

PROGRAMA DE ASIGNATURA: BASES CULINARIAS III

CLAVE: E-BCU3-1

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante elaborará platillos con base de ganado vacuno, porcino, ovino, caprino y animales de caza, para diversificar la oferta gastronómica.			
Competencia a la que contribuye la asignatura		Prepara alimentos y bebidas siguiendo procedimientos estándar, de acuerdo a normas de higiene y seguridad, en un ambiente colaborativo			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	3	7.5	Escolarizada	8	120

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	I. Ganado vacuno	15	30
II. Ganado porcino	15	30	45
III. Ganado ovino, caprino y animales de caza	10	20	30
Totales	40	80	120

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
<p>Aplicar disposiciones de sanidad y de seguridad sobre áreas, equipos, mobiliarios, insumos y procesos culinarios, de acuerdo con la normatividad vigente, resolviendo imprevistos en el proceso mediante capacidades propias y trabajo colaborativo.</p>	<p>Elaborar alimentos y bebidas aplicando métodos y técnicas culinarias, siguiendo procesos estándar.</p>	<p>Mediante prácticas culinarias desarrolla lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentos y bebidas de calidad - Elaboración de requisiciones de equipo y de insumos - Seguimiento de un recetario estándar - Organización del espacio de trabajo - Limpieza y observación de las medidas de higiene y seguridad

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I. Ganado vacuno					
Propósito esperado	El estudiante elaborará platillos y procesará cárnicos utilizando los métodos de procesamiento y conservación con base de ganado vacuno para diversificar la oferta gastronómica.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	15	Horas del Saber Hacer	30	Horas Totales	45

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Identificación y clasificación del ganado vacuno	Comprender las características organolépticas del ganado bovino. Identificar las características de las diversas razas de ganado más consumidas en el mundo. Identificar las certificaciones de calidad en carnes. Comprender la anatomía y cortes mayores de la res y su terminología alrededor del mundo (USA, América del sur y México)	Determinar tipos de cortes acorde a las características de los platillos a desarrollar. Elaborar platillos con productos de ganado bovino.	Ejercer liderazgo en las actividades grupales o colaborativas, durante las prácticas culinarias o la coordinación de eventos gastronómicos.
Clasificación de cárnicos y derivados del vacuno			
Técnicas de procesamiento del vacuno Integración de platillos con carne vacuna			

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Tareas de investigación Equipos colaborativos Prácticas en laboratorio	Aula, pizarrón Equipo multimedia Laboratorios de alimentos y bebidas	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	

	Material didáctico; equipo mayor y menor de cocina y equipo especializado. Equipo especializado, aplicaciones y software de apoyo.		
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>Los estudiantes comprenden y explican las características organolépticas deseadas en productos cárnicos del vacuno y los procesos de almacenamiento.</p> <p>Los estudiantes comprenden, explican y practican las técnicas de procesamiento de productos cárnicos de vacuno que derivan del trabajo de tablajería como el despiece, deshuesado y limpieza de cortes y partes del vacuno con terminología alrededor del mundo (México, USA y América del sur)</p> <p>Los estudiantes identifican, explican y practican los métodos y tipos de cocción: salteado, blanqueado, al vapor, hervido, simmer, pochado, confit, horneado, fritura al sartén, a la parrilla y broiling y su aplicación en los productos del vacuno.</p>	<p>A partir de una receta de productos cárnicos del vacuno, demostrará y elaborará un reporte descriptivo y con apoyos visuales de las actividades realizadas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mise en place: equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar - manejo higiénico y seguridad en los procedimientos. - tipos de productos del vacuno, y su prueba organoléptica. - Platillos terminados que incluyan: trabajo de carnes u otros productos del vacuno, salsas y guarniciones. 	<p>Lista de cotejo Cuestionarios</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	

Unidad de Aprendizaje	II. Ganado porcino					
Propósito esperado	El estudiante elaborará platillos y procesará cárnicos utilizando los métodos de procesamiento y conservación con base de ganado porcino para diversificar la oferta gastronómica.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	15	Horas del Saber Hacer	30	Horas Totales	45

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Comprender las características organolépticas del ganado porcino.	Comprender las características organolépticas del ganado porcino.	Determinar tipos de cortes acorde a las características de los platillos a desarrollar.	Ejercer liderazgo en las actividades grupales o colaborativas, durante las prácticas culinarias o la coordinación de eventos gastronómicos.
Identificar las características de las diversas razas de ganado más consumidas en el mundo.	Identificar las certificaciones de calidad en carnes.	Elaborar platillos con productos de ganado porcino.	
Identificar las certificaciones de calidad en carnes.	Comprender la anatomía y cortes mayores del cerdo y su terminología alrededor del mundo (USA, América del sur y México)		
Comprender la anatomía y cortes mayores del cerdo y su terminología alrededor del mundo (USA, América del sur y México)			

Proceso Enseñanza-Aprendizaje		
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	

		Aula	
Tareas de investigación Equipos colaborativos Prácticas en laboratorio	Aula, pizarrón Equipo multimedia Laboratorios de alimentos y bebidas Material didáctico; equipo mayor y menor de cocina y equipo especializado. Equipo especializado, aplicaciones y software de apoyo.	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>Los estudiantes reconocen las características organolépticas deseadas en productos cárnicos del porcino y los procesos de almacenamiento.</p> <p>Los estudiantes comprenden, practican y explican las técnicas de procesamiento de los productos cárnicos del porcino que derivan del trabajo de la tablajería como el despiece, deshuesado, limpieza de cortes e identificación de las partes del porcino.</p> <p>Los estudiantes comprenden, practican y explican los métodos y tipos de cocción: salteado, blanqueado, al vapor, hervido, pochado, confit, horneado, fritura al sartén, a las brasas, a la parrilla y broiling y su aplicación productos cárnicos del porcino.</p>	<p>A partir de un ejercicio práctico de preparación de platillos con productos cárnicos del porcino elaborará un reporte descriptivo y con apoyos visuales de las actividades realizadas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place: equipamiento, equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar. - buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos. - recetas de platillos terminados que incluyan pruebas organolépticas. - Presentación final del platillo - Conclusiones 	<p>Lista de cotejo Cuestionarios</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	

Unidad de Aprendizaje	III. Ganado ovino, caprino y animales de caza					
Propósito esperado	El estudiante elaborará platillos y procesará cárnicos utilizando los métodos de procesamiento y conservación con base de ganado caprino, ovino y animales de caza, para diversificar la oferta gastronómica.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	20	Horas Totales	30

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
<p>Identificación y clasificación del ganado caprino, ovino y los animales de caza.</p> <p>Clasificación de cárnicos y derivados de las carnes caprina, ovina y de caza.</p> <p>Técnicas de procesamiento de las carnes caprina, ovina y de caza.</p> <p>Integración de platillos con carnes caprina, ovina y de caza</p>	<p>Comprender las características organolépticas del ganado caprino, ovino y animales de caza.</p> <p>Identificar las características de las diversas razas de ganado más consumidas en el mundo.</p> <p>Identificar las certificaciones de calidad en carnes.</p> <p>Comprender la anatomía y cortes mayores de las cabras, ovejas y animales de caza y su terminología alrededor del mundo (USA, América del sur y México)</p>	<p>Determinar tipos de cortes acorde a las características de los platillos a desarrollar.</p> <p>Elaborar platillos con productos de ganado ovino, caprino y de animales de caza.</p>	<p>Ejercer LIDERAZGO en las actividades grupales o colaborativas, durante las prácticas culinarias o la coordinación de eventos gastronómicos.</p>

Proceso Enseñanza-Aprendizaje		
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	

		Aula	
Tareas de investigación Equipos colaborativos Prácticas en laboratorio	Aula, pizarrón Equipo multimedia Laboratorios de alimentos y bebidas Material didáctico; equipo mayor y menor de cocina y equipo especializado. Equipo especializado, aplicaciones y software de apoyo.	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>Los estudiantes reconocen las características organolépticas deseadas en productos cárnicos del ovino, el caprino y los animales de caza.</p> <p>Los estudiantes comprenden, practican y explican las técnicas de procesamiento de los productos cárnicos del ovino, del caprino y de los animales de caza que derivan del trabajo de tablajería como el despiece, deshuesado, limpieza de cortes e identificación de las partes del ovino, caprino y de los animales de caza.</p> <p>Los estudiantes comprenden y reconocen los métodos y tipos de cocción: salteado, blanqueado, al vapor, hervido, simmer, pochado, confit, horneado, fritura al sartén, las brasas, a la parrilla y broiling y su aplicación los productos cánicos del ovino, del caprino y de los animales de caza.</p>	<p>A partir de un ejercicio práctico de preparación platillos utilizando productos cárnicos de ganado ovino, caprino o de animales de caza, elaborará un reporte descriptivo y con apoyos visuales de las actividades realizadas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place: equipamiento, equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar. - buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos. - recetas de platillos terminados que incluyan pruebas organolépticas. - Presentación final del platillo - Conclusiones 	<p>Lista de cotejo Cuestionarios</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Ing. en Alimentos. Lic. En Gastronomía. Lic. En Nutrición Químico en los alimentos Ing. Bioquímico en alimentos Ing. En procesos bioalimentarios	Maestría en Ciencias Maestría y/o diplomado en Educación Maestría y/o diplomado en Competencias Docentes	Experiencia Profesional: 5 años en el ramo empresarial y/o docencia

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Martinez, G.,González M., Covadonga, M.	2011	Iniciación en las técnicas culinarias	México	Diario oficial de la federación	9681861620
Boué, V., Delorme, H., McLachlan, C.	2014	Enciclopedia de la gastronomía francesa.	PARÍS, FR.	LIMUSA	8416138265.
Wright, J. y Treuillé, E. Ediciones Larousse. (2016	Guía completa de las Técnicas Culinarias	BARCELONA, ES.	ART BLUMÉ.	8498011108.
	2019	Larousse Gastronomique en español.	PARÍS, FR.	LAROUSSE	9786072122307
Gil, M.	2007	El Libro de Las Tecnicas de Cocina	MADRID, ES.	EL PAÍS	9788403507050
Maincent, M.	2010	La Cocina de Referencia: Tomo I	MÉXICO.	IFGP	9786070501609

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Secretaria de Salud.	2016	NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5133449

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	

Organización Internacional de Normalización	2018	ISO 22000:2018(es).	https://www.iso.org/obp/ui#iso:std:iso:22000:ed-2:v2:es
Organización Panamericana de la Salud.	S.F.	El CODEX Alimentarius.	https://www3.paho.org/hq/dm_documents/2015/cha-codex-alimentario.pdf

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	