

PROGRAMA DE ASIGNATURA: COCINA MEXICANA I

CLAVE: E-CMX1-3

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante desarrollará habilidades culinarias prácticas a través de la preparación y degustación de platillos tradicionales aplicando técnicas auténticas y respetando la herencia culinaria del país para fortalecer la identidad culinaria nacional.			
Competencia a la que contribuye la asignatura		Desarrollar procesos y productos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos, que permitan transformar el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe.			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	7	6.56	Escolarizada	7	105

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	I.- Antecedentes de la cocina mexicana	15	35
II.- Evolución de la cocina mexicana	15	40	55
Totales	30	75	105

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
<p>Diseñar productos y procesos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos a través de habilidades culinarias, de investigación y de innovación que deriven en el crecimiento del sector gastronómico, así como también en la creación de nuevos saberes que transforman el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe.</p>	<p>Salvaguardar y difundir productos y procesos derivados del patrimonio gastronómico considerando factores de la zona o región, 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 así la cultura gastronómica.</p>	<p>Realiza investigación específica aplicada a la gastronomía que genere los siguientes productos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prácticas de simulación o demostración - Tecnificación y estandarización de productos gastronómicos de cocina tradicional - Productos escritos, digitales o multimedia para su conservación y difusión.
	<p>Innovar en alimentos y bebidas haciendo uso de técnicas de vanguardia, de productos de investigación aplicada a la gastronomía y de equipo especializado</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"> - características geográficas y climatológicas - características de flora y fauna - características demográficas - características socioeconómicas - influencias sociales - usos y costumbres <p>B) tendencias culinarias que impactan en el área de influencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - preferencias del comensal - corrientes gastronómicas <p>C) inventario de la cultura gastronómica de la región:</p> <ul style="list-style-type: none"> - platillos y bebidas tradicionales - insumos disponibles <p>D)Nuevas tendencias Gastronómicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principales corrientes de cocina vanguardista - Técnicas de la cocina

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

		contemporánea. -Proceso creativo para el desarrollo de propuestas.
--	--	---

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I. Antecedentes de la cocina mexicana					
Propósito esperado	El estudiante identificará la importancia de los ingredientes, técnicas de preparación prehispánicas y platillos representativos de la cocina mexicana, así como su valor cultural y significado en la identidad nacional para salvaguardar y difundir la cultura gastronómica de México					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	15	Horas del Saber Hacer	35	Horas Totales	50

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Técnicas prehispánicas aplicadas a la gastronomía	Identificar las técnicas prehispánicas aplicadas a la gastronomía mexicana.	Ejecutar las técnicas prehispánicas en la preparación de platillos mexicanos tradicionales.	Demostrar la importancia del valor cultural y su responsabilidad y compromiso para con las comunidades que el estudiante representa.
La milpa, sus productos y su transformación	Conocer la importancia de la milpa, sus productos y transformación en la cocina tradicional mexicana.	Transformar los ingredientes de la milpa en diversas elaboraciones culinarias significativas de la cocina mexicana.	
La nixtamalización y sus derivados	Describir el proceso de nixtamalización y su derivados en la elaboración de los alimentos.	Realizar el proceso de nixtamalización y elaborar productos basados en esta técnica.	
Productos vegetales, animales y entomofagia	Analizar los productos vegetales animales y la entomofagia en la cocina mexicana.	Elaborar recetas a partir de productos vegetales, animales y entomofagia para crear platillos y bebidas mexicanas.	

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

Técnicas ancestrales	Describir las técnicas ancestrales para la preparación de platillos tradicionales.	Aplicar las técnicas ancestrales en la elaboración de platillos y bebidas.	
----------------------	--	--	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Trabajo colaborativo Prácticas de laboratorio Trabajo investigación Aprendizaje basado en proyectos	Medios impresos. Internet. Equipo multimedia Equipo mayor y menor de cocina Equipo de higiene y seguridad Laboratorio alimentos y bebidas Cámara fotográfica Aula Pintarrón	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Los estudiantes comprenden, analizan y ejecutan las técnicas prehispánicas con productos vegetales, animales y entomofagia en la preparación de platillos y bebidas tradicionales.	Los estudiantes desarrollarán a partir de un proyecto de investigación un reporte que integre: -las técnicas aplicadas en la cocina prehispánica. -Ingredientes de la milpa y sus diferentes aplicaciones. -proceso de nixtamalización y sus diferentes aplicaciones. -Recetas estándar de platillos y bebidas elaborados. -evidencia fotográfica de los procesos.	Ejercicios prácticos Guía de observación Rúbrica Proyectos grupales y/o individuales Evaluación de desempeño.

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

Unidad de Aprendizaje	II. Evolución de la cocina mexicana					
Propósito esperado	El estudiante analizará la evolución de la cocina mexicana a lo largo del tiempo, identificando los cambios, influencias y tendencias que han dado forma a la diversidad y riqueza culinaria de México para comprender y valorar la gastronomía como identidad cultural.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	15	Horas del Saber Hacer	40	Horas Totales	55

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Sincretismo gastronómico, técnicas, ingredientes y nuevos utensilios.	Conocer el concepto de sincretismo gastronómico y su influencia en las técnicas culinarias	Elaborar los diferentes platillos y bebidas del sincretismo gastronómico en México, incorporando técnicas culinarias, ingredientes y utensilios tradicionales y representativos.	Demostrar la importancia del valor cultural y su responsabilidad y compromiso para con las comunidades que el estudiante representa.
Cocina novohispana	Identificar los elementos característicos de la cocina novohispana surgida durante la época colonial en México. Comprender la fusión de ingredientes, sabores y técnicas culinarias de origen español e indígena en la cocina novohispana. Reconocer la importancia de la cocina novohispana en la formación de la gastronomía mexicana actual. Explorar los platillos y recetas representativos de la cocina	Elaborar platillos y bebidas representativas de la época novohispana, uniendo ingredientes y técnicas culinarias heredadas.	

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

	novohispana y su influencia en la diversidad culinaria de México.		
Cocina conventual	Conocer la historia y contexto cultural de la cocina conventual en México. Identificar los ingredientes, técnicas culinarias y recetas tradicionales presentes en la cocina conventual. Comprender la influencia de las órdenes religiosas en el desarrollo y preservación de la gastronomía conventual mexicana Identificar el legado culinario de los conventos en la conservación de recetas tradicionales y su influencia en la cocina mexicana.	Elaborar platillos y bebidas representativas de la época conventual identificando su influencia en la diversidad culinaria de México. .	
Cocina del porfiriato	Conocer la historia y contexto cultural de la cocina del porfiriato en México. Identificar los ingredientes, técnicas culinarias y recetas tradicionales presentes en la cocina del porfiriato. Comprender la influencia de las órdenes religiosas en el desarrollo y preservación de la gastronomía del porfiriato en México. Identificar el legado culinario, recetas tradicionales y su influencia en la cocina mexicana.	Elaborar platillos y bebidas representativas de la época del porfiriato, combinando ingredientes tradicionales con técnicas culinarias internacionales	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Trabajo colaborativo Prácticas de laboratorio	Medios impresos. Internet.	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

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

Trabajo investigación Aprendizaje basado en proyectos	Equipo multimedia Equipo mayor y menor de cocina Equipo de higiene y seguridad Laboratorio alimentos y bebidas Cámara fotográfica Aula Pintarrón		
--	--	--	--

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Los estudiantes analizan y comprenden la información recopilada para comprender el concepto de sincretismo gastronómico, los elementos característicos: ingredientes, técnicas culinarias y recetas tradicionales de la cocina novohispana, la cocina conventual y la cocina del porfiriato en México.	Los estudiantes a partir de un proyecto de cocina tradicional que representa el sincretismo en México prepararon un menú representativo de la evolución de la cocina mexicana de la época novohispana, conventual y del porfiriato, integrarán un portafolio de evidencias que contenga: a) carta del menú con descripciones de los platillos y bebidas. b) Justificación de los platillos y las bebidas seleccionadas. c) Estandarización de las recetas en el formato correspondiente que contenga: - 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	Ejercicios prácticos Guía de observación Rúbrica Proyectos grupales y/o individuales Evaluación de desempeño.

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

	- armonía de platillo y bebidas d) display	
--	---	--

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Licenciado en gastronomía, maestría en gastronomía, Diplomado en cocina mexicana.	Conocimiento de metodologías de enseñanza-aprendizaje, habilidades para la planificación de clases, capacidad para adaptar el contenido a diferentes estilos de aprendizaje, dominio de técnicas de evaluación formativa y sumativa	Chef, manejos en la manipulación de alimentos, certificación, experiencia en el sector de alimentos y bebidas.

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Baragan, A	2016	La gran cocina de México	México	Grupo Planeta	9786070742255
Basulto, M.	2018	Cocina mexicana: El sabor del tiempo.	México	Grano de Sal	9786078891223
Curiel, P., & Pelayo, M.	2017	Comida mexicana.	México	Estilo Propio	9786070745881
Curiel, P., & Poniatowska, E.	2018	Cocina típica mexicana: 40 recetas deliciosas.	México	MX	9786073613526
Martínez, M., & Maldonado, G.	2016	México: lo mejor de la gastronomía.	México	Larousse	9786072100424
González, D., & Beristáin, M.	2018	Larousse de la cocina mexicana.	México	Larousse	978-072104478
Ramos Elorduy, Julieta.	2017	Acridofagia y otros insectos: en donde se cuenta sobre la crianza, recolección, preparación y consumo de chapulines, gusanos, hormigas y otros bichos para salvar al mundo.	México	Trilce Ediciones	978-077663980

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

Mónica Lavín Maroto, Mónica Lavín, Ana Benítez	2016	Sor Juana en la cocina	México	Grupo Editorial México	9786073146630
Eduardo Matos Moctezuma, Amalia Attolini Lecón, José Iturriaga, Dulce M. Espinoza de la Mora	2022	Gastronomía y Civilización	México	Fundación BBVA	978-079951917

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Ricardo Muñoz Zurita	2011	La cocina mexicana: tradición y modernidad	https://books.google.com.mx/books/about/La_cocina_mexicana.html?id=0eM3DwAAQBAJ&redirect_esc=y
Enrique Olvera	2019	México: la cocina de mis recuerdos	https://www.amazon.com.mx/M%C3%A9xico-cocina-recuerdos-Enrique-Olvera/dp/6071867133
Diana Kennedy	2012	Recetas tradicionales de la cocina mexicana	https://www.goodreads.com/book/show/612217.Recetas_tradicionales_de_la_cocina_mexicana
María Dolores Torres	2003	Cocina mexicana: historia, gastronomía y cultura"	https://cedocvirtual.sectur.gob.mx/janium/Documentos/002137Pri0000.pdf
L. Reynolds Nafziger	2019	Cocina Mexicana: Su historia a través de recetas e ingredientes	https://play.google.com/store/books/details/L_Reynolds_Nafziger_Cocina_Mexicana?id=G1PGDwAAQBAJ

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