

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-06
	Versión: 1.0	Página 1 de 5

NOMBRE DE LA PRÁCTICA	Chiapas e Hidalgo	
RESPONSABLE:	Chef. Sandra Cruz Reyes	
ÁREA DE CEMA:	Cocina Promotora Club Pachuca	
DURACIÓN DE LA PRÁCTICA 3 horas	NÚMERO DE PRÁCTICA 4	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:

Salpicón Tuxtleco

INGREDIENTES

Para 7 rax

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Cuete de res	400	Gr
Hojas de laurel	C/N	
Tomillo	C/N	
Pimienta	C/N	
Cebolla	35	Gr
Ajo	1	Diente de ajo
Limón	90	Gr
Chile verde	5	Gr
Cebolla	35	Gr
Perejil	C/N	

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-06
	Versión: 1.0	Página 2 de 5

Sal	C/N	
-----	-----	--

MISE EN PLACE

1. Lavar y cortar la carne en trozos medianos. Cocer en agua con sal, tomillo, laurel, pimienta y ajo.
2. Lavar, desinfectar y picar finamente la cebolla, el chile y el perejil.
3. Extraer el jugo de los limones.

Pastes

INGREDIENTES

Para 7 rax

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
RELLENO		
Mantequilla	3	Cda
Cebolla	½	pza
Poro	1	pza
Molida de res	250	Gr
Papa	1	pza
Perejil	1	cda
Caldo de pollo	½	tza
Jalapeños en vinagre	3	pza
Sal		
Pimienta		
MASA		
Harina	460	Gr
Huevo	2	Pza
Manteca de cerdo	150	gr
Sal	1	Cdta
Leche tibia	1	tza

MISE EN PLACE

1. Filetear la cebolla.
2. Rebanar el poro.
3. Pelar y cortar la papa.

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-06
	Versión: 1.0	Página 3 de 5

4. Picar el perejil.
 5. Quitar las semillas y picarfinamente los chiles.
- Precalentar el horno a 180° C

DESARROLLO:

Salpicón tuxtleco

1. Picar finamente la carne.
2. Agregar la cebolla, el chile, perejil y el jugo de limón.
3. Sazonar y servir.

Pastes

RELLENO

1. Poner sobre el fuego un sartén con mantequilla y sofreír por 5 minutos la cebolla y el poro. Agregar la carne molida, papas y el caldo de pollo. Mezclar y añadir sal, pimienta y dejar que todo se evapore hasta que se evapore el líquido. Retirar el relleno del fuego, añadir el perejil, los chiles y dejar que se enfríe.

MASA

1. Hacer con la harina un volcán sobre una superficie lisa. Colocar en el centro el huevo, manteca y sal, mezclar todos los ingredientes, integrando poco a poco la harina, hasta obtener una preparación arenosa. Cubrir la masa con una tela y dejar reposar a temperatura ambiente.
2. Dividir la masa, y extender para formar discos. Rellenar cada uno con el relleno y doblarlos por la mitad, en forma de empanada, cerrar las orillas presionándolas con un tenedor.
3. Distribuir los pasteles en charolas para hornear engrasadas y enharinadas y dejarlos reposar por 10 minutos, barnizar la superficie de cada uno con leche y hornear hasta que se doren.

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MUÑOZ 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-06
	Versión: 1.0	Página 4 de 5

- Conclusiones:

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

Observaciones

COMPETENCIAS OBTENIDAS.

Fecha: _____

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-06
	Versión: 1.0	Página 5 de 5

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%

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
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			