


## ASIGNATURA DE BASES CULINARIAS

<b>1. Competencias</b>	Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Primero
<b>3. Horas Teóricas</b>	28
<b>4. Horas Prácticas</b>	92
<b>5. Horas Totales</b>	120
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	8
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	El alumno elaborará guarniciones, salsas y procesamiento de productos de volatería y pescados, mediante técnicas de corte, métodos de cocción y estrategias de conservación, para contribuir a la integración de menús y a la consolidación de las organizaciones de alimentos y bebidas.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Técnicas de corte y métodos de cocción</b>	8	20	28
<b>II. Preparaciones Aromáticas y elaboración de fondos.</b>	8	32	40
<b>III. Salsas y su aplicación en volatería y pescados</b>	12	40	52
<b>Totales</b>	<b>28</b>	<b>92</b>	<b>120</b>


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# BASES CULINARIAS


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Técnicas de corte y métodos de cocción</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	8
<b>3. Horas Prácticas</b>	20
<b>4. Horas Totales</b>	28
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno ejecutará los métodos de cocción y las técnicas de corte de frutas y verduras, para la elaboración de platillos.


<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Mise en place	Explicar el concepto, importancia y aplicación de mise en place.	Organizar los insumos y equipos a utilizar en la secuencia de los trabajos requeridos.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Técnicas de corte verduras y frutas	<p>Reconocer los principios de seguridad e higiene en el uso de utensilios en el área de alimentos y bebidas.</p> <p>Describir las características de tipos y usos del cuchillo como utensilios de cocina.</p> <p>Explicar los tipos y técnicas de corte básicos aplicados a verduras y frutas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- juliana</li> <li>- paysane</li> <li>- batonete</li> <li>- brunoise</li> <li>- cubos</li> <li>- torneado</li> <li>- chiffonade</li> <li>- rondelle</li> <li>- troceado</li> <li>- picado</li> <li>- picado fino</li> </ul> <p>Explicar conceptos y medición de merma, rendimiento, desecho y sobrantes de verduras y frutas.</p>	<p>Seleccionar el cuchillo y tipo de agarre acorde a las actividades requeridas.</p> <p>Preparar verduras y frutas.</p> <p>Medir merma y rendimiento de verduras y frutas.</p> <p>Cortar verduras y frutas en variedad de formas y presentaciones.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p>
Métodos de cocción aplicados a verduras y frutas	<p>Identificar la clasificación de los métodos de cocción.</p> <p>Describir los métodos de cocción: salteado, blanqueado y al vapor.</p>	<p>Realizar la cocción de verduras y frutas.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Guarniciones clásicas	Identificar la clasificación de guarniciones.  Explicar las características y tipos de guarniciones clásicas.	Elaborar guarniciones clásicas mediante las técnicas de corte y métodos de cocción.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Proactividad Creatividad Trabajo bajo presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de servicio

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# BASES CULINARIAS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico de técnicas de corte y métodos de cocción, demostrará y elaborará un reporte descriptivo y apoyos visuales de las actividades realizadas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mise en place: equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar</li> <li>- corte de verduras y frutas, y la técnica utilizada</li> <li>- preparación de verduras y frutas</li> <li>- tabla de rendimientos</li> <li>- guarniciones y métodos de cocción aplicados</li> <li>- manejo higiénico y seguridad en los procedimientos</li> <li>- Conclusiones.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender el concepto de mise en place.</li> <li>2. Comprender el uso de los cuchillos y su manejo higiénico y seguro.</li> <li>3. Analizar los tipos de corte y rendimiento de verduras y frutas.</li> <li>4. Analizar los métodos de cocción de verduras y frutas.</li> <li>5. Comprender concepto y procedimiento de elaboración de guarniciones.</li> </ol>	<p>Ejercicios prácticos Guía de observación</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011



# BASES CULINARIAS

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Tareas de investigación Equipos colaborativos Prácticas en laboratorio	Computadora Equipo multimedia Impresos de casos y recetas estándar Equipo menor, mayor y utensilios de cocina

## ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# BASES CULINARIAS

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Preparaciones aromáticas y elaboración de fondos.</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	8
<b>3. Horas Prácticas</b>	32
<b>4. Horas Totales</b>	40
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno elaborará fondos para su integración en la preparación de alimentos.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Preparaciones aromáticas.	Explicar los ingredientes y porciones de los tipos de preparaciones aromáticas básicas.	Formular preparaciones aromáticas básicas.	Pulcritud Proactividad Creatividad Trabajo bajo presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de servicio
Fondos	Explicar los ingredientes, porciones y usos de los tipos de fondos: claros, oscuros, fumet, remouillage y court bouillon.  Describir los métodos de cocción de los fondos: hervido y simmer  Reconocer los métodos de conservación aplicados a los fondos.	Elaborar fondos.  Seleccionar tipo de fondos acorde a su uso y conservación.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Proactividad Creatividad Trabajo bajo presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de servicio

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# BASES CULINARIAS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico de elaboración de fondos, demostrará y elaborará un reporte descriptivo y con apoyos visuales de las actividades realizadas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mise en place: equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar</li> <li>- fórmulas e ingredientes de las preparaciones aromáticas.</li> <li>- manejo higiénico y seguridad en los procedimientos.</li> <li>- tipos de fondos y su prueba organoléptica</li> <li>- estrategia de conservación de los fondos</li> <li>- conclusiones</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender la formulación de preparaciones aromáticas.</li> <li>2. Comprender los tipos de fondos empleados en la cocina.</li> <li>3. Identificar los métodos de cocción de los fondos.</li> <li>4. Analizar las estrategias de conservación de los fondos.</li> </ol>	<p>Ejercicios prácticos Guía de observación</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	




# BASES CULINARIAS

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Tareas de investigación Equipos colaborativos Prácticas en laboratorio	Computadora Equipo multimedia Impresos de casos y recetas estándar Equipo menor, mayor y utensilios de cocina

## ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# BASES CULINARIAS


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>III. Salsas y su aplicación en volatería y pescados</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	12
<b>3. Horas Prácticas</b>	40
<b>4. Horas Totales</b>	52
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno elaborará guarniciones, salsas, y trabajos de volatería y pescados, para la preparación y montaje de platillos.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Espesantes	<p>Explicar los ingredientes porciones y usos de los tipos de espesantes básicos.</p> <p>Describir las técnicas de preparación de espesantes básicos.</p>	Elaborar espesantes básicos.	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p>
Salsas	<p>Identificar las características, ingredientes y clasificación de salsas en la elaboración de alimentos.</p> <p>Explicar los métodos de elaboración de los tipos de salsas: salsas madres, derivadas, emulsionadas, vinagretas y mantequillas saborizadas.</p>	Elaborar salsas.	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Técnicas de trabajo con volatería	<p>Reconocer las características organolépticas deseadas en productos de volatería y los procesos de almacenamiento.</p> <p>Explicar las técnicas de procesamiento de productos de volatería como despiece, deshuesado, supremas, ballotine y bridado.</p> <p>Reconocer los métodos de cocción: salteado, blanqueado, al vapor, hervido y simmer.</p> <p>Describir los métodos de cocción en productos de volatería: pochado, fritura al sartén, a la parrilla y broiling.</p>	Procesar productos de volatería.	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Técnicas de trabajo con pescados	<p>Reconocer las características organolépticas deseadas en pescados y los procesos de almacenamiento.</p> <p>Explicar las técnicas de procesamiento de tipos de pescados como filetes, rodajas, descamado, remoción de espinas, deshuesado, escalopas y eviscerado.</p> <p>Reconocer los métodos de cocción: salteado, blanqueado, al vapor, hervido y simmer, pochado, fritura al sartén, a la parrilla y broiling.</p>	Procesar productos de pescado.	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p>
Integración de platillos de aves y pescados	<p>Identificar la integración de guarniciones, salsas, aves y pescados, acorde a las recetas de platillos.</p> <p>Identificar el tamaño de la porción de los componentes de un platillo.</p>	Elaborar platillos que incorporen el trabajo de volatería, pescados, salsas y guarniciones,	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# BASES CULINARIAS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de una receta de volatería y pescados, demostrará y elaborará un reporte descriptivo y con apoyos visuales de las actividades realizadas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mise en place: equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar</li> <li>- manejo higiénico y seguridad en los procedimientos.</li> <li>- tipos de salsas y su prueba organoléptica.</li> <li>- tipos de productos de volatería y su prueba organoléptica</li> <li>- tipos de pescados y su prueba organoléptica</li> <li>- Platos terminados que incluyan: trabajo de volatería, pescados, salsas y guarniciones,</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender las técnicas de preparación de espesantes.</li> <li>2. Comprender los métodos de preparación de salsas.</li> <li>3. Analizar las técnicas de procesamiento de productos de volatería y pescados.</li> <li>4. Comprender la integración de platillos que incluyan: guarniciones, salsas, productos de volatería y pescados.</li> </ol>	<p>Ejercicios prácticos Guía de observación</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	


# BASES CULINARIAS

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Tareas de investigación. Equipos colaborativos Prácticas en laboratorio	Computadora Equipo multimedia Impresos de casos y recetas estándar Equipo menor, mayor y utensilios de cocina

## ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	


## BASES CULINARIAS

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

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar platillos a partir de la receta estándar, la selección de insumos, bases culinarias, técnicas de montaje y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación y montaje de un menú de tres tiempos con las siguientes especificaciones:</p> <p><b>A) PREPARACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- manejo higiénico de los insumos</li> <li>- técnicas y métodos de bases culinarias</li> <li>- organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega.</li> </ul> <p><b>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- limpieza</li> <li>- características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura</li> <li>- tamaño de la porción acorde a la receta estándar</li> <li>- estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF)</li> </ul> <p><b>C) RECETA ESTÁNDAR:</b></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>- aporte nutrimental</li> <li>- sugerencia del maridaje y justificación.</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

Capacidad	Criterios de Desempeño
Supervisar la operación de un área de preparación de alimentos y bebidas a través de herramientas de supervisión y los estándares de calidad, para cumplir con la planeación establecida y contribuir a la rentabilidad de la organización.	<p>Integra un reporte de supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- instrumentos de supervisión: guía de observación, bitácoras, formatos de supervisión</li> <li>- verificación de la planeación de la operación</li> <li>- resultados de la supervisión</li> <li>- propuestas de corrección y de mejora</li> </ul>


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	



## BASES CULINARIAS

### FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
Graciela M. de flores  Marcela González Garza	(2001)	<i>Iniciación en las técnicas culinarias</i>	México, D. F.	México	Limusa
Juan Pozuelo Talaverci  Miguel Ángel Pérez Pérez	(2004)	<i>Técnicas culinarias</i>	Barcelona	España	Paraninfo
Jean Piere Semonin	(2008)	<i>Método de tecnología culinaria</i>	Barcelona	España	Praxis
Ron Reynoso	(2005)	<i>Tratados de alimentos y bebidas I, II, y III</i>	México, D. F.	México	Limusa
Jorge Lara	(1999)	<i>Dirección de alimentos y bebidas en hoteles</i>	México, D. F.	México	Limusa

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	