

1. Datos Generales de la asignatura

Nombre de la asignatura:	Escultura en Hielo y Mokimono
Clave de la asignatura:	Gastronomía
SATCA¹:	GSB-1012
Carrera:	1-4-5

2. Presentación

Caracterización de la asignatura
<p>La asignatura de escultura en hielo y mokimono, aporta al perfil, con reforzamiento en el arte de la cocina, favoreciendo el desarrollo de las competencias para el campo laboral, determinando el manejo y uso de los métodos de la gastronomía. Las consideraciones para integrar los contenidos asumen criterios de una formación conveniente de la gastronomía, que permitan al profesional atender la realidad y necesidades de la empresa, gestionando programas que fortalezcan la seguridad e higiene con base en el conocimiento y conceptos básicos en la gastronómica.</p>
Intención didáctica
<p>El presente temario agrupa los contenidos en cinco unidades siendo la primera de “introducción al arte” para pasar a una segunda denominada “escultura en hielo”, la tercera unidad escultura en mantequilla, la cuarta escultura en azúcar, la quinta mokimono.</p> <p>En la primera unidad temática se da lugar a la introducción, abordando la historia del arte, métodos utilizados en el arte, abordando conceptos, esquemas, descripción, Características fechas, personajes importantes dentro de arte y esculturas.</p> <p>En la segunda unidad temática se da lugar a las bases de escultura en hielo para la elaboración centros de masa, esculturas en hielo abordando conceptos y técnicas de elaboración.</p> <p>En la tercera unidad temática se da lugar a la escultura en mantequilla, abordando la utilización de historia, definiciones.</p> <p>En la cuarta unidad temática se da lugar a las técnicas de elaboración de esculturas en azúcar abordando conceptos, esquemas, productos, preparaciones de recetas utilizando los métodos.</p> <p>En la quinta unidad temática se da lugar a la técnica mokimono abordando conceptos,</p>

¹ Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos Académicos

productos, técnicas, preparaciones, definiciones, diseños básicos cuadros.

En correspondencia a los niveles de dominio que propone la asignatura de aplicación gastronómicas dos, se sugieren las actividades que comprenden la investigación, explicación, análisis, clasificación y la sistematización de los conocimientos básicos de la gastronomía, las cuales se asocian con sugerencias didácticas y desarrollo de competencias profesionales, para fomentar, inducir, coordinar y supervisar las actividades de aprendizaje para el desarrollo de las competencias específicas.

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 relata la evolución histórica del arte para la creación esculturas en (hielo, mantequilla, azúcar, jabón) utilizando las diferentes técnicas de elaboración para presentación eventos temáticos y montajes de servicio buffet.

5. Competencias previas

Identifica y utiliza instrumentos básicos para cortes y modelado de alimentos. Reconoce las propiedades de los alimentos para utilizarlos como referencia en la elaboración de figuras.
--

6. Temario

No.	Temas	Subtemas
1	Introducción a la arte.	1.1. Evolución histórica del concepto arte. 1.1.1. Estilos artísticos. 1.1.2. Técnicas artísticas. 1.1.3. Estética y escultura.
2	Escultura en hielo	2.1. Introducción a la escultura en hielo. 2.2. Composición del hielo. 2.2.1 Técnica en jabones a escala 2.2.2 Herramientas y utensilios. 2.3 Diseño de esculturas técnicas de decoración con nieve iluminación y montaje para display.
3	Escultura en mantequilla	3.1 historia, indicios, tendencia y actualidad esculturas en mantequilla 3.2 Desarrollo en técnicas de dibujo y patrones a escala 3.2.1 Escultura en unicel técnicas de corte y proporción l 3.2.2 Esculturas básicas medias y avanzadas 3.2.3 Técnicas de esculturas , mantequilla y margarina

4	Escultura en azúcar	<p>4.Historia del azúcar</p> <p>4.1.1. Temperaturas del azúcar.</p> <p>4.1.2. Técnica de la azúcar restirada.</p> <p>4.1.3. Técnica de la azúcar colada.</p> <p>4.1.4. Técnica de la azúcar soplada.</p> <p>4.1.5. Esculturas básicas medias y avanzadas</p>
5	Mokimono	<p>5.1 Introducción al arte mokimono</p> <p>5.1.1 Utensilios.</p> <p>5.1.2 Principios para la decoración.</p> <p>5.2. Técnicas para torneear y cortes básicos.</p> <p>5.2.1 Elaboración de figuras plana(cascaras de fruta láminas de verduras)</p> <p>5.2.2. Tallado dimensional en sandía y melón.</p> <p>5.2.3. Esculturas de nabo y jícama</p> <p>5.2.4. Nombres en sandía, centros de mesa, floreros.</p> <p>5.3. Montajes temáticos.</p>

7. Actividades de aprendizaje de los temas

Introducción a la arte	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): Identifica y reconoce la historia y la evolución histórica del arte.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Instrumentales: Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.</p> <p>Competencias Interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Habilidades interpersonales.</p> <p>Competencias Sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Capacidad de investigación. Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente. Comunicarse en otro idioma</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer la evolución del arte. • Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior. • Indagar acerca de la utilización de las esculturas en hielo en un hotel, restaurante y sus características para su aplicación.

Escultura en hielo	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): Identifica los componentes del hielo para conocerlo y aplicar la técnica de corte en el hielo, para reproducir gestos técnicos relacionados con la elaboración de esculturas.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales: Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas. Capacidad para tomar decisiones.</p> <p>Competencias Interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Habilidades interpersonales.</p> <p>Competencias Sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Capacidad de investigación. Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente. Capacidad creativa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer el origen de las esculturas en hielo. • Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior • Indagar acerca de la historia y personajes que destacaron en la creación de esculturas en hielo.
Escultura en mantequilla	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): Conoce la historia y re replica las técnicas culinarias utilizadas en las esculturas en mantequilla.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales: Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas. Capacidad para tomar decisiones.</p> <p>Competencias Interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Habilidades interpersonales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diseño de la práctica en el área durante el tiempo que marque el convenio que realice el Instituto Tecnológico con la empresa que proporcionará la estancia técnica nacional al alumno • Elaborar un glosario con términos utilizados en la preparación de bebidas, así como de los utensilios especializados que se requieren.

<p>Competencias Sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Capacidad de investigación. Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente. Capacidad creativa</p>	
<p>Escultura en azúcar</p>	
<p>Competencias</p>	<p>Actividades de aprendizaje</p>
<p>Específica(s): Reconoce y aplica las técnicas de colado, restirado y soplado de azúcar en la elaboración de esculturas decorativas, para postres y platillos que lo requieran. Genéricas: Competencias Instrumentales: Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas. Capacidad para tomar decisiones. Competencias Interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Habilidades interpersonales. Competencias Sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Capacidad de investigación. Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente. Capacidad creativa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer el origen de la azúcar y sus componentes. • Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior. • Indagar acerca de las técnicas gastronómicas y sus características para su aplicación de técnicas de cocción del azúcar.
<p>Arte en mokimono</p>	
<p>Competencias</p>	<p>Actividades de aprendizaje</p>
<p>Específica(s): Clasifica los distintos tipos de cortes en frutas y vegetales, para identificarlos y aplicarlos la elaboración de figuras del arte mokimono.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Indagar acerca de las técnicas gastronómicas y las características del arte mokimono. • Desarrollar distintos tipos de cortes en el arte mokimono.

<p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales: Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas. Capacidad para tomar decisiones.</p> <p>Competencias Interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Habilidades interpersonales.</p> <p>Competencias Sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Capacidad de investigación. Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente. Capacidad creativa</p>	<ul style="list-style-type: none"> Preparar esculturas y cuadros con la técnica de mokimono.
--	---

8. Práctica(s)

Tema	
Introducción a la arte.	<ul style="list-style-type: none"> Exposiciones relacionadas con la historia del arte Debate acerca de las diferentes épocas y sus características.
Escultura en hielo	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de figuras en hielo Exposición y explicación de las esculturas
Escultura en mantequilla	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de figuras en mantequilla Exposición y explicación de las esculturas
Escultura en azúcar	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de figuras en azúcar Exposición y explicación de las esculturas
Mokimono	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de figuras en vegetales y frutas Exposición y explicación de las esculturas

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. Aguirre Ruíz-Rl.(1998). *Diccionario de los Alimentos*. México Editorial Limusa.
2. Audry, O. (1998). *Decoración en la mesa: caramelo chocolate, mantequilla*. México. editorial trillas.
3. Delgado C. (1996). *Diccionario De La Gastronomía*. Madrid. Alianza
4. García Atilano, L. & Rotti, M. (2005). *Manual del Arte Culinario*. México. Editorial Trillas.
5. Muños Zúñiga R. (2002). *Diccionario Enciclopédico De Gastronomía Mexicana*. México. Editorial Clío.
6. Whily J. & Son (2006). *The Professional Chef*. New York. Editorial Culinary Institute of América,
7. Martínez, G. (1995). *Arte Culinario Bases y Procedimientos*. México. Editorial Limusa.