


ASIGNATURA DE MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS

1. Competencias	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.
2. Cuatrimestre	Segundo
3. Horas Teóricas	32
4. Horas Prácticas	88
5. Horas Totales	120
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	8
7. Objetivo de aprendizaje	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
I. Guarniciones a base de almidón, ensaladas y platillos a base de huevos.	8	20	28
II. Sopas	8	28	36
III. Procesamiento de mariscos.	16	40	56
Totales	32	88	120


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


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	I.- Guarniciones a base de almidón, ensaladas y platillos a base de huevos.
2. Horas Teóricas	8
3. Horas Prácticas	20
4. Horas Totales	28
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	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>

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	

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>

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	


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>

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

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"> - mise en place: equipamiento, equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar. - puntos críticos de control de manejo higiénico y seguridad en los procedimientos. - recetas de los platillos elaborados de: guarniciones, huevos y ensaladas. - Presentación final del platillo - fotografías 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender las técnicas de procesamiento de tubérculos, cereales y pastas. 2. Comprender los métodos de preparación de huevos. 3. Analizar las técnicas de preparación de ensaladas. 4. Comprender la integración de platillos que incluyan: ensaladas, huevos y guarniciones. 	<p>Ejercicios prácticos Guía de observación</p>

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

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


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Sopas
2. Horas Teóricas	8
3. Horas Prácticas	28
4. Horas Totales	36
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	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>

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	


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>

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

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"> - mise en place: equipamiento, equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar. - puntos críticos de control de manejo higiénico y seguridad en los procedimientos. - recetas y pruebas organolépticas de caldos, consomés, sopas claras de vegetales, cremas, veloute, sopas puré ,potajes, sopas frías, sopas de especialidad, chowders y bisques - Presentación final del platillo - fotografías - conclusiones 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender la clasificación general de las sopas. 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. 3. Comprender el uso de los diferentes tipos de espesantes. 4. Comprender la presentación y porción del emplatado de las distintas sopas. 5. Emplear la temperatura adecuada en el servicio de cada tipo de sopa. 	<p>Ejercicios prácticos Guía de observación</p>

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

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


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	III. Procesamiento de mariscos.
2. Horas Teóricas	16
3. Horas Prácticas	40
4. Horas Totales	56
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	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"> - Moluscos. - Crustáceos. <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>

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	


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.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Proactividad Creatividad Trabajo bajo presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de servicio
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.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Proactividad Creatividad Trabajo bajo presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de servicio

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

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

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

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"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos de bases culinarias - organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega. <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF) <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - tipos de corte - métodos de cocción - temperaturas de cocción y de servicio - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental - sugerencia del maridaje y justificación

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"> - instrumentos de supervisión: guía de observación, bitácoras, formatos de supervisión - verificación de la planeación de la operación - resultados de la supervisión - propuestas de corrección y de mejora
<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"> - áreas verificadas - personal involucrado - normas de referencia - lista de verificación - procesos de las áreas verificadas - evidencias: bitácoras, registros de control de temperatura, entradas y salidas - hallazgos - resultados - recomendaciones

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

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

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	