


ASIGNATURA DE COCINA MEXICANA

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	Noveno
3. Horas Teóricas	19
4. Horas Prácticas	101
5. Horas Totales	120
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	8
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno elaborará menús de platillos representativos de las regiones gastronómicas de México, considerando los antecedentes de la cocina tradicional mexicana y los métodos y técnicas de cada región para la preservación y difusión de la cultura gastronómica de México

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Historia y antecedentes de la cocina Mexicana tradicional	5	3	8
II. Región gastronómica uno	2	12	14
III. Región gastronómica dos	2	14	16
IV. Región gastronómica tres	2	14	16
V. Región gastronómica cuatro	2	16	18
VI. Región gastronómica cinco	2	14	16
VII. Región gastronómica seis	2	12	14
VIII. Región gastronómica siete	2	16	18
Totales	19	101	120


ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

COCINA MEXICANA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Historia y antecedentes de la cocina mexicana tradicional
2. Horas Teóricas	5
3. Horas Prácticas	3
4. Horas Totales	8
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno distinguirá los antecedentes de la cocina prehispánica, virreinal y contemporánea, para comprender el origen de la cocina mexicana.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Cocina mexicana prehispánica	Identificar los antecedentes y características del periodo en el que se desarrolla la cocina prehispánica: -utensilios -ingredientes -métodos y técnicas de preparación de alimentos y bebidas -platillos y bebidas representativos de cada región	Documentar la gastronomía mexicana prehispánica más representativa.	Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Cocina mexicana virreinal	Identificar los antecedentes y características del periodo en el que se desarrolla la cocina virreinal: -utensilios -ingredientes -métodos y técnicas de preparación de alimentos y bebidas -platillos y bebidas representativos de cada región	Documentar la gastronomía mexicana virreinal más representativa.	Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud
Cocina mexicana contemporánea	Identificar los antecedentes y características del periodo en el que se desarrolla la cocina mexicana contemporánea: -utensilios -ingredientes -métodos y técnicas de preparación de alimentos y bebidas -platillos y bebidas representativos de cada región	Documentar la gastronomía mexicana contemporánea más representativa.	Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

COCINA MEXICANA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Integrará un reporte portafolio de evidencias de la cocina mexicana prehispánica, virreinal y contemporánea que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Antecedentes de la cocina -Utensilios -Ingredientes -Métodos y técnicas de preparación de alimentos y bebidas - Fotografías -Platillos y bebidas representativos de cada época 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los antecedentes y características de la cocina prehispánica. 2. Identificar los antecedentes y características de la cocina virreinal. 3. Identificar los antecedentes y características de la cocina contemporánea. 4. Diferenciar los periodos de la cocina mexicana. 5. Comprender los métodos y técnicas de preparación de alimentos y bebidas de los antecedentes de la cocina mexicana tradicional. 	<p>Ejercicios prácticos Rúbrica</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


COCINA MEXICANA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Equipos colaborativos Trabajos de investigación Discusión en grupo	Computadora Equipo Multimedia Cámara Fotográfica Material Impreso

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

COCINA MEXICANA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	II. Región gastronómica uno
2. Horas Teóricas	2
3. Horas Prácticas	12
4. Horas Totales	14
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará platillos y bebidas representativos de la región uno, para contribuir a la cultura culinaria


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Introducción a las regiones gastronómicas de México.	<p>Identificar el concepto de región gastronómica</p> <p>Identificar los criterios de la clasificación de las regiones gastronómicas de México:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Flora - Fauna - Producción - Grupos étnicos 		<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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Cocina de la península de Baja California	<p>Identificar los estados que conforman la región uno:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Baja California Sur -Baja California Norte -Sonora -Chihuahua -Nuevo León -Coahuila <p>Identificar los ingredientes de la cocina de la península de Baja California.</p> <p>Identificar de la península de Baja California:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Platillos - Bebidas <p>Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de la península de Baja California.</p>	<p>Integrar un catálogo de platillos representativos de la península de Baja California</p> <p>Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional de la península de Baja California.</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de la península de Baja California.</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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Cocina de Sonora y Chihuahua	<p>Identificar los ingredientes de la cocina de Sonora y Chihuahua.</p> <p>Identificar de Sonora y Chihuahua:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Platillos - Bebidas <p>Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de Sonora y Chihuahua.</p>	<p>Integrar un catálogo de platillos representativos de los estados de Sonora y Chihuahua</p> <p>Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional de Sonora y Chihuahua.</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de Sonora y Chihuahua.</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>
Cocina de Nuevo León y Coahuila	<p>Identificar los ingredientes de la cocina de los estados de Nuevo León y Coahuila.</p> <p>Identificar de Nuevo León y Coahuila:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Platillos - Bebidas <p>Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de Nuevo León y Coahuila</p>	<p>Integrar un catálogo de platillos representativos de los estados de Nuevo León y Coahuila</p> <p>Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional de Nuevo León y Coahuila</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de Nuevo León y Coahuila</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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

COCINA MEXICANA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto, elaborará menús de la región gastronómica uno e integrará un portafolio de evidencias con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estados que conforman la región - Historia culinaria de la región - Introducción y justificación del recetario - Catálogo de platillos representativos de la región uno - Receta estándar del menú de Baja California - Receta estándar del menú de Sonora y Chihuahua - Receta estándar de Nuevo León y Coahuila - Lista de verificación de elaboración del menú: presentación, textura, sabor, temperatura y cocción. - Lista de verificación del procedimiento: mise en place, normas de higiene y seguridad, y seguimiento a la receta estándar. - Observaciones 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los estados que conforman la región uno 2. Identificar los ingredientes de la cocina de los estados de la región uno 3. Analizar platillos y bebidas de la región uno 4. Comprender los métodos y técnicas de alimentos y bebidas de la región uno 	<p>Ejercicios prácticos Rúbrica</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


COCINA MEXICANA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Trabajo colaborativo Investigación Prácticas de laboratorio	Equipo especializado Computadora Equipo Multimedia Cámara Fotográfica Material Impreso

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	


ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

COCINA MEXICANA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	III. Región gastronómica dos
2. Horas Teóricas	2
3. Horas Prácticas	14
4. Horas Totales	16
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará platillos y bebidas representativos de la región dos, para contribuir a la cultura culinaria

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Cocina de Sinaloa, Nayarit y Jalisco	<p>Identificar los estados que conforman la región dos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sinaloa - Nayarit - Jalisco - Aguascalientes - Zacatecas - Durango <p>Identificar los ingredientes de la cocina de los estados de Sinaloa, Nayarit y Jalisco.</p> <p>Identificar de Sinaloa, Nayarit y Jalisco:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Platillos - Bebidas <p>Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de Sinaloa, Nayarit y Jalisco</p>	<p>Integrar un catálogo de platillos representativos de los estados de Sinaloa, Nayarit y Jalisco</p> <p>Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional de Sinaloa, Nayarit y Jalisco</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de Sinaloa, Nayarit y Jalisco</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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Cocina de Aguascalientes, Zacatecas y Durango	<p>Identificar los ingredientes de los estados de Aguascalientes, Zacatecas y Durango.</p> <p>Identificar de Aguascalientes, Zacatecas y Durango:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Platillos - Bebidas <p>Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de Aguascalientes, Zacatecas y Durango.</p>	<p>Integrar un catálogo de platillos representativos de los estados de Aguascalientes, Zacatecas y Durango</p> <p>Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional de Aguascalientes, Zacatecas y Durango</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de Aguascalientes, Zacatecas y Durango</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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

COCINA MEXICANA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto, elaborará menús de la región gastronómica dos e integrará un portafolio de evidencias con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estados que conforman la región - Historia culinaria de la región - Introducción y justificación del recetario - Catálogo de platillos representativos de la región dos - Receta estándar del menú de Sinaloa, Nayarit y Jalisco - Receta estándar del menú de Aguascalientes, Zacatecas y Durango - Lista de verificación de elaboración del menú: presentación, textura, sabor, temperatura y cocción. - Lista de verificación del procedimiento: mise en place, normas de higiene y seguridad, y seguimiento a la receta estándar. - Observaciones 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los estados que conforman la región dos 2. Identificar los ingredientes de la cocina de los estados de la región dos 3. Analizar platillos y bebidas de la región dos 4. Comprender los métodos y técnicas de alimentos y bebidas de la región dos 	<p>Ejercicios prácticos Rúbrica</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


COCINA MEXICANA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Trabajo colaborativo Investigación Prácticas de laboratorio	Equipo especializado Computadora Equipo Multimedia Cámara Fotográfica Material Impreso

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	


ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

COCINA MEXICANA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	IV. Región gastronómica tres
2. Horas Teóricas	2
3. Horas Prácticas	14
4. Horas Totales	16
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará platillos y bebidas representativos de la región tres, para contribuir a la cultura culinaria

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Cocina de Colima, Michoacán y Guerrero	<p>Identificar los estados que conforman la región tres:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colima - Michoacán - Guerrero - Veracruz - Tamaulipas - Tabasco <p>Identificar los ingredientes de los estados de Colima, Michoacán y Guerrero.</p> <p>Identificar de Colima, Michoacán y Guerrero:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Platillos - Bebidas <p>Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de Colima, Michoacán y Guerrero.</p>	<p>Integrar un catálogo de platillos representativos de los estados de Colima, Michoacán y Guerrero</p> <p>Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional de Colima, Michoacán y Guerrero</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de Colima, Michoacán y Guerrero</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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Cocina de Veracruz, Tamaulipas y Tabasco	<p>Identificar los ingredientes de los estados de: Veracruz, Tamaulipas y Tabasco.</p> <p>Identificar de Veracruz, Tamaulipas y Tabasco:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Platillos - Bebidas <p>Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de Veracruz, Tamaulipas y Tabasco.</p>	<p>Integrar un catálogo de platillos representativos de los estados de Veracruz, Tamaulipas y Tabasco</p> <p>Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional de Veracruz, Tamaulipas y Tabasco</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de Veracruz, Tamaulipas y Tabasco</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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

COCINA MEXICANA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto, elaborará menús de la región gastronómica tres e integrará un portafolio de evidencias con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estados que conforman la región - Historia culinaria de la región - Introducción y justificación del recetario - Catálogo de platillos representativos de la región tres - Receta estándar del menú de Colima, Michoacán y Guerrero - Receta estándar del menú de Veracruz, Tamaulipas y Tabasco - Lista de verificación de elaboración del menú: presentación, textura, sabor, temperatura y cocción. - Lista de verificación del procedimiento: mise en place, normas de higiene y seguridad, y seguimiento a la receta estándar. - Observaciones 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los estados que conforman la región tres 2. Identificar los ingredientes de la cocina de los estados de la región tres 3. Analizar platillos y bebidas de la región tres 4. Comprender los métodos y técnicas de alimentos y bebidas de la región tres 	<p>Ejercicios prácticos Rúbrica</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


COCINA MEXICANA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Trabajo colaborativo Investigación Prácticas de laboratorio	Equipo especializado Computadora Equipo Multimedia Cámara Fotográfica Material Impreso

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

COCINA MEXICANA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	V. Región gastronómica cuatro
2. Horas Teóricas	2
3. Horas Prácticas	16
4. Horas Totales	18
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará platillos y bebidas representativos de la región cuatro, para contribuir a la cultura culinaria.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Cocina de Chiapas	<p>Identificar los estados que conforman la región cuatro:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chiapas - Oaxaca <p>Identificar los ingredientes de la cocina de Chiapas</p> <p>Identificar de Chiapas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Platillos - Bebidas <p>Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de Chiapas.</p>	<p>Integrar un catálogo de platillos representativos del estado de Chiapas</p> <p>Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional de Chiapas</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de Chiapas</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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Cocina de Oaxaca	<p>Identificar los ingredientes de Oaxaca</p> <p>Identificar de Oaxaca:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Platillos - Bebidas <p>Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de Oaxaca.</p>	<p>Integrar un catálogo de platillos representativos del estado de Oaxaca</p> <p>Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional de Oaxaca</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de Oaxaca</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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

COCINA MEXICANA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto, elaborará menús de la región gastronómica cuatro e integrará un portafolio de evidencias con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estados que conforman la región - Historia culinaria de la región - Introducción y justificación del recetario - Catálogo de platillos representativos de la región cuatro - Receta estándar del menú de Chiapas - Receta estándar del menú de Oaxaca - Lista de verificación de elaboración del menú: presentación, textura, sabor, temperatura y cocción. - Lista de verificación del procedimiento: mise en place, normas de higiene y seguridad, y seguimiento a la receta estándar. - Observaciones 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los estados que conforman la región cuatro 2. Identificar los ingredientes de los estados de la región cuatro 3. Identificar platillos y bebidas de la región cuatro 4. Comprender los métodos y técnicas de alimentos y bebidas de la región cuatro 	<p>Ejercicios prácticos Rúbrica</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


COCINA MEXICANA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Trabajo colaborativo Investigación Prácticas de laboratorio	Equipo especializado Computadora Equipo Multimedia Cámara Fotográfica Material Impreso

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	


ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

COCINA MEXICANA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	VI. Región gastronómica cinco
2. Horas Teóricas	2
3. Horas Prácticas	14
4. Horas Totales	16
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará platillos y bebidas representativos de la región cinco, para contribuir a la cultura culinaria

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Cocina de Puebla	<p>Identificar los estados que conforman la región cinco:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Puebla - Tlaxcala - Morelos - Distrito Federal <p>Identificar los ingredientes de Puebla</p> <p>Identificar de Puebla:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Platillos - Bebidas <p>Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de Puebla.</p>	<p>Integrar un catálogo de platillos representativos del estado de Puebla</p> <p>Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional de Puebla</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de Puebla</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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Cocina de Tlaxcala, Morelos y Distrito Federal	<p>Identificar los ingredientes de Tlaxcala, Morelos y Distrito Federal</p> <p>Identificar de Tlaxcala, Morelos y Distrito Federal:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Platillos - Bebidas <p>Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de Tlaxcala, Morelos y Distrito Federal.</p>	<p>Integrar un catálogo de platillos representativos de los estados de Tlaxcala, Morelos y Distrito Federal</p> <p>Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional de Tlaxcala, Morelos y Distrito Federal</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de Tlaxcala, Morelos y Distrito Federal</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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

COCINA MEXICANA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto, elaborará menús de la región gastronómica cinco e integrará un portafolio de evidencias con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estados que conforman la región - Historia culinaria de la región - Introducción y justificación del recetario - Catálogo de platillos representativos de la región cinco - Receta estándar del menú de Puebla - Receta estándar del menú de Tlaxcala, Morelos y Distrito Federal - Lista de verificación de elaboración del menú: presentación, textura, sabor, temperatura y cocción. - Lista de verificación del procedimiento: mise en place, normas de higiene y seguridad, y seguimiento a la receta estándar. - Observaciones 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los estados que conforman la región cinco 2. Identificar los ingredientes de los estados de la región cinco 3. Identificar platillos y bebidas de la región cinco 4. Comprender los métodos y técnicas de alimentos y bebidas de la región cinco 	<p>Ejercicios prácticos Rúbrica</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


COCINA MEXICANA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Trabajo colaborativo Investigación Prácticas de laboratorio	Equipo especializado Computadora Equipo Multimedia Cámara Fotográfica Material Impreso

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	


ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

COCINA MEXICANA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	VII. Región gastronómica seis
2. Horas Teóricas	2
3. Horas Prácticas	12
4. Horas Totales	14
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará platillos y bebidas representativos de la región seis, para contribuir a la cultura culinaria

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Cocina de Querétaro y Guanajuato	<p>Identificar los estados que conforman la región seis:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Querétaro - Guanajuato - Hidalgo - San Luis Potosí <p>Identificar los ingredientes de Querétaro y Guanajuato</p> <p>Identificar de Querétaro y Guanajuato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Platillos - Bebidas <p>Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de Querétaro y Guanajuato.</p>	<p>Integrar un catálogo de platillos representativos de los estados de Querétaro y Guanajuato</p> <p>Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional de Querétaro y Guanajuato</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de Querétaro y Guanajuato.</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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Cocina de Hidalgo y San Luis Potosí	<p>Identificar los ingredientes de Hidalgo y San Luis Potosí</p> <p>Identificar de Hidalgo y San Luis Potosí:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Platillos - Bebidas <p>Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de Hidalgo y San Luis Potosí</p>	<p>Integrar un catálogo de platillos representativos de los estados de Hidalgo y San Luis Potosí</p> <p>Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional de Hidalgo y San Luis Potosí</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de Hidalgo y San Luis Potosí</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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

COCINA MEXICANA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto, elaborará menús de la región gastronómica seis e integrará un portafolio de evidencias con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estados que conforman la región - Historia culinaria de la región - Introducción y justificación del recetario - Catálogo de platillos representativos de la región seis - Receta estándar del menú de Querétaro y Guanajuato - Receta estándar del menú de Hidalgo y San Luis Potosí - Lista de verificación de elaboración del menú: presentación, textura, sabor, temperatura y cocción. - Lista de verificación del procedimiento: mise en place, normas de higiene y seguridad, y seguimiento a la receta estándar. - Observaciones 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los estados que conforman la región seis 2. Identificar los ingredientes de los estados de la región seis 3. Identificar platillos y bebidas de la región seis 4. Comprender los métodos y técnicas de alimentos y bebidas de la región seis. 	<p>Ejercicios prácticos Rúbrica</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


COCINA MEXICANA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Trabajo colaborativo Investigación Prácticas de laboratorio	Equipo especializado Computadora Equipo Multimedia Cámara Fotográfica Material Impreso

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	


ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

COCINA MEXICANA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	VIII. Región gastronómica siete
2. Horas Teóricas	2
3. Horas Prácticas	16
4. Horas Totales	18
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará platillos y bebidas representativos de la región siete, para contribuir a la cultura culinaria

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Cocina de Yucatán	<p>Identificar los estados que conforman la región siete:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Yucatán - Campeche - Quintana Roo <p>Identificar los ingredientes de Yucatán</p> <p>Identificar de Yucatán:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Platillos - Bebidas <p>Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de Yucatán.</p>	<p>Integrar un catálogo de platillos representativos del estado de Yucatán</p> <p>Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional de Yucatán</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de Yucatán</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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Cocina de Campeche y Quintana Roo	<p>Identificar los ingredientes de Campeche y Quintana Roo</p> <p>Identificar de Campeche y Quintana Roo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Platillos - Bebidas <p>Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de Campeche y Quintana Roo</p>	<p>Integrar un catálogo de platillos representativos del estado de Campeche y Quintana Roo</p> <p>Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional de Campeche y Quintana Roo</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de Campeche y Quintana Roo</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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

COCINA MEXICANA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto, elaborará menús de la región gastronómica siete e integrará un portafolio de evidencias con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estados que conforman la región - Historia culinaria de la región - Introducción y justificación del recetario - Catálogo de platillos representativos de la región siete - Receta estándar del menú de Yucatán - Receta estándar del menú de Campeche y Quintana Roo - Lista de verificación de elaboración del menú: presentación, textura, sabor, temperatura y cocción. - Lista de verificación del procedimiento: mise en place, normas de higiene y seguridad, y seguimiento a la receta estándar. - Observaciones 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los estados que conforman la región siete 2. Identificar los ingredientes de los estados de la región siete 3. Identificar platillos y bebidas de la región siete 4. Comprender los métodos y técnicas de alimentos y bebidas de la región siete 	<p>Ejercicios prácticos Rúbrica</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


COCINA MEXICANA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Trabajo colaborativo Investigación Prácticas de laboratorio	Equipo especializado Computadora Equipo Multimedia Cámara Fotográfica Material Impreso

ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


COCINA MEXICANA

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"> - Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas <p>B) Ingeniería de menús de alimentos de cocina internacional:</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 <p>C) Recetas estándar del menú</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar propuestas gastronómicas de cocina internacional a través de los métodos y técnicas de preparación de alimentos y bebidas 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>*) Presentar los platillos y bebidas de la cocina internacional:</p> <p>a) Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - métodos y técnicas de preparación de alimentos y bebidas culinarias - Insumos - Presentación tradicional - Características organolépticas <p>b) Servicio en el comedor: calidad en el servicio, servicio de alimentos y bebidas a comensales y montaje.</p> <p>***) Lista de verificación de la normatividad en seguridad e higiene</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	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"> - Presentación de la carta: concepto apegado a la tendencia culinaria - Conformación del menú - Contenido: platillos acordes a la tendencia propuesta. - Recetas estándar. <p>B) Preparación de platillos de cocina internacional:</p> <p>Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - métodos y técnicas de preparación de alimentos y bebidas culinarias - Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad - Presentación - Características organolépticas <p>C) Servicio al cliente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calidad en el servicio - Servicio de alimentos a comensales - Montaje. <p>D) Listas de verificación sobre la preparación higiénica de los alimentos y bebidas.</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

COCINA MEXICANA

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
García Rivas Heriberto	(2010)	Cocina prehispánica mexicana	D.F.	México	Panorama
Novo, salvador	(2010)	<i>Historia gastronómica de la ciudad de México</i>	D.F.	México	Porrúa
Aguilar, S. A. de Ediciones	(2008)	<i>La gran cocina Mexicana: 200 platillos tradicionales</i>	D.F.	México	Santillana
Marilyn Tausend Ignacio Urquiza Ricardo Muñoz Zurita	(2012)	<i>La Cocina Mexicana: Many Cultures, One Cuisine</i>	California	U.S.A.	University of California Press
Diana Kennedy	(2010)	<i>Oaxaca Al Gusto: An Infinite Gastronomy</i>	Texas	U.S.A.	University of Texas Press,
Ricardo Muñoz Zurita	(2013)	<i>Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana</i>	D.F	México	Larousse

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	