



**PROGRAMA POR COMPETENCIAS DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE
 COCINA MEXICANA TRADICIONAL. 2016B**

I. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

ORGANISMO ACADÉMICO: Facultad de Turismo y Gastronomía								
Programa Educativo: Licenciatura en Gastronomía				Área de docencia:				
Aprobación por los H. H. Consejos Académico y de Gobierno		Fecha: 6 de agosto de 2012 (sesión extraordinaria) 10 de agosto de 2015 (sesión extraordinaria) 30 de agosto de 2016 (sesiones ordinarias)		Programa elaborado por: Chef Carlos Javier Contreras Orozco. Programa actualizado por: LG. OSCAR ATILANO ZAVALA Y LG. ERIC ENRIQUEZ GOMEZ			Fecha de elaboración: Julio 2005 Fecha de actualización: 18 de julio 2012 Fecha de actualización: 30 de julio 2016	
Clave	Horas de teoría	Horas de práctica	Total de horas	Créditos	Tipo de Unidad de Aprendizaje	Carácter de la Unidad de Aprendizaje	Núcleo de formación	Modalidad
L31414	0	6	6	6	Práctica	Obligatoria	Sustantivo	Presencial
Prerrequisitos (Conocimientos Previos): Conocimientos básicos sobre identificación de ingredientes y técnicas de cocina.				Unidad de Aprendizaje Antecedente: Ninguna, no hay seriación		Unidad de Aprendizaje Consecuente: Ninguna, no hay seriación		
Programas educativos en los que se imparte:								



Universidad Autónoma del Estado de México

Secretaría de Docencia

Dirección de Estudios Profesionales

Programa Institucional de Innovación Curricular

Licenciatura en Gastronomía



II. PRESENTACIÓN

Debido a la importancia que representa la gastronomía mexicana en el escenario mundial, es necesario que la enseñanza gastronómica enfoque de manera determinante el conocimiento de las características, bases y orígenes de este representante de nuestra cultura, por lo que se propone que en este curso, el alumno conozca y aplique las técnicas e ingredientes propios de la cocina mexicana tradicional a lo largo de nuestro territorio nacional haciendo importante referencia a la gastronomía regional del Estado de México, identificando como origen la gastronomía prehispánica a través del uso de los ingredientes endémicos tales como el chile, frijol, jitomate, calabaza y el maíz, generando el mestizaje con la utilización de los ingredientes provenientes de Europa, Asia, entre otros y su posterior desarrollo como cocina mexicana, cuyo objetivo es el redescubrir su uso y aplicación para que posteriormente el alumno genere productos innovadores sustentados en este conocimiento como los alumnos lo desarrollarán en la unidad de aprendizaje de Cocina Mexicana Contemporánea.

En cada sesión se reconocerán y aplicarán las técnicas culinarias así como el empleo de utensilios tradicionales tales como metates, metlapiles, molcajetes, tejolotes, bateas entre otros para la elaboración de platillos, los mismos que serán evaluados, bajo los criterios de preparación, evaluación de materia prima, tiempo de elaboración, desarrollo correcto de técnicas culinarias, organización de equipo, higiene, sabor y presentación entre otras.



III. LINEAMIENTOS DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

DOCENTE	DISCENTE
<p>Puntualidad y asistencia en un 100%. Cumplir con la totalidad del programa. Mostrar orden y respeto hacia alumnos, compañeros docentes y autoridades de la facultad. Portar el uniforme de cocina completo y limpio en las sesiones de laboratorio Sujetarse y hacer que se respete el reglamento interno de laboratorios haciendo énfasis en los puntos referentes al orden, limpieza y medidas de seguridad.</p>	<p>Puntualidad a la hora establecida en las sesiones de trabajo. Cumplir con un 80% mínimo de asistencia para tener derecho a calificación final. Cumplir con los trabajos extra clase. Mostrar orden y respeto hacia sus compañeros, docentes y autoridades de la facultad. Portar el uniforme de cocina, completo y limpio en las sesiones de laboratorio. Sujetarse y hacer que se respete el reglamento interno de laboratorios haciendo énfasis en los puntos referentes al orden, limpieza y medidas de seguridad.</p>



IV. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

El estudiante identificará y manejará las técnicas culinarias y utensilios tradicionales para aplicarlos en la elaboración de platillos representativos de la cocina mexicana tradicional que sean competitivos en el ámbito nacional e internacional, siendo esto un antecedente preparatorio para el desarrollo de la cocina mexicana contemporánea.

V. COMPETENCIAS GENÉRICAS

Competencias genéricas:

- Preparar, manejar y diseñar alimentos y bebidas.
- Prestar servicio en establecimientos y /o áreas de alimentos y bebidas.
- Investigar el patrimonio gastronómico, tendencias de la gastronomía, procedimientos y técnicas culinarias.
- Investigar, recuperar y promover la cultura gastronómica.
- Innovar y crear productos gastronómicos manejando materia prima alternativa, procesos administrativos y prestación de servicios.

Competencias específicas:

- Manejar, diseñar y elaborar productos gastronómicos de calidad que sean competitivos en el ámbito nacional e internacional
- Identificar, rescatar y difundir el patrimonio gastronómico nacional.
- Fomentar el consumo de productos gastronómicos nacionales y regionales.
- Conocer, analizar y aplicar técnicas y procedimientos culinarios tradicionales de la cocina mexicana.
- Identificar y manejar utensilios propios de la cocina mexicana.



ESCENARIOS DE APRENDIZAJE

Aula
Laboratorio de cocina
Visitas técnicas a mercados, empresas entre otras

VI. NATURALEZA DE LA COMPETENCIA

(Inicial, entrenamiento, complejidad creciente, ámbito diferenciado)

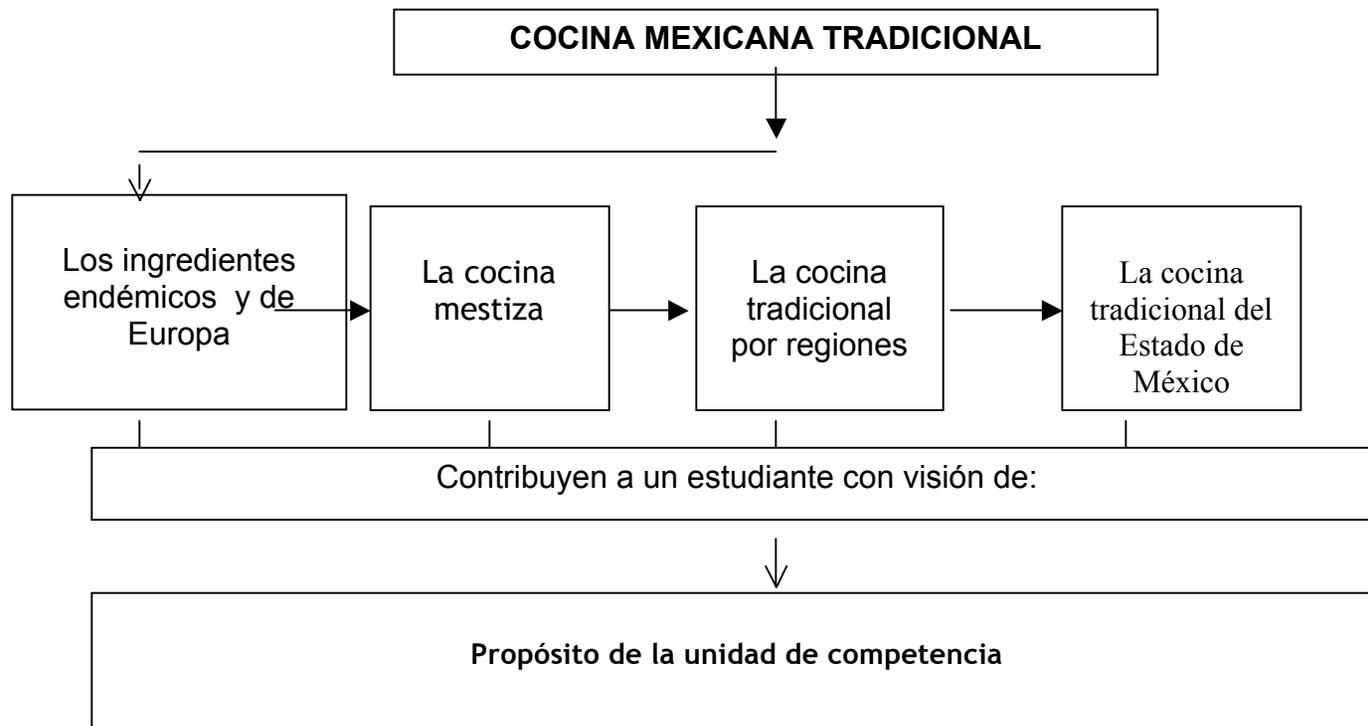
Esta unidad de aprendizaje pertenece al núcleo sustantivo, ya que le permitirá al alumno identificar y manejar las técnicas culinarias y utensilios tradicionales con el fin de elaborar platillos representativos de la cocina mexicana tradicional, siendo un antecedente preparatorio para el desarrollo de la cocina mexicana contemporánea.

VII. ESTRUCTURA DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Identificar, comprender y aplicar los ingredientes y técnicas culinarias según las etapas de nuestro país, a partir del periodo prehispánico con el fin de conocer la evolución histórica hasta desembocar al producto de mestizaje que conocemos como cocina mexicana.



VIII. SECUENCIA DIDÁCTICA





IX. DESARROLLO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

UNIDAD DE COMPETENCIA I	ELEMENTOS DE COMPETENCIA		
	Conocimientos:	Habilidades:	Actitudes/ Valores:
Las técnicas culinarias e ingredientes prehispánicas como base de la cocina mexicana.	<p>Materia prima animal y vegetal propia de mesoamerica.</p> <p>Los utensilios y técnicas tradicionales de la cocina mexicana.</p> <p>El maíz y la Nixtamalización.</p> <p>La milpa, sus productos y su transformación.</p> <p>Cocciones, salsas, moles y tamales.</p> <p>Bebidas tradicionales de México.</p>	<p>Identificar y reconocer los ingredientes endémicos bases</p> <p>Desarrollar el gusto a la investigación de ingredientes endémicos y técnicas culinarias</p> <p>Aplicar y manipular técnicas y utensilios culinarios tradicionales</p>	<p>Participación</p> <p>Iniciativa</p> <p>Calidad</p> <p>Creatividad</p> <p>Colaboración</p> <p>Actitud de servicio</p> <p>Valores</p> <p>Identidad</p> <p>Honestidad</p> <p>Respeto hacia el patrimonio</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Tolerancia</p> <p>Equidad</p>
<p>ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS:</p> <p>-Trabajo en cocina por equipos de cuatro alumnos (lo ideal sería de dos o tres máximo)</p> <p>-Preparación de platillos de orden prehispánico sujetos a revisión y</p>	<p>RECURSOS REQUERIDOS</p> <p>Bibliografía</p> <p>Pizarrón</p> <p>Proyector de acetatos</p> <p>Videoprooyector</p>	<p>TIEMPO DESTINADO</p> <p>Una sesión de clase será dividida en cuatro horas practica dos horas teóricas</p>	



Universidad Autónoma del Estado de México

Secretaría de Docencia
Dirección de Estudios Profesionales
Programa Institucional de Innovación Curricular

<p>evaluación de materia prima, técnicas, organización de equipo, entrega a tiempo, presentación, sabor y limpieza.</p> <p>- En el tiempo destinado a teoría se revisarán también las técnicas y procedimientos de las preparaciones a realizarse documentándose acervo bibliohemerografico y/o electrónico</p>	Laboratorio de cocina	
---	-----------------------	--



CRITERIOS DE DESEMPEÑO I	EVIDENCIAS	
	DESEMPEÑO	PRODUCTOS
<ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboración individual o en equipo de las preparaciones correspondientes a cada tema ○ Elaboración individual o en parejas de investigación documental por cada tema. 	<p>Tomando elementos de evaluación como:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Uniforme y presentación personal -Calidad de la materia prima -Organización de trabajo en equipo -Mise en place -Técnicas empleadas -Tiempo establecido para entrega de plato -Presentación del plato -Sabor de la preparación -limpieza de manejo de ingredientes, manejo de mesa de trabajo y de equipo e instalaciones. 	<p>La elaboración correcta de la preparación en turno.</p> <p>Resolución individual de 1 exámenes organoléptico de ingredientes característicos de la cocina mexicana.</p>



UNIDAD DE COMPETENCIA II	ELEMENTOS DE COMPETENCIA		
	Conocimientos:	Habilidades:	Actitudes/ Valores:
<p>La culinaria mestiza como base de la cocina mexicana</p>	<p>Conocer los ingredientes animales y vegetales, propios de la cocina mestiza.</p> <p>Identificación de utensilios y técnicas ancestrales</p> <p>La cocina virreinal y conventual.</p> <p>Los postres conventuales.</p>	<p>Identificar y reconocer los ingredientes endémicos bases</p> <p>Desarrollar la habilidad de compra de insumos tomando en cuenta las características óptimas</p> <p>Aplicar y manipular técnicas y utensilios culinarios tradicionales</p>	<p>Participación</p> <p>Iniciativa</p> <p>Calidad</p> <p>Creatividad</p> <p>Colaboración</p> <p>Actitud de servicio</p> <p>Valores</p> <p>Honestidad</p> <p>Respeto</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Tolerancia</p> <p>Equidad</p>
<p>ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS: Trabajo en cocina por equipos de cuatro alumnos (lo ideal sería de dos o tres máximo)</p> <p>-Preparación de platillos de orden prehispánico sujetos a revisión y evaluación de materia prima, técnicas, organización de equipo, entrega a tiempo, presentación, sabor y limpieza.</p> <p>- En el tiempo destinado a teoría se revisarán también las técnicas y procedimientos de las preparaciones a realizarse dando las instrucciones correspondientes al alumno</p>	<p>RECURSOS REQUERIDOS:</p> <p>Bibliografía</p> <p>Pizarrón</p> <p>Proyector de acetatos</p> <p>Videoprojector</p>	<p>TIEMPO DESTINADO:</p> <p>Cuatro horas practica</p> <p>Dos horas teoría</p>	



CRITERIOS DE DESEMPEÑO II	EVIDENCIAS	
	DESEMPEÑO	PRODUCTOS
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboración individual o en equipo de las preparaciones correspondientes a cada tema ○ Elaboración individual o en parejas de investigación documental por cada tema ○ Resolución individual de 2 exámenes organolépticos de ingredientes característicos de la cocina mexicana. ○ Resolución individual de examen departamental de acuerdo al calendario oficial de exámenes 	Cuadro comparativo de avance por equipos e individual de acuerdo a las preparaciones realizadas, tomando elementos de evaluación como: -Uniforme y presentación personal -Materia Prima -Organización de trabajo en equipo -Mise en place -Técnicas empleadas -Tiempo establecido para entrega de plato -Presentación del plato -Sabor de la preparación -Higiene



UNIDAD DE COMPETENCIA III	ELEMENTOS DE COMPETENCIA		
	Conocimientos:	Habilidades:	Actitudes/ Valores:
Las técnicas culinarias, ingredientes y platillos representativos de las diferentes regiones del país	<p>Conocer los ingredientes animales y vegetales, propios de las diferentes regiones del país norte noreste, bajío, centro, golfo, sureste y suroeste.</p> <p>Identificación de utensilios y técnicas propias de cada región.</p> <p>Cocina popular mexicana y los antojitos mexicanos.</p> <p>Comida festiva.</p> <p>Bebidas y postres de la cocina mexicana tradicional.</p>	<p>Identificar y reconocer los ingredientes endémicos bases de las diferentes regiones.</p> <p>Aplicar y manipular técnicas y utensilios culinarios tradicionales</p>	<p>Participación Iniciativa Calidad Creatividad Colaboración Actitud de servicio</p> <p>Valores Honestidad Respeto Responsabilidad Tolerancia Equidad</p>
<p>ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS:</p> <p>Trabajo en cocina por equipos de cuatro alumnos (lo ideal sería de dos o tres máximo)</p> <p>-Preparación de platillos de orden prehispánico sujetos a revisión y evaluación de materia prima, técnicas, organización de equipo, entrega a tiempo, presentación, sabor y limpieza.</p> <p>- En el tiempo destinado a teoría se revisarán también las técnicas y procedimientos de las preparaciones a realizarse dando las instrucciones</p>	<p>RECURSOS REQUERIDOS:</p> <p>Bibliografía Pizarrón Proyector de acetatos Videoprojector</p>	<p>TIEMPO DESTINADO:</p> <p>Cuatro horas practica Dos horas teoría</p>	



correspondientes al alumno		
CRITERIOS DE DESEMPEÑO III	EVIDENCIAS	
	DESEMPEÑO	PRODUCTOS
<ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboración individual o en equipo de las preparaciones correspondientes a cada tema ○ Elaboración individual o en parejas de investigación documental por cada tema ○ Resolución individual de 2 exámenes organolépticos de ingredientes característicos de la cocina mexicana. ○ Resolución individual de examen departamental de acuerdo al calendario oficial de exámenes 	<p>Cuadro comparativo de avance por equipos e individual de acuerdo a las preparaciones realizadas, tomando elementos de evaluación como:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Uniforme y presentación personal -Materia Prima -Organización de trabajo en equipo -Mise en place -Técnicas empleadas -Tiempo establecido para entrega de plato -Presentación del plato -Sabor de la preparación -Higiene 	<p>Cuadro comparativo del desarrollo a lo largo del semestre por alumno</p>



UNIDAD DE COMPETENCIA IV	ELEMENTOS DE COMPETENCIA		
	Conocimientos:	Habilidades:	Actitudes/ Valores:
Gastronomía mexicana.	<p>Identificar la materia prima vegetal y animal endémica y tradicional del Estado de México.</p> <p>Platillos representativos Mexiquenses sus técnicas culinarias, dulces y panadería representativa del Estado de México</p> <p>Las bebidas tradicionales del estado de México.</p>	<p>Identificar y reconocer los ingredientes endémicos bases</p> <p>Aplicar y manipular técnicas y utensilios culinarios tradicionales</p>	<p>Participación Iniciativa Calidad Creatividad Colaboración Actitud de servicio</p> <p>Valores Honestidad Respeto Responsabilidad Tolerancia Equidad</p>
<p>ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS: Trabajo en cocina por equipos de cuatro alumnos (lo ideal sería de dos o tres máximo)</p> <p>-Preparación de platillos de orden prehispánico sujetos a revisión y evaluación de materia prima, técnicas, organización de equipo, entrega a tiempo, presentación, sabor y limpieza.</p> <p>- En el tiempo destinado a teoría se revisarán también las técnicas y procedimientos de las preparaciones a realizarse dando las instrucciones correspondientes al alumno</p>	<p>RECURSOS REQUERIDOS: Bibliografía Pizarrón Proyector de acetatos Videoprojector</p>	<p>TIEMPO DESTINADO: Cuatro horas practica Dos horas teoría</p>	



CRITERIOS DE DESEMPEÑO IV	EVIDENCIAS	
	DESEMPEÑO	PRODUCTOS
<ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboración individual o en equipo de las preparaciones correspondientes a cada tema ○ Elaboración individual o en parejas de investigación documental por cada tema ○ Resolución individual de 2 exámenes organolépticos de ingredientes característicos de la cocina mexicana. <p>Resolución individual de examen departamental de acuerdo al calendario oficial de exámenes</p>	<p>Cuadro comparativo de avance por equipos e individual de acuerdo a las preparaciones realizadas, tomando elementos de evaluación como:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Uniforme y presentación personal -Materia Prima -Organización de trabajo en equipo -Mise en place -Técnicas empleadas -Tiempo establecido para entrega de plato -Presentación del plato -Sabor de la preparación -Higiene 	<p>Cuadro comparativo del desarrollo a lo largo del semestre por alumno</p>



X. EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN

Para acreditar la materia se deberá de cumplir con el 80% mínimo de asistencia para examen ordinario, 60% mínimo para examen extraordinario y 40% mínimo para examen a título de suficiencia.

PRIMER PARCIAL

- EXPOSICIONES 5%
- EVIDENCIAS 15%
- EXAMEN PRACTICO 30%
- PRÁCTICAS SEMANALES 50%

*INVESTIGACIONES DERECHO A EXAMEN PRÁCTICO

SEGUNDO PARCIAL

- PRACTICAS SEMANALES 40%
- EVALUACION PRACTICA 30 %
- EXAMEN TEORICO 30 %

*INVESTIGACIONES DERECHO A EXAMEN TEORICO

*ENTREGA DE MANUAL RECETARIO FINAL DERECHO A EVENTO GRUPAL

EXAMEN FINAL

- 50% EXAMEN TEORICO
- 50% EXAMEN ESCRITO

EXAMEN ORDINARIO

- 50% EXAMEN TEORICO
- 50% EXAMEN ESCRITO



XI. /BIBLIOGRAFÍA

Básica

Mejia, Jairo. "Cocina Mexicana del siglo XIX" Ed. Trillas. México 2002.
De Gortari Yuri, Escamilla Edmundo "Guisos y Golosos del Barroco" Ed. Clío. México 2000.
Muñoz Zurita, Ricardo, "Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana" Ed. Clío. México 2000.
Muñoz Zurita, Ricardo, "Los chiles de México" Ed. El Equilibrista. México 2013
Long, Janet "El placer del chile" Ed. Clío . México 1999.
Carrillo, Ana Maria "La cocina del Frijol, Tomate y Calabaza". Ed. Clío. México 1999
Solís, Felipe "La cultura del Maíz". Ed. Clío. México 1999
Velásquez, Ernesto "El nopal y su historia". Ed. Clío. México 1999
Benítez, Ana "Del cacao al chocolate" Ed. Clío. México 1999
Kennedy, Diana. "México una odisea culinaria". Ed. Paza & Janes. Barcelona 2001.
Kennedy, Diana. "The art of mexican cooking". E.U. 2000.
Kennedy, Diana. "Oaxaca al Gusto: An Infinite Gastronomy" E.U. 2010.

Complementaria

Yescas Carlos "Quesos Mexicanos", Ed: Larousse (2016)

Janet Long, "Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos" UNAM (2003)

Consortio educativo Matices(Ed.) (2012) La cocina mexicana anual para profesores, estudiantes y profesionales. México: Limusa.

Good, C., Corona L.E. (2012) Comida, cultura y modernidad en México. México: ENAH

De Orellana, M.(2012). Elogio de la cocina mexicana: Patrimonio cultural de la humanidad. México: artes de México y del mundo.

Von Waberer, A.(2013). El arte de la cocina mexicana. México: Porrúa.

Atie, L. (2012). De como cocinaban las abuelas. México: Landucci.

Consejo Nacional para la cultura y las artes, (2010). Formulario de la cocina mexicana. Puebla siglo XXI. México: CONACULTA.



Juárez, J.L. (2013). Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX. México: CONACULTA.

Stoopen, M. (2007). Especialidades regionales cocina mexicana. México: Everest.

Iturriaga, J. (2013). La cultura del antojito. México: CONACULTA.

Carrillo, M. (2012). Tamales y atoles mexicanos. México: Larousse.

Perez, G. (2013). Repertorio de tamales. México: CONACULTA.

FLORES, J. (2013). Nuestro mero mole. México: De bolsillo.

Quintana, P. (2005). Mullo: el libro de los moles. México: Océano.

Escalante, A. (2014). La tacopedía. México: Trilce.

Trilling, S. (1999). Sazón de mi corazón. México: Diana.