

PROGRAMA DE ASIGNATURA: OPTATIVA ESCULTURA CULINARIA

CLAVE: O-ESC-3

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante diseñará una propuesta de esculturas culinarias a través de la aplicación de técnicas de vanguardia y creativas, considerando el potencial culinario, los tipos de esculturas existentes o aplicables, los recursos y elementos de la región, para satisfacer las necesidades del mercado y promover la cultura y el arte gastronómico.			
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. Escultura en azúcar y chocolate	5	30
II. Esculturas en hielo y mantequilla	5	30	35
III. Arte mukimono	5	30	35
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 transformen el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe.</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>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 <p>c) Instrumentos de evaluación de la calidad en establecimientos de a y b.</p>

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. Escultura en azúcar y chocolate					
Propósito esperado	El estudiante conocerá sobre la conceptualización del arte y la historia a través del tiempo, así mismo elaborará esculturas en azúcar y chocolates con las técnicas y métodos adecuados, para generar las habilidades necesarias para abstraer arte.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	5	Horas del Saber Hacer	30	Horas Totales	35

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Evolución histórica del concepto del arte	<p>Explicar el concepto de arte, la importancia y la percepción desde el ámbito culinario.</p> <p>Reconocer las etapas del arte, y los elementos que componen cada una de estas.</p>	<p>Aplicar técnicas y métodos en la elaboración de esculturas artísticas culinarias partiendo de las bases y parámetros de las artes.</p>	<p>Estructurar proyectos y trabajos demostrando compromiso, responsabilidad y espíritu crítico, orientando sus objetivos hacia un marco de cooperación y solidaridad.</p>
Escultura en azúcar	<p>Identificar los diferentes tipos de cristalización del azúcar, el modelaje y satinado.</p> <p>Moldear el azúcar en base al control de las temperaturas para el trabajo en escultura.</p>	<p>Elaborar esculturas en colado de azúcar/caramelo macizo, con las temperaturas adecuadas de cristalización del azúcar.</p>	
Escultura en chocolate	<p>Conocer los tipos de chocolate, fusión y curva del temperado específico para cada tipo de chocolate.</p>	<p>Montar esculturas artísticas en chocolate, productos en chocolate para los montajes de alimentos.</p>	

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

	<p>Reconocer las condiciones generales para el trabajo en chocolatería (Temperatura, humedad, equipamiento).</p> <p>Conocer los chocolates macizos, métodos de conservación y técnicas de moldeo, relleno con ganaché, caramelos, gales.</p>	<p>Trabajar el moldeado y conservación de los chocolates con azúcares y otros aditamentos.</p>	
--	--	--	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
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>Comprender la evolución histórica y la importancia del concepto del arte.</p> <p>Identificar las diferentes técnicas aplicadas en los procesos de escultura en azúcar y chocolate.</p>	<p>A partir de un proyecto de arte culinario con esculturas de chocolate y azúcar, integrará un portafolio de evidencias que contenga:</p> <ol style="list-style-type: none"> Descripción de las esculturas. Tipos de esculturas. Técnicas del temperado del chocolate y azúcar. Fotografía de la presentación final. Tiempo de conservación. 	<p>Lista de cotejo</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	

Seleccionar equipo y utensilios necesarios para el desarrollo de los procesos de esculturas de azúcar y chocolate.	f) Buenas prácticas de higiene.	
--	---------------------------------	--

Unidad de Aprendizaje	II. Esculturas en hielo y mantequilla					
Propósito esperado	El estudiante aprenderá a esculpir y trabajar piezas artísticas de escultura en hielo y mantequilla para generar arte plástico culinario aplicando las técnicas y utilizando el equipamiento correcto y necesario.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	5	Horas del Saber Hacer	30	Horas Totales	35

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Escultura en hielo	Identificar los equipos para la escultura en hielo.	Aplicar los procedimientos y técnicas de corte en hielo. Elaborar esculturas en hielo de forma creativa.	Estructurar proyectos y trabajos demostrando compromiso, responsabilidad y espíritu crítico, orientando sus objetivos hacia un marco de cooperación y solidaridad.
Escultura en mantequilla	Identificar la evolución de la escultura en mantequilla.	Montar esculturas artísticas en mantequilla, productos en chocolate para los montajes de alimentos.	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Tareas de investigación	Computadora	Laboratorio / Taller	X

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

Equipos colaborativos Práctica de laboratorio	Equipo multimedia Cámara fotográfica Laboratorio de cocina Equipo de higiene y seguridad Equipo especializado de ahumados y asados Material impreso e internet	Empresa	
--	---	----------------	--

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>Identificar las diferentes técnicas aplicadas en los procesos de escultura en hielo y mantequilla.</p> <p>Comprender el proceso artístico de la escultura culinaria.</p> <p>Seleccionar equipo y utensilios necesarios para el desarrollo de los procesos de esculturas de azúcar y chocolate.</p>	<p>A partir de un proyecto de arte culinario con esculturas de hielo y mantequilla, integrará un portafolio de evidencias que contenga:</p> <p>Descripción de las esculturas. Tipos de esculturas. Técnicas del temperado del hielo y mantequilla. Fotografía de la presentación final. Tiempo de conservación. Buenas prácticas de higiene.</p>	<p>Lista de cotejo 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. Arte mukimono					
Propósito esperado	El estudiante aplicará los distintos tipos de cortes en frutas y vegetales, en la elaboración de figuras del arte mukimono para producir alternativas de decoración en servicios de alimentos y bebidas.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	5	Horas del Saber Hacer	30	Horas Totales	35

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actucional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Introducción e historia del arte mukimono	Conocer el origen y trascendencia del arte mukimono	Manejar apropiadamente cada uno de los utensilios en la realización del torneado de frutas y verduras	Estructurar proyectos y trabajos demostrando compromiso, responsabilidad y espíritu crítico, orientando sus objetivos hacia un marco de cooperación y solidaridad.
Utensilios	Identificar las principales herramientas y utilización de los principales utensilios.		
Técnicas para tornear y cortes básicos	Desarrollar habilidades de creatividad, paciencia y precisión en la presentación de platillos utilizando las técnicas de alto relieve, bajo relieve y bulto.	Elaboración de figuras planas (cáscaras de fruta y láminas de verduras). Tallado dimensional en sandía y melón. Esculturas de nabo y jícama Nombres en sandía, centros de mesa, floreros.	

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

Montajes temáticos	<p>Aplicar el tallado de frutas y verduras con la creación de escenas o figuras que siguen un tema específico.</p> <p>Implementar el tallado de frutas y verduras con la creación de escenas o figuras que siguen un tema específico, como eventos especiales, celebraciones o festividades.</p>	Diseñar una propuesta de montaje para eventos especiales, celebraciones o festividades.	
--------------------	--	---	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
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 e internet	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>Comprender la evolución histórica y la importancia del concepto del arte mukimono.</p> <p>Identificar las diferentes técnicas aplicadas en los procesos del arte mukimono.</p>	<p>A partir de casos prácticos de tallado y corte de frutas y verduras demostrará y elaborará un reporte que incluya:</p> <p>Descripción de las esculturas. Técnicas de tallado en frutas y verduras. Buenas prácticas de higiene. Descripción de los procesos.</p>	<p>Lista de cotejo Guía de observación</p>

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

Seleccionar equipo y utensilios necesarios para el desarrollo de los procesos del arte mukimono	Fotografías de la presentación final.	
---	---------------------------------------	--

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Lic. en Gastronomía. Preferente maestría en alimentos y especialización en escultura culinaria	Manejo de herramientas didácticas para enseñanza-aprendizaje, de evaluación, técnicas de manejo de grupos.	Experiencia 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
Nicoletta Negri, Denis Buosi, Roberto Sammartini	2013	Chocolate - Historia, Arte, Pasión.	España	El Drac, S.L.	ISBN: 849655032X
Paco Torreblanca	2009	Colección piezas de azúcar.	España	Book for chef	ISBN: 84-922443-7-2
Antonio Espinoza Jurado, Chef Garnish	2011	Escultura de frutas y verduras.	México	Royce Editores	ISBN: 10:9972-209-0
Sanz, E.	2009	Gran Diccionario de los Alimentos. 5ª Edición.	España	Editorial Océano Ambar	ISBN 9788475565903
Audry, O.	1998	Decoración en la mesa : trabajos de hielo, caramelo, mantequilla, chocolate.	México	Editorial Trillas	ISBN 9789682454936
García, L.	2013	Manual del Arte Culinario.	México	Editorial Trillas.	ISBN 9789682471575

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