

## 1. Datos Generales de la asignatura

<b>Nombre de la asignatura:</b>	Cocina Mexicana
<b>Clave de la asignatura:</b>	GSX-1006
<b>SATCA<sup>1</sup>:</b>	1-5-6
<b>Carrera:</b>	Gastronomía

## 2. Presentación

<b>Caracterización de la asignatura</b>
La asignatura de Cocina Mexicana, aporta al perfil del alumno en gastronomía, conocimientos acerca de los distintos tipos de platillos típicos, regionales y métodos de cocción, fortaleciendo el desarrollo de competencias. Las consideraciones para integrar los contenidos asumen criterios de una formación conveniente para su desempeño profesional.
<b>Intención didáctica</b>
La asignatura , agrupa su desarrollo en tres grandes temas, el primero trata del origen de la cocina mexicana, donde se analiza la época prehispánica identificando ingredientes autóctonos lo que permite conocer el mestizaje culinario de la gastronomía mexicana. En el segundo tema, se abordan las técnicas culinarias mexicanas; partiendo del análisis de los utensilios, las preparaciones preliminares, los métodos de cocción, fondos y salsas, así como masas básicas para la preparación y montaje de platillos típicos. En el tercer tema, se analiza la familia de los postres y dulces mexicanos, desde su origen, clasificación, hasta el desarrollo gustativo para la identificación de estos. En correspondencia a los niveles de dominio que propone la asignatura Cocina Mexicana se sugieren actividades que comprenden la investigación, explicación, análisis, clasificación y sistematización de los conocimientos básicos de la gastronomía, actividades de trabajo en equipo que promuevan la identidad mexicana entre los estudiantes, a través del aprendizaje de la gastronomía mexicana.

## 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

<sup>1</sup> Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos Académicos

		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

<b>Competencia(s) específica(s) de la asignatura</b>
<p>Reconoce la historia, ingredientes y las técnicas de la cocina mexicana, para detectar lo más relevante de cada región, para respetar los elementos que se conservan hasta hoy en día, característicos de la gastronomía regional.</p> <p>Aplica y expone las técnicas culinarias para la elaboración de platillos que representan la gastronomía mexicana, para su presentación en tiempo y forma ante las demandas del entorno.</p>

#### 5. Competencias previas

<ul style="list-style-type: none"> <li>- De Introducción a la gastronomía: conoce los equipos en la cocina, utiliza sus sentidos responsablemente en la elaboración de alimentos, reproduce los tipos de corte en vegetales identifica los de carnes.</li> <li>- De Bases Culinarias: Prepara los diferentes fondos, caldos, sopas y salsas.</li> </ul>
---

- Identifica las diferentes regiones de México y los estados que la integran, en cuanto a sus costumbres, platillos típicos, cultura y folklore.
- Reconoce y aplica los aspectos importantes del turismo y de la mercadotecnia, en su función profesional.

## 6. Temario

No.	Temas	Subtemas
1	Origen de la cocina mexicana	1.1 Época prehispánica 1.2 Ingredientes autóctonos 1.3 Mestizaje culinario
2	Técnicas culinarias mexicanas	2.1 Utensilios 2.2 Preparaciones preliminares 2.2.1 Martajar 2.2.2 Machacar 2.3 Metodos de cocción 2.3.1 Nixtamalizar 2.3.2 Tatemar 2.3.3 Pib 2.3.4 Freir salsas 2.3.5 Cocer frijoles a la yucateca 2.3.6 Tostar en comal 2.3.7 Asar a carbonizar 2.4 Fondos y salsas 2.4.1 A base de ingredientes crudos 2.4.2 A base de ingredientes asados 2.4.3 A base de ingredientes fritos 2.4.6 Recaudos 2.5 Masas 2.5.1 Masa para tortillas 2.5.2 Masa para tamal 2.5.3 Masa para chochoyotes
3	Postres y dulces mexicanos	3.1 Origen e ingredientes de los postres y dulces mexicanos 3.2 A base de leche 3.3 A base de frutas 3.3.1 Frescas 3.3.2 Secas 3.4 A base de semillas y cereales

## 7. Actividades de aprendizaje de los temas

<b>Origen de la cocina mexicana</b>	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p><b>Específica(s):</b> Describe el origen y desarrollo de la gastronomía mexicana, en la diferenciación y utilización de los ingredientes, y técnicas autóctonos.</p> <p><b>Genéricas:</b></p> <p><b>Instrumentales</b> Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión. Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.</p> <p><b>interpersonales:</b> Valoración y respeto por la diversidad y multiculturalidad. Capacidad de trabajo en equipo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Investigar antecedentes históricos de la cocina mexicana.</li> <li>• Redactar reporte de lectura sobre la geografía, historia y gastronomía de México</li> <li>• Elaborar un fichero que incluya características generales de ingredientes autóctonos de México.</li> <li>• Construir un portafolio con las evidencias de prácticas realizadas en el desarrollo del tema.</li> </ul>
<b>Técnicas culinarias mexicanas</b>	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p><b>Específica(s):</b> Identifica y aplica las técnicas culinarias mexicanas en la preparación de platillos típicos regionales.</p> <p><b>Genéricas:</b></p> <p><b>Instrumentales</b> Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión. Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.</p> <p><b>interpersonales:</b> Valoración y respeto por la diversidad y multiculturalidad. Capacidad de trabajo en equipo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Investigar las diferentes técnicas de la cocina tradicional mexicana.</li> <li>• Esquematizar el proceso de elaboración</li> <li>• Elaborar un glosario con técnicas y utensilios empleados en la en la cocina tradicional mexicana.</li> <li>• Elaborar un fichero que incluya características generales de ingredientes autóctonos de México.</li> <li>• Construir un portafolio con las evidencias de prácticas realizadas en el desarrollo del tema.</li> </ul>
<b>Postres y dulces mexicanos</b>	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p><b>Específica(s):</b> Usa los ingredientes y técnicas culinarias en la elaboración de platillos dulces regionales para promover la gastronomía mexicana.</p> <p><b>Genéricas:</b></p> <p><b>Instrumentales</b> Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Investigar el origen de los ingredientes empleados en la producción de postres típicos mexicanos.</li> <li>• Esquematizar el proceso de elaboración de los postres típicos mexicanos.</li> <li>• Elaborar un fichero que incluya características generales de los postres y dulces mexicanos.</li> </ul>

<p>Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. <b>interpersonales:</b> Valoración y respeto por la diversidad y multiculturalidad. Capacidad de trabajo en equipo.</p>	
---	--

## 8. Práctica(s)

Temas	Prácticas propuestas
Origen de la cocina mexicana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pláticas/conferencia con el Chef o profesionales de la gastronomía con experiencia laboral en el ámbito de la cocina mexicana.</li> <li>• Visita a empresas gastronómicas enfocadas a la promoción del arte culinario mexicano.</li> </ul>
Técnicas culinarias mexicanas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de platillos dentro del laboratorio de gastronomía, típicos de la cocina mexicana, tanto como sea necesario para abarcar todas las técnicas.</li> </ul>
Postres y dulces mexicanos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de platillos dentro del laboratorio de gastronomía, típicos de la cocina mexicana, tanto como sea necesario para abarcar todas las técnicas.</li> </ul>

## 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.

Examen escrito para identificar nivel de retención de los conceptos teóricos de la asignatura.

Cuadro de evaluación para dar seguimiento al aprendizaje del estudiante durante las prácticas en los laboratorios de gastronomía.

Reporte de las prácticas, visitas a empresas y conferencias organizadas durante la asignatura.

Avances y reporte final con presentación ejecutiva del proyecto integrador.

## 11. Fuentes de información

1. Anónimo (2000). *El Cocinero mexicano México, 1831*. México: CONACULTA.
2. Consorcio Educativo Maticce. (2013). *La cocina mexicana*. Tomo 1, bases técnicas. Fichas por competencias. Maridajes con vinos nacionales. México: Autor.
3. Díaz y de Ovando, C., Schneider, L. (1986). *Arte culinario mexicano, siglo XX, recetario*. México: Fundación de investigaciones Sociales, A.C.
4. Guerrero, A. (2000). *La dulcería en Puebla*. México: Editorial CONACULTA.
5. Maincent, M. (2012). *La cocina de referencia*. Tomo 1. Técnicas y preparaciones de base. (5a coed.). México: Editorial IFGP.
6. Muñoz, Z. (2002). *Diccionario Enciclopédico De Gastronomía Mexicana*. México:

Clío.

7. Ortega, M. L. (2000). *Cocina Mexicana e Internacional*. México: Trillas.
8. Pozuelo, J., Pérez, M., A. (2002). *Repostería*. Pozuelo Talavera, Miguel Ángel. España: Thomson.
9. Quintana, P. (2003). *Antojería mexicana*. México: Editorial Océano.
10. 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>