frutas y verduras, así como su rendimiento y merma.</p> <p>Los estudiantes analizan los métodos y tipos de cocción de frutas y verduras.</p> <p>Los estudiantes aprenden y aplican el concepto y los procedimientos para la elaboración de guarniciones.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tabla de rendimientos - Guarniciones, métodos y tipos de cocción aplicados - Manejo higiénico y seguridad en los procedimientos - Conclusiones. 	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Unidad de Aprendizaje	II. Salsas madres y derivadas.					
Propósito esperado	El estudiante elaborará salsas madres y sus derivadas para enriquecer la composición de platos, respetando las recetas clásicas y fomentando la creatividad culinaria.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	8	Horas del Saber Hacer	32	Horas Totales	40

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Preparaciones aromáticas.	Explicar los tipos de preparaciones aromáticas básicas, sus ingredientes y porciones.	Formular preparaciones aromáticas básicas.	Practicar la responsabilidad al generar las requisiciones de prácticas.
Fondos y consomés	<p>Explicar los tipos de fondos: claros, oscuros, fumet, remouillage y court bouillon, sus ingredientes, porciones, procesos de elaboración y usos.</p> <p>a) Identificar fórmulas y métodos de elaboración de los fondos.</p> <p>b) Describir los métodos de cocción de los fondos: hervido y simmer</p>	<p>Elaborar fondos.</p> <p>Seleccionar tipo de fondos acorde a su uso y conservación;</p> <p>Preparar caldos, consomés y sopas claras de vegetales.</p>	Mostrar compromiso para con la clase y disciplina en sus labores diarias.

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	c) Reconocer los métodos de conservación aplicados a los fondos.		
Espesantes	<p>Explicar los tipos de espesantes básicos, ingredientes, porciones y usos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Féculas ● Harinas ● Lácteos ● Sangre ● Pan <p>a) Describir las técnicas de preparación de espesantes básicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Roux ● Slurry ● Liaison ● Beurre Manie ● Mont au Beurre 	Elaborar espesantes básicos.	
Salsas madres y derivadas	<p>Identificar las características, ingredientes y clasificación de salsas en la elaboración de alimentos.</p> <p>a) Explicar los métodos de elaboración de los tipos de salsas: salsas madres, derivadas, emulsionadas, vinagretas y mantequillas saborizadas.</p>	Elaborar salsas.	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<p>b) b) Identificar la porción adecuada según el platillo a elaborar.</p> <p>c) Identificar el tamaño de la porción de los componentes de un platillo.</p>		
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Tareas de investigación Equipos colaborativos Prácticas en laboratorio	Aula, pizarrón Equipo multimedia Equipo de computo Internet Pizarrón Calculadora Impresos de casos y ejercicios Normativa vigente	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>Los estudiantes comprender la formulación de preparaciones aromáticas, su estructura y usos en la cocina.</p> <p>Los estudiantes comprenden la formulación de caldos, consomés y sopas claras de vegetales.</p> <p>Los estudiantes analizan los métodos de conservación de los fondos.</p>	<p>A partir de un ejercicio práctico de elaboración de fondos, demostrará y elaborará un reporte descriptivo y con apoyos visuales de las actividades realizadas que incluya:</p> <p>- Mise en place: equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar</p>	<p>Ejercicios prácticos Guía de observación</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<ul style="list-style-type: none"> - Fórmulas e ingredientes de las preparaciones aromáticas. - Manejo higiénico y seguridad en los procedimientos. - Tipos de fondos y su aplicación para la elaboración de caldos, consomés y sopas claras de vegetales y su prueba organoléptica - Método de conservación de los fondos - Conclusiones. 	
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Unidad de Aprendizaje	III. Caldos y sopas.					
Propósito esperado	El estudiante preparará caldos y sopas para ofrecer una variedad de opciones nutritivas y reconfortantes en el menú, aplicando técnicas que resalten los sabores naturales de los ingredientes.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	12	Horas del Saber Hacer	28	Horas Totales	40

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actucional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
<p>Sopas cremosas, veloutés, sopas puré y potajes.</p> <p>Sopas frías, sopas de especialidad y chowders o bisques.</p>	<p>Identificar los tipos y técnicas de corte utilizados en la elaboración de sopas.</p> <p>a) Sopas cremosas, veloutés, sopas puré y potajes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las verduras de temporadas y productos regionales utilizados en caldos, consomés y sopas. - Identificar los métodos de elaboración de caldos, sopas claras. - Identificar la diferencia entre sopas claras con los fondos. 	<p>Elaborar platillos que incorporen la cocción de frutas y verduras, fondos, caldos, consomés, sopas y sopas de especialidad.</p>	<p>Practicar la responsabilidad al generar las requisiciones de prácticas.</p> <p>Mostrar compromiso para con la clase y disciplina en sus labores diarias.</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<ul style="list-style-type: none"> - Explicar la técnica de clarificación de fondos en la elaboración de consomés. - Identificar las características organolépticas de acuerdo a la clasificación de sopas, caldos, consomés, chowders. b) Sopas frías, sopas de especialidad y chowders o bisques. 		
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Tareas de investigación. Equipos colaborativos Prácticas en laboratorio	Aula, pizarrón Equipo multimedia Equipo de computo Internet Pizarrón Calculadora Impresos de casos y ejercicios Normativa vigente	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Los estudiantes comprender la estructura, ingredientes y las técnicas de la preparación de espesantes utilizados en la cocina. Los estudiantes comprenden los métodos y técnicas en la preparación de salsas.	A partir de una receta de sopas clásicas, de especialidad o de autor, demostrará y elaborará un reporte descriptivo y con apoyos visuales de las actividades realizadas que incluya: - Mise en place: equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar.	Ejercicios prácticos Guía de observación

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

<p>Los estudiantes ejecutan platillos donde integran: guarniciones, salsas, fondos, preparaciones aromáticas y cortes aplicados en frutas y verduras.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Manejo higiénico y seguridad en los procedimientos. - Tipos de salsas y su prueba organoléptica. - Tipos de productos de frutas y verduras, así como su prueba organoléptica - Tipos de preparaciones aromáticas y su prueba organoléptica - Platillos terminados que incluyan: trabajo de cortes de frutas y verduras, salsas, espesantes, preparaciones aromáticas. 	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
<p>Lic. en Gastronomía, Maestría en Gastronomía</p>	<p>Formación en educación por competencias Manejo de herramientas didácticas para enseñanza-aprendizaje, de evaluación, técnicas de manejo de grupos.</p>	<p>Experiencia en manejo de normas mexicanas para la manipulación de alimentos, así como certificaciones, sellos ISO´s y seguridad alimentaria, que cuente con cursos relacionados a la gestión de la inocuidad y manipulación de alimentos, implementación de sistemas HACCP. Experiencia Profesional: 5 años en el ramo empresarial /docencia</p>

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
<p>Martinez G., González M., Covadonga M.</p>	<p>211</p>	<p>Iniciación en las técnicas culinarias.</p>	<p>México.</p>	<p>Limusa</p>	<p>9681861620</p>

<p>ELABORÓ:</p>	<p>DGUTYP</p>	<p>REVISÓ:</p>	<p>DGUTYP</p>	<p>F-DA-01-AS-LIC-01</p>
<p>APROBÓ:</p>	<p>DGUTYP</p>	<p>VIGENTE A PARTIR DE:</p>	<p>SEPTIEMBRE DE 2024</p>	

Boué, V., Delorme H., McLachlan C.	2014	Enciclopedia de la gastronomía francesa.	Francia.	Art Blume	8416138265
Wright J., Treuillé E.	2016	Guía completa de las técnicas culinarias.	España.	Art Blume	8498011108
Ediciones Larousse	2019	Larousse Gastronomique en español	Francia.	Larousse	9786072122307
Gil M.	2007	El libro de las técnicas de cocina.	España.	El País S.A.	9788403507050
Maincent M.	2010	La cocina de referencia: Tomo I.	México.	IFGP	9786070501609

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Secretaría de Salud	2016	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5133449
Organización Internacional de Normalización	2018	Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.	https://www.iso.org/obp/ui#iso:std:iso:22000:ed-2:v2:es
Organización Panamericana de la Salud.	2015	El CODEX Alimentarius.	https://www3.paho.org/hq/dm_documents/2015/cha-codex-alimentario.pdf

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	