

## 1.- DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Escultura en Hielo y Mokimono
Carrera:	Gastronomía
Clave de la asignatura:	GSB-1012
Créditos:	1-4-5

## 2.- PRESENTACIÓN

### **Caracterización de la asignatura.**

La asignatura de escultura en hielo y mokimono, aporta al perfil, con reforzamiento en el arte de la cocina, 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 de la gastronomía, que permitan al profesional atender la realidad y necesidades de la empresa, gestionando programas que fortalezcan la seguridad e higiene con base en el conocimiento y conceptos básicos en la gastronómica.

### **Intención didáctica**

El presente temario agrupa los contenidos en cinco unidades siendo la primera de "introducción al arte" para pasar a una segunda denominada "escultura en hielo", la tercera unidad escultura en mantequilla, la cuarta escultura en azúcar, la quinta mokimono.

En la primera unidad temática se da lugar a la introducción, abordando la historia del arte, métodos utilizados en el arte, abordando conceptos, esquemas, descripción, Características fechas, personajes importantes dentro de arte y esculturas.

En la segunda unidad temática se da lugar a las bases de escultura en hielo para la elaboración centros de masa, esculturas en hielo abordando conceptos y técnicas de elaboración.

En la tercera unidad temática se da lugar a la escultura en mantequilla, abordando la utilización de historia, definiciones.

En la cuarta unidad temática se da lugar a las técnicas de elaboración de esculturas en azúcar abordando conceptos, esquemas, productos, preparaciones de recetas utilizando los métodos.

En la quinta unidad temática se da lugar a la técnica mokimono abordando conceptos, productos, técnicas, preparaciones, definiciones, diseños básicos cuadros.

En correspondencia a los niveles de dominio que propone la asignatura de aplicación gastronómicas dos, 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>Desarrolla e identifica la evolución histórica del arte para la creación esculturas en (hielo, mantequilla, azúcar, jabón) utilizando las diferentes técnicas de elaboración para presentación eventos temáticos y montajes de servicio buffet. Identificar los equipos para la escultura en hielo.</p> <p>Identificar las herramientas y utensilios de mokimono.</p> <p>Describir la característica de una escultura. Aplicar los conocimientos de la elaboración de esculturas de en azúcar.</p> <p>Identificar la evolución de escultura en mantequilla.</p> <p>Aplicar los procedimientos y técnicas de corte en hielo.</p> <p>Aplicar conocimiento en la elaboración técnica de jabón.</p> <p>Aplicar conocimiento en la elaboración de mokimono.</p> <p>Identificar las diferentes técnicas y temperaturas del azúcar.</p>	<p><b>Competencias instrumentales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de análisis, síntesis y abstracción.</li> <li>• Capacidad de comunicación oral y escrita.</li> <li>• Habilidad en el uso de tecnologías de información y comunicación.</li> <li>• Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas.</li> <li>• Capacidad para gestionar y formular proyectos.</li> </ul> <p><b>Competencias interpersonales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad para trabajar en equipo.</li> <li>• Capacidad crítica y autocrítica.</li> <li>• Compromiso ético.</li> </ul> <p><b>Competencias sistémicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Habilidades de investigación.</li> <li>• Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.</li> <li>• Liderazgo.</li> <li>• Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad).</li> <li>• Iniciativa y espíritu emprendedor.</li> <li>• Búsqueda de logro.</li> </ul>

#### 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.	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)

- Aplicar las diferentes técnicas en la elaboración de esculturas en hielo, mantequilla, azúcar, frutas y verduras.
- 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.

## 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 de postres.

## 7.- TEMARIO: Aplicación de las técnicas culinarias

Unidad	Tema	Subtema
1	Introducción a la arte.	1.1. Evolución histórica del concepto arte. 1.1.1. Estilos artísticos. 1.1.2. Tecnicas artísticas. 1.1.3. Estética y escultura.
2	Escultura en hielo	2.1. Introducción a la escultura en hielo. 2. 2. Composición del hielo. 2.2 .1Tecnica en jabones a escala 2.2.2 Herramientas y utensilios. 2.3 Diseño de esculturas técnicas de decoración con nieve iluminación y montaje para display.
3	Escultura en mantequilla	3.1 historia, indicios, tendencia y actualidad esculturas en mantequilla 3.2 Desarrollo en técnicas de dibujo y patrones a escala 3.2.1 Escultura en unisel técnicas de corte y proporción I 3.2.2 Esculturas básicas medias y avanzadas 3.2.3 Técnicas de esculturas , mantequilla y margarina
4	Escultura en azúcar	4.Historia del azúcar 4.1.1. Temperaturas del azúcar. 4.1.2. Técnica de la azúcar restirada. 4.1.3. Técnica de la azúcar colada. 4.1.4. Técnica de la azúcar soplada. 4.1.5. Esculturas básicas medias y avanzadas

Unidad	Tema	Subtema
5	Mokimono	5.1 Introducción al arte mokimono 5.1.1 Utensilios. 5.1.2 Principios para la decoración. 5.2. Técnicas para tornear y cortes básicos. 5.2.1 Elaboración de figuras plana(cascaras de fruta laminas de verduras) 5.2.2. Tallado dimensional en sandia y melón. 5.2.3. Esculturas de nabo y jícama 5.2.4. Nombres en sandia, centros de mesa, floreros. 5.3. Montajes temáticos.

### **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 por su parte 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 sanativa, 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 especializado, adecuado a la cocina.
- Reportes escritos de las observaciones hechas durante las actividades prácticas así (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 u o prácticos en donde el alumno maneje teóricamente 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: Introducción a la arte.

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<ul style="list-style-type: none"><li>• Comprenderá la historia y la evolución histórica del arte.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer la evolución del arte.</li><li>• Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior.</li><li>• Indagar acerca de la utilización de las esculturas en hielo en un hotel, restaurante y sus características para su aplicación.</li></ul>

## Unidad 2: escultura en hielo

<b>Competencia específica a desarrollar</b>	<b>Actividades de Aprendizaje</b>
Identificar los componentes del hielo. Aplicar la técnica de corte en el hielo. Comprender la historia y la evolución de las esculturas en hielo Indagar sobre las técnicas y sus derivados.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer el origen de las esculturas en hielo.</li><li>• Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior</li><li>• Indagar acerca de la historia y personajes que destacaron en la creación de esculturas en hielo.</li></ul>

## Unidad 3: escultura en mantequilla

<b>Competencia específica a desarrollar</b>	<b>Actividades de Aprendizaje</b>
Aplicar los conocimientos en la elaboración de esculturas en mantequilla Comprender la historia y la evolución de la mantequilla. Conocer la historia y aplicar las técnicas culinarias utilizadas en las esculturas en mantequilla.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer la clasificación de las mantequillas.</li><li>• Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior</li><li>• Indagar acerca de la historia y sus características para su aplicación.</li><li>• Realizar esculturas en mantequilla.</li></ul>

## Unidad 4: escultura en azúcar

<b>Competencia específica a desarrollar</b>	<b>Actividades de Aprendizaje</b>
Aplicar las técnicas, y temperaturas del azúcar Aplicar los conocimientos en la elaboración de la técnica de azúcar restirada.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer el origen de la azúcar y sus componentes.</li><li>• Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior</li><li>• Indagar acerca de las técnicas gastronómicas y sus características para su aplicación de técnicas de cocción del azúcar.</li></ul>

## Unidad 5: arte en mokimono

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Clasificar los distintos tipos de cortes. Comprender la historia y la evolución del arte mokimono. Aplicar la técnica de cortes y elaboración de fruteros , centros de mesa, cuadros, paisajes	<ul style="list-style-type: none"><li>• Indagar acerca de las técnicas gastronómicas y las características del arte mokimono.</li><li>• Desarrollar distintos tipos de cortes en el arte mokimono.</li><li>• Preparar esculturas y cuadros con la técnica de mokimono.</li></ul>

### 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. Arte Culinario Bases Y Procedimientos. Graciela Martínez de Flores Escobar. Editorial Limusa. México 1995.
6. Manual del Arte Culinario. Leticia García Atilano, Mauricio Rotti. Editorial Trillas. México 2005
7. El Arte De La Coctelería. Luigui Marcialis, Editorial Bilbos Balear. México 2001
8. Decoración en la mesa de OFELIA AUDRY editorial trillas. 1998 caramelo chocolate, mantequilla.

### PRACTICAS PROPUESTAS:

- Investigación de campo (restaurantes y hoteles) sobre la clasificación, proceso de elaboración de esculturas en hielo, mantequilla, azúcar.
- Elaboración de esculturas en mantequilla, azúcar
- Elaboración de centros de mesas
- Preparar esculturas y cuadros con la técnica de mokimono