

1.- DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Cocina Mexicana
Carrera:	Gastronomía
Clave de la asignatura:	GSX-1006
(Créditos) SATCA ¹	1-5-6

2.- PRESENTACIÓN

Caracterización de la asignatura.

La asignatura de Cocina Mexicana, aporta al perfil del alumno en gastronomía, conocimientos acerca de los distintos tipos de platillos típicos, regionales y métodos de cocción, fortaleciendo el desarrollo de competencias. Las consideraciones para integrar los contenidos asumen criterios de una formación conveniente para su desempeño profesional.

Intención didáctica.

El presente temario agrupa los contenidos en cinco unidades, la primera trata del origen de la cocina mexicana, la segunda aborda la cocina tradicional, la tercera cocina contemporánea, la cuarta alta cocina mexicana y por último, la quinta dulces y postres.

La primera unidad contiene una introducción histórica de la cocina mexicana abordando conceptos, esquemas, descripciones, ingredientes y características.

En la segunda unidad se da lugar a platillos regionales, típicos, abordando conceptos históricos, lugares, fechas, personajes importantes de ámbito gastronómico, propósitos y usos.

En la tercera unidad se estudia a la cocina contemporánea, abordando el uso de técnicas modernas con ingredientes regionales.

En la cuarta unidad se analizan las tendencias de platillos gourmet mexicanos abordando conceptos, esquemas, productos, preparación de recetas utilizando los métodos de cocción y montajes de platillos.

Por último, en la quinta unidad se ve lo referente a los dulces, abordando conceptos, productos, técnicas, preparaciones, definiciones y los diferentes tipos que existen.

¹ Sistema de asignación y transferencia de créditos académicos

En correspondencia a los niveles de dominio que propone la asignatura Cocina Mexicana, se sugieren actividades que comprenden la investigación, explicación, análisis, clasificación y sistematización de los conocimientos básicos de la gastronomía, actividades que se asocian con sugerencias didácticas y desarrollo de competencias profesionales.

3.- COMPETENCIAS A DESARROLLAR

<p>Competencias específicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas culinarias utilizadas en gastronomía. • Identificar los equipos de la cocina mexicana. • • Describir las características de los platillos regionales. • Identificar los distintos tipos de platillos regionales. • Elaborar dulces regionales • Identificar la evolución de la cocina contemporánea. • Aplicar técnicas en la elaboración de patillos mexicanos. • Aplicar conocimiento de las sopas, potajes y caldos. • Identificar la historia de cada platillo típico. • Identificar los métodos de cocción y su aplicación en la cocina mexicana. • Identificar las distintas recetas y su porción básica • . 	<p>Competencias genéricas:</p> <p>Competencias instrumentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de análisis y síntesis • Capacidad de organizar y planificar • Conocimientos básicos de la carrera • Comunicación oral y escrita • Habilidades básicas en manejo de la computadora • Habilidad para buscar y analizar información proveniente de fuentes diversas • Solución de problemas • Toma de decisiones. <p>Competencias interpersonales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad crítica y autocrítica • Trabajo en equipo • Habilidades interpersonales <p>Competencias sistémicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica • Habilidades de investigación • Capacidad de aprender • Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad) • Habilidad para trabajar en forma autónoma •
---	---

4.- HISTORIA DEL PROGRAMA

Lugar y fecha de elaboración o revisión	Participantes	Observaciones (cambios y justificación)
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(S) GENERAL(ES) DEL CURSO (competencias específicas a desarrollar en el curso)

- Identificar la cocina mexicana desde sus inicios, resaltando lo más relevante de cada región; así como los elementos que se conservan hasta hoy en día y que caracterizan la gastronomía regional.
- Aplicar las técnicas gastronómicas para la elaboración de platillos de cocina tradicional, contemporánea, alta cocina mexicana, así como postres y dulces regionales.

6.- COMPETENCIAS PREVIAS

- Aplicar técnicas culinarias utilizadas en la gastronomía.
- Identificar las características de las especias e hierbas utilizadas en la cocina mexicana.
- Identificar la relación que tienen la historia de la gastronomía con la gastronomía mexicana y contemporánea. Identificar las regiones en que se divide la República Mexicana y las características de su folklor, platillos típicos y tradiciones.

7.- TEMARIO

Unidad	Temas	Subtemas
1	Origen de la Cocina Mexicana	1.1 Época Prehispánica 1.2 Ingredientes nacionales 1.3 Ingredientes traídos por los españoles
2	Cocina Tradicional	2.1 Antojitos Mexicanos (Tacos, Tamales, Gorditas, Tostadas, Sopes etc.) 2.2 Platillos Regionales (Cochinita pibil, Chiles en Nogada, Mole, Pescado a la veracruzana, Machaca, Cabrito, Pozole etc.) bebidas regionales.
3	Cocina Contemporánea	3.1 Indicios de la Cocina contemporánea mexicana 3.2 Fusionada con otras cocinas en el mundo 3.3 Tex-Mex
4	Alta cocina mexicana	4.1 Alta cocina mexicana 4.2 Ingredientes y especias 4.3 Tendencias en la preparación de platillos mexicanos
5	Postres y Dulces Mexicanos	5.1 Origen e Ingredientes de los Postres y Dulces Mexicanos 5.2 Preparación de Postres Mexicanos 5.3 Dulces mexicanos y conservas

8.- SUGERENCIAS DIDÁCTICAS (desarrollo de competencias genéricas)

- Lecturas sobre la geografía y gastronomía de México
- Pláticas con un Chef de una empresa gastronómica de cocina mexicana.
- Requerir al alumno el uso de uniforme y equipo apropiado para cada actividad que se programe.
- Solicitar al alumno que previo al inicio de la unidad, investigue todo lo relacionado con el tema. Esto con el fin de despertar su interés por la aplicación del conocimiento.
- Destacar en todas las actividades la importancia de las actitudes que se debe tener en la cocina: responsabilidad, respeto, honestidad, etc., además del seguimiento de normas de seguridad e higiene.
- Utilizar medios audiovisuales para una mejor comprensión del estudiante.
- Propiciar el uso de las nuevas tecnologías en el desarrollo de la asignatura (procesador de texto, hoja de cálculo, power point, Internet, etc.).

9.- SUGERENCIAS DE EVALUACIÓN

- La evaluación del presente programa debe ser diagnóstica, continua y sumativa, es decir, haciendo valoraciones durante todo el proceso 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:
- Practicas en restaurantes especializados.
- Reportes escritos de las observaciones hechas durante las actividades prácticas (recetas).
- Investigación y exposición de trabajos relacionados con los temas impartidos.
- Exámenes escritos y prácticos en donde el alumno maneje aspectos de la gastronomía tradicional mexicana, contemporánea, alta cocina mexicana y postres y dulces.
- Interrogatorio directo.
- Portafolio de evidencias en función de las actividades de aprendizaje.

10.- UNIDADES DE APRENDIZAJE

UNIDAD 1: ORIGEN DE LA COCINA MEXICANA

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Comprender el origen de la cocina mexicana así como identificar y utilizar sus ingredientes principales en el diseño de platillos.	<ul style="list-style-type: none">• Investigar antecedentes históricos de la cocina mexicana• El maestro proporciona todos los ingredientes básicos y antiguos dentro de la gastronomía mexicana• Se elaboran platillos prehispánicos a base de maíz• El alumno presenta un portafolio con las evidencias glosario y el índice de los diferentes principales ingredientes mexicanos.

UNIDAD 2: COCINA TRADICIONAL MEXICANA

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Preparar platillos típicos de cada región y antojitos mexicanos.	<ul style="list-style-type: none">• Diseño de la práctica en el área• Aprender las diferentes técnicas de la cocina tradicional mexicana• Dominar la cocina tradicional mexicana y sus diferentes formas de preparación• Realizar diferentes platillos en el laboratorio de gastronomía junto con el instructor, que convienen los diferentes ingredientes de la cocina tradicional mexicana• Elaborar un glosario con términos utilizados en la cocina tradicional mexicana, los utensilios que se requieren, insumos, condimentos, etc.

UNIDAD 3: COCINA CONTEMPORANEA

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Comprender e identificar las tendencias de la cocina contemporánea mexicana, así como la elaboración de estos platillos.</p> <p>Realizar diferentes propuestas gastronómicas.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Diseño de la práctica en el área• Aprender las diferentes técnicas• Dominar la cocina Tex Mex y sus diferentes formas de preparación• Realizar diferentes platillos en el laboratorio de gastronomía junto con el instructor, que convienen los diferentes ingredientes traídos de otros países• Elaborar un glosario con términos utilizados en la elaboración de estos platillos así como de los utensilios especializados que se requieren.

UNIDAD 4: ALTA COCINA MEXICANA

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Identificar la definición de Alta Cocina Gastronómica</p> <p>Diseñar platillos de la alta cocina mexicana.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Investigación de alta cocina mexicana• Elaboración de platillos en llevados a cabo en el laboratorio de gastronomía• Glosario y definición de los diferentes temas• Identificar los diferentes ingredientes y especias dentro de la alta cocina gastronómica, elaborar apuntes de ello.• Estar a la vanguardia de las nuevas tendencias de los platillos de la alta cocina mexicana identificarlos y llevarlos a cabo, así como elaborar lista de ingredientes que pueden ser fusionados para llegar a realizar una alta cocina gastronómica

UNIDAD 5: POSTRES Y DULCES MEXICANOS

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Elaboración de repostería y dulces mexicanos.	<ul style="list-style-type: none">• Diseño de la práctica en el área• Aprender las diferentes técnicas• Realizar cada uno de los diferentes postres típicos mexicanos en el laboratorio de gastronomía.• Elaborar un glosario con términos utilizados en la elaboración de postres y pasteles, así como de los utensilios especializados que se requieren.

11.- FUENTES DE INFORMACIÓN

1. Diccionario de los Alimentos. Rafael Aguirre Ruíz. Editorial Limusa. México 1998
2. Cocina Mexicana. Jesús Felipe Gallegos. Editorial Mexicana. México 1984
3. Cocina Mexicana e Internacional. María de Lourdes ortega Rivera. Editorial Trillas, México 2000.
4. El Cocinero mexicano México, 1831. Anónimo. CONACULTA. México 2000
5. Diccionario De La Gastronomía. Carlos Delgado. Alianza. Madrid 1996
6. Diccionario Enciclopédico De Gastronomía Mexicana. Ricardo Muños Zúñiga. Editorial Clío. México 2002
7. The Professional Chef. Whily John & Son. Editorial Culinary Institute of América, New York.
8. Conceptos Básicos Sobre Cocina Principios Culinarios. Rafael Aguirre Ruíz. Editorial Limusa, México 1988.
9. Arte Culinario Bases Y Procedimientos. Graciela Martínez de Flores Escobar. Editorial Limusa. México 1995.
10. Introducción A La Gastronomía. Paulina Monroy de Sada. Editorial Limusa. México 2000
11. Manual del Arte Culinario. Leticia García Atilano, Mauricio Rotti. Editorial Trillas. México 2005
12. Tratado de Alimentos y Bebidas I, II y III. Ron Reynoso. Editorial Limusa. México
13. El Gran Libro De Los Cocteles. Pozuelo Talavera, Juan. Editorial Euro, 2004.
14. El Arte De La Coctelería. Luigui Marcialis, Editorial Bilbos Balear. México 2001
15. Cocteles. Jorge Arturo Ranashiro. Editorial Lexus. España 2005.
16. Y La Comida Se Hizo (Técnicas)1, 2, 3 y 4. Beatriz L. Fernández. Editorial Trillas. México
17. Galletas recetario internacional. Nancy Baggett, tr. Mayra Lerma Ortiz. Editorial Noriega México 1993
18. Procesos de pastelería y panadería. Nuria Pérez Oreja, Gustavo Mayor. Rivas, Víctor José Navarro. Editorial Madrid Paraninfo /Editorial Thomson Learning, España 2001.
19. La gran repostería paso a paso. Carlos Gispert (Dirección). Editorial Océano. España, 1993.

20. Algo más en la repostería y cocina pasteles, chocolates, panes, platos varios. Roger Sánchez, Editorial Trillas. México, 2000.
21. La gran enciclopedia del pan. Christine Ingram, Jennie Shapter. Editorial Hymnsa: Grupo Edipresse. Barcelona, 1999.
22. Gelatinas para toda ocasión. María de Lourdes Ortega Rivera. Editorial Trillas. 2001
23. La pastelería un arte en el arte. Alain Bour Juncker. Editorial Trillas. México 1994
24. Repostería. Juan Pozuelo Talavera, Miguel Ángel. Pérez Pérez. Editorial Thomson España 2002
25. La dulcería en Puebla. Adriana Guerrero Ferrer. Editorial CONACULTA. México 2000
26. Arte en pastelería mexicana Pasteles para ocasiones especiales. Marithe de Alvarado. Editorial Trillas, México 1992
27. La gran enciclopedia de la pastelería casera, Carole Clements; tr. Anna Ma. Gíl. Editorial Edipresse. Barcelona 1994
28. Antojería mexicana, Patricia Quintana, Editorial Océano. México 2003

12.- PRÁCTICAS PROPUESTAS

- Lecturas sobre la geografía y gastronomía de México
- Elaboración de platillos en llevados a cabo en el laboratorio de gastronomía.
- Pláticas con el Chef, de una empresa gastronómica de cocina mexicana
- Investigación y exposición de trabajos relacionados con los temas impartidos.
- Proyecto final (portafolio de evidencias sobre prácticas con documentos. reportes, fotografías, que evidencien su participación en las diferentes actividades de la asignatura.
- Elaboración de un glosario con términos utilizados en la alta cocina mexicana, en sus diferentes áreas; así como los utensilios que se requieren, insumos, condimentos, etc.