

PROGRAMA DE ASIGNATURA: BASES CULINARIAS II

CLAVE: E-BCU2-1

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante elaborará platillos con base de volatería, huevos, pescados y mariscos, para diversificar la oferta gastronómica.			
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	2	7.50	Escolarizada	8	120

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
I. Volatería y huevo	12	28	40
II. Pescados	12	28	40
III. Mariscos	12	28	40
Totales	36	84	120

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
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. Volatería y huevo					
Propósito esperado	El estudiante elaborará trabajos de volatería y huevos, para la preparación y montaje de platillos.					
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
Identificación y clasificación de volatería.	Explicar las características organolépticas deseadas en productos de volatería y los procesos de almacenamiento.	Procesar productos de volatería Realizar la cocción de huevos elaborar platillos que incorporen la cocción de huevos.	Mostrar COMPROMISO para con la clase y DISCIPLINA en sus labores diarias. Desarrollar los procedimientos relacionados a los costos en libertad, aplicando los principios de honestidad
Técnicas de procesamiento de volatería y huevo.	Explicar las técnicas de procesamiento de productos de volatería como despiece, deshuesado, supremas, ballotine y bridado.		
Integración de platillos de volatería y huevo.	Identificar los métodos y tipos de cocción: salteado, blanqueado, al vapor,		

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	hervido, simmer, pochado, confit, horneado, fritura al sartén, a la parrilla y broiling y su aplicación en la volatería.		orientados al manejo de las finanzas.
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Tareas de investigación Equipos colaborativos Prácticas en laboratorio	Pizarrón Equipo multimedia Laboratorios de alimentos y bebidas Material didáctico; equipo mayor y menor de cocina y equipo especializado. Equipo especializado, aplicaciones y software de apoyo.	Laboratorio / Taller	x
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>Los estudiantes comprenden y explican las características organolépticas deseadas en productos de volatería y los procesos de almacenamiento.</p> <p>Los estudiantes comprenden, explican y practican las técnicas de procesamiento de productos de volatería como despiece, deshuesado, supremas, ballotine y bridado.</p> <p>Los estudiantes identifican, explican y practican los métodos y tipos de cocción: salteado, blanqueado, al vapor, hervido, simmer, pochado, confit, horneado, fritura al sartén, a la parrilla y broiling y su aplicación en la volatería.</p>	<p>A partir de una receta de volatería y huevos, demostrará y elaborará un reporte descriptivo y con apoyos visuales de las actividades realizadas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mise en place: equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar - manejo higiénico y seguridad en los procedimientos. - tipos de productos de volatería, y su prueba organoléptica - tipos de huevos y su prueba organoléptica - Platillos terminados que incluyen: trabajo de volatería, huevos, salsas y guarniciones. 	<p>Ejercicios prácticos</p> <p>Cuestionarios</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Unidad de Aprendizaje	II. Pescados					
Propósito esperado	El estudiante elaborará platillos con base de pescados para diversificar la oferta gastronómica.					
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
Identificación y clasificación de pescados.	Explicar las características organolépticas deseadas en pescados y los procesos de almacenamiento.	Procesar productos de pescado.	Mostrar compromiso para con la clase y disciplina en sus labores diarias. Desarrollar los procedimientos relacionados a los costos en libertad, aplicando los principios de honestidad orientados al manejo de las finanzas.
Técnicas de procesamiento de pescados.	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		
Integración de platillos de pescado.	II.3 Identificar 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.		

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Tareas de investigación Equipos colaborativos Prácticas en laboratorio	Pizarrón Equipo multimedia Laboratorios de alimentos y bebidas Material didáctico; equipo mayor y menor de cocina y equipo especializado. Equipo especializado, aplicaciones y software de apoyo.	Laboratorio / Taller	x
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>Los estudiantes reconocen las características organolépticas deseadas en pescados y los procesos de almacenamiento.</p> <p>Los estudiantes comprenden, practican y explican 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>Los estudiantes comprenden, practican y explican 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>	<p>A partir de un ejercicio práctico de preparación de pescados 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 pruebas organolépticas. - Presentación final del platillo - Conclusiones 	<p>Ejercicios prácticos Guía de observación</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Unidad de Aprendizaje	III. Mariscos					
Propósito esperado	El estudiante preparará platillos con base de mariscos para diversificar la oferta gastronómica y ofrecer una variedad de opciones en el menú.					
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
Identificación y clasificación de mariscos.	Reconocer la clasificación de los mariscos: - Moluscos. - Crustáceos. Identificar las características organolépticas deseadas en mariscos y los procesos de almacenamiento.	Procesar productos de mariscos.	Mostrar compromiso para con la clase y disciplina en sus labores diarias. Desarrollar los procedimientos relacionados a los costos en libertad, aplicando los principios de honestidad orientados al manejo de las finanzas.
Técnicas de procesamiento de mariscos.	Explicar los procedimientos de limpieza de mariscos.		
Integración de platillos de mariscos.	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. Describir las técnicas culinarias en frío de elaboración de mariscos.		

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

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 Laboratorios de alimentos y bebidas Material didáctico; equipo mayor y menor de cocina y equipo especializado. Equipo especializado, aplicaciones y software de apoyo.	Laboratorio / Taller	x
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>Los estudiantes reconocer la clasificación de los mariscos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Moluscos. - Crustáceos. <p>Los estudiantes comprenden e identifican las características organolépticas deseadas en mariscos y los procesos de almacenamiento.</p> <p>Los estudiantes comprenden, practican y explican los procedimientos de limpieza de mariscos.</p> <p>Los estudiantes comprenden y reconocen 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>Los estudiantes describen las técnicas culinarias en frío de elaboración de mariscos.</p>	<p>A partir de un ejercicio práctico de preparación de 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 pruebas organolépticas. - Presentación final del platillo - Conclusiones 	<p>Ejercicios prácticos Guía de observación</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Lic. en Gastronomía, Maestría en Gastronomía.	Manejo de herramientas didácticas para enseñanza-aprendizaje, de evaluación, técnicas de manejo de grupos.	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 en técnicas y producción de volatería, pescados y mariscos

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Martinez, G.,González M., Covadonga, M.	2011	Iniciación en las técnicas culinarias	México	Limusa	9681861620
Boué, V., Delorme, H., McLachlan, C.	2014	Enciclopedia de la gastronomía francesa	Francia	Art Blume	8416138265
Wright, J. y Treuillé, E.	2016	Guía completa de las Técnicas Culinarias (Le Cordon Bleu Complete Cooking Techniques)	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
Secretaria de Salud	2016	NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios	https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5133449

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Organización Internacional de Normalización	2018	ISO 22000:2018	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-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	