

ASIGNATURA DE MIXOLOGÍA

1. Competencias	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.
2. Cuatrimestre	Noveno
3. Horas Teóricas	15
4. Horas Prácticas	45
5. Horas Totales	60
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	4
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno desarrollará propuestas alternativas de cocteles a través de las técnicas y equipo de mixología para contribuir a la oferta gastronómica.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Introducción a la mixología.	5	15	20
II. Técnicas aplicadas a la mixología.	10	30	40
	15	45	60


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

MIXOLOGÍA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Introducción a la mixología
2. Horas Teóricas	5
3. Horas Prácticas	15
4. Horas Totales	20
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno preparará insumos de mixología para crear bebidas.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Antecedentes de la mixología.	Reconocer el concepto de Mixología. Identificar el origen y la evolución de la Mixología.		Analítico Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Ético Asertivo Puntualidad

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


Características organolépticas de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas.	Describir las características organolépticas de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas: sabor, apariencia, olor, textura.	Detectar las características organolépticas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.	Analítico Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Ético Asertivo Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente
Insumos de mixología	<p>Describir los insumos de la mixología:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sales y azúcares - Jarabes Sirups - Aromáticos - Hielo - Biters - Shrub - Macerados - Infusiones - Oleos <p>Explicar el procedimiento de producción de insumos en la mixología.</p>	Preparar insumos de mixología.	Analítico Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Ético Asertivo Puntualidad

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

MIXOLOGÍA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de prácticas de laboratorio realizará catálogo que incluyan:</p> <ul style="list-style-type: none">• Una línea de tiempo de la evolución de la mixología.• Fichas descriptivas de las características organolépticas de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas y de los insumos de mixología. <p>- Recetas de insumos de mixología</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Comprender el origen y la evolución de la mixología.2. Comprender las características organolépticas de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas3. Identificar los insumos de mixología.4. Comprender el procedimiento de producción de insumos de mixología.	<p>Ejercicios prácticos Rúbricas</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


MIXOLOGÍA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Prácticas en laboratorio equipos colaborativos	Computadora Equipo multimedia Material impreso equipo de laboratorio de mixología

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

MIXOLOGÍA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	II. Técnicas aplicadas a la mixología
2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	30
4. Horas Totales	40
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno desarrollará técnicas de mixología molecular para la conformación de cocteles.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Métodos y tendencias de mixología	<p>Reconocer los métodos de elaboración de cocteles y su equipo: batidos, licuados, directos, refrescados, mezclados y edificados.</p> <p>Identificar tendencias de mixología: Deconstrucción, de presentación, de autor, fusión.</p>		<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


Técnicas de mixología	<p>Describir las técnicas con el uso de aditivos: Esferificación, emulsiones, gelificación.</p> <p>Describir las técnicas con el uso de temperaturas.</p>	Elaborar cocteles con técnicas de mixología.	<p>Analítico Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Ético Asertivo Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente</p>
-----------------------	---	--	---

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

MIXOLOGÍA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Elaborará cocteles con bebidas alcohólicas y no alcohólicas y entregará un catálogo de mixología que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none">- Fichas técnicas de los cocteles:<ul style="list-style-type: none">> Ingredientes y aditivos> Procedimiento y técnicas de mixología.> Equipo e instrumentos> Fotografía> Tendencia- Conclusiones	<ol style="list-style-type: none">1. Identifica los ingredientes complementarios para la mixología.2. Comprender las técnicas de presentación de cocteles.3. Comprender el procedimiento de elaboración de cocteles con las técnicas de mixología.	<p>Ejercicios prácticos Rúbricas</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


MIXOLOGÍA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Prácticas en laboratorio equipos colaborativos	Computadora Equipo multimedia Material impreso equipo de laboratorio de mixología

ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

MIXOLOGÍA

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


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Diagnosticar los recursos humanos, materiales, técnicos y financieros a través del análisis de puestos y funcionalidad de los equipos, estados financieros básicos y normatividad aplicable para determinar y optimizar los recursos.</p>	<p>Elabora el diagnostico de los recursos e integra el reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Recursos Humanos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Análisis de puestos: Funciones, habilidades, capacidades, aptitud, actitud y perfil del puesto - Diagnóstico de necesidades de capacitación <p>B) Recursos materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inventarios de instalaciones, equipo y materia prima: uso, manejo, utilidad y vida probable. <p>C) Recursos Financieros:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Análisis de costos de: producción y operación - Estados financieros básicos: controles internos de las áreas funcionales <p>D) Recursos Técnicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Software -El menú del establecimiento -Inventarios -Ingeniería de procesos <p>E) Normatividad aplicable:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Licencias y permisos de operación.

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

Planear los recursos humanos, materiales, técnicos y financieros considerando el diagnóstico de necesidades de recursos, la normatividad aplicable, herramientas de planeación estratégica y desarrollo organizacional, así como la elaboración de presupuestos e indicadores, para el cumplimiento de los objetivos de la organización.

Elabora la planeación e integra un reporte con lo siguiente:


- A) Filosofía organizacional
- B) Objetivos: operacionales, tácticos y estratégicos.
- C) Planes y programas de las áreas funcionales: líneas de acción, contingencias y puntos críticos de control:
 - recursos humanos: inducción y capacitación del personal
 - recursos materiales: compras, insumos, infraestructura y mantenimiento preventivo y correctivo
 - recursos financieros: presupuestos ingresos y egresos y proyecciones
- D) Ingeniería de procesos:
 - I. Manuales operacionales de cocina, almacén, compras, área de servicio al cliente, bar, contraloría y administración:
 - Funciones, objetivos, alcance y unidad responsable
 - Estructura orgánica de las áreas
 - Marco normativo
 - Áreas funcionales
 - Tiempos y movimientos de las áreas
 - Diagramas de flujo de las áreas: cocina, almacén, compras, comedor, bar, contraloría y administración
 - Cronograma de actividades
 - Formatos aplicables
 - Establecer puntos críticos de control
- E) Listas de verificación de las áreas funcionales.
- F) Establecer indicadores de las áreas funcionales:
 - Producción
 - Desempeño
 - Calidad

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


MIXOLOGÍA

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Ignacio Doménech	2007	<i>El Arte del Cocktelero Europeo</i>	Madrid	España	Maxtor
Fernando Castellón	2007	<i>El Gran Libro de los Cócteles</i>	Madrid	España	El Drac
Leo Coyote, José María Gotarda	2012	<i>Alquimia Fría, Dry Martini: Historias Leyendas y Recetas originales</i>	Madrid	España	Alrevés
Briseño, Alberto	2007	<i>El Placer de los Cocteles</i>	Lima	Perú	Briceño Editores
Contreras Delgado, Camilo. Ortega, Isabel	2005	<i>Bebidas y Regiones, Historia e impacto de la cultura etílica en México</i>	México	D.F.	Plaza y valdés editores
De las Muelas, Javier, , España, Planeta	2011	<i>Cocktails and Drinks Book: El universo de los cocktails por el artífice del Dry Martini Cosmopolitan Bar</i>	Madrid	España	Planeta
Achatz G, Kokonas Nick	(2018)	<i>The aviary cocktail book</i>	Chicago	Estados Unidos de América	The Alinea Group

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

Day Alex, Fauchald	(2018)	<i>Cocktail Codex: Fundamentals, formulas, evolutions</i>		Estados Unidos de América	Ten Speed Press
Whiley Matt	(2017)	<i>The modern cocktail: Innovation + flavor</i>		Estados Unidos de América	Jacqui small
Dietsch Michael	(2016)	<i>Shrubs: An Old- fashioned drink for modern times</i>		Estados Unidos de América	Countryman Press
Bitterman Mark	(2015)	<i>Bitterman's Field Guide to Bitters & Amari</i>		Estados Unidos de América	Andrews McMeel Publishing
Varios	(2014)	<i>El arte de la mixología</i>	Barcelona	España	Parragon

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	