

PROGRAMA DE ASIGNATURA: AHUMADOS CLAVE:O-AHU-3

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante diseñará una propuesta gastronómica de platos ahumados y asados a través de la aplicación de técnicas avanzadas y la creatividad, 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.			
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	9	6.56	Escolarizada	7	105

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	I. Fundamentos del ahumado.	7	14
II. Ingredientes del ahumado.	4	24	28
III. Técnicas avanzadas de ahumado y asado.	4	24	28
IV. Creatividad y diseño de platos ahumados y asados.	0	28	28
Totales	15	90	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>Identificar la situación financiera de los diversos procesos gastronómicos a su cargo en el orden de dirigir los esfuerzos y recursos hacia el logro de los objetivos propuestos a través del uso de sus habilidades, conocimientos y destrezas, aplicando funciones gerenciales y de liderazgo.</p>	<p>Interpreta la situación financiera de la entidad en la que colabora siguiendo procesos de análisis mediante la aplicación de parámetros e indicadores, y propone soluciones que permitan mejorar el rendimiento.</p>	<p>Verifica en un establecimiento o área de preparación de alimentos y bebidas utilizando una guía de observación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las condiciones de seguridad en el trabajo. - Las condiciones en materia de higiene en el establecimiento de acuerdo a la NOM 251.
<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>Dirigir los esfuerzos y los recursos hacia el logro de los objetivos de la organización de acuerdo con la información obtenida de las herramientas de gestión de la calidad.</p> <p>Implementar los procesos de mejora continua de la empresa a fin de garantizar la calidad en los productos gastronómicos que tiene a su cargo.</p> <p>Diseñar ideas de negocios acorde a las necesidades del contexto, aplicando los conocimientos y habilidades generados, utilizando su experiencia para influir en la toma de decisiones del proceso.</p>	<p>Coordina, supervisa y evalúa la operación financiera mediante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la aplicación de procedimientos y estándares en el área de producción - La observación de procesos y estándares en el área de servicio - La optimización de los recursos financieros genera un proyecto de servicios gastronómicos de alta especialidad donde se incluya: - La selección, estandarización y procesamiento de insumos, - La utilización de técnicas y métodos culinarios para la obtención de productos gastronómicos de alta especialidad - La oferta de servicios gastronómicos de alta calidad a través de un menú dirigido a públicos específicos - La proyección de los mismos como impulso a la economía de la región. <p>Implementa un sistema de gestión de la calidad propuesto por el estudiante, de acuerdo a la</p>

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

		<p>normatividad vigente, sobre un caso práctico para implementar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Parámetros <p>Genera ideas de emprendimientos que contemplen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El fortalecimiento económico de su zona de impacto, - Las necesidades del contexto - La aplicación de los conocimientos y habilidades aprendidos en materia gastronómica. - Perfiles - Criterios - Indicadores - Acciones de mejora continua
<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 transformen el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe.</p>	<p>Desarrollar platillos, menús, postres y bebidas de cocina de alta especialidad, utilizando los máximos controles de calidad en materia de insumos, higiene, seguridad y procedimientos.</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 propuesta gastronómica 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</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>

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

	<p>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>	<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. <p>Presenta propuesta gastronómica que integre lo siguiente:</p> <p>A) Datos generales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concepto gastronómico: infraestructura, mobiliario, ambientes: música, decoración, temática, materiales, iluminación, colorimetría, equipos mayores, menores y complementario. - Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas <p>B) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Por tiempos: entradas, sopas, platos fuertes, postres. - Por tipo de alimentos: aves, carnes, pescados y mariscos. - Por técnicas: grasos y no grasos - Destilados, coctelería y vinos
--	---	--

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

		<p>C) Instrumentos de evaluación de la calidad en establecimientos de a y b.</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.
--	--	---

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 - Fundamentos del ahumado.					
Propósito esperado	El estudiante distinguirá los fundamentos del ahumado, para complementar la oferta gastronómica.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	7	Horas del Saber Hacer	14	Horas Totales	21

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Introducción al ahumado: historia, tipos de ahumado, herramientas y equipos necesarios.	Describir el concepto de ahumado, los antecedentes históricos y evolución, así como sus precursores.		Practicar la responsabilidad al generar las requisiciones de prácticas.
Selección de maderas y aromatizantes: características, combinaciones adecuadas con diferentes tipos de alimentos.	Identificar las maderas y aromatizantes.	Seleccionar ingredientes básicos y opcionales de platillos de ahumados mediante fichas técnicas que el estudiante haya elaborado.	Mostrar compromiso para con la clase y disciplina en sus labores diarias. Desempeñar las actividades en equipo mostrando proactividad, iniciativa y trabajo colaborativo.
Técnicas de ahumado en caliente: procedimientos, temperatura, tiempo de cocción.	Identificar los elementos de un ahumado para su ensamblaje y confección con distintos alimentos.		
Preparación de platos básicos ahumados	Identificar los productos, las técnicas y el equipo empleado en la preparación de platillos básicos ahumados.	Seleccionar ingredientes básicos y opcionales de platillos de ahumados mediante fichas técnicas que el estudiante haya elaborado.	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje

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

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	X
Tareas de investigación Equipos colaborativos Práctica de laboratorio	Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Laboratorio de cocina Equipo de higiene y seguridad Equipo especializado de ahumados y asados Material impreso Internet	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>1. Comprenden la historia y la importancia de las características de los ingredientes aptos para el proceso de ahumado, así como, los adobos, marinados y secados que conlleva.</p> <p>2. Comprenden las diferentes técnicas aplicadas como procesos de ahumados y procesos especiales de la técnica.</p> <p>3. Seleccionan equipo y utensilios necesarios para el desarrollo de los procesos ahumados.</p>	<p>A partir de un proyecto de cocina de ahumados y asados preparará un menú completo e innovador e integrará un portafolio de evidencias que contenga:</p> <p>a) Carta del menú con descripción de los platillos b) Estandarización de las recetas, que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingredientes - Procedimientos apegados la normatividad - Tipos de corte - Métodos de cocción - Técnicas de ahumado y asado - Temperaturas de cocción y de servicio - Fotografía de la presentación final - Costos, porciones y rendimientos - Tiempo de conservación - Aporte nutrimental 	<p>Portafolio de evidencias Lista de cotejo Rúbrica</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 - Ingredientes del ahumado.					
Propósito esperado	El estudiante determinará las características organolépticas de los ingredientes del ahumado, para complementar los servicios gastronómicos.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	4	Horas del Saber Hacer	24	Horas Totales	28

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Características de los ingredientes aptos para el ahumado: carnes, pescados, mariscos, verduras, quesos, etc.	Reconocer las características organolépticas, formas de aplicación y resultados finales de los ingredientes aptos para el ahumado.	Elaborar platos básicos ahumados.	Practicar la responsabilidad al generar las requisiciones de prácticas.
Preparación de ingredientes para el ahumado: marinados, adobos, secado.	Identificar las características organolépticas, formas de aplicación y resultados finales de la preparación de ingredientes para el ahumado.	Elaborar platos básicos ahumados.	Mostrar compromiso para con la clase y disciplina en sus labores diarias.
Innovación en el ahumado: experimentación con ingredientes menos convencionales.	Identificar las características organolépticas, formas de aplicación y resultados finales de la experimentación con ingredientes menos convencionales para el ahumado.	Elabora platos ahumados con diferentes ingredientes.	Desempeñar las actividades en equipo mostrando proactividad, iniciativa y trabajo colaborativo.
Elaboración de platos ahumados con diferentes ingredientes.	Identificar los procesos de elaboración de platos ahumados con diferentes ingredientes.	Elabora platos ahumados con diferentes ingredientes.	

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	X
Práctica en laboratorio Equipos colaborativos Tareas de investigación	Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Laboratorio de cocina Equipo de higiene y seguridad Equipo especializado de ahumados y asados Material impreso Internet	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Identifican las características de los ingredientes básicos y opcionales aptos para el ahumado.	A partir de casos prácticos de preparación de recetas, demostrará y elaborará un reporte que incluya:	Ejercicios prácticos Guía de observación
Identifican las características de los ingredientes básicos y opcionales menos utilizados en el proceso ahumado.	- Descripción de la aplicación de ingredientes.	
Comprenden los procedimientos de confección de platillos ahumados	- Buenas prácticas de higiene - Método y técnicas de ahumados - Conclusiones - Fotografías	

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

Unidad de Aprendizaje	III - Técnicas avanzadas de ahumado y asado					
Propósito esperado	El estudiante elaborará platillos clásicos y de vanguardia en el ahumado y el asado para complementar la oferta gastronómica.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	4	Horas del Saber Hacer	24	Horas Totales	28

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Ahumado en frío: diferencias con el ahumado en caliente, procesos y cuidados especiales.	Reconocer la clasificación de los métodos y técnicas de cocción. Explicar la técnica y los utensilios de la técnica ahumado en frío.	Elaborar de platos ahumados y asados aplicando técnicas avanzadas	Practicar la responsabilidad al generar las requisiciones de prácticas. Mostrar compromiso para con la clase y disciplina en sus labores diarias.
Ahumado con técnicas mixtas: combinación de ahumado en caliente y en frío para platos complejos.	Identificar las diferencias del ahumado en frío con el ahumado en caliente, procesos y cuidados especiales. Explicar las técnicas y los utensilios del ahumado en frío y ahumado en caliente.	Elaborar de platos ahumados y asados aplicando técnicas avanzadas	Desempeñar las actividades en equipo mostrando proactividad, iniciativa y trabajo colaborativo.
Ahumado y asado de larga duración: preparación de alimentos de larga duración.	Describir los platillos representativos de la técnica ahumado en frío, sus procesos y cuidados.	Preparar platillos nacionales e internacionales bajo el método de cocina de humo.	
Aplicación de técnicas avanzadas en la elaboración de platos ahumados y asados.	Identificar las diferencias del ahumado en frío con el ahumado en caliente, procesos y cuidados especiales para platos complejos.	Preparar platillos nacionales e internacionales bajo el método de cocina de humo.	

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	
Práctica en laboratorio Equipos colaborativos Tareas de investigación	Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Laboratorio de cocina Equipo de higiene y seguridad Equipo especializado de ahumados y asados Material impreso Internet	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>Comprenden el procedimiento de ahumado en frío.</p> <p>Identifican maderas y aromatizantes para la cocina de humo.</p> <p>Identifican procesos de elaboración de platillos nacionales o internacionales.</p>	<p>A partir de casos prácticos de confección de platillos demostrará y elaborará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción de las técnicas de elaboración de ahumado en frío y caliente - Ingredientes - Buenas prácticas de higiene - Descripción de procesos - Métodos de cocción - Temperaturas de cocción - Porciones y rendimientos - Fotografías de la presentación final 	<p>Ejercicios prácticos</p> <p>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	IV - Creatividad y diseño de platos ahumados y asados.					
Propósito esperado	El estudiante diseñará platillos de cocina creativa para la conformación de una propuesta gastronómica.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	0	Horas del Saber Hacer	28	Horas Totales	28

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Desarrollo de recetas innovadoras: exploración de sabores, combinaciones y presentaciones creativas.	Reconocer el proceso de estandarización de recetas.	Diseñar un menú de ahumados y asados.	Practicar la responsabilidad al generar las requisiciones de prácticas.
Diseño de menús ahumados y asados : armonización de platos para crear experiencias gastronómicas completas.	Explicar la conformación de un menú.	Diseñar un menú de ahumados y asados.	Mostrar compromiso para con la clase y disciplina en sus labores diarias.
Tendencias en la cocina de humo: análisis de tendencias actuales y proyección hacia el futuro.	Reconocer los aspectos sensoriales y nutrimentales del menú con base en las tendencias de la cocina de humo.	Diseñar un menú de ahumados y asados.	Desempeñar las actividades en equipo mostrando proactividad, iniciativa y trabajo colaborativo.
Creación y presentación de un menú ahumado y asado completo.	Reconocer los procesos de elaboración de platillos asados y ahumados.	Diseñar un menú de ahumados y asados.	

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	X
Práctica en laboratorio Equipos colaborativos Tareas de investigación	Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Laboratorio de cocina Equipo de higiene y seguridad Equipo especializado de ahumados y asados Material impreso Internet	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Reconocen el proceso de conformación de menú en la cocina de humo	A partir de casos prácticos de confección de platillos demostrará y elaborará un reporte que incluya:	Portafolio de evidencias Lista de cotejo Rúbrica
Identifican diferencias en procesos de ahumado en frío y caliente.	- Descripción de las técnicas de elaboración de menús	
Comprenden los cuidados especiales para elaborar platillos complejos con las técnicas de ahumados.	- Ingredientes	
Reconocen las técnicas de ahumado y asado de larga duración.	- Buenas prácticas de higiene	
	- Descripción de procesos	
	- Métodos de cocción	
	- Temperaturas de cocción	
	- Porciones y rendimientos	
	- Fotografías de la presentación final.	

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. Preferente maestría en alimentos y especialización en cocina de humo.	Manejo de herramientas didácticas para enseñanza-aprendizaje, de evaluación, técnicas de manejo de grupos.	Experiencia en internacional, desempeño operativo y administrativo en negocios de alimentos y bebidas; manejo higiénico de los alimentos y normativa de seguridad.

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Turan T. Turan	2015	Ahumado, curado y secado.	México	Lexus	9962-04-304-2
Dion Rosser	2021	Ahumado y curado con sal: Lo que necesita saber sobre la conservación de la carne, la caza, el pescado y mucho más.		JL.	8201041656
K. WALKER	1997	Manual práctico del ahumado de los alimentos		Acribia, s.a.	978-84-200-0840-0
Joan Jofre	2021	La cocina de los ahumados		La menestra.	978-84-16918-86-7
Dante Trujillo Ruiz.	SF	Parrillas, asados y brasas		Lexus	9789962040224

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Toscano, J. R. G	2017	Elaboración de semiconservas, salazones, secados, ahumados y escabeches. INAJ0109. IC Editorial.	https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=pVYpEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT2&dq=ahumados&ots=_XP9PeT5EX&sig=W0Nn2oZBWdrS5pRKSDkeH6GU6A
FALCÓN, M. S. G.	1996	DETERMINACIÓN DE RESIDUOS DE HIDROCARBUROS AROMÁTICOS POLICÍCLICOS (BENZO [a] PIRENO) EN: I. ALIMENTOS	https://www.academia.edu/download/107929055/87073719.pdf

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

		AHUMADOS 11. ADITIVOS PARA AHUMADO (AROMAS DE HUMO)	
Guillén, M. D., Manzanos, M. J., & Ibargoitia, M. L.	1996	Ahumado de alimentos: preparación, aplicación, métodos de estudio y composición de aromas de humo. Alimentaria.	https://agris.fao.org/search/en/providers/123819/records/6473586b2c1d629bc97ac931

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