

PROGRAMA DE ASIGNATURA: ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

CLAVE: E-EPL-1

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante aplicará la estandarización de platillos, a través de métodos, técnicas, teorías y normatividad pertinentes, para asegurar la uniformidad en la calidad y presentación de los alimentos en contextos gastronómicos.			
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	2.81	Escolarizada	3	45

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	I. Conceptos Generales	10	5
II. Procedimientos de la estandarización	10	20	30
Totales	20	25	45

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
Identificar técnicas y habilidades necesarias en la transformación de insumos aplicando normas de manejo higiénico de los alimentos y siguiendo instrucciones y procedimientos en primera y segunda lengua, de acuerdo con los objetivos de producción, de manera colaborativa.	Organizar los procesos gastronómicos y de servicio de alimentos y bebidas hacia la estandarización de los mismos en orden para efficientar su práctica.	Elabora recetas estándar de platillos y bebidas que prepara en el laboratorio considerando los tiempos y movimientos, la oferta y demanda, los recursos disponibles, técnicas de planeación y las políticas de la organización, para cumplir las metas y optimizar los recursos.

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

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I. Conceptos Generales					
Propósito esperado	El estudiante comprenderá los conceptos generales relacionados con la estandarización de platillos, para establecer una base sólida que le permita aplicar adecuadamente los principios y procedimientos específicos en la producción culinaria.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	5	Horas Totales	15

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actucional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Conceptos de receta estándar.	Definir el concepto de estandarización. Describir el proceso de estandarización.	Diseñar formatos de receta estándar.	Desarrollar siempre las actividades grupales o en equipo aplicando inteligencia emocional y empatía.
Componentes de una receta estándar.	Identificar el concepto y los componentes de la receta estándar: <ul style="list-style-type: none"> ● Cantidad y unidades de Ingredientes ● Procedimientos apegados a la normatividad de higiene ● Porcionado ● Tipos de corte ● Métodos de cocción ● Temperaturas de cocción y de servicio. ● Fotografía de la presentación final ● Costos, porciones y rendimientos ● Tiempo de conservación 		

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

	<ul style="list-style-type: none"> ● Aporte nutrimental ● Armonía de platillo 		
Importancia de la estandarización de platillos.	Identificar el concepto de subreceta y su importancia en la receta estándar de alimentos y bebidas.		
Calidad en los platillos.	Identificar los tipos de emplatados como: <ul style="list-style-type: none"> ● Tradicional ● No tradicional (BUFF) ● Tendencias y estilos 		

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	X
Tareas de investigación Mapas conceptuales Equipos colaborativos.	Medios impresos Internet Equipo multimedia Receta estándar	Laboratorio / Taller	
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Los estudiantes comprenden el concepto de estandarización y receta estándar de alimentos y sus componentes.	A partir de recetas gastronómicas diseñar el formato de receta estándar para alimentos y bebidas; importancia de la estandarización.	Lista de verificación Ejercicios prácticos Rúbrica

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

<p>Los estudiantes comprenden el concepto de subreceta y su importancia en la receta estándar.</p> <p>Los estudiantes aplican el procedimiento de estandarización de recetas.</p> <p>Los estudiantes identifican y aplican los componentes del emplatado.</p> <p>Los estudiantes estandarizan procesos de ensamblar platillos.</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. Procedimientos de la estandarización					
Propósito esperado	El estudiante estandarizará recetas de platillos, empleando procedimientos específicos, para optimizar el uso de recursos en la producción gastronómica y garantizar la consistencia en la calidad y presentación de los alimentos.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	20	Horas Totales	30

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Formatos.	Describir los formatos de receta estándar.	Estandarizar recetas de alimentos.	Practicar la responsabilidad al generar las requisiciones de prácticas.
Tabla de equivalencias y rendimientos.	Analizar el uso de las tablas de equivalencias y rendimientos.	Calcular los costos de recetas estándar.	
Estandarización y costeo de receta.	Identificar el procedimiento de costeo de receta.	Seleccionar el tipo de emplatado adecuado al platillo realizado. Ensamblar platillos respetando las reglas de emplatado.	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	X
Práctica demostrativa Análisis de casos Equipos colaborativos	Medios impresos Internet Equipo multimedia Receta estándar	Laboratorio / Taller	
		Empresa	

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

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>Los estudiantes comprenden el concepto de estandarización y receta estándar de alimentos y sus componentes.</p> <p>Los estudiantes comprenden el concepto de subreceta y su importancia en la receta estándar.</p> <p>Los estudiantes aplican el procedimiento de estandarización de recetas.</p> <p>Los estudiantes identifican y aplican los componentes del emplatado.</p> <p>Los estudiantes estandarizan procesos de ensamblar platillos.</p>	<p>A partir de un caso práctico de alimentos, elaborar un reporte que incluya:</p> <p>a) Formato de receta estándar</p> <p>b) Estandarización de las recetas, que contengan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ingredientes, cantidades y unidades. ● Procedimientos apegados a la normatividad de higiene - 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. <p>c) Tabla de equivalencias y rendimientos.</p> <p>d) Fichas técnicas de tipos de emplatado que incluya fotografía.</p> <p>e) Listado de reglas para el emplatado.</p>	<p>Estudios de casos</p> <p>Lista de verificación</p> <p>Ejercicios prácticos</p> <p>Cuestionarios</p> <p>Guías 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 Administración Lic. Contaduría Lic. en Gastronomía.	Manejo de herramientas didácticas para enseñanza-aprendizaje, de evaluación, técnicas de manejo de grupos.	Experiencia como encargado del área administrativa, y contable; Encargado de las finanzas, Gerentes de restaurante

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Perdomo Alejandro, Hernandez Marbelys	2019	Guía de Estandarización y Costos para Principiantes en Negocios Gastronómicos	Amazon Digital	Services LLC - Kdp Independently published	9781079386837
Maximiliano Figueredo Niño	2023	Gestión de costos gastronómicos: Una guía para empresarios gastronómicos no financieros	Amazon Digital	Services LLC - Kdp	9798392926671
Scacchia Sergio, Siskin Daniel, Granero Fabián	2022	Alimentos y Administración: La Gestión De Servicios De Alimentación Institucionales	Amazon Digital Services LLC - Kdp	Independently published	9798805452902
Santoyo Díaz, Alfredo	2022	Manual de costeo de alimentos y bebidas	Amazon Digital	Services LLC - Kdp Independently published	9798886918274
Rodrigo Riquelme Barros	2023	Gastronomía Rentable: Cómo controlar los costos en Alimentos & Bebidas	México	Independently published	979-8868382369

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