

PROGRAMA DE ASIGNATURA: COCINA MEXICANA II CLAVE: E-CMX2-3

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante desarrollará conceptos gastronómicos referentes y representativos de la cocina regional de México, a través de la reproducción en laboratorio de los principales elementos tradicionales de la cocina regional mexicana, considerando sus antecedentes, los métodos, técnicas, utensilios, ingredientes y cosmovisión de cada región para la preservación y difusión de la cultura gastronómica de México			
Competencia a la que contribuye la asignatura		Desarrollar procesos y productos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos, que permitan transformar el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe.			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	8	6.56	Escolarizada	7	105

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	1.- Zona gastronómica norte	10	25
2.- Zona gastronómica centro y pacífico	10	25	35
3.- Zona gastronómica sur	10	25	35
Totales	30	75	105

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

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
<p>Diseñar productos y procesos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos a través de habilidades culinarias, de investigación y de innovación que deriven en el crecimiento del sector gastronómico, así como también en la creación de nuevos saberes que transformen el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe.</p>	<p>Diseñar una propuesta gastronómica considerando el diagnóstico sobre el potencial gastronómico de la zona, los tipos de cocinas, la ingeniería de menús de alimentos y bebidas, así como la normatividad aplicable, para satisfacer las necesidades de mercado y promover la cultura gastronómica.</p>	<p>Presenta propuesta gastronómica que integre lo siguiente:</p> <p>A) Datos generales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concepto gastronómico: infraestructura, mobiliario, ambientes: música, decoración, temática, materiales, iluminación, colorimetría, equipos mayores, menores y complementario. - Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas <p>B) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Por tiempos: entradas, sopas, platos fuertes, postres. - Por tipo de alimentos: aves, carnes, pescados y mariscos. - Por técnicas: grasos y no grasos - Destilados, coctelería y vinos <p>C) Instrumentos de evaluación de la calidad en establecimientos de a y b.</p>

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

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I. Zona gastronómica norte					
Propósito esperado	El estudiante desarrollará conceptos gastronómicos referentes y representativos de la gastronomía de la región Norte de México, para la preservación y difusión de la cultura gastronómica de México.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	25	Horas Totales	35

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Zona noreste	<p>Identificar los estados que conforman la zona noroeste: -Baja California Sur -Baja California -Sonora -Sinaloa -Chihuahua - Durango</p> <p>Identificar de la zona noreste: - Platos - Bebidas -Ingredientes</p> <p>Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platos y bebidas de la zona noroeste.</p> <p>Reconocer la estructura de la receta estándar</p>	<p>Elaborar platos representativos de la cocina tradicional zona noreste.</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional zona noreste.</p> <p>Elaborar receta estándar de platos y bebidas representativas de la zona noreste.</p>	Estructurar proyectos y trabajos demostrando compromiso, responsabilidad y espíritu crítico, orientando sus objetivos hacia un marco de cooperación y solidaridad.
Zona noroeste	<p>Identificar los estados que conforman la zona noreste: -Coahuila -Nuevo León - San Luis Potosí -Tamaulipas -Zacatecas.</p>	<p>Elaborar platos representativos de la cocina tradicional zona noroeste</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional zona noroeste</p>	

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

	<p>Identificar de la zona noreste: - Platos - Bebidas -Ingredientes.</p> <p>Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platos y bebidas de la zona noreste.</p> <p>Reconocer la estructura de la receta estándar</p>	<p>Elaborar receta estándar de platos y bebidas representativos de la zona noroeste.</p>	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Trabajo colaborativo Investigación Prácticas de laboratorio	Laboratorio de cocina Equipo mayor y menor de cocina Aula Pizarrón Equipo de proyección Multimedia Libros	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Identificar los estados que conforman la zona norte. Identificar los ingredientes de la cocina de los estados de la zona norte. Analizar platos y bebidas de la zona norte. Comprender los métodos y técnicas de alimentos y bebidas de la zona norte.	A partir de un proyecto integrará un portafolio de evidencias que incluya: - Historia culinaria de su región - Catálogo de platos representativos de la región - Receta estándar de los platos de la región	Lista de cotejo Guía de observación

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

	<ul style="list-style-type: none"> - Lista de verificación de elaboración del menú: presentación, textura, sabor, temperatura y cocción. - Lista de verificación del procedimiento: mise en place, normas de higiene y seguridad, y seguimiento a la receta estándar. - Observaciones 	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

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

Unidad de Aprendizaje	II. Zona gastronómica centro y pacífico					
Propósito esperado	El estudiante desarrollará conceptos gastronómicos referentes y representativos de la gastronomía de la región Centro -Pacífico de México, para la preservación y difusión de la cultura gastronómica de México.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	25	Horas Totales	35

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Zona Centro	<p>Identificar los estados que conforman la zona centro: -Aguascalientes - Guanajuato -Estado de México - Querétaro -CDMX -Hidalgo -Morelos - Tlaxcala -Puebla.</p> <p>Identificar de la zona centro: - Platillos - Bebidas - Ingredientes.</p> <p>Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de la región centro.</p> <p>Reconocer la estructura de la receta estándar.</p>	<p>Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional zona centro.</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de la zona centro.</p> <p>Elaborar receta estándar de platillos y bebidas representativos de la zona centro.</p>	<p>Estructurar proyectos y trabajos demostrando compromiso, responsabilidad y espíritu crítico, orientando sus objetivos hacia un marco de cooperación y solidaridad.</p>
Zona del pacífico	<p>Identificar los estados que conforman la zona del Pacífico: -Colima -Guerrero - Jalisco -Michoacán -Nayarit.</p> <p>Identificar de la zona del Pacífico: - Platillos - Bebidas -Ingredientes.</p>	<p>Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional zona pacifico</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de la zona pacifico.</p>	

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

	Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de la zona del Pacífico. Reconocer la estructura de la receta estándar.	Elaborar receta estándar de platillos y bebidas representativos de la zona pacifico.	
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Trabajo colaborativo Investigación Prácticas de laboratorio	Laboratorio de cocina Equipo mayor y menor de cocina Aula Pizarrón Equipo de proyección Multimedia Libros	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Identificar los estados que conforman la zona Centro-Pacífico. Identificar los ingredientes de la cocina de los estados de la zona Centro-Pacífico. Analizar platillos y bebidas de la zona Centro-Pacífico. Comprender los métodos y técnicas de alimentos y bebidas de la zona Centro-Pacífico.	Los estudiantes a partir de un proyecto integrarán un portafolio de evidencias que incluya: - Historia culinaria de su región - Catálogo de platillos representativos de la región - Receta estándar de los platillos de la región - Lista de verificación de elaboración del menú: presentación, textura, sabor, temperatura y cocción.	Lista de cotejo Guía de observación

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

	<ul style="list-style-type: none">- Lista de verificación del procedimiento: mise en place, normas de higiene y seguridad y seguimiento a la receta estándar.- Observaciones-display	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

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

Unidad de Aprendizaje	III. Zona gastronómica sur					
Propósito esperado	El estudiante desarrollará conceptos gastronómicos referentes y representativos de la gastronomía del Sur de México, para la preservación y difusión de la cultura gastronómica de México.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	25	Horas Totales	35

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Zona Sur	<p>Identificar los estados que conforman la zona sur: -Oaxaca -Chiapas -Veracruz.</p> <p>Identificar de la zona sur: - Platillos - Bebidas - Ingredientes.</p> <p>Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de la zona sur.</p> <p>Reconocer la estructura de la receta estándar.</p>	<p>Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional zona sur.</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de la zona sur.</p> <p>Elaborar receta estándar de platillos y bebidas representativos de la zona sur.</p>	<p>estructurar proyectos y trabajos demostrando compromiso, responsabilidad y espíritu crítico, orientando sus objetivos hacia un marco de cooperación y solidaridad.</p>
Zona Sureste	<p>Identificar los estados que conforman la zona sureste: -Q. Roo -Yucatán - Campeche -Tabasco.</p> <p>Identificar de la zona sureste: - Platillos - Bebidas -Ingredientes.</p> <p>Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de la zona sureste.</p>	<p>Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional de la zona sureste.</p> <p>Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de la zona sureste.</p>	

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

	Reconocer la estructura de la receta estándar.	Elaborar receta estándar de platillos y bebidas representativos de la zona sureste.	
--	------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Trabajo colaborativo Investigación Prácticas de laboratorio	Laboratorio de cocina Equipo mayor y menor de cocina Aula Pizarrón Equipo de proyección Multimedia Libros	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Identificar los estados que conforman la zona sur. Identificar los ingredientes de la cocina de los estados de la zona sur. Analizar platillos y bebidas de la zona sur. Comprender los métodos y técnicas de alimentos y bebidas de la zona sur.	Los estudiantes a partir de un proyecto integrarán un portafolio de evidencias que incluya: - Historia culinaria de su región - Catálogo de platillos representativos de la región - Receta estándar de los platillos de la región - Lista de verificación de elaboración del menú: presentación, textura, sabor, temperatura y cocción. - Lista de verificación del procedimiento: mise en place, normas de higiene y seguridad y seguimiento a la receta estándar.	Rúbrica Guía de observación

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

	- Observaciones -display	
--	-----------------------------	--

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Lic. en Gastronomía, Especialidad / Maestría referente a Cocina Mexicana	Conocimiento de metodologías de enseñanza-aprendizaje, habilidades para la planificación de clases, capacidad para adaptar el contenido a diferentes estilos de aprendizaje, enfoque histórico-cultural, manejo de herramientas didácticas para enseñanza, evaluación y manejo de grupos	Chef, manejos en la manipulación de alimentos, experiencia en cocina tradicional mexicana, experiencia como jefe de cocina, experiencia como docente

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Muñoz Zurita Ricardo	2013	Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana	D.F., México	Larousse	
García Rivas Heriberto	2010	Cocina prehispánica mexicana	D.F., México	Panorama	
Kennedy, Diana	2014	México: una odisea culinaria	México, México	Océano	
Tausend Marilyn, Urquiza Ignacio, Muñoz Zurita Ricardo	2012	La Cocina Mexicana: Many Cultures, One Cuisine	California U.S.A. University of California	Press	
Carrillo Arronte Margarita	2015	México Gastronomía Cd. De México	México	Phaidon, Español	

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

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Ricardo Muñoz Zurita	2013	Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana.	https://laroussecocina.mx/libro/diccionario-enciclopedico-de-la-gastronomia-mexicana/

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