


ASIGNATURA DE ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

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	Tercero
3. Horas Teóricas	36
4. Horas Prácticas	84
5. Horas Totales	120
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	8
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno integrará platillos de carnes y animales de caza, con base en recetas estándar, métodos de cocción combinados, técnicas de porcionado y montaje, para contribuir a la estandarización de los platillos y optimizar los recursos de un establecimiento de alimentos y bebidas.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Receta estándar y técnicas de montaje	10	30	40
II. Porcionado de productos cárnicos y animales de caza	11	14	25
III. Métodos de cocción y marinaciones de cárnicos	15	40	55
Totales	36	84	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	

ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Receta estándar y técnicas de montaje
2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	30
4. Horas Totales	40
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno estandarizará recetas de alimentos y bebidas para optimizar recursos de la organización.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Receta estándar	<p>Identificar el concepto y los componentes de la receta estándar de alimentos y bebidas:</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 - Armonía de platillo y bebidas 	<p>Requisitar formatos de receta estándar.</p> <p>Diseñar formatos de receta estándar.</p> <p>Estandarizar recetas de alimentos y bebidas.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</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
	<p>Identificar el concepto de subreceta y su importancia en la receta estándar de alimentos y bebidas.</p> <p>Reconocer tabla de equivalencias matemáticas.</p> <p>Reconocer procedimiento de costeo de receta.</p>		
Tipos de emplatado	<p>Identificar los tipos de emplatados como:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tradicional. - No tradicional (BUFF). - Tendencias específicas como: minimalista, cocina molecular, de construcción. <p>Identificar las reglas de emplatado de platillos.</p> <p>Reconocer preparaciones de alimentos y bebidas.</p>	<p>Seleccionar el tipo de emplatado adecuado al platillo realizado.</p> <p>Ensamblar platillos respetando las reglas de emplatado.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</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	

ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso práctico de alimentos y bebidas, elaborará un reporte que incluya:</p> <p>a) Diseño del formato de receta estándar para alimentos y bebidas.</p> <p>b) Estandarización de las recetas, que contenga:</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 <p>d) Tabla de equivalencias.</p> <p>e) Fichas técnicas de tipos de emplatado que incluyan fotografía.</p> <p>f) Listado de reglas para el emplatado.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender el concepto de receta estándar de alimentos y bebidas y sus componentes. 2. Comprender el concepto de subreceta y su importancia en la receta estándar. 3. Comprender el procedimiento de estandarización de recetas 4. Comprender los componentes del emplatado. 5. Ensamblar un platillo. 	<p>Lista de cotejo</p> <p>Ensayo</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	


ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos Investigación	Medios impresos Internet Equipo multimedia Receta estándar

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	

ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Porcionado de productos cárnicos y animales de caza
2. Horas Teóricas	11
3. Horas Prácticas	14
4. Horas Totales	25
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno explicará el uso de cada corte para el aprovechamiento óptimo de cada parte de los productos cárnicos y animales de caza.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Clasificación de productos cárnicos y animales de caza	<p>Identificar las características organolépticas y los tipos de cárnicos de engorda como:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Res -Cerdo -Borrego <p>Identificar las características organolépticas y tipos de cárnicos de caza como:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Conejo -Pato -Venado -Codorniz 		<p>Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Analítico Sistemático</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
Porcionado y gramaje de productos cárnicos	Identificar la anatomía y cortes mayores de los cárnicos. Identificar los cortes menores, rendimiento y merma, en cárnicos de engorda y caza.	Determinar tipos de cortes acorde a las características de los platillos a desarrollar.	Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Analítico

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	

ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
Elaborará un catálogo de cárnicos el cual deberá contener: -Esquema de cortes mayores. -Esquema de cortes menores - Tabla de rendimientos y mermas. -Recomendaciones de uso de cada corte.	1. Identificar los productos cárnicos y sus características organolépticas. 2. Identificar los cortes mayores y menores de cárnicos. 3. Analizar los usos de cada corte.	Estudio de caso Lista de cotejo

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	


ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos Ejercicios prácticos	Medios impresos Internet Equipo multimedia Equipo mayor y menor de cocina Equipo de higiene y seguridad

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	

ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	III. Métodos de cocción y marinaciones de cárnicos
2. Horas Teóricas	15
3. Horas Prácticas	40
4. Horas Totales	55
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno preparará productos cárnicos para ensamblar platillos.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Marinados de cárnicos	<p>Identificar la definición y la finalidad del marinado.</p> <p>Identificar los tipos de marinados húmedos y secos para cárnicos como:</p> <p>-Húmedos: adobo, ácidos, productos grasos.</p> <p>-Secos: sales, especias y hierbas aromáticas.</p>	Marinar cárnicos.	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</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
Métodos de cocción de cárnicos	<p>Explicar los métodos de cocción en cárnicos marinados y no marinados.</p> <p>Describir las guarniciones y salsas de cárnicos.</p>	Preparar platillos con productos cárnicos marinados y no marinados.	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</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	

ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de casos prácticos 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 estándar de los platillos de cárnicos marinados elaborados. - Presentación final del platillo -Propuestas de salsas y combinaciones de los platillos. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los conceptos de marinados de cárnicos. 2. Comprender el procedimiento de los tipos de marinado 3. Comprender el procedimiento los métodos de cocción de cárnicos. 4. Ensamblar platillos de cárnicos 	<p>Ejercicios prácticos Lista de cotejo</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	


ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos Ejercicios prácticos	Medios impresos Internet Equipo multimedia Equipo mayor y menor de cocina Equipo de higiene y seguridad

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	


ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

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>Desarrollar bebidas alcohólicas y no alcohólicas a partir de la receta estándar, la selección de insumos, técnicas de coctelería y 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 de un catálogo de cocteles con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manejo higiénico de los ingredientes - Técnicas y métodos de coctelería - Organización del trabajo del servicio de bar: 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 - Cantidad acorde a la receta estándar - Estética y cristalería acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo de bebidas - Ingredientes - Procedimientos apegados a la normatividad - Técnicas de coctelería - Temperatura de servicio - Fotografía de la presentación final - Costos, cantidades y rendimientos

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>Desarrollar productos de panadería a partir de la receta estándar, la selección de insumos, métodos básicos de panadería y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación de una selección de panes, con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manejo higiénico de los insumos - Técnicas y métodos básicos de panadería - Organización del trabajo en panadería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación. <p>B) 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 acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingredientes - Procedimientos apegados a la normatividad - Métodos de cocción - Temperaturas de cocción - Fotografía de la presentación final - Costos, porciones y rendimientos - Tiempo de conservación - Aporte nutrimental

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>Desarrollar productos de pastelería y repostería a partir de la receta estándar, la selección de insumos, a través de métodos básicos de pastelería y repostería, y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación de una carta de postres, con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manejo higiénico de los insumos - Técnicas y métodos básicos de pastelería y repostería - Organización del trabajo en repostería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación. <p>B) 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 acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingredientes - Procedimientos apegados a la normatividad - Métodos de preparación - Fotografía de la presentación final - Costos, porciones y rendimientos - Tiempo de conservación - Aporte nutrimental

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>Planear la operación de un área de preparación de alimentos y bebidas considerando los tiempos y movimientos, la oferta y demanda, los recursos disponibles, técnicas de planeación y las políticas de la organización, para cumplir las metas y optimizar los recursos.</p>	<p>Elabora un plan de trabajo acorde a las características de operación y políticas de la organización:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menú a preparar - Tipo de servicio - Número de comensales - Requisiciones de insumos: materia prima, equipo, mobiliario y utensilios - Requisiciones de personal - Cronograma de actividades con los tiempos y responsables - Roles de personal - Formatos de control: requisiciones y de stocks de cocina - Receta estándar - Presupuesto de operación del área - Indicadores 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>Integrar 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 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

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>Organizar preparación de alimentos y bebidas a gran escala A través de la estimación de insumos, bases culinarias, manejo de almacén, y sistemas de producción, para cubrir la demanda de volúmenes de consumo requeridos en comisariato y eventos sociales.</p>	<p>Realiza un evento de preparación de alimentos y bebidas a gran escala, e integra un plan de producción considerando los requerimientos del cliente que contenga:</p> <p>A) FLUJO DE OPERACIÓN DE LA PRODUCCIÓN</p> <p>B) PREPARACIÓN A GRAN ESCALA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manejo higiénico de los insumos - Manejo de almacén - Técnicas y métodos de bases culinarias - Organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place, tiempo de entrega y requerimientos de mano de obra <p>C) MONTAJE Y PRESENTACIÓN A GRAN ESCALA</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) - Tipo de loza a utilizar <p>D) RECETA ESTÁNDAR A GRAN ESCALA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingredientes: productos alimenticios naturales y procesados - Sistemas de producción apegados a la normatividad - Técnicas y equipos de producción en volumen a utilizar - Temperaturas de cocción, de servicio y de conservación - Fotografía de la presentación final - Costos, porciones y rendimientos - aporte nutrimental

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	

ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Ideas Propias	(2005)	<i>Elaborador de Productos Cárnicos</i>	Barcelona	España	Vigo
Hermann Grûner	(2008)	<i>Procesos de Cocina</i>	Madrid	España	Akal
Benito Moreno	(2006)	<i>Higiene e Inspección en Carnes 1</i>	Madrid	España	Díaz de Santos
Academia del área Pilotos de Alimentos	(2003)	<i>Introducción a la Tecnología de alimentos</i>	DF	México	Limusa
José Luis Barbado	(2005)	<i>Hornos Básicos de barro y Ladrillo</i>	Buenos Aires	Argentina	Albatros

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

