

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

| | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| Dirección de Licenciatura y Posgrado | Vigente a partir de: Agosto 2018 | Clave: UFD-LG-PD-MN-03 |
| | Versión: 1.0 | Página 1 de 6 |

| | | |
|------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| NOMBRE DE LA PRÁCTICA | Identificación de productos | |
| RESPONSABLE: | Chef. Sandra Cruz Reyes | |
| ÁREA DE CEMA: | Cocina Promotora Club Pachuca | |
| DURACIÓN DE LA PRÁCTICA 3 horas | NÚMERO DE PRÁCTICA 3 | HORARIO *en base a planeación |

OBJETIVO:

Tener un primer contacto con la gastronomía aprendiendo conceptos generales de sus tipos y variedades e ingredientes más utilizados en la cocina, mediante la preparación de recetas

MATERIAL A UTILIZAR:

Vinagreta clásica

Ingredientes para 150ml

| INGREDIENTE | CANTIDAD | UNIDAD |
|-----------------|----------|--------|
| Mostaza Dijon | 2 | Ctda |
| Vinagre | 2 | Cdas |
| Aceite vegetal | 65 | MI |
| Aceite de oliva | 65 | MI |

UTENSILIOS

- 1 bol.
- 1 batidor globo.

| | | | |
|--|--|--|---|
| ELABORÓ MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO | REVISÓ LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINACIÓN DE CALIDAD | AUTORIZÓ MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO | LIBERÓ DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD |
|--|--|--|---|

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

| | | |
|---|-------------------------------------|---------------------------|
| Dirección de Licenciatura y Posgrado | Vigente a partir de: Agosto 2018 | Clave: UFD-LG-PD-MN-03 |
| | Versión: 1.0 | Página 2 de 6 |

Vinagreta de naranja y romero

Ingredientes para 150ml

| INGREDIENTE | CANTIDAD | UNIDAD |
|-----------------|----------|--------|
| Jugo de naranja | 1 | Pza |
| Romero | 1 | Ctda |

UTENSILIOS

- 1 bol.
- 1 batidor globo.
- 1 Tabla para picar.
- 1 Cuchillo.
- 1 Rallador.

MISE EN PLACE

- Lavar y desinfectar la naranja.
- Obtener la ralladura de la naranja.
- Obtener el jugo de la naranja.
- Picar finamente el romero.

Vinagreta de miel y jengibre

Ingredientes para 150ml

| INGREDIENTE | CANTIDAD | UNIDAD |
|-------------|----------|--------|
| Miel | 1 | Cda |
| Jengibre | 1 | Ctda |

UTENSILIOS

- 1 bol.
- 1 batidor globo.
- 1 Rallador.

| ELABORÓ | REVISÓ | AUTORIZÓ | LIBERÓ |
|---|--|--|---|
| MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO | LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINACIÓN DE CALIDAD | MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD |

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

| | | |
|---|-------------------------------------|---------------------------|
| Dirección de Licenciatura y Posgrado | Vigente a partir de: Agosto 2018 | Clave: UFD-LG-PD-MN-03 |
| | Versión: 1.0 | Página 3 de 6 |

MISE EN PLACE

- Lavar y desinfectar el jengibre.
- Obtener la ralladura del jengibre.

Aceite de finas hierbas.

Ingredientes para 250ml

| INGREDIENTE | CANTIDAD | UNIDAD |
|--|----------|--------|
| Hierbas (orégano, albahaca, menta, estragón) | 1 | Tza |
| Aceite (uva, girasol uoliva) | 150 | MI |
| Aceite de oliva extravirgen | 100 | ml |

UTENSILIOS

- 1 bowl.
- 1 coludo
- Licuadora
- Embudo
- Colador

MISE EN PLACE

- Lavar y desinfectar las hierbas.

| ELABORÓ | REVISÓ | AUTORIZÓ | LIBERÓ |
|---|--|--|---|
| MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO | LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINACIÓN DE CALIDAD | MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD |

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

| | | |
|---|-------------------------------------|---------------------------|
| Dirección de Licenciatura y Posgrado | Vigente a partir de: Agosto 2018 | Clave: UFD-LG-PD-MN-03 |
| | Versión: 1.0 | Página 4 de 6 |

DESARROLLO:

Vinagreta clásica:

1. Mezclar en un bol la mostaza con el vinagre y una pizca de sal y pimienta.
2. Añadir en forma de hilo los aceites sin dejar de batir.
3. Verificar sazón.

Vinagreta naranja y romero:

1. Añadir a la vinagreta clásica la ralladura y el jugo de la naranja.
2. Añadir romero.
3. Mover y reservar.

Vinagreta miel y jengibre:

1. Añadir a la vinagreta clásica la miel.
2. Añadir el jengibre.
3. Mover y reservar.

Aceite de finas hiervas:

1. En una olla poner hervir agua.
2. Sumergir las hierbas y remover, dejarlas dentro durante 5 segundos.
3. Escurrir las hierbas y ponerlas en un bol con agua con hielo.
4. Dejar enfriarlas.
5. Secar las hierbas con papel absorbente.
6. Moler las hierbas con el aceite suave durante unos 20 segundos y dejar reposar la mezcla 10 minutos.
7. Colar la mezcla.
8. Agregar el aceite de oliva y mezclar bien.

- Conclusiones:

Al finalizar la práctica el alumno dará un resumen de la práctica.

Observaciones:

| | | | |
|--|--|--|---|
| ELABORÓ MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO | REVISÓ LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINACIÓN DE CALIDAD | AUTORIZÓ MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO | LIBERÓ DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD |
|--|--|--|---|

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

| | | |
|---|-------------------------------------|---------------------------|
| Dirección de Licenciatura y Posgrado | Vigente a partir de: Agosto 2018 | Clave: UFD-LG-PD-MN-03 |
| | Versión: 1.0 | Página 5 de 6 |

COMPETENCIAS OBTENIDAS.

| | | | |
|---|--|--|---|
| ELABORÓ | REVISÓ | AUTORIZÓ | LIBERÓ |
| MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO | LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINACIÓN DE CALIDAD | MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD |

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

| | | |
|---|-------------------------------------|---------------------------|
| Dirección de Licenciatura y Posgrado | Vigente a partir de: Agosto 2018 | Clave: UFD-LG-PD-MN-03 |
| | Versión: 1.0 | Página 6 de 6 |

Fecha: _____

EVALUACIÓN

| ASPECTOS A EVALUAR | DESCRIPCIÓN | % PONDERACIÓN |
|--------------------|---|---------------|
| Conceptual | Registra y sintetiza claramente toda la información relacionada con la práctica. | 50% |
| Procedimental | Hace debido uso y manejo del equipo. | 15% |
| Actitudinal | Asiste en tiempo y forma a su práctica para recibir las indicaciones y desarrollar sus actividades en un ambiente de respeto y colaboración. | 20% |
| Cognitiva | Siempre utiliza los recursos cognitivos necesarios para el procesamiento de la información al momento de integrar los resultados de cada una de los instrumentos de inteligencia. | 15% |
| TOTAL | | 100% |

| | | |
|--------------|---|-------------|
| Actitudinal | Asiste en tiempo y forma a su práctica para recibir las indicaciones y desarrollar sus actividades en un ambiente de respeto y colaboración. | 20% |
| Cognitiva | Siempre utiliza los recursos cognitivos necesarios para el procesamiento de la información al momento de integrar los resultados de cada una de los instrumentos de inteligencia. | 15% |
| TOTAL | | 100% |

| ELABORÓ | REVISÓ | AUTORIZÓ | LIBERÓ |
|---|--|--|---|
| MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO | LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINACIÓN DE CALIDAD | MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD |