


ASIGNATURA DE MIXOLOGÍA

1. Competencias	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.
2. Cuatrimestre	Octavo
3. Horas Teóricas	13
4. Horas Prácticas	32
5. Horas Totales	45
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	3
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno desarrollará propuestas alternativas de cocteles a través de las técnicas y equipo de mixología molecular para contribuir a la oferta gastronómica.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Introducción a la mixología.	3	7	10
II. Mixología molecular.	10	25	35
Totales	13	32	45


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

MIXOLOGÍA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Introducción a la mixología
2. Horas Teóricas	3
3. Horas Prácticas	7
4. Horas Totales	10
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno realizará texturas alimenticias y análisis organoléptico de bebidas alcohólicas y no alcohólicas para la aplicación en la coctelería.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Historia y definición de la mixología.	Reconocer el concepto de Mixología. Identificar el origen y la evolución de la Mixología.		Analítico Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Ético Asertivo Puntualidad

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


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Introducción a las técnicas de mixología.	<p>Reconocer las características organolépticas de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas: densidad, color y textura.</p> <p>Reconocer la técnica de deconstrucción y su aplicación en bebidas.</p> <p>Identificar el equipo e instrumentos utilizados en la mixología.</p> <p>Describir la técnica de esferificación con aditivos: Agar - Agar, Calcin, Alginato.</p> <p>Describir la técnica de gelificación con aditivos: Agar Agar, Grenetina y Xantana.</p> <p>Describir la técnica de Emulsión con aditivos: lecitina y albumina.</p>	<p>Elaborar un análisis organoléptico de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.</p> <p>Elaborar texturas básicas de esterificación con aditivos: Agar - Agar, Calcin, Alginato.</p> <p>Elaborar texturas básicas de gelificación con aditivos: Agar Agar, Grenetina y Xantana.</p> <p>Elaborar texturas básicas de Emulsiones con aditivos: Agar Agar, Grenetina y Xantana.</p>	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p>

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

MIXOLOGÍA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de prácticas de laboratorio realizará fichas de las técnicas de mixología que incluyan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Características organolépticas de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas - Equipo e instrumentos - Aditivos utilizados - descripción de la técnica - Imágenes de las texturas elaboradas - Aplicación de la técnica y justificación 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender el origen y la evolución de la mixología. 2. Identificar el equipo e instrumentos y aditivos utilizados en la mixología. 3. Identificar la técnica de deconstrucción de platillos. 4. Comprender las propiedades organolépticas de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas 5. Comprender las técnicas de esferificación, gelificación y emulsión. 	<p>Ejercicios prácticos Rúbricas</p>

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


MIXOLOGÍA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Prácticas en laboratorio equipos colaborativos	Computadora Equipo multimedia Material impreso equipo de laboratorio de mixología

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


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

MIXOLOGÍA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	II. Mixología molecular
2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	25
4. Horas Totales	35
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno desarrollará técnicas de mixología molecular para la conformación de cocteles.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Mixología a base de fermentados.	<p>Reconocer las propiedades y recetas de cocteles tradicionales con bebidas fermentadas: cerveza, vinos, champaña, sidra.</p> <p>Reconocer los ingredientes complementarios para la mixología: infusiones, syrups naturales, jaleas y coulis.</p> <p>Describir las técnicas de presentación de cocteles a base de fermentados con las técnicas de mixología molecular</p>	Elaborar cocteles a base de bebidas fermentadas con las técnicas de mixología molecular.	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p>

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

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Mixología a base de destilados.	<p>Reconocer las propiedades y recetas de cocteles tradicionales con bebidas destiladas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin añejamiento: Vodka, Ginebra, Tequila blanco, ron blanco, pisco. - Con añejamiento -Brandy, Coñac, Armañac, Ron oscuro, Tequila añejo. <p>Describir las técnicas de presentación de cocteles a base de destilados con las técnicas de mixología molecular.</p>	Elaborar cocteles a base de bebidas destiladas sin añejamiento y con añejamiento, con las técnicas de mixología molecular.	<p>Analítico Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Ético Asertivo Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente</p>
Mixología a base de licores y cremas.	<p>Reconocer las propiedades y recetas de cocteles tradicionales con licores y cremas.</p> <p>Describir las técnicas de presentación de cocteles a base de licores y cremas con las técnicas de mixología molecular.</p>	Elaborar cocteles a base de licores y cremas, con las técnicas de mixología molecular.	<p>Analítico Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Ético Asertivo Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente</p>

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


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Mixología de bebidas no alcohólicas.	<p>Reconocer las propiedades y recetas de cocteles tradicionales con bebidas no alcohólicas: jugos, gaseosas e infusiones y derivados lácteos.</p> <p>Describir las técnicas de presentación de cocteles a base de bebidas no alcohólicas con las técnicas de mixología molecular.</p>	Elaborar cocteles a base de bebidas no alcohólicas, con las técnicas de mixología molecular.	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p>

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

MIXOLOGÍA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Elaborará cocteles con bebidas alcohólicas y no alcohólicas y entregará un catálogo de mixología que incluya:</p> <p>A) Fichas técnicas de los cocteles:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingredientes y aditivos -Procedimiento y técnicas de mixología. - Equipo e instrumentos - Fotografía - Conclusiones 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los ingredientes complementarios para la mixología molecular 2. Comprender las técnicas de presentación de cocteles a base de fermentados, destilados, no alcohólicos, cremas y licores, 3. Comprender el procedimiento de elaboración de cocteles con las técnicas de mixología molecular. 	<p>Ejercicios prácticos</p> <p>Rúbricas</p>

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


MIXOLOGÍA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Prácticas en laboratorio equipos colaborativos Discusión de grupo	Computadora Equipo multimedia Material impreso equipo de laboratorio de mixología

ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

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


MIXOLOGÍA

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

Capacidad	Criterios de Desempeño
Diagnosticar los recursos humanos, materiales, técnicos y financieros a través del análisis de puestos y funcionalidad de los equipos, estados financieros básicos y normatividad aplicable para determinar y optimizar los recursos.	<p>Elabora el diagnóstico de los recursos e integra el reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Recursos Humanos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Análisis de puestos: Funciones, habilidades, capacidades, aptitud, actitud y perfil del puesto - Diagnóstico de necesidades de capacitación <p>B) Recursos materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inventarios de instalaciones, equipo y materia prima: uso, manejo, utilidad y vida probable. <p>C) Recursos Financieros:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Análisis de costos de: producción y operación - Estados financieros básicos: controles internos de las áreas funcionales <p>D) Recursos Técnicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Software -El menú del establecimiento -Inventarios -Ingeniería de procesos <p>E) Normatividad aplicable:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Licencias y permisos de operación.

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


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Planear los recursos humanos, materiales, técnicos y financieros considerando el diagnóstico de necesidades de recursos, la normatividad aplicable, herramientas de planeación estratégica y desarrollo organizacional, así como la elaboración de presupuestos e indicadores, para el cumplimiento de los objetivos de la organización.</p>	<p>Elabora la planeación e integra un reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Filosofía organizacional</p> <p>B) Objetivos: operacionales, tácticos y estratégicos.</p> <p>C) Planes y programas de las áreas funcionales: líneas de acción, contingencias y puntos críticos de control:</p> <ul style="list-style-type: none"> - recursos humanos: inducción y capacitación del personal - recursos materiales: compras, insumos, infraestructura y mantenimiento preventivo y correctivo - recursos financieros: presupuestos ingresos y egresos y proyecciones <p>D) Ingeniería de procesos:</p> <p>I. Manuales operacionales de cocina, almacén, compras, área de servicio al cliente, bar, contraloría y administración:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funciones, objetivos, alcance y unidad responsable - Estructura orgánica de las áreas - Marco normativo - Áreas funcionales - Tiempos y movimientos de las áreas - Diagramas de flujo de las áreas: cocina, almacén, compras, comedor, bar, contraloría y administración - Cronograma de actividades - Formatos aplicables - Establecer puntos críticos de control <p>E) Listas de verificación de las áreas funcionales.</p> <p>F) Establecer indicadores de las áreas funcionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producción - Desempeño - Calidad

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

MIXOLOGÍA

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Ignacio Doménech	2007	<i>El Arte del Cocktelero Europeo</i>	Madrid	España	Maxtor
Fernando Castellón	2007	<i>El Gran Libro de los Cócteles</i>	Madrid	España	El Drac
Leo Coyote, José María Gotarda	2012	<i>Alquimia Fría, Dry Martini: Historias Leyendas y Recetas originales</i>	Madrid	España	Alrevés
Briseño, Alberto	2007	<i>El Placer de los Cocteles</i>	Lima	Perú	Briceño Editores
Contreras Delgado, Camilo. Ortega, Isabel	2005	<i>Bebidas y Regiones, Historia e impacto de la cultura etílica en México</i>	México	D.F.	Plaza y valdés editores
De las Muelas, Javier, , España, Planeta	2011	<i>Cocktails and Drinks Book: El universo de los cocktails por el artífice del Dry Martini Cosmopolitan Bar</i>	Madrid	España	Planeta

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