


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


<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	

# 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

<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
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>		<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	

# 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>-Corriente gastronómica</li> <li>-Chef representativo</li> <li>-Restaurantes representativos</li> <li>-Técnicas utilizadas</li> </ul> </li> <li>- Fichas descriptiva de las principales aportaciones de los chefs de alta cocina mexicana que contenga:</li> <li>-biografía del chef: formación y trayectoria</li> <li>-corriente a la que pertenece</li> <li>-métodos y técnicas utilizados</li> <li>- Ficha técnica de restaurantes de alta cocina mexicana: Nombre, concepto, tiempo de funcionamiento, menú, tipo de servicio, reconocimientos y certificaciones.</li> <li>-Conclusión</li> </ul>	<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 Rúbrica.</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	


# ALTA COCINA MEXICANA

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

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

## ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

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


## 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.


<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
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-tecno-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>	<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>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</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
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>	<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>
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>	<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>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</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	



# 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  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  d) Diagrama las etapas del proceso creativo del menú.</p>	<p>1. Comprender el concepto de creatividad.</p> <p>2. Seleccionar métodos y técnicas de vanguardia de alta cocina mexicana</p> <p>3. Comprender las características de la cocina de autor</p> <p>4. Elaborar platillos de cocina mexicana de vanguardia bajo el concepto de cocina de autor.</p>	<p>Proyectos</p> <p>Rúbrica</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	

# ALTA COCINA MEXICANA

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

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

## ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X	X	

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

### 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
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>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>

<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	

Capacidad	Criterios de Desempeño
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>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>

<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	

# 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

<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	