



## Cocina Intermedia

### Datos Generales

<b>1. Nombre de la Asignatura</b>	<b>2. Nivel de formación</b>	<b>3. Clave de la Asignatura</b>
Cocina Intermedia	Licenciatura	IC332
<b>4. Prerrequisitos</b>	<b>5. Area de Formación</b>	<b>6. Departamento</b>
Cocina Básica	Básica particular obligatoria	Departamento de Turismo, Recreación y Servicio
<b>7. Academia</b>	<b>8. Modalidad</b>	<b>9. Tipo de Asignatura</b>
Academia de Gestión Gastronómica	Presencial	Curso-taller

### 10. Carga Horaria

Teoría	Práctica	Total	11. Créditos
40 horas	40 horas	80 horas	5

### 12. Trayectoria de la asignatura

Hablar de Gastronomía es referirnos a la estrecha relación de ésta con la evolución humana, la manera en la que se han ido perfeccionando los métodos y los instrumentos para elaborar un platillo.

El curso de Cocina Intermedia pone énfasis en la aplicación de lo aprendido en el nivel básico, en la importancia de la “mise en place”, el trabajo organizado y en equipo dentro de la cocina, conociendo nuevas formas de presentar platillos, así como técnicas para la realización de productos con un nivel más complejo y el conocimiento y manejo de productos.

### Contenido del Programa

#### 13. Presentación

La importancia de la presente asignatura dentro del Plan de Estudios, surge de la necesidad de que el educando pueda aplicar lo aprendido en el nivel básico y llegue a perfeccionar técnicas, el cómo combinar sabores y texturas y de esta manera pueda comenzar a crear sus propias recetas y platillos .

El curso plantea los métodos, técnicas y experiencias culinarias, mediante la práctica para que el alumno pueda perfeccionar técnicas, con la intención de formar en el estudiante un criterio de resolución de problemas derivadas del trabajo en cocina.

#### 14.- Objetivos del programa

Objetivo General: El curso tiene como objetivo que los alumnos sean capaces de perfeccionar técnicas básicas, la aplicación de nuevas técnicas derivadas de las básicas, el trabajo organizado y en equipo dentro de la cocina, así como la elaboración de platillos más complejos donde utilicen productos cárnicos y del mar, su correcto manejo y aplicación.

#### 15.-Contenido

##### Contenido temático

UNIDAD 1. MENÚS, MERMAS DE INSUMOS Y COSTEOS

UNIDAD 1. TECNICAS APLICADAS DE BASES CULINARIAS EN ENTRADAS Y GUARNICIONES

UNIDAD 2. TECNICAS APLICADAS DE BASES CULINARIAS CON VEGETALES



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas  
División de Gestión Empresarial  
Departamento de Turismo Recreación y Servicio

## UNIDAD 3. TECNICAS APLICADAS DE BASES CULINARIAS EN PROTEINAS Y HUEVOS

### UNIDAD 4. TECNICAS APLICADAS DE BASE DE MARIDAJES Y POSTRES

### UNIDAD 5. TENDENCIAS EN LA GASTRONOMIA

#### Contenido desarrollado

#### UNIDAD 1. MENUS, MERMAS Y COSTOS

Objetivo específico: Que el alumno entienda y comprenda la importancia de los costos en la elaboración de un platillo y el coto que tienen las mermas, para el mayor y óptimo aprovechamiento de las materias primas.

##### 5.1 Definiciones

##### 5.2. Tipos de menús y componentes

##### 5.3 Cálculos en costos de platillos

##### 5.4 costo de las mermas en los insumos

#### UNIDAD 2. TECNICAS APLICADAS DE BASES CULINARIAS EN ENTRADAS, GUARNICIONES.

Objetivo específico: Que el estudiante identifique y aprenda diferentes técnicas y procesos de elaboración de cocción y preparación en entradas y guarniciones.

##### 1.1 Entradas (Definición)

##### 1.1.1 Cremas, sopas y potajes

##### 1.2.2 Guarniciones

##### 1.2.3 Pasta seca y fresca

##### 1.2.4 Arroz ( Pilaf y Risotto)

##### 1.2.5 Cocción al vapor

##### 1.2.6 Cocción mixta

#### UNIDAD 3. TECNICAS APLICADAS DE BASES CULINARIAS CON VEGETALES

Objetivo específico: Que el alumno aprenda las diferentes técnicas y procedimientos, así como la aplicación de los mismos para elaborar productos con vegetales fríos o calientes dentro de platillos

##### 2.1 Cocina fría

##### 2.1.1 Ensaladas

##### 2.1.2 Aperitivos

##### 2.1.3 Acompañamientos

##### 2.1.2 Vinagretas y aderezos

#### UNIDAD 4. TECNICAS APLICADAS DE BASES CULINARIAS EN PROTEINAS Y HUEVOS.

Objetivo específico: Que el educando identifique y aplique adecuadamente métodos de cocción en aves, carnes rojas, pescados, mariscos y huevos.

##### 3.1 Carnes Rojas

##### 3.2 Carnes Blancas

##### 3.3 Pescados y mariscos

##### 3.4 Pochado de huevos

#### UNIDAD 5. TECNICAS APLICADAS DE BASE DE MARIDAJES Y POSTRES.

Objetivo específico: Que el estudiante logre identificar y comprender la perfecta sintonía que pueden tener los platillos con las entradas, guarniciones y postres.

##### 5.1 Montaje y maridaje de platillos

##### 5.1.1 Tipos de maridaje

##### 5.2 Postres (Definición)

##### 5.2.1 Postres dulces y salados



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas  
División de Gestión Empresarial  
Departamento de Turismo Recreación y Servicio

## 5.2.2 Limpia paladar

### UNIDAD 6 . TENDENCIAS EN LA GASTRONOMIA

**Objetivo específico:** Que el alumno conozca la tendencias, junto con las técnicas de presentación de estas, así como una correcta publicidad ( Fotografía) y el adecuado manejo en las redes sociales

#### 6.1 Definiciones

#### 6.2. Food Porn

#### 6.3 Deconstrucción de platillos

#### 6.4 Foto Publicitaria

## 16. Actividades Prácticas

Modalidad de práctica: : Perfeccionamiento de técnicas básicas de cocina, conocimiento y aplicación de técnicas, mediante la elaboración de productos y proyectos específicos, trabajo en equipo, discusiones, videos y tendencias.

## 17.- Metodología

La materia se impartirá en línea con el apoyo de herramientas digitales tales como Classroom de Google, Meet, Zoom entre otras plataformas. Los alumnos serán instruidos por los profesores para la comprensión de la utilización de las herramientas, sin embargo, es responsabilidad del alumno la total comprensión de las mismas.

De acuerdo al modelo centrado en el aprendizaje por competencias, se proponen las siguientes estrategias, técnicas y actividades para el cumplimiento de los objetivos.

- Escucha atenta: El profesor explica contenido temático previo a cada práctica.
- Técnica de lectura artículos científicos.
- Análisis de documentos sobre contexto actual de la materia.
- Diagramas de procesos aplicados
- Llenado de formatos de prácticas en cocina (formulaciones)
- Bitácora
- Manual
- Exposiciones
- Experimentación basada en el método científico
- Nos basaremos en gran medida en la participación y responsabilidad compartida para el aprendizaje, basado en competencias.

## 18.- Evaluación

Asistencia al 80% de las clases, derecho a ordinario

Asistencia al 65% de las clases, derecho a extraordinario

10%	Manual de prácticas
15%	Participación en clase (Calidad y cantidad)
15%	Tareas (Discusiones en foro de discusión y tareas individuales)
30%	Prácticas de cocina



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas  
División de Gestión Empresarial  
Departamento de Turismo Recreación y Servicio

30% Trabajo final en equipo. (Preparación y presentación de platillo)

La calificación final estará basada en el desempeño y cumplimiento de cada uno de los requisitos anteriores. Participación en clase y tareas. Se tomará en cuenta la calidad y cantidad de participaciones para calificar.

## 19.- Bibliografía

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Martínez Monzó Javier. Gastronomía, alimentación y nutrición. Madrid. Editorial Síntesis, 2015.

- Terragni Emilia. Editorial Pahidon. Rumania, 2015.
- Armendáriz Sanz José Luis. Técnicas de Cocina para Profesionales. Madrid España. 2006
- Camarero Tabera Jesús. Manual Didáctico de la Cocina Tomo 1. Innovación y Cualificación S.L. España. 2006.
- Crespo Elena. Técnicas culinarias. Madrid. Ediciones Paraninfo, 2011.
- Martínez Calderón Ma. Del Carmen. Higiene y seguridad en la manipulación de alimentos. Madrid España. Editorial Síntesis. 2014.
- Antonio Arrabal, Los mejores trucos de cocina, Editorial Larousse, México 2016
- Flammarion Editorial, Mi cocina Escoffier, Editorial Marin, España 2009
- Martín Berasategui, La cocina, Editorial Larousse, España 2013
- Comité gastronómico del instituto Paul Bocuse, Institut Paul Bocuse: la escuela de la excelencia culinaria.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

- Diego Golombek, Pablo Schwarzbaum. El Cocinero Científico. Cuando la ciencia se mete en la cocina. Siglo veintiuno editores, S.A. de C.V. México. Tercera Edición 2005.
- Mónica Patiño. Regreso al Origen. AM Editores, S.A. de C.V. Singapur 2011.
- New York Times Wednesday "Dining In Dining/Out" section
- Pérez García Hector (2014). Historia de la gastronomía en México. El Colegio de Jalisco. 1ra. Ed. México.
- Ricardo Muñoz Zurita. Diccionario de la gastronomía mexicana. 2da Larousse. Cultura Gastronómica
- Tecnicas Culinarias , Thomas Oertel, D.R. Tho,s Oertel Stoldt, Primera edicion Enero 2010
- Larousse Los secretos del food styling/ Pd., Hobday, Cara / Denbury, Jo,Ediciones Larousse 2012

SITIOS WEB Sugeridos para consulta:

- [www.culinarytourism.org](http://www.culinarytourism.org)
- <http://www.timeout.com/newyork/restaurants>
- <http://blogs.villagevoice.com/forkintheroad>
- [www.ediblecommunities.com](http://www.ediblecommunities.com)
- [www.urbanspoon.com](http://www.urbanspoon.com)
- <https://www.tactilware.com/sabes-lo-que-es-foodporn/>

## 20.- Perfil del profesor

Profesor con estudios y experiencia laboral en las áreas gastronómica y económico administrativa, turismo ya sea en licenciatura, de preferencia con posgrado.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas  
División de Gestión Empresarial  
Departamento de Turismo Recreación y Servicio

## 21.- Nombre de los profesores que imparten la materia

## 22.- Lugar y fecha de su aprobación

Este programa se aprobó en la ciudad de Zapopan, Jalisco.

Participantes en la elaboración del programa:

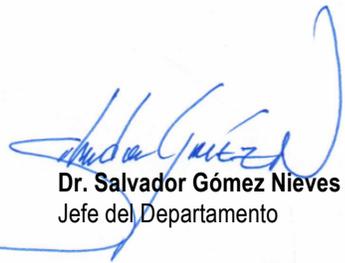
César Alejandro Bonilla Solís  
Código 2910527

Azpeitia Berni Alfonso Favián  
Código 2949337

Actualizaciones:  
21 de Junio del 2018  
22 de septiembre 2020

## 23.- Instancias que aprobaron el programa

Academia de Gestión Gastronómica.



**Dr. Salvador Gómez Nieves**  
Jefe del Departamento



**PRESIDENTE ACADEMIA DE GESTIÓN GASTRONÓMICA**  
Alfonso Favián Azpeitia Berni