

1.- DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Bases Culinarias
Carrera:	Gastronomía
Clave de la asignatura:	GSX-1002
Créditos:	1-5-6

2.- PRESENTACIÓN

Caracterización de la asignatura.

La asignatura de bases culinarias aporta al perfil del alumno de gastronomía, conocimientos acerca de los métodos de cocción y de las salsas madres fondos, favoreciendo el desarrollo de las competencias para el campo laboral, determinando el manejo y uso de los métodos de la gastronomía.

Las consideraciones para integrar los contenidos asumen criterios de una formación conveniente que permitan al profesional atender la realidad y necesidades de la empresa, gestionando programas que fortalezcan la seguridad e higiene sobre la base del conocimiento y conceptos básicos en la gastronomía.

Intención didáctica

El presente temario agrupa los contenidos en seis unidades siendo la primera de Fondos para pasar a una segunda denominada salsas madres, la tercera unidad sopas, la cuarta técnicas de cocción y la quinta cocina fría.

En la primera unidad temática se da lugar a la introducción de fondos utilizados en la gastronomía, abordando conceptos, esquemas, descripción, tipos de fondos y sus características.

En la segunda unidad temática se estudian las salsas madres abordando conceptos históricos, fechas, personajes importantes del ámbito gastronómico, propósitos y usos.

La tercera unidad temática se relaciona con las sopas, abordando la utilización de fondos, historia de las sopas, definiciones y su clasificación.

Para la cuarta unidad temática se ven las técnicas de cocción abordando conceptos, esquemas, productos y preparaciones de recetas utilizando los métodos de cocción.

Por último, en la quinta unidad temática se estudia a la cocina fría, abordando conceptos, productos, técnicas, preparaciones, definiciones y tipos de ensaladas.

En correspondencia a los niveles de dominio que propone la asignatura de bases culinarias, se sugieren las actividades que comprenden la investigación, explicación, análisis, clasificación y la sistematización de los conocimientos básicos de la gastronomía, las cuales se asocian con sugerencias didácticas y desarrollo de competencias profesionales, para fomentar, inducir, coordinar y supervisar las actividades de aprendizaje para el desarrollo de las competencias específicas.

3.- COMPETENCIAS A DESARROLLAR

Competencias específicas	Competencias genéricas
<p>Conocer y aplicar técnicas básicas culinarias de las cuales se derivan otras técnicas para la preparación de platillos más elaborados</p> <p>Desarrollar la habilidad de realizar diferentes cortes básicos</p> <p>Conocer y aplicar las diferentes técnicas de cocción en el tratamiento de verduras</p> <p>Conocer y aplicar las técnicas utilizadas en la preparación de alimentos fríos y calientes, utilizando el equipo apropiado</p>	<p>Competencias instrumentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de análisis, síntesis y abstracción. • Capacidad de comunicación oral y escrita. • Habilidad en el uso de tecnologías de información y comunicación. • Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas. • Capacidad para gestionar y formular proyectos. <p>Competencias interpersonales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para trabajar en equipo. • Capacidad crítica y autocrítica. • Compromiso ético. <p>Competencias sistémicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Habilidades de investigación. • Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. • Liderazgo. • Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad). • Iniciativa y espíritu emprendedor. • Búsqueda de logro.

4.- HISTORIA DEL PROGRAMA

Lugar y fecha de Elaboración ó revisión	Participantes	Observaciones
Instituto Tecnológico Superior De Puerto Vallarta, Jalisco. 10 al 14 de Agosto del 2009.	Representantes del Instituto de Bahía de Banderas, Valle de Bravo, Puerto Vallarta.	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico De Mazatlán, Sinaloa. 23 al 27 de Noviembre del 2009.	Representantes del Instituto de Valle de Bravo, Puerto Vallarta.	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico De Villahermosa, Tabasco. 24 al 28 de Mayo del 2010.	Representantes del Instituto de Valle de Bravo, Puerto Vallarta	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta. Junio de 2010	Representantes del Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta, Instituto Tecnológico de Chihuahua.	Análisis y enriquecimiento del programa de estudio propuesto, durante la Reunión Nacional de Diseño Curricular de la carrera de Gastronomía.

5.- OBJETIVO GENERAL DEL CURSO (Competencias específicas desarrolladas del curso)

- Conocer y aplicar técnicas básicas culinarias de las cuales se derivan otras técnicas para la preparación de platillos más elaborados
- Desarrollar la habilidad de realizar diferentes cortes básicos
- Conocer y aplicar las diferentes técnicas de cocción en el tratamiento de verduras
- Conocer y aplicar las técnicas utilizadas en la preparación de alimentos fríos y calientes, utilizando el equipo apropiado

6.- COMPETENCIAS PREVIAS

- Conocer y manejar utensilios básicos y especializados para cortes básicos
- Conocer las características de las frutas y verduras que utilizará en el aprendizaje de la decoración con las mismas
- Describir y seleccionar los ingredientes para la preparación en la cocina caliente y fría

7.- TEMARIO: Aplicación de las técnicas culinarias II

Unidad	Tema	Subtema
1	Fondos	<ul style="list-style-type: none">1.1 Fondos: blancos y oscuros1.2 Definición1.3 Elementos que componen un fondo1.4 Tipos de fondo<ul style="list-style-type: none">1.4.1 Método básico de preparación1.4.2 Método para blanquear huesos1.4.3 Método para sudar ingredientes1.4.4 Método para dorar huesos y mirepoix1.4.5 Soluciones para reparar fondos
2	Salsas madres , integrales e independientes	<ul style="list-style-type: none">2.1 Definición<ul style="list-style-type: none">2.1 .1 Propósitos y usos2.1.2 Puntos a considerar en la selección de una salsa2.2 Clasificación general de las salsas<ul style="list-style-type: none">2.2.1 Salsas madres2.2.2 Salsa integral2.2.3 Salsa independiente2.3 Salsas madres<ul style="list-style-type: none">2.3.1 Clasificación de salsas madres2.4. Salsas blancas<ul style="list-style-type: none">2.3.3 Salsa bechamel y derivadas2.3.4 Salsa Veloute y derivadas2.5 Salsas oscuras<ul style="list-style-type: none">2.5.1 Salsa española.- Salsa demi glace2.5.2 Salsa de jitomate y derivadas2.5.3. Salsa Holandesa y derivada

Unidad	Tema	Subtema
3	Sopas	<ul style="list-style-type: none"> 3.1 Introducción a las sopas <ul style="list-style-type: none"> 3.1.2 Importancia 3.1.3 Definición 3.2 Historia de las sopas 3.3 Planificación de sopas en un menú y principios básicos de <ul style="list-style-type: none"> 3.3.1 Operación de sopas en un servicio de alimentos 3.4 Clasificación general de las sopas 3.5 Definición de caldo 3.6 Potajes 3.7 Definición de consomé <ul style="list-style-type: none"> 3.7.1 Diferencia entre fondo, caldo, consomé 3.7.2 Preparaciones en las que se utiliza consomé 3.8 Definición de clarificación <ul style="list-style-type: none"> 3.8.1 Función específica de los ingredientes que intervienen en la clarificación 3.8.2 Características organolépticas de los consomés 3.9 Sopas claras 3.10 Definiciones de crema <ul style="list-style-type: none"> 3.10.1 Técnicas de preparación 3.11 Términos clásicos que asignan a las sopas dependiendo del ingrediente principal 3.12 Sopas de purés 3.13 Bisques 3.14 Características organolépticas de un bisque <ul style="list-style-type: none"> 3.14.1 New England clam chowder 3.15 Sopas especiales 3.16 Sopas frías

Unidad	Tema	Subtema
4	Técnicas de cocción	<p>4 Introducción a técnicas y métodos de cocina caliente</p> <p>4.1 Cocción</p> <p>4.2 Graso</p> <p> 4.2.1 Salteado</p> <p> 4.2.2 Metodología del salteado</p> <p> 4.2.3 Cortes para saltear</p> <p>4.3 Seco</p> <p> 4.3.1 Grill- asar – broil</p> <p> 4.3.2. Definición</p> <p> 4.3.3 Cortes para el grill</p> <p>4.4 Húmedo</p> <p> 4.3.5 Al vapor</p> <p>4.5 Mixtos</p> <p> 4.5.1 Estofado</p> <p> 4.5.2 Blanquette</p> <p> 4.5.3 Bouillabaisse</p> <p> 4.5.4 Método</p> <p> 4.5.5 Rostizado, hervido, al vapor, parrilla o braseado, pochado, horneado, asado, frito, empanizado, guisado, ahumado, baño maría, estofado, etc.)</p> <p>4.7 Información general</p> <p> 4.6.1 Cortes y pesos:</p> <p> 4.6.2 Términos de carne:</p>
5	cocina Fría	<p>5 ENSALADAS</p> <p>5.1 Definición de ensalada</p> <p>5.2 Características:</p> <p>5.3 Tipos de ensalada:</p> <p>5.4 Clasificación</p>

8. SUGERENCIAS DIDÁCTICAS (desarrollo de competencias genéricas)

- Requerir al alumno el uso del uniforme y equipo apropiado para cada actividad que se programe.
- Solicitar al alumno que, antes de iniciar con cada unidad, investigue todo lo relacionado con el tema, con el fin de despertar su interés por la aplicación del conocimiento.
- Enfatizar en las clases la utilización de los conocimientos adquiridos previamente, en esta y otras asignaturas.
- Destacar en todas las actividades la importancia de las actitudes que se deben tener en la cocina (responsabilidad, respeto, honestidad, etc.), además del seguimiento de normas de seguridad e higiene.
- Cuestionar constantemente al estudiante sobre la toma de decisiones en cuanto a la utilización de diferentes opciones de ingredientes, en recetas que no sean rígidas, o en aspectos teóricos como temperaturas, tipos de cocción, características de los insumos elegidos, uso de los equipos, etc.
- Propiciar por parte del profesor, experiencias vivenciales al abordar cada una de las unidades, para lograr el aprendizaje significativo.

9.- SUGERENCIAS DE EVALUACIÓN

La evaluación del presente programa debe ser diagnóstica, continua y sumativa, es decir haciendo valoraciones durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje y al final del curso considerando la competencia adquirida como producto, todo esto con base en las actividades de aprendizaje realizadas por el alumno, tales como:

- Prácticas en hoteles especializados, adecuado a la cocina.
- Reportes escritos de las observaciones hechas durante las actividades prácticas (recetas)
- Investigaciones en fuentes de información plasmadas por escrito.
- Exposiciones en forma individual y grupal de algunos de los temas del programa.
- Descripción de experiencias concretas basadas en situaciones o fenómenos reales organizacionales
- Exámenes escritos y prácticos en donde el alumno maneje aspectos de la gastronomía.
- Interrogatorio directo.

Entregar portafolio de evidencias en función de las actividades de aprendizaje (recetario o manual)

10.- UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad 1: Fondos

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Comprender la historia y aplicar las técnicas culinarias utilizadas de gastronomía.</p> <p>Describir la característica de un fondo.</p> <p>Identificar los distintos tipos de fondos.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer la clasificación de los fondos• Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior (la clasificación de los fondos)• Indagar acerca de la utilización de los fondos en un hotel, restaurante y sus características para su aplicación.

Unidad 2: Salsas madres.

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Identificar las salsa madres, especiales, independientes Aplicar los organigramas de la las salsas madres y sus derivadas.</p> <p>Comprender la historia y la evolución de las ensaladas.</p> <p>Indagar sobre las técnicas y sus derivados de las salsas madres.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer el origen, de las salsas madres.• Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior• Indagar acerca de la historia y personajes que destacaron en la creación de las salsas madres que se utilizan en la gastronomía actual.• Elaborar una cronología de las derivaciones de las salsas madres más relevantes de la gastronomía

Unidad 3: Sopas

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Aplicar los conocimientos en la elaboración de un menú de tres tiempos ensalada, sopa, plato fuerte.</p> <p>Comprender la historia y la evolución de las sopas</p> <p>Comprender la historia y aplicar las técnicas culinarias utilizadas de gastronomía.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer la clasificación de las sopas.• Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior• Indagar acerca de la historia de las sopas y sus características para su aplicación.• Realizar practica de sopas frías, consomés, potajes.

Unidad 4: Técnicas de cocción

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Aplicar las técnicas, métodos de cocción en productos cárnicos</p> <p>Aplicar los conocimientos en la elaboración de un menú de tres tiempos ensalada, sopa, plato fuerte.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer el origen de los métodos de cocción• Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior• Indagar acerca de las técnicas gastronómicas y sus características para su aplicación de técnicas de cocción.

Unidad 5: Cocina fría

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Identificar las distintas vinagretas y su porción básica Comprender la historia y la evolución de las ensaladas.	<ul style="list-style-type: none">• Indagar acerca de las técnicas gastronómicas y las características de la cocina fría para su aplicación.• Desarrollar distintos tipos de ensaladas utilizando las clasificaciones de cada una de ellas.• Preparar platillos aplicando los cortes de verduras en ensaladas ,

11. FUENTES DE INFORMACIÓN

1. Diccionario de los Alimentos. Rafael Aguirre Ruíz. Editorial Limusa. México 1998
2. Diccionario De La Gastronomía. Carlos Delgado. Alianza. Madrid 1996
3. Diccionario Enciclopédico De Gastronomía Mexicana. Ricardo Muños Zúñiga. Editorial Clío. México 2002
4. The Professional Chef Whily Jhon & Son. Editorial Culinary Institute of América, New York.
5. Conceptos Básicos Sobre Cocina Principios Culinarios. Rafael Aguirre Ruíz. Editorial Limusa, México 1988.
6. Arte Culinario Bases Y Procedimientos. Graciela Martínez de Flores Escobar. Editorial Limusa. México 1995.
7. Introducción A La Gastronomía. Paulina Monroy de Sada. Editorial Limusa. México 2000
8. Manual del Arte Culinario. Leticia García Atilano, Mauricio Rotti. Editorial Trillas. México 2005

12. PRÁCTICAS PROPUESTAS:

- Investigación de campo (restaurantes y hoteles) sobre la clasificación, proceso de elaboración y usos de los diferentes fondos y salsas.
- Elaboración de fondos
- Elaboración de salsas
- Preparación de alimentos propios de la cocina caliente
- Preparación de alimentos propios de la cocina fría
- Preparación de sopas frías y calientes con diferentes ingredientes
- Elaboración de un glosario, recetario o álbum con información e imágenes