

1. Datos Generales de la asignatura

Nombre de la asignatura:	Bases Culinarias
Clave de la asignatura:	GSX-1002
SATCA¹:	1-5-6
Carrera:	Gastronomía

2. Presentación

Caracterización de la asignatura
<p>La asignatura de Bases Culinarias aporta al perfil del estudiante de Gastronomía conocimientos firmes acerca de las preparaciones preliminares, los métodos de cocción, las mezclas, fondos, salsas y pastelería; enfocados a la adquisición de un perfil técnico profesional requerido por el mercado laboral.</p> <p>Dicho perfil técnico profesional reforzará los conocimientos transversales adquiridos a lo largo de la carrera.</p>
Intención didáctica
<p>La asignatura se compone de cinco bloques temáticos.</p> <p>Siendo la primera unidad preparaciones preliminares. El docente enseña los diferentes cortes de frutas, verduras, carnes y aves respetando las diferentes normas de calidad. El estudiante reproducirá los contenidos enseñados durante la realización de un platillo y en última instancia, el alumno realizará una investigación sobre los productos y procesos que intervienen en la preparación de dicho platillo.</p> <p>En esta segunda unidad el docente enseña los diferentes métodos de cocción, así como los procesos físico-químicos que ocurren. El estudiante aplicará el resultado de su aprendizaje en la realización de platillos. Y en última estancia el estudiante realizará una investigación sobre los productos y procesos físico-químicos que habrán tenido lugar en la realización del platillo.</p> <p>En la tercera y cuarta unidad se aborda los diferentes fondos, mezclas y salsas que son la base de todas las demás cocinas. El docente enseña los diferentes fondos, mezclas y salsas explicando los diferentes procesos físico-químicos siempre y cuando ocurren. En una segunda etapa el alumno aplicará el resultado de esta enseñanza en la realización de un</p>

¹ Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos Académicos

platillo y en última estancia el estudiante realiza una investigación sobre los procesos y productos utilizados y deberá ser capaz de esquematizar los diferentes procesos de elaboración de los fondos, mezclas y salsas.

En la quinta unidad se dará las bases de la pastelería. El profesor enseña las diferentes masas y salsas base, así como la realización de petit fours más utilizados en la pastelería. En una segunda etapa el alumno aplica lo aprendido en la realización de una parte de un menú.

Puede ser parte de un menú o de un platillo.

3. Participantes en el diseño y seguimiento curricular del programa

Lugar y fecha de elaboración o revisión	Participantes	Evento
Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta del 10 al 14 de agosto de 2009.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Bahía de Banderas, Puerto Vallarta y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Diseño e Innovación Curricular para el Desarrollo y Formación de Competencias Profesionales de las Carreras de Ingeniería en Tecnologías de la Información y Comunicaciones, Ingeniería en Energías Renovables, Ingeniería Petrolera y Gastronomía.
Instituto Tecnológico de Villahermosa del 24 al 28 de mayo de 2010.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Puerto Vallarta y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Consolidación de los Programas en Competencias Profesionales de las Carreras de Ingeniería en Geociencias, Ingeniería en Energías Renovables, Ingeniería en Tecnologías de la Información y Comunicaciones, y Gastronomía.
Tecnológico Nacional de México, del 26 al 30 de agosto de 2013.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Chimalhuacán, Cd. Constitución, Escárcega, Los Cabos, Oriente del Estado de México, Puerto Vallarta, Teposcolula y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Seguimiento Curricular de las carreras de Ingeniería en Nanotecnología, Ingeniería Petrolera, Ingeniería en Acuicultura, Ingeniería en Pesquerías, Ingeniería Naval y Gastronomía del SNIT.

Instituto Tecnológico de Cd. Constitución durante septiembre-diciembre de 2013.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Cd. Constitución	Reunión de Revisión Curricular de Gastronomía.
---	--	--

4. Competencia(s) a desarrollar

Competencia(s) específica(s) de la asignatura
Identifica y reproduce las formas de elaboración de sopas, bases, fondos, salsas. Además, aplica las diferentes técnicas de cocción y preparaciones preliminares en la elaboración de platillos.

5. Competencias previas

<ul style="list-style-type: none"> - De introducción a la gastronomía: Identifica y reproduce los diferentes cortes; Reconoce y utiliza adecuadamente equipos y utensilios más comunes. - De física para gastronomía: propiedades físicas del agua y métodos de transmisión de calor.

6. Temario

No.	Temas	Subtemas
1	Preparación preliminar (Mise en place)	1.1 Clasificación, limpieza y cortes: 1.1.1 Vegetales 1.1.2 Pescados y Mariscos 1.1.3 Carnes y Aves 1.2 Huevos (Diferentes cocciones) 1.3 Arroz y sus diferentes técnicas de cocción.
2	Métodos de cocción	2.1 Sin pardeamiento 2.1.1 Escalfar, pochar y blanquear 2.1.2 Cocer al vapor 2.1.3 Papillote 2.1.4 Cocer al vacío 2.1.5 Cocer verduras a la griega 2.1.6 Estofar 2.1.7 Glasear a blanc 2.2 Con pardeamiento 2.2.1 Saltear 2.2.2 Glasear a brun 2.2.3 Dorar 2.2.4 Asar 2.2.5 Freir 2.2.6 Rostizar 2.2.7 Cocer en ragout 2.3 Mixtos

		<p>2.3.1 Brasear</p> <p>2.3.2 Cocer en cacerola (poeler)</p> <p>2.4 Con radiación (microondas)</p>
3	Fondos	<p>1.1 Fondos: blancos y oscuros</p> <p>1.2 Definición</p> <p>1.3 Elementos que componen un fondo</p> <p>1.4 Tipos de fondo</p> <p> 1.4.1 Método básico de preparación</p> <p> 1.4.2 Método para blanquear huesos</p> <p> 1.4.3 Método para sudar ingredientes</p> <p> 1.4.4 Método para dorar huesos y mirepoix</p> <p> 1.4.5 Soluciones para reparar fondos</p>
4	Sopas	<p>3.1 Introducción a las sopas</p> <p>3.1.2 Importancia</p> <p>3.1.3 Definición</p> <p>3.2 Historia de las sopas</p> <p>3.3 Planificación de sopas en un menú y principios básicos de</p> <p>3.3.1 Operación de sopas en un servicio de alimentos</p> <p>3.4 Clasificación general de las sopas</p> <p>3.5 Definición de caldo</p> <p>3.6 Potajes</p> <p>3.7 Definición de consomé</p> <p>3.7.1 Diferencia entre fondo, caldo, consomé</p> <p>3.7.2 Preparaciones en las que se utiliza consomé</p> <p>3.8 Definición de clarificación</p> <p>3.8.1 Función específica de los ingredientes que intervienen en la clarificación</p> <p>3.8.2 Características organolépticas de los consomés</p> <p>3.9 Sopas claras</p> <p>3.10 Definiciones de crema</p> <p>3.10.1 Técnicas de preparación</p> <p>3.11 Términos clásicos que asignan a las sopas dependiendo del ingrediente principal</p> <p>3.12 Sopas de purés</p> <p>3.13 Bisques</p> <p>3.14 Características organolépticas de un bisque</p> <p>3.14.1 New England clam chowder</p> <p>3.15 Sopas especiales</p> <p>3.16 Sopas frías</p>

5	Salsas madres, integrales e independientes	<p>4.1 Definición</p> <p>4.1.1 Propósitos y usos</p> <p>4.1.2 Puntos a considerar en la selección de una salsa.</p> <p>4.2 Clasificación general de las salsas</p> <p>4.2.1 Salsas madres</p> <p>4.2.2 Salsa integral</p> <p>4.2.3 Salsa independiente</p> <p>4.3 Salsas madres</p> <p>4.3.1 Clasificación de salsas madres</p> <p>4.3.2 Salsas blancas</p> <p>4.3.3 Salsa bechamel y derivadas</p> <p>4.3.4 Salsa Veloute y derivadas</p> <p>4.5 Salsas oscuras</p> <p>4.5.1 Salsa española - Salsa demi glace</p> <p>4.5.2 Salsa de jitomate y derivadas</p> <p>4.5.3. Salsa Holandesa y derivada</p>
6	Cocina Fría	<p>6.1 Ensaladas</p> <p>6.1.1 Definición de ensalada</p> <p>6.1.2 Tipos de ensalada</p> <p>6.1.3 Características</p> <p>6.1.4 Clasificación</p> <p>6.2 Vinagretas</p> <p>6.3 Aderezos</p>

7. Actividades de aprendizaje de los temas

Preparación preliminar (Mise en place)	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): dispone el mise en place, de acuerdo al protocolo de cada producto con el que se trabajará.</p> <p>Genéricas:</p> <p>instrumentales:</p> <p>Capacidad para organizar y planificar el tiempo.</p> <p>Conocimiento sobre el área de estudio y la profesión.</p> <p>Capacidad de comunicación oral y escrita.</p> <p>interpersonales:</p> <p>Capacidad de trabajo en equipo.</p> <p>Capacidad crítica y autocrítica.</p> <p>sistémicas:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Investigar de diferentes fuentes - Práctica demostrativa en cocina - Proyección de videos de profesionales de forma analítica y consiente. - Esquematizar los diferentes procesos. - Desarrollo de prácticas en la cocina, bajo supervisión y orientación del docente.

<p>Capacidad de investigación. Capacidad para actuar en nuevas situaciones. Capacidad para tomar decisiones. Habilidad para trabajar en forma autónoma. Compromiso con la calidad.</p>	
Métodos de cocción	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): identifica y aplica los diferentes métodos de cocción de acuerdo al tipo de producto final deseado.</p> <p>Genéricas:</p> <p>instrumentales: Capacidad para organizar y planificar el tiempo. Conocimiento sobre el área de estudio y la profesión. Capacidad de comunicación oral y escrita.</p> <p>interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Capacidad crítica y autocrítica.</p> <p>sistémicas: Capacidad de investigación. Capacidad para actuar en nuevas situaciones. Capacidad para tomar decisiones. Habilidad para trabajar en forma autónoma. Compromiso con la calidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Investigar de diferentes fuentes - Práctica demostrativa en cocina - Proyección de videos de profesionales de forma analítica y consiente. - Esquematizar los diferentes procesos. - Desarrollo de prácticas en la cocina, bajo supervisión y orientación del docente.
Fondos	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): el alumno identifica y reproduce los procesos de elaboración para los diferentes fondos.</p> <p>Genéricas:</p> <p>instrumentales: Capacidad para organizar y planificar el tiempo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Investigar de diferentes fuentes - Práctica demostrativa en cocina - Proyección de videos de profesionales de forma analítica y consiente. - Esquematizar los diferentes procesos. - Desarrollo de prácticas en la cocina, bajo supervisión y orientación del

<p>Conocimiento sobre el área de estudio y la profesión. Capacidad de comunicación oral y escrita. interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Capacidad crítica y autocrítica. sistémicas: Capacidad de investigación. Capacidad para actuar en nuevas situaciones. Capacidad para tomar decisiones. Habilidad para trabajar en forma autónoma. Compromiso con la calidad.</p>	<p>docente.</p>
<p>Sopas</p>	
<p>Competencias</p>	<p>Actividades de aprendizaje</p>
<p>Específica(s): el alumno identifica y reproduce los procesos de elaboración para las diferentes sopas. Genéricas: instrumentales: Capacidad para organizar y planificar el tiempo. Conocimiento sobre el área de estudio y la profesión. Capacidad de comunicación oral y escrita. interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Capacidad crítica y autocrítica. sistémicas: Capacidad de investigación. Capacidad para actuar en nuevas situaciones. Capacidad para tomar decisiones. Habilidad para trabajar en forma autónoma. Compromiso con la calidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Investigar de diferentes fuentes – Práctica demostrativa en cocina – Proyección de videos de profesionales de forma analítica y consiente. – Esquematizar los diferentes procesos. – Desarrollo de prácticas en la cocina, bajo supervisión y orientación del docente.

Salsas madres, integrales e independientes	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): el alumno identifica y reproduce los procesos de elaboración para las diferentes salsas.</p> <p>Genéricas:</p> <p>instrumentales: Capacidad para organizar y planificar el tiempo. Conocimiento sobre el área de estudio y la profesión. Capacidad de comunicación oral y escrita.</p> <p>interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Capacidad crítica y autocrítica.</p> <p>sistémicas: Capacidad de investigación. Capacidad para actuar en nuevas situaciones. Capacidad para tomar decisiones. Habilidad para trabajar en forma autónoma. Compromiso con la calidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Investigar de diferentes fuentes – Práctica demostrativa en cocina – Proyección de videos de profesionales de forma analítica y consiente. – Esquematizar los diferentes procesos. – Desarrollo de prácticas en la cocina, bajo supervisión y orientación del docente.
Cocina Fría	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): Identifica y reproduce los procesos de elaboración para los diferentes tipos de ensaladas terminadas.</p> <p>Genéricas:</p> <p>instrumentales: Capacidad para organizar y planificar el tiempo. Conocimiento sobre el área de estudio y la profesión. Capacidad de comunicación oral y escrita.</p> <p>interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Investigar de diferentes fuentes – Práctica demostrativa en cocina – Proyección de videos de profesionales de forma analítica y consiente. – Esquematizar los diferentes procesos. – Desarrollo de prácticas en la cocina, bajo supervisión y orientación del docente.

<p>Capacidad crítica y autocrítica.</p> <p>sistémicas:</p> <p>Capacidad de investigación.</p> <p>Capacidad para actuar en nuevas situaciones.</p> <p>Capacidad para tomar decisiones.</p> <p>Habilidad para trabajar en forma autónoma.</p> <p>Compromiso con la calidad.</p>	
--	--

8. Práctica(s)

Temas	Prácticas
Preparación preliminar (Mise en place).	Organizar una preparación preliminar para la aplicación de los diferentes métodos de cocción (unidad 2)
Métodos de cocción	En 3 semanas, 6 prácticas: 2 Sin pardeamiento, 2 con pardeamiento, 1 mixta, 1 con radiación.
Fondos	En 2 semanas, 5 practicas: 3 fondos blancos (fumet, pollo y ternera) y 2 fondos oscuros (pollo y ternera).
Sopas	En 3 semanas, 6 prácticas: sopa crema, sopa puré, bisque, consomé, sopa especial.
Salsas madres, integrales e independientes.	Elaborar las 5 salsas madres (Salsa bechamel, Veloute, Holandesa, jitomate y demi glace) y al menos 2 derivadas.
Cocina Fría	ensalada del chef, mixta, rusa, César, capres, aderezo ranch, chipotle, 3 vinagretas: simple, balsámica, cítrica.

9. Proyecto de asignatura

El objetivo del proyecto que planteé el docente que imparta esta asignatura, es demostrar el desarrollo y alcance de la(s) competencia(s) de la asignatura, considerando las siguientes fases:

- **Fundamentación:** marco referencial (teórico, conceptual, contextual, legal) en el cual se fundamenta el proyecto de acuerdo con un diagnóstico realizado, mismo que permite a los estudiantes lograr la comprensión de la realidad o situación objeto de estudio para definir un proceso de intervención o hacer el diseño de un modelo.
- **Planeación:** con base en el diagnóstico en esta fase se realiza el diseño del proyecto por parte de los estudiantes con asesoría del docente; implica planificar un proceso: de intervención empresarial, social o comunitario, el diseño de un modelo, entre otros, según el tipo de proyecto, las actividades a realizar los recursos requeridos y el cronograma de trabajo.
- **Ejecución:** consiste en el desarrollo de la planeación del proyecto realizada por parte de los estudiantes con asesoría del docente, es decir en la intervención (social, empresarial), o construcción del modelo propuesto según el tipo de proyecto, es la fase de mayor duración que implica el desempeño de las competencias genéricas y específicas a desarrollar.
- **Evaluación:** es la fase final que aplica un juicio de valor en el contexto laboral-profesión, social e investigativo, ésta se debe realizar a través del reconocimiento de logros y aspectos a mejorar se estará promoviendo el concepto de “evaluación para la mejora continua”, la metacognición, el desarrollo del pensamiento crítico y reflexivo en los estudiantes.

10. Evaluación por competencias

Portafolio de evidencias con:

- **Evidencias Manuscritas:** son elaboradas a mano, pueden realizarse en el aula (resumen, descripción, mapas mentales, etc.) o como parte de alguna tarea.
- **Evidencias Digitales:** videos, audios, simulaciones, elaboración o uso de software, diversos documentos electrónicos (no impresos).
- **Evidencias Impresas:** investigaciones documentales, definiciones, fotocopias, catalogo, manuales o cualquier documento que se solicite por computadoras y que tenga que ser impreso, para la utilización final o definitiva del mismo.
- **Evidencias Físicas:** prototipos, modelos, maquetas, productos elaborados, objetos físicos.

Consultar el catálogo de rúbricas y listas de cotejo.

11. Fuentes de información

1. Maincent, M. (2012). *La cocina de referencia. Tomo 1. Técnicas y preparaciones de base.* (5a coed.). México: Editorial IFGP.
2. Maincent, M. (2012). *La cocina de referencia. Tomo 2. Fichas para la evaluación en la enseñanza superior. Técnicas de fabricación.* (2a coed.). México: Editorial IFGP.
3. This, H. (2004). *Los secretos de los pucheros.* Zaragoza, España: Acribia.
4. This, H. (2005). *Tratado elemental de cocina.* Zaragoza, España: Acribia.
5. This, H. (1999). *La cocina y sus misterios.* Zaragoza, España: Acribia.
6. This, H., Gagnaire, P. (2006). *La cuisine c'est de l'amour, de l'art, de la technique.* París: Odile Jacob.
7. Kirschmeyer, G., Leichtmam, F., Erb, C., Guillaume S., y Levent, B. (2010). *Técologie culinaire.* París: Editions BPI.

VIDEOS educativos [en línea]. México, D. F.: Consorcio Educativo Maticce [fecha de consulta 28 de agosto de 2013]. Disponible desde Internet: <<http://www.maticce.com.mx>>