

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-12
	Versión: 1.0	Página 1 de 7

NOMBRE DE LA PRÁCTICA	Fondos	
RESPONSABLE:	Chef. Sandra Cruz Reyes	
ÁREA DE CEMA:	Cocina Promotora Club Pachuca	
DURACIÓN DE LA PRÁCTICA 3 horas	NÚMERO DE PRÁCTICA 5	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:

Bouillon de res

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Huesos de res	0.350	Gr
Agua	1	L
Cebolla	0.030	Gr
Poro	0.020	Gr
Apio	0.020	Gr
Zanahoria	0.020	GR
Pasta de tomate	0.010	Gr
Vino tinto	0.050	L
Sachet d'epice		
Bouquet garni		
Manta de cielo		

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-12
	Versión: 1.0	Página 2 de 7

UTENSILIOS

- Olla
- Espumadera
- Charola
- Tabla
- Cuchillo
- Chino

MISE EN PLACE

- Cortar vegetales en mirepoix

Fondo blanco (ave)

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Huesos de pollo	0.350	Kg
Cebolla	0.030	Kg
Apio	0.020	Kg
Zanahoria	0.020	Kg
Vino blanco	0.050	L
Agua	1	L
Sachet d'epice		
Bouquet garni		
Manta de cielo		

UTENSILIOS

- Olla
- Espumadera
- Charola
- Tabla

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-12
	Versión: 1.0	Página 3 de 7

- Cuchillo
- Chino

MISE EN PLACE

- Blanquear los huesos.
- Cortar los vegetales en mirepoix.

Fumet (fondo de pescado)

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Huesos de pescado	0.350	Kg
Cebolla	0.030	Kg
Apio	0.020	Kg
Zanahoria	0.020	Kg
Vino blanco	0.050	L
Agua	1	L
Sachet d'epice		
Bouquet garni		
Manta de cielo		

UTENSILIOS

- Olla
- Espumadera
- Charola
- Tabla
- Cuchillo
- Chino

MISE EN PLACE

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-12
	Versión: 1.0	Página 4 de 7

- Blanquear los huesos.
- Cortar los vegetales en mirepoix.

Fondo verduras

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Cebolla	0.130	Kg
Zanahoria	0.070	Kg
Apio	0.020	Kg
Poro	0.020	Kg
Ajo	5	Dientes
Vino blanco	0.070	L
Agua	1	L
Jitomate	0.030	Kg
Bouquet garni		

UTENSILIOS

- Olla
- Espumadera
- Charola
- Tabla
- Cuchillo
- Chino

MISE EN PLACE

- Cortar los vegetales en mirepoix, excepto el jitomate
- Cortar el jitomate en cuartos

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-12
	Versión: 1.0	Página 5 de 7

DESARROLLO:

Bouillon de res

1. Rostizar los huesos.
2. Meter al horno los vegetales y desglasar la charola con el vino
3. Empezando con agua fría agregar los huesos rostizados, cuando suelte el primer hervor agregar el bouquet garni y los vegetales
4. Retirar la espuma constante mente
5. Antes de terminar la cocción agregar el sachet d'epice y pasta de tomate.
6. Colar y dejar enfriar y desgrasar.

Fondo blanco (ave)

1. Empezando con agua fría agregar los huesos blanqueados, cuando suelte el primer hervor agregar el bouquet garni y los vegetales y agregar el vino
2. Retirar la espuma constante mente
3. Antes de terminar la cocción agregar el sachet d'epice y pasta de tomate.
4. Colar y dejar enfriar y desgrasar.

Fumet (fondo de pescado)

1. Empezando con agua fría agregar los huesos blanqueados, cuando suelte el primer hervor agregar el bouquet garni y los vegetales y agregar el vino
2. Retirar la espuma constante mente
3. Antes de terminar la cocción agregar el sachet d'epice y pasta de tomate.
4. Colar y dejar enfriar y desgrasar.

Fondo de verduras

1. Empezando con agua fría agregar los vegetales, cuando suelte el primer hervor agregar el bouquet garni.
2. Agregar el vino blanco
3. Retirar la espuma constante mente
4. Colar y dejar enfriar y desgrasar.

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-12
	Versión: 1.0	Página 6 de 7

- *Conclusiones:*

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

Observaciones

COMPETENCIAS OBTENIDAS.

Fecha: _____

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-12
	Versión: 1.0	Página 7 de 7

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