


## ASIGNATURA DE MÉTODOS Y TÉCNICAS 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>	Segundo
<b>3. Horas Teóricas</b>	32
<b>4. Horas Prácticas</b>	88
<b>5. Horas Totales</b>	120
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	8
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	El alumno integrará platillos con mariscos, a través de sus métodos y técnicas de corte y cocción, así como de la elaboración de guarniciones, ensaladas y sopas para contribuir al fortalecimiento de los menús de establecimientos de alimentos y bebidas.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Guarniciones a base de almidón, ensaladas y platillos a base de huevos.</b>	8	20	28
<b>II. Sopas</b>	8	28	36
<b>III. Procesamiento de mariscos.</b>	16	40	56
<b>Totales</b>	<b>32</b>	<b>88</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	

# MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>I.- Guarniciones a base de almidón, ensaladas y platillos a base de huevos.</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 realizará métodos de cocción y técnicas de procesamiento de guarniciones, huevos y ensaladas para fortalecer sus habilidades culinarias.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Métodos de elaboración y cocción aplicados a pastas, cereales y tubérculos.	<p>Reconocer la clasificación de cereales, tubérculos y pastas.</p> <p>Reconocer las características y tipos de guarniciones clásicas.</p> <p>Describir las técnicas de procesamiento de tubérculos y cereales.</p> <p>Identificar los métodos de cocción de pastas frescas, secas, de huevo y arroz.</p> <p>Reconocer los métodos de: salteado, blanqueado y vapor.</p> <p>Describir los métodos de cocción: hervido, simmer, pochado, fritura al sartén, fritura por inmersión, a la parrilla, broiling, rostizado y horneado.</p> <p>Identificar la clasificación de los métodos de cocción, grasos, húmedos, secos y mixtos.</p>	<p>Realizar la cocción de pastas, arroces y tubérculos.</p> <p>Elaborar guarniciones clásicas a base de tubérculos, pastas y cereales mediante técnicas de procesamiento y métodos de cocción.</p> <p>Elaborar platillos clásicos de pastas frescas y secas a base de huevo y arroz.</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	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Huevos	<p>Reconocer la composición, clasificación y la normativa del huevo.</p> <p>Reconocer la clasificación de los métodos de cocción.</p> <p>Reconocer los métodos de cocción: salteado, al vapor, simmer, hervido, pochado, fritura en sartén.</p> <p>Identificar la porción adecuada según el platillo a elaborar.</p> <p>Reconocer la integración de guarniciones, salsas, y cocción de huevos, acorde a las recetas de platillos.</p>	<p>Realizar la cocción de huevos.</p> <p>Elaborar platillos que incorporen la cocción de huevos, salsas y guarniciones.</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	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Ensaladas	<p>Reconocer los elementos que componen una ensalada: carnes, embutidos, mariscos, aves, pescados, verduras, hojas herbáceas, productos lácteos, frutas, frutos secos, semillas cereales, pastas, panes y tortillas.</p> <p>Describir la clasificación y estructura de ensaladas.</p> <p>Identificar los tipos y técnicas de corte básicos aplicados a verduras y frutas usados en la preparación de ensaladas.</p> <p>Reconocer conceptos y medición de merma, rendimiento, desecho y sobrantes de verduras y frutas.</p> <p>Reconocer los métodos de elaboración de los tipos de salsas: - Emulsionadas. - Vinagretas y aderezos</p> <p>Explicar los métodos de elaboración de salsas emulsionadas, vinagretas y aderezos.</p>	<p>Preparar ensaladas, salsas emulsionadas, vinagretas y aderezos.</p> <p>Elaborar ensaladas clásicas y ensaladas que cumplan con la estructura básica requerida.</p> <p>Medir merma y rendimiento en la preparación de ensaladas.</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	

# MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico preparará ensaladas, guarniciones y huevos, del cual elaborará un reporte descriptivo que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mise en place: equipamiento, equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar.</li> <li>- puntos críticos de control de manejo higiénico y seguridad en los procedimientos.</li> <li>- recetas de los platillos elaborados de: guarniciones, huevos y ensaladas.</li> <li>- Presentación final del platillo</li> <li>- fotografías</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender las técnicas de procesamiento de tubérculos, cereales y pastas.</li> <li>2. Comprender los métodos de preparación de huevos.</li> <li>3. Analizar las técnicas de preparación de ensaladas.</li> <li>4. Comprender la integración de platillos que incluyan: ensaladas, huevos y 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	


# MÉTODOS Y TÉCNICAS 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	

# MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Sopas</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	8
<b>3. Horas Prácticas</b>	28
<b>4. Horas Totales</b>	36
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno elaborará sopas para la consolidación de menús y el aprovechamiento de recursos de las organizaciones de alimentos y bebidas.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Caldos, consomés y sopas claras de vegetales	<p>Reconocer los tipos y técnicas de corte utilizados en la elaboración de sopas.</p> <p>Reconocer fórmulas, métodos de elaboración de los fondos.</p> <p>Identificar las verduras de temporadas y productos regionales utilizados en caldos, consomés y sopas.</p> <p>Identificar los métodos de elaboración de caldos, sopas claras .</p> <p>Identificar la diferencia entre sopas claras con los fondos.</p> <p>Explicar la técnica de clarificación de fondos en la elaboración de consomés.</p>	Preparar caldos, consomés y sopas claras de vegetales.	<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
Sopas cremosas, veloutés, sopas puré y potajes.	<p>Reconocer las fórmulas e ingredientes de las preparaciones aromáticas.</p> <p>Reconocer los métodos de elaboración de los tipos de salsas: *Bechamel *Veloute.</p> <p>Reconocer los tipos de leguminosas</p> <p>Reconocer los métodos de cocción: salteado, blanqueado, hervido, simmer, pochado, fritura al sartén, rostizado y horneado.</p> <p>Reconocer las técnicas de espesantes.</p> <p>Explicar las preparaciones clásicas y métodos de cocción de sopas cremosas, veloutés, sopas puré y potajes.</p>	Preparar sopas cremas, veloute, sopas puré y potajes.	<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>
Sopas frías, sopas de especialidad, chowders y bisques.	<p>Explicar los métodos de preparación de sopas frías, sopas de especialidad, chowders y bisques.</p> <p>Reconocer el método de emulsionar en la preparación de sopas frías.</p> <p>Describir las técnicas de espesante con arroz y pan.</p>	Preparar sopas frías, sopas de especialidad, chowders y bisques.	<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	



# MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico demostrará la preparación de cada tipo de sopas y fondos, y elaborará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mise en place: equipamiento, equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar.</li> <li>- puntos críticos de control de manejo higiénico y seguridad en los procedimientos.</li> <li>- recetas y pruebas organolépticas de caldos, consomés, sopas claras de vegetales, cremas, veloute, sopas puré ,potajes, sopas frías, sopas de especialidad, chowders y bisques</li> <li>- Presentación final del platillo</li> <li>- fotografías</li> <li>- conclusiones</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender la clasificación general de las sopas.</li> <li>2. Comprender los métodos de preparación de caldos, consomés, sopas claras de vegetales, sopas cremosas, veloutés, chowders, bisques, sopas frías, sopas puré, potajes y sopas de especialidad.</li> <li>3. Comprender el uso de los diferentes tipos de espesantes.</li> <li>4. Comprender la presentación y porción del emplatado de las distintas sopas.</li> <li>5. Emplear la temperatura adecuada en el servicio de cada tipo de sopa.</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	


# MÉTODOS Y TÉCNICAS 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	

# MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>III. Procesamiento de mariscos.</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	16
<b>3. Horas Prácticas</b>	40
<b>4. Horas Totales</b>	56
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno elaborará platillos a base de mariscos para diversificar la oferta gastronómica.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Técnicas de la elaboración de mariscos	<p>Reconocer la clasificación de los mariscos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Moluscos.</li> <li>- Crustáceos.</li> </ul> <p>Reconocer las características organolépticas deseadas en mariscos y los procesos de almacenamiento.</p> <p>Reconocer los métodos de cocción: salteado, blanqueado, al vapor, hervido, simmer, pochado, fritura al sartén, a la parrilla y broiling.</p> <p>Explicar los procedimientos de limpieza de mariscos</p> <p>Describir las técnicas culinarias en frío de elaboración de mariscos.</p> <p>Describir los métodos de cocción: papillote (empapelado), stir fry y técnica de BBQ.</p>	<p>Desarrollar métodos de cocción de mariscos utilizando todos los métodos.</p> <p>Limpiar mariscos.</p> <p>Preparar recetas de mariscos en frío y calientes</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	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Salsas en la elaboración de mariscos.	<p>Reconocer las características, ingredientes y clasificación de salsas en la elaboración de mariscos.</p> <p>Explicar los métodos de elaboración de los tipos de salsas auxiliares: coulis, relish, chutneys y salsas especiales.</p> <p>Identificar las salsas clásicas en la preparación de mariscos.</p>	Elaborar salsas clásicas que acompañen platillos de mariscos.	<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 mariscos	<p>Identificar la integración de guarniciones, salsas y mariscos, acorde a las recetas de platillos.</p> <p>Identificar la porción de los componentes de un platillo.</p> <p>Describir guarniciones clásicas que acompañan la presentación de platillos a base de mariscos.</p>	Elaborar y presentar platillos que incorporen: mariscos, 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	

# MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico preparación de mariscos del cuál 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: equipamiento, equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar.</li> <li>- puntos críticos de control de manejo higiénico y seguridad en los procedimientos.</li> <li>- recetas de platillos terminados que incluyan: mariscos, salsas y guarniciones, así como pruebas organolépticas.</li> <li>- Presentación final del platillo</li> <li>- conclusiones</li> </ul> <p>Elaborar diferentes recetas a base de mariscos utilizando los procedimientos de limpieza y métodos de cocción.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender las características organolépticas deseadas en los tipos de mariscos y los procesos particulares de almacenamiento.</li> <li>2. Comprender los métodos de preparación de salsas básicas y especializadas así como su prueba organoleptica.</li> <li>3. Comprender los métodos de elaboración de guarniciones especializadas para mariscos.</li> <li>4. Analizar las técnicas de procesamiento de mariscos y su prueba organoleptica.</li> <li>5. Comprender la integración de platillos que incluyan: guarniciones, salsas, mariscos.</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	


# MÉTODOS Y TÉCNICAS 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	

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


## MÉTODOS Y TÉCNICAS 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>A) PREPARACIÓN</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) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</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>C) RECETA ESTÁNDAR:</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>

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

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>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>	<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>
<p>Verificar el manejo higiénico de alimentos y bebidas considerando la normatividad aplicable, procedimientos de auditoría y el tipo de establecimiento, para garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos y bebidas.</p>	<p>Realiza una verificación y elabora un reporte del manejo higiénico de alimentos y bebidas que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- áreas verificadas</li> <li>- personal involucrado</li> <li>- normas de referencia</li> <li>- lista de verificación</li> <li>- procesos de las áreas verificadas</li> <li>- evidencias: bitácoras, registros de control de temperatura, entradas y salidas</li> <li>- hallazgos</li> <li>- resultados</li> <li>- recomendaciones</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	



# MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Jorge Coco Pacheco	(2001)	<i>Secretos de los Pescados y Mariscos</i>	Santiago	Chile	Granica S.A.
Carmen de Burgos Seguí	(2010)	<i>La cocina Moderna</i>	Valladolid	España	Valencia
Jesus Camarero Tabera	(2006)	<i>Manual Didáctico de Cocina Tomo 2</i>	Barcelona	España	Innovación y Cualificación
Hermann Grûner	(2005)	<i>Procesos de Cocina</i>	Madrid	España	Akal
Alfredo Gil Martinez	(2010)	<i>Técnicas Culinarias</i>	Madrid	España	Akal

<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	