

## ASIGNATURA ALTA COCINA MEXICANA

|   |   |
|---|---|
| <b>1. Competencias</b>                          | 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. |
| <b>2. Cuatrimestre</b>                          | Décimo  |
| <b>3. Horas Teóricas</b>                        | 26  |
| <b>4. Horas Prácticas</b>                       | 64  |
| <b>5. Horas Totales</b>                         | 90  |
| <b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b> | 6   |
| <b>7. Objetivo de aprendizaje</b>               | El alumno elaborará una propuesta gastronómica innovadora de alta cocina mexicana considerando las técnicas de cocina tradicional y de cocina tecno-emocional para diversificar la oferta gastronómica y potencializar al sector.   |

| Unidades de Aprendizaje   | Horas     |           |           |
|---|-----------|-----------|-----------|
|   | Teóricas  | Prácticas | Totales   |
| I. Introducción a la alta cocina Mexicana                           | 8         | 4         | 12        |
| II. Cocina tecno-emocional y de autor aplicada a la cocina mexicana | 18        | 60        | 78        |
| <b>Totales</b>  | <b>26</b> | <b>64</b> | <b>90</b> |

|          |   |                            |                                      |   |
|----------|---|----------------------------|--------------------------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía | REVISÓ:                    | Subdirección de Programas Educativos | Evaluación en Competencias Profesionales<br>sistema de evaluación de las competencias profesionales de los estudiantes de las licenciaturas de las universidades tecnológicas |
| APROBÓ:  | C. G. U. T.   | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013                   |   |

# ALTA COCINA MEXICANA

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

|  |   |
|--|---|
| <b>1. Unidad de aprendizaje</b>                | <b>I. Introducción a la alta cocina mexicana</b>  |
| <b>2. Horas Teóricas</b>                       | 8   |
| <b>3. Horas Prácticas</b>                      | 4   |
| <b>4. Horas Totales</b>                        | 12  |
| <b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b> | El alumno identificará los antecedentes, restaurantes y chefs de alta cocina mexicana para enriquecer su acervo cultural gastronómico |

| Temas                                | Saber  | Saber hacer  | Ser  |
|--------------------------------------|--|--|--|
| Antecedentes de alta cocina mexicana | <p>Reconocer las técnicas de la cocina prehispánica, virreinal y contemporánea.</p> <p>Identificar el concepto de alta cocina mexicana.</p> <p>Identificar los principios de alta cocina mexicana y su estado actual.</p> <p>Identificar las características de las corrientes gastronómicas: fusión, minimalismo, cocina de autor, orgánicos, gourmet, slow food, cocina en plancha fría y crio cocina.</p> | Determinar las tendencias gastronómicas en México. | <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Automotivación</p> |

|                 |   |                                   |                                      |  |
|-----------------|---|-----------------------------------|--------------------------------------|--|
| <b>ELABORÓ:</b> | Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía | <b>REVISÓ:</b>                    | Subdirección de Programas Educativos |  |
| <b>APROBÓ:</b>  | C. G. U. T.   | <b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b> | Septiembre de 2013                   |  |

| Temas  | Saber  | Saber hacer | Ser   |
|--|--|-------------|---|
| Chefs y restaurantes de alta cocina mexicana | <p>Identificar las principales aportaciones de alta cocina internacional a la alta cocina mexicana.</p> <p>Identificar los principales chef de la alta cocina mexicana y los restaurantes representativos.</p> |             | Analítico<br>Sistemático<br>Pensamiento crítico<br>Responsabilidad<br>Disciplina<br>Ordenado<br>Objetivo<br>Respeto<br>Honesto<br>Ético<br>Asertivo<br>Puntualidad<br>Autocontrol<br>Automotivación |

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

# ALTA COCINA MEXICANA

## PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje   | Secuencia de aprendizaje  | Instrumentos y tipos de reactivos |
|--|---|-----------------------------------|
| <p>A partir de un proyecto de alta cocina mexicana elaborará un portafolio de evidencias que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Introducción</li> <li>- Fichas descriptivas de las corrientes gastronómicas: Fusión, minimalismo, cocina de autor, orgánicos, gourmet, slow food.</li> <li>Que contenga:</li> <li>-Corriente gastronómica</li> <li>-Chef representativo</li> <li>-Restaurantes representativos</li> <li>-Técnicas utilizadas</li> </ul> <p>- Fichas descriptiva de las principales aportaciones de los chefs de alta cocina mexicana que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-biografía del chef: formación y trayectoria</li> <li>-corriente a la que pertenece</li> <li>-métodos y técnicas utilizados</li> </ul> <p>- Ficha técnica de restaurantes de alta cocina mexicana:</p> <p>Nombre, concepto, tiempo de funcionamiento, menú, tipo de servicio, reconocimientos y certificaciones.</p> <p>-Conclusión</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender los antecedentes de alta cocina mexicana</li> <li>2. Analizar los principios de alta cocina mexicana.</li> <li>3. Analizar las corrientes gastronómicas.</li> <li>4. Identificar las principales aportaciones de alta cocina mexicana.</li> <li>5. Identificar los chef y restaurantes de alta cocina mexicana.</li> </ol> | <p>Proyecto<br/>Rúbrica.</p>      |

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

# ALTA COCINA MEXICANA

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza  | Medios y materiales didácticos  |
|--|---|
| Equipos colaborativos<br>Investigación<br>Aprendizaje basado en proyectos. | Equipo especializado<br>Computadora<br>Equipo multimedia<br>Cámara fotográfica<br>Material impreso<br>Internet. |

## ESPAZIO FORMATIVO

| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
| X    |                      |         |

|          |  |                               |   |  |
|----------|--|-------------------------------|---|--|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la carrera de<br>Licenciatura de Gastronomía | REVISÓ:                       | Subdirección de Programas<br>Educativos |  |
| APROBÓ:  | C. G. U. T.  | FECHA DE ENTRADA<br>EN VIGOR: | Septiembre de 2013                      |  |

# ALTA COCINA MEXICANA

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

|  |   |
|--|---|
| <b>1. Unidad de aprendizaje</b>                | <b>II. Cocina tecno-emocional y de autor aplicada a la cocina Mexicana.</b>                       |
| <b>2. Horas Teóricas</b>                       | 18  |
| <b>3. Horas Prácticas</b>                      | 60  |
| <b>4. Horas Totales</b>                        | 78  |
| <b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b> | El alumno desarrollará platillos de alta cocina mexicana para incrementar la oferta gastronómica. |

| Temas       | Saber  | Saber hacer | Ser  |
|-------------|--|-------------|--|
| Creatividad | <p>Identificar el concepto de creatividad.</p> <p>Reconocer el proceso del pensamiento creativo.</p> <p>Identificar la metodología de resolución de problemas: diagnóstico, identificación del problema, definición de soluciones, tamiz de idea y concepto final.</p> |             | <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</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>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p> |

|                 |   |                                   |                                      |  |
|-----------------|---|-----------------------------------|--------------------------------------|--|
| <b>ELABORÓ:</b> | Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía | <b>REVISÓ:</b>                    | Subdirección de Programas Educativos |  |
| <b>APROBÓ:</b>  | C. G. U. T.   | <b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b> | Septiembre de 2013                   |  |

| Temas                                      | Saber   | Saber hacer   | Ser  |
|--|---|---|--|
| Tendencias de vanguardia de la alta cocina | <p>Identificar el concepto de cocina-tecnico-emocional</p> <p>Reconocer las tendencias de vanguardia de la alta cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocina molecular</li> <li>- Cocina minimalista</li> <li>- Deconstrucción</li> <li>- Alto vacío</li> </ul> <p>Identificar los platillos de cocina mexicana tradicional representativos transferibles a la alta cocina mexicana.</p> <p>Identificar las técnicas de envasado al alto vacío: envasado parcial, continuo y total.</p> <p>Identificar la clasificación de ingredientes de acuerdo a la técnica de envasado al alto vacío.</p> | <p>Determinar platillos transferibles de la cocina tradicional mexicana a la alta cocina</p> <p>Diseñar menús de alta cocina considerando las tendencias de vanguardia</p> <p>Elaborar un diagrama de flujo del proceso creativo de transferencia de cocina tradicional mexicana a la alta cocina</p> | Analítico<br>Sistemático<br>Pensamiento crítico<br>Responsabilidad<br>Disciplina<br>Ordenado<br>Proactivo<br>Objetivo<br>Respeto<br>Honesto<br>Ético<br>Asertivo<br>Trabajo en equipo<br>Puntualidad<br>Adaptación<br>Eficiente<br>Automotivación<br>Liderazgo |

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

| Temas                                    | Saber   | Saber hacer  | Ser   |
|--|---|--|---|
| Uso de aditivos y técnicas de alto vacío | <p>Reconocer las características y aplicaciones de los aditivos en la alta cocina mexicana.</p> <p>Reconocer las técnicas de emulsión, espesante, aires, espumas, esterificación básica e inversa y gelificación.</p> <p>Explicar las técnicas de alto vacío:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- impregnación</li> <li>- marinado</li> <li>- infusión</li> <li>- cocción</li> <li>- regeneración</li> </ul> | <p>Elaborar platillos de alta cocina mexicana con aditivos</p> <p>Elaborar platillos de alta cocina mexicana con técnicas de alto vacío</p>  | Analítico<br>Sistemático<br>Pensamiento crítico<br>Responsabilidad<br>Disciplina<br>Ordenado<br>Proactivo<br>Objetivo<br>Respeto<br>Honesto<br>Ético<br>Asertivo<br>Humildad<br>Trabajo en equipo<br>Puntualidad<br>Trabajo bajo presión<br>Autocontrol<br>Adaptación<br>Eficiente<br>Automotivación<br>Liderazgo |
| Cocina de autor                          | <p>Identificar el concepto de la cocina de autor.</p> <p>Identificar las características de la cocina de autor.</p> <p>Reconocer los ingredientes de la región</p> <p>Reconocer los platillos de la cocina tradicional mexicana</p>   | <p>Proponer menús de cocina mexicana de vanguardia bajo el concepto de cocina de autor.</p> <p>Elaborar platillos de cocina mexicana de vanguardia bajo el concepto de cocina de autor</p> | Analítico<br>Sistemático<br>Pensamiento crítico<br>Responsabilidad<br>Disciplina<br>Ordenado<br>Proactivo<br>Objetivo<br>Respeto<br>Honesto<br>Ético<br>Asertivo<br>Trabajo en equipo<br>Puntualidad<br>Adaptación<br>Eficiente<br>Automotivación<br>Liderazgo  |

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

# ALTA COCINA MEXICANA

## PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje   | Secuencia de aprendizaje   | Instrumentos y tipos de reactivos |
|--|--|-----------------------------------|
| <p>A partir de un proyecto, preparará un menú de autoría de alta cocina mexicana e integrará un portafolio de evidencias que contenga:</p> <p>a) Menú con descripción de los platillos</p> <p>b) Estandarización de las recetas, que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingredientes</li> <li>- Aditivos</li> <li>- Procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- Tipos de corte</li> <li>- Métodos de cocción</li> <li>- Descripción de técnicas empleadas</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>- Propuesta de maridaje</li> </ul> <p>c) Lista de verificación de la preparación de los platillos</p> <p>d) Diagrama las etapas del proceso creativo del menú.</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender el concepto de creatividad.</li> <li>2. Seleccionar métodos y técnicas de vanguardia de alta cocina mexicana</li> <li>3. Comprender las características de la cocina de autor</li> <li>4. Elaborar platillos de cocina mexicana de vanguardia bajo el concepto de cocina de autor.</li> </ol> | <p>Proyectos<br/>Rúbrica</p>      |

|          |   |                            |                                      |   |
|----------|---|----------------------------|--------------------------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía | REVISÓ:                    | Subdirección de Programas Educativos | <br>Educación en Competencias Profesionales<br>CONSELHO<br>Nacional de Universidades |
| APROBÓ:  | C. G. U. T.   | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013                   |   |

# ALTA COCINA MEXICANA

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza  | Medios y materiales didácticos   |
|--|--|
| Aprendizaje basado en proyectos<br>Equipos colaborativos<br>Discusión de grupo | Equipo especializado<br>Computadora<br>Equipo multimedia<br>Cámara fotográfica<br>Laboratorio de cocina<br>Equipo de higiene y seguridad<br>Material impreso<br>Internet |

## ESPAZIO FORMATIVO

| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
| X    | X                    |         |

|          |  |                               |   |  |
|----------|--|-------------------------------|---|--|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la carrera de<br>Licenciatura de Gastronomía | REVISÓ:                       | Subdirección de Programas<br>Educativos |  |
| APROBÓ:  | C. G. U. T.  | FECHA DE ENTRADA<br>EN VIGOR: | Septiembre de 2013                      |  |

## ALTA COCINA MEXICANA

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

| Capacidad  | Criterios de Desempeño   |
|--|--|
| Diagnosticar el potencial gastronómico de la zona, a través de la determinación de las tendencias culinarias, la cultura gastronómica y los insumos para diseñar una propuesta gastronómica. | <p>Elabora el diagnóstico del potencial gastronómico de la zona e integra un reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Características de la zona:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- características geográficas y climatológicas</li><li>- características de flora y fauna</li><li>- características demográficas</li><li>- características socioeconómicas</li><li>- influencias sociales</li><li>- usos y costumbres</li></ul> <p>B) tendencias culinarias que impactan en el área de influencia:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- preferencias del comensal</li><li>- corrientes gastronómicas</li></ul> <p>C) inventario de la cultura gastronómica de la región:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- platillos y bebidas tradicionales</li><li>- insumos disponibles</li><li>- métodos y técnicas culinarias</li></ul> |

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

| 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 y bebidas, 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> <p>A) Datos generales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto gastronómico: infraestructura, mobiliario, ambientes: música, decoración, temática, materiales, iluminación, colorimetría, equipos mayores, menores y complementario.</li> <li>- Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas</li> </ul> <p>B) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Por tiempos: entradas, sopas, platos fuertes, postres.</li> <li>- Por tipo de alimentos: aves, carnes, pescados y mariscos.</li> <li>- Por técnicas: grasos y no grasos</li> <li>- Cocktelería y vinos</li> </ul> <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.   | 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 y bebidas, 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 y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación de la carta: concepto apegado a la tendencia culinaria</li> <li>- Conformación del menú</li> <li>- Contenido: platillos y bebidas acordes a la tendencia propuesta.</li> <li>- Recetas estándar.</li> </ul> <p>B) Preparación de platillos y bebidas de cocina tradicional y alta cocina mexicana, y cocina internacional:</p> <p>Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Métodos y técnicas culinarias</li> <li>- Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad</li> <li>- Presentación</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de elaboración</li> <li>- Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad</li> <li>- Presentación</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <p>C) Servicio al cliente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Calidad en el servicio</li> <li>- Servicio de alimentos y bebidas a comensales</li> <li>- Montaje.</li> </ul> <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.   | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013                   |  |

# ALTA COCINA MEXICANA

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

| Autor  | Año    | Título del Documento                             | Ciudad        | País   | Editorial                     |
|--|--------|--|---------------|--------|-------------------------------|
| Tony Botella                                 | (2010) | <i>Cocinar al vacío</i>                          | Madrid        | España | Akal                          |
| Nathan Myhrvold, Chris Young y Maxime Bilet. | (2011) | <i>Modernist Cuisine</i>                         | Bellevue, Wa. | USA    | The cooking lab               |
| Ferran Adrià                                 | (2004) | <i>Las espumas</i>                               | Madrid        | España | International Cooking Concept |
| Thomas Keller                                | (2008) | <i>Under Pressure: Cooking sous Vide</i>         | Boston        | USA    | Artisan                       |
| Enrique Olvera                               | (2011) | <i>La Milpa</i>                                  | México        | México |                               |
| Pau Arenós                                   | (2011) | <i>La cocina de los valientes</i>                | Madrid        | España | Ediciones B                   |
| Albert Sonnenfeld                            | (2007) | <i>Molecular Gastronomy</i>                      | New York      | USA    | Pour la Science               |
| Pablo San Román                              | (2013) | <i>Sabor a ti, cocina mexicana contemporánea</i> | DF            | México | Planeta                       |

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