

**ASIGNATURA COCINA EUROPEA**

<b>1. Competencias</b>	Desarrollar y administrar un concepto gastronómico a través del diagnóstico del potencial culinario, la ingeniería de menús, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administración estratégica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico de la zona.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Octavo
<b>3. Horas Teóricas</b>	30
<b>4. Horas Prácticas</b>	90
<b>5. Horas Totales</b>	120
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	8
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	El alumno elaborara una propuesta gastronómica de cocina tradicional europea considerando los ingredientes tradicionales, modos y costumbres, métodos y técnicas culinarias con base en la normatividad aplicable para diversificar la oferta gastronómica y potencializar el sector.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Cocina francesa</b>	10	30	40
<b>II. Cocina italiana</b>	10	30	40
<b>III. Cocina española</b>	10	30	40
<b>Totales</b>	<b>30</b>	<b>90</b>	<b>120</b>


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	

# COCINA EUROPEA


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Cocina francesa</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	10
<b>3. Horas Prácticas</b>	30
<b>4. Horas Totales</b>	40
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno elaborará platillos representativos de la cocina francesa para la conformación de menús.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Introducción a la cocina francesa	<p>Antecedentes históricos de la cocina francesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ubicación geográfica</li> <li>- regiones gastronómicas</li> <li>- ingredientes principales</li> </ul> <p>Identificar la estructura del menú en la cocina francesa.</p>		<p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Motivación</p>
Entradas y sopas	<p>Reconocer los métodos de cocción básicos.</p> <p>Describir entradas y sopas representativos de la cocina francesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Entradas: scargot, foie gras, tapenade, quirké lorraine, vol au vent, paté, terrina aspic, ensalada nicoise, alcachofas.</li> <li>-Sopas: Bouillabaisse</li> <li>Sopa de cebolla, potage, consomé clarificado, Vichyssoise, bisque, potaje.</li> </ul>	<p>Elaborar entradas representativas de la cocina francesa.</p> <p>Elaborar sopas representativas de la cocina francesa.</p>	<p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Plato principal y guarniciones	<p>Explicar los platos principales representativos de la cocina francesa: Confit de pato, coq au vin, lapin á la moutarde (conejo a la mostaza), truite aux amandes (trucha a la almendra y a la mantequilla, blanquette de veau (estofado de ternera), cassoulett, escalopas, salmón pochado con salsa bearnesa, boeuf bourguignon (res al vino tinto).</p> <p>Explicar las principales guarniciones representativas de la cocina francesa: papa Anna, papa boulangeré, papa dauphine, papas duquesas, souffles, Arroz pilaf, menestra de verduras.</p>	<p>Elaborar platos principales representativos de la cocina francesa.</p> <p>Elaborar guarniciones representativas de la cocina francesa.</p>	<p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Postres	<p>Reconocer las técnicas de elaboración de repostería.</p> <p>Describir los postres representativos de la cocina francesa:</p> <p>-crepas suzette, tarta tatín, soufflés, creme brulé, clafoutis, profiteroles, parfait, nougatt, saint honore, mousse.</p>	Elaborar postres representativos de la cocina francesa.	<p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	

## COCINA EUROPEA

### PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto de cocina francesa tradicional prepara un menú representativo e integrará un portafolio de evidencias que contenga :</p> <p>a) carta del menú con descripciones de los platillos</p> <p>b) regiones gastronómicas y justificación de los platillos seleccionados</p> <p>c) Estandarización de las recetas en el formato correspondiente que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingredientes</li> <li>- procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- tipos de corte</li> <li>- métodos de cocción</li> <li>- temperaturas de cocción y de servicio</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, porciones y rendimientos</li> <li>- tiempo de conservación</li> <li>- armonía de platillo y bebidas</li> </ul> <p>-c) Display del menú</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los elementos de la cocina Francesa, regiones e ingredientes de la cocina francesa.</li> <li>2. Identificar los platillos representativos de la cocina francesa.</li> <li>3. Comprender la elaboración de los métodos de cocción de la cocina Francesa y las técnicas de elaboración de postres.</li> <li>4. Analizar menús de la cocina tradicional Francesa.</li> </ol>	<p>Proyecto</p> <p>Rúbrica</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	


## COCINA EUROPEA

### PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos Aprendizaje basado en proyectos	Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Laboratorio de cocina Equipo especializado de cocina francesa Equipo multimedia Equipo mayor y menor de cocina Equipo de higiene y seguridad Material impreso

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	<b>X</b>	


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	

## COCINA EUROPEA


### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>II. Cocina italiana</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	10
<b>3. Horas Prácticas</b>	30
<b>4. Horas Totales</b>	40
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno elaborará platillos representativos de la cocina italiana para la conformación de menús.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Introducción a la cocina italiana	<p>Antecedentes históricos de la cocina italiana:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ubicación geográfica</li> <li>- regiones gastronómicas</li> <li>- ingredientes principales</li> </ul> <p>Identificar la estructura del menú en la cocina italiana.</p>		<p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Motivación</p>
Antipastos y sopas	<p>Describir antipastos de la cocina italiana.</p> <p>Antipastos: Pescados, carnes, vegetales y quesos (berenjenas capresse, Calamares fritos, carpaccio, vitello tonato, champiñones rellenos, crostini, panninis).</p> <p>Sopas: minestrone, stracciatella, pasta e fagioli, sopa de setas a la toscana.</p>	<p>Elaborar antipastos representativos de la cocina italiana.</p> <p>Elaborar sopas representativas de la cocina italiana.</p>	<p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p>


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Segundos platos	<p>Reconocer la clasificación de los métodos de cocción.</p> <p>Describir los segundos platos de la cocina italiana:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Pastas cortas: all'amatriciana, napoletana</li> <li>-Largas: aglio e olio, ai fusti di mare, carbonara, pesto</li> <li>-Rellenas: ravioles, tortellini, ragú a la bolognesa, burro e salvia, lasagna</li> <li>-Rissoto: all'a milanes, ai fusti di mare</li> <li>-Ñoquis: al burro</li> <li>-Calzones y pizzas: margarita, napolitana y cuatro estaciones</li> </ul>	Elaborar segundos platos representativos de la cocina italiana	<p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p>
Plato principal y contornos	<p>Describir plato principal y contornos de la cocina italiana:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plato principal: Pollo a la napolitana, ossobuco, bistecca alla fiorentina, saltimboca, cordero al hinojo, pollo al amarengo, San Pedro con salsa capri, pescado a la sal, ossobuco.</li> <li>- Contornos: polenta, hongos y setas, peperonata, caponata.</li> </ul>	Elaborar plato principal y contornos representativos de la cocina italiana.	<p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	




Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Postres	<p>Describir los postres representativos de la cocina italiana:</p> <p>- panacotta, tiramisu, zucotto, zuppa, gelatto, cassatta, cannoli, pastel tibio de chocolate.</p>	Elaborar postres representativos de la cocina italiana	<p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	

## COCINA EUROPEA

### PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto de cocina italiana tradicional prepara un menú representativo e integrará un portafolio de evidencias que contenga:</p> <p>a) Carta del menú con descripciones de los platillos</p> <p>b) regiones gastronómicas y justificación de los platillos seleccionados</p> <p>c) Estandarización de las recetas en el formato correspondiente que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingredientes</li> <li>- procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- tipos de corte</li> <li>- métodos de cocción</li> <li>- temperaturas de cocción y de servicio</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, porciones y rendimientos</li> <li>- tiempo de conservación</li> <li>- armonía de platillo y bebidas</li> </ul> <p>-c) Display del menú</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. identificar los antecedentes de la cocina italiana</li> <li>2. Identificar ingredientes y regiones principales de la cocina italiana.</li> <li>3. Identificar los platillos representativos de la cocina italiana y su clasificación en el menú</li> <li>4. Comprender los métodos de cocción de la cocina italiana</li> <li>5. Elaborar los platillos representativos.</li> </ol>	<p>Proyecto</p> <p>Rúbrica</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	


## COCINA EUROPEA

### PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos Aprendizaje basado en proyectos	Medios impresos. Internet. Equipo multimedia Equipo mayor y menor de cocina Equipo de higiene y seguridad

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	

## COCINA EUROPEA

### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>III. Cocina española</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	10
<b>3. Horas Prácticas</b>	30
<b>4. Horas Totales</b>	40
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno elaborará platillos representativos de la cocina española para la conformación de menús


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Introducción a la cocina española	<p>Antecedentes históricos de la cocina española:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ubicación geográfica</li> <li>- regiones gastronómicas</li> <li>- ingredientes principales</li> </ul> <p>Identificar la estructura del menú en la cocina española.</p>		<p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Motivación</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Entradas y Sopas	<p>Describir entradas y sopas de la cocina española.</p> <p>Tapas y pinchos: Pimientos piquillo, Angulas al ajillo, setas al ajillo , pan tomate, pisto, tortilla española, chorizo a la sidra, jamón serrano e higos, chipirones, pulpos a la gallega, croquetas españolas, boquerones, alcachofas con allioli.</p> <p>Sopas: Paella, fideua, puchero, olla podrida, cocido Madrileño, Arroz con costra, zarzuela, gazpacho, habas con pollo, fabada.</p>	<p>Elaborar entradas y sopas representativas de la cocina española.</p>	<p>Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud</p>
Plato principal y guarniciones	<p>Describir los platos principales y guarniciones de la cocina española:</p> <p>- Platos principales: estofado de chamorro, lechón de Segovia, calamares en su tinta, bacalao a la vizcaína, pringa, cocido vasco, caldo gallego, codorniz con higo, costillas de cordero con ajo.</p> <p>- Guarniciones: alubias, lentejas, coles, papas y migas.</p>	<p>Elaborar platos principales representativos de la cocina española.</p> <p>Elaborar guarniciones representativas de la cocina española.</p>	<p>Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	


<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Postres	<p>Describir los postres representativos de la cocina española.</p> <p>Postres: crema catalana, mazapán, churros, torricas, chocolates, leche frita, arroz con leche, tocino de cielo, alfajores, ensaimada y tarta de Santiago.</p>	Elaborar postres representativos de la cocina española.	<p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	

## COCINA EUROPEA

### PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto de cocina española tradicional preparará un menú representativo e integrará un portafolio de evidencias que contenga:</p> <p>a) Carta del menú con descripciones de los platillos</p> <p>b) regiones gastronómicas y justificación de los platillos seleccionados</p> <p>c) Estandarización de las recetas en el formato correspondiente que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingredientes</li> <li>- procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- tipos de corte</li> <li>- métodos de cocción</li> <li>- temperaturas de cocción y de servicio</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, porciones y rendimientos</li> <li>- tiempo de conservación</li> <li>- armonía de platillo y bebidas</li> </ul> <p>-c) Display del menú</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. identificar los antecedentes de la cocina española</li> <li>2. Identificar ingredientes y regiones principales de la cocina española.</li> <li>3. Identificar los platillos representativos de la cocina española y su clasificación en el menú</li> <li>4. Comprender los métodos de cocción de la cocina española</li> <li>5. Elaborar los platillos representativos.</li> </ol>	<p>Proyecto</p> <p>Rúbrica</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	


## COCINA EUROPEA

### PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos Ejercicios prácticos	Medios impresos. Internet. Equipo multimedia Equipo mayor y menor de cocina Equipo de higiene y seguridad

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	




## COCINA EUROPEA

### CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Diseñar propuesta gastronómica considerando el diagnóstico sobre el potencial gastronómico de la zona, los tipos de cocinas, la ingeniería de menús de alimentos, 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas</li> </ul> <p>B) Ingeniería de menús de alimentos de cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Por tiempos: entradas, sopas, platos fuertes, postres.</li> <li>- Por tipo de alimentos: aves, carnes, pescados y mariscos.</li> <li>- Por técnicas: grasos y no grasos</li> </ul> <p>C) Recetas estándar del menú</p>
<p>Desarrollar propuestas gastronómicas de cocina internacional a través de los métodos y técnicas culinarias, cocina internacional representativa, protocolos de servicio, técnicas de montaje de platillos. Considerando la normatividad de seguridad e higiene para contribuir al logro de las metas establecidas.</p>	<p>Presenta propuesta gastronómica de cocina internacional representativa que integre lo siguiente:</p> <p>1) Presentar los platillos y bebidas de la cocina internacional:</p> <p>a) Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Métodos y técnicas culinarias</li> <li>- Insumos</li> <li>- Presentación tradicional</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <p>b) Servicio en el comedor: calidad en el servicio, servicio de alimentos y bebidas a comensales y montaje.</p> <p>2) Lista de verificación de la normatividad en seguridad e higiene</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Evaluar la propuesta gastronómica con base en la ingeniería de menús, preparación de los platillos, servicio al cliente y herramientas de supervisión y control para establecer acciones correctivas y cumplir con los estándares de calidad.</p>	<p>Evalúa la propuesta gastronómica e integra un reporte:</p> <p>A) Ingeniería de menús de alimentos de cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación de la carta: concepto apegado a la tendencia culinaria</li> <li>- Conformación del menú</li> <li>- Contenido: platillos acordes a la tendencia propuesta.</li> <li>- Recetas estándar.</li> </ul> <p>B) Preparación de platillos de cocina internacional:</p> <p>Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Métodos y técnicas culinarias</li> <li>- Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad</li> <li>- Presentación</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <p>C) Servicio al cliente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Calidad en el servicio</li> <li>- Servicio de alimentos a comensales</li> <li>- Montaje.</li> </ul> <p>D) Listas de verificación sobre la preparación higiénica de los alimentos y bebidas.</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	

## COCINA EUROPEA

### FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
Nestor Luján, Perucho Juan	2003	<i>El libro de la cocina española: gastronomía e historia</i>	Madrid	España	Tusquets editores
VVAA	2002	<i>Delicias de Francia</i>	Madrid	España	Kliczkowski
Boué, Vincent	2013	<i>La cuchara de plata</i>	Madrid	España	Phaidon
Boué, Vincent; Delorme, Hubert; McLachlan	2010	<i>Enciclopedia de la gastronomía Francesa</i>	Barcelona	España	Blume
Freson, Robert		<i>Sabor de Francia</i>			Noriega
Zarzalejos, María	2012	<i>Las recetas esenciales de la gastronomía española</i>	Barcelona	España	Lunweg
Richardson, Paul	2010	<i>Cenar a las tantas</i>	Barcelona	España	Elipse
VVAA	2011	<i>Cocina italiana paso a paso</i>	Madrid	España	Parragon

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	