

PROGRAMA DE ASIGNATURA: BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS

CLAVE: E-BDM-3

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante propone maridaje entre alimentos y destilados tradicionales mexicanos, a través de la degustación y fichas técnicas, para diversificar la oferta gastronómica y contribuir a la rentabilidad de los establecimientos de alimentos y bebidas.			
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	8	4.68	Escolarizada	5	75

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	I.- Introducción a los Destilados tradicionales de México	10	15
II.- Degustación y maridaje de Destilados Mexicanos	15	35	50
Totales	25	50	75

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>Integrar los saberes obtenidos en materia de administración, gestión y desarrollo de procesos, establecimientos y organizaciones gastronómicas con el fin de evaluar y garantizar la calidad y mejora continua de los mismos, haciendo uso de su dominio culinario y financiero, participando de forma proactiva y colaborativa.</p>	<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>Diseñar propuestas gastronómicas, considerando el diagnóstico sobre el potencial gastronómico de la zona, 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 la cultura gastronómica.</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>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 - métodos y técnicas culinarias <p>D) Nuevas tendencias Gastronómicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principales corrientes de cocina vanguardista - Técnicas de la cocina contemporánea. - Proceso creativo para el desarrollo de propuestas.

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. Introducción a los Destilados tradicionales de México					
Propósito esperado	El estudiante distinguirá los destilados tradicionales mexicanos, su materia prima, proceso de elaboración y su clasificación, para la correcta aplicación de cada uno de ellos en la oferta de servicios gastronómicos.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	15	Horas Totales	25

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Historia de los destilados mexicanos	a) Identificar los datos históricos del origen y evolución de los destilados mexicanos b) Identificar el impacto social y económico de los destilados mexicanos c) Identificar la relación entre los destilados mexicanos y la cultura. d) Describir la importancia de los destilados mexicanos como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.	Diferenciar los tipos de destilados mexicanos y su proceso de elaboración a) Tequila b) Mezcal c) Sotol d) Charanda e) Posh f) Bacanora g) Raicilla h) Comiteco	Promover la colaboración en la aplicación correcta de las operaciones contables para eficientar el registro de los movimientos financieros de la empresa. Desempeñar las actividades en equipo mostrando proactividad, iniciativa y trabajo colaborativo. Organizar con ética los recursos de la empresa para contribuir al bienestar de la empresa.
Tipos de destilados mexicanos	Identificar los tipos de destilados mexicanos a) Tequila b) Mezcal c) Sotol d) Charanda e) Posh f) Bacanora		

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

	g) Raicilla h) Comiteco		
Proceso de elaboración de los destilados mexicanos	a) Identificar la materia prima para la elaboración de los destilados mexicanos b) Describir los procesos de destilación utilizados para elaboración de destilados mexicanos c) Identificar los principales estados productores de destilados mexicanos		

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos Tareas de investigación Mapas conceptuales	Equipo multimedia Internet Computadora Equipo de bar Impresos	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Los estudiantes identifican el origen y evolución de los destilados mexicanos.	A partir de una investigación elabora un reporte descriptivo que contenga:	Lista de cotejo Rúbrica
Los estudiantes distinguen los tipos de destilados.	a) Infografías con los aspectos históricos, procesos y tipos del Tequila, Mezcal, Sotol, Charanda, Posh, Bacanora, Raicilla, Comiteco, Licores y destilados regionales	
Los estudiantes describen los procesos de destilación utilizados para elaboración de los destilados.	b) Fichas técnicas de los agaves utilizados para la elaboración del Mezcal, Tequila, Raicilla, Bacanora y Comiteco.	

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

<p>Los estudiantes desarrollan infografías con los aspectos históricos, procesos y tipos de destilados, licores y destilados regionales.</p> <p>Los estudiantes analizan la importancia de los destilados tradicionales como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>c) Fichas técnicas de la materia prima para la elaboración del Sotol, Charanda, Pox, Licores y destilados regionales</p> <p>d) Importancia de los destilados tradicionales mexicanos como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.</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. Degustación y maridaje de Destilados Mexicanos					
Propósito esperado	El estudiante determinará las características organolépticas de los destilados tradicionales mexicanos y su maridaje con alimentos, para complementar los servicios gastronómicos.					
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 de Cata de destilados Mexicanos	a) Identificar el concepto de cata de destilados. b) Identificar las etapas y características de la cata de destilados: - Fase visual - Fase olfativa - Fase gustativa. c) Identificar la ficha técnica de la cata de destilados. d) Describir el análisis sensorial de los destilados tradicionales mexicanos.	Realizar catas de destilados mexicanos a) Fase visual b) Fase olfativa c) Fase gustativa	Promover la colaboración en la aplicación correcta de las operaciones contables para eficientar el registro de los movimientos financieros de la empresa. Desempeñar las actividades en equipo mostrando proactividad, iniciativa y trabajo colaborativo.
Maridaje de destilados tradicionales mexicanos	a) Describir el servicio de distintos destilados tradicionales mexicanos y sus características: - Equipo - Temperaturas - Servicio en copa b) Reconocer el concepto de maridaje c) Identificar los tipos de maridaje - Por contraste	Realizar el servicio de destilados mexicanos a) Proceso de servicio b) Equipo para el servicio c) Temperatura de servicio d) Cristalería Diferenciar los tipos de maridaje a) Por contraste	Organizar con ética los recursos de la empresa para contribuir al bienestar de la empresa.

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"> - Por acompañamiento - Regional 	<ul style="list-style-type: none"> b) De acompañamiento c) Regional d) Puente de sabores 	
Tendencias y novedades en destilados mexicano	<ul style="list-style-type: none"> a) Identificar las innovaciones en la Industria <ul style="list-style-type: none"> - Explorar las tendencias actuales en la producción de destilados mexicanos - Identificar el uso de técnicas de fermentación alternativas - Reconocer la experimentación con barricas de añejamiento no convencionales - Identificar el desarrollo de destilados con perfiles de sabor únicos. b) Analizar el impacto de la sostenibilidad y la responsabilidad social en la industria de los destilados <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las prácticas eco-amigables - Conocer los proyectos comunitarios liderados por productores locales c) Investigar el Mercado Global <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las oportunidades y desafíos en la comercialización de destilados mexicanos en mercados internacionales - Conocer las estrategias de branding, distribución y promoción adaptadas a diferentes culturas y segmentos de consumidores d) Realizar Experiencias Sensoriales <ul style="list-style-type: none"> - Realizar degustaciones temáticas - Proponer maridajes experimentales - Realizar eventos de coctelería innovadora 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar reporte de tendencias y novedades en destilados mexicanos a) Degustaciones temáticas b) Maridajes experimentales c) Eventos de coctelería innovadora 	

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	
Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos Tareas de investigación Mapas conceptuales	Equipo multimedia Internet Computadora Equipo de bar Impresos	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Los estudiantes identifican el concepto de cata.	A partir de un ejercicio práctico de cata y servicio de destilados tradicionales mexicanos elabora un reporte de tendencias y novedades en destilados que incluya: a) Fichas de cata: 1. Nombre 2. Estado 3. Región 4. Denominación de Origen 5. Materia prima 6. Casa productora 7. Proceso de elaboración 8. Descripción de - fase visual - fase olfativa - fase gustativa 9. Sugerencia de maridaje y su justificación. 10. Servicio	Lista de cotejo Rúbrica
Los estudiantes identifican las etapas y técnicas de cata.		
Los estudiantes desarrollan fichas de cata.		
Los estudiantes describen el análisis sensorial de los destilados.		
Los estudiantes identifican el concepto de maridaje.		
Los estudiantes desarrollan fichas de maridaje.		
Los estudiantes proponen degustaciones temáticas.		

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

	b) Ficha de degustaciones temáticas 1. Propuesta 2. Justificación de la temática 3. Ambientación c) Ficha de maridaje 1. Platillo para maridaje 2. Receta estandarizada 3. Tipo de maridaje 4. Justificación	
--	--	--

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
<p>Licenciatura en Gastronomía, Enología, Viticultura, Química Alimentaria o áreas afines.</p> <p>Especialización o estudios avanzados en destilación de bebidas, preferiblemente con un enfoque en destilados mexicanos.</p> <p>Conocimiento profundo de la historia, cultura, y tradiciones relacionadas con la producción y consumo de bebidas destiladas en México.</p>	<p>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.</p>	<p>Experiencia práctica en la industria de las bebidas destiladas mexicanas, preferiblemente con experiencia laboral en destilerías reconocidas.</p> <p>Participación en catas y eventos relacionados con la promoción y difusión de las bebidas destiladas mexicanas.</p> <p>Conocimiento práctico en técnicas de destilación, procesos de fermentación, selección de materias primas y desarrollo de perfiles de sabor.</p>

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN

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

Camilo Cesarino	2023	Mezcal 101 Cócteles	México	Independently published	979-8853040984
Villanueva Edgar	2022	Catador de Destilados Mexicanos con Denominación de Origen: Curso de alineación	México	The Bartenders Institute	979-8817263428
Marco Antonio Cedano Nuñez	2022	Tequila ¿Como se hace? Arte y Tecnología	México	Independently published	979-8822006461
Vázquez, I	2021	The Drink Book, Vol. II	México	Prototipo K9 México	B09TDNCBFK
Varios	2019	Mezcal. Un espirituoso artesanal de clase mundial	México	1450 Ediciones	6079786168 6079786168
Navarro Alberto	2019	Larousse del Tequila	México	Larousse Ediciones	6072115578 978-6072115576
Janzen Emma	2017	Mezcal: The history, craft & cocktails of the world's ultimate artisanal spirit	California USA	Voyageur Press	0760352615 978-0760352618
Bullock Thomas	2017	The Mezcal Experience: A field guide to the world's best mezcals and agave sprits	London United Kingdom	Jacqui Small	1911127152 978-1911127154

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

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Juan Gallardo Valdez	2017	Brebario Mezcalero	https://ciatej.mx/files/divulgacion/divulgacion_5ea3094a5a9ea.pdf
Miguel Ángel Avilés Galán, Claudine Flamand Monterrubio	2022	La Ruta Secreta del Mezcal	https://sectur.guanajuato.gob.mx/documentos/biblioteca/Ruta-Mezcal.pdf
Alianza de Productores de Bacanora de Rosario Tesopaco	2021	Plan Estratégico 2021-2026	https://www.itson.mx/oferta/mgo/Documents/3Plan%20estrat%C3%A9gico%20Alianza%20de%20productores%20de%20Bacanora.pdf
Lucero Claribel Martínez Peñaflor	2022	Tesis Evaluación DEL PORCENTAJE DE GERMINACIÓN DE SEMILLAS DE MAGUEY EN DIFERENTES SUSTRATOS EN ARAMBERRI N.L.	http://eprints.uanl.mx/23988/1/1080328561b.pdf

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