



UES

Universidad Estatal de Sonora
La Fuerza del Saber Estimulará mi Espíritu

MANUAL DE PRÁCTICAS DE LABORATORIO

Taller de Cocina Internacional Laboratorio

Programa Académico
Plan de Estudios
Fecha de elaboración
Versión del Documento

Lic. En Administración de Empresas Turísticas
27/05/2025



Dra. Martha Patricia Patiño Fierro
Rectora

Mtra. Ana Lisette Valenzuela Molina
**Encargada del Despacho de la Secretaría
General Académica**

Mtro. José Antonio Romero Montaña
Secretario General Administrativo

Lic. Jorge Omar Herrera Gutiérrez
**Encargado de Despacho de Secretario
General de Planeación**

Tabla de contenido

INTRODUCCIÓN.....	4
IDENTIFICACIÓN	5
<i>Carga Horaria del alumno</i>	<i>5</i>
<i>Consignación del Documento</i>	<i>5</i>
MATRIZ DE CORRESPONDENCIA	6
NORMAS DE SEGURIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS	6
<i>Reglamento general del laboratorio</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Reglamento de uniforme</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Uso adecuado del equipo y materiales</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Manejo y disposición de residuos peligrosos</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Procedimientos en caso de emergencia</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
RELACIÓN DE PRÁCTICAS DE LABORATORIO POR ELEMENTO DE COMPETENCIA..	10
PRÁCTICAS.....	3
FUENTES DE INFORMACIÓN	5
NORMAS TÉCNICAS APLICABLES.....	5
ANEXOS	6

INTRODUCCIÓN

Como parte de las herramientas esenciales para la formación académica de los estudiantes de la Universidad Estatal de Sonora, se definen manuales de práctica de laboratorio como elemento en el cual se define la estructura normativa de cada práctica y/o laboratorio, además de representar una guía para la aplicación práctica del conocimiento y el desarrollo de las competencias clave en su área de estudio. Su diseño se encuentra alineado con el modelo educativo institucional, el cual privilegia el aprendizaje basado en competencias, el aprendizaje activo y la conexión con escenarios reales.

Con el propósito de fortalecer la autonomía de los estudiantes, su pensamiento crítico y sus habilidades para la resolución de problemas, las prácticas de laboratorio integran estrategias didácticas como el aprendizaje basado en proyectos, el trabajo colaborativo, la experimentación guiada y el uso de tecnologías educativas. De esta manera, se promueve un proceso de enseñanza-aprendizaje dinámico, en el que los estudiantes no solo adquieren conocimientos teóricos, sino que también desarrollan habilidades prácticas y reflexivas para su desempeño profesional.

Señalar en este apartado brevemente los siguientes elementos según corresponda:

- Propósito del manual
- Justificación de su uso en el programa académico
- Competencias a desarrollar
 - **Competencias blandas:** Habilidades transversales que se refuerzan en las prácticas, como la comunicación, el trabajo en equipo, el uso de tecnologías, etc.
 - **Competencias disciplinares:** Conocimientos específicos del área del laboratorio, incluyendo fundamentos teóricos y habilidades técnicas.
 - **Competencias profesionales:** Aplicación de los conocimientos adquiridos en escenarios reales o simulados, en concordancia con el perfil de egreso del programa.

IDENTIFICACIÓN

Nombre de la Asignatura		Taller de Cocina Internacional	
Clave	101CE051	Créditos	
Asignaturas Antecedentes		Plan de Estudios	

Área de Competencia	Competencia del curso
Desarrollar estrategias y productos turísticos mediante el pensamiento estratégico, análisis de problemas y la toma de decisiones, con el fin de elevar la competitividad y la calidad en la operación, servicio y gestión de la actividad turística y sus actores, bajo los criterios normativos y estándares de calidad, sostenibilidad e innovación que contribuyan al bienestar económico y social de las entidades del entorno regional, nacional e internacional.	Identificar los antecedentes históricos en el área gastronómica, evaluando el impacto y evolución de los mismos, rescatando técnicas y métodos para su aplicación en la planificación de menús de acuerdo con los lineamientos establecidos, Aplicar las técnicas culinarias necesarias para la elaboración de diferentes platillos tanto a Nivel Nacional como Internacional, verificando las propiedades, métodos y técnicas culinarias, tipos de cortes en res, cerdo, aves, pescados y mariscos y los tipos de gastronomía que ofertan las principales cocinas del mundo como la gastronomía francesa, italiana, oriental y española.

Carga Horaria de la asignatura

Horas Supervisadas			Horas Independientes	Total de Horas
Aula	Laboratorio	Plataforma		
0	3	3	2	8

Consignación del Documento

Unidad Académica	Unidad Académica Hermosillo
Fecha de elaboración	27/05/2025
Responsables del diseño	MAC Rodrigo Arturo Rombold Molina
Validación	
Recepción	Coordinación de Procesos Educativos

MATRIZ DE CORRESPONDENCIA

Señalar la relación de cada práctica con las competencias del perfil de egreso

PRÁCTICA	PERFIL DE EGRESO
1. Practica de laboratorio Elaboración de pastas, entradas y sopas de la cocina italiana. 2. Postres de la cocina italiana. 3. Preparación de platillos de la cocina italiana. (pizzas y salsas) 4. Preparación de platillos de la cocina italiana. (cocina provenzal) 5. Preparación de entradas, tapas, platos fuertes y postres de la cocina española. 6. Práctica de laboratorio de platos fuertes de la cocina española. 7. Práctica de laboratorio de postres de la cocina española. 8. Práctica de laboratorio de entradas y sopas de la cocina francesa. 9. Práctica de laboratorio de platos fuertes tradicionales de la cocina francesa. 10. Práctica de laboratorio de los principales postres de la cocina francesa. 11. Practica de laboratorio de elaboración de entradas, sopas, platos fuertes y postres de la cocina japonesa. 12. Practica de laboratorio de elaboración de entradas, sopas, platos fuertes y postres de la cocina china. 13. Practica de laboratorio de elaboración de platos fuertes de la cocina tailandesa.	Al finalizar las practicas el alumno tendrá las herramientas para: 1. Analizar los antecedentes históricos en el área gastronómica internacional, evaluando el impacto y evolución de los mismos, rescatando técnicas y métodos para su aplicación en la planificación de menús de acuerdo con los lineamientos establecidos. 2. Aplicar las técnicas culinarias necesarias para la elaboración, transformación y conservación de alimentos en la cocina italiana y las principales cocinas del mundo. 3. Aplicar Las técnicas y métodos culinarios más utilizados en la preparación de platillos internacionales de la cocina española y francesa con el fin de conocer las materias primas de esas regiones, optimizando los recursos para la operación de restaurantes de estas especialidades, con base en los estándares de calidad a nivel internacional. 4. Practicar las técnicas culinarias y sistemas de preparación de platillos, los usos y tecnología más comunes en la gastronomía oriental de los países de Japón, China, Corea, y Tailandia, con el fin de optimizar los recursos y materias primas para la operación de restaurantes de estas especialidades con base en estándares de calidad y de servicio a nivel internacional

NORMAS DE SEGURIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS

LIC. EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS REGLAMENTO INTERNO DEL LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1. El presente reglamento tiene por objeto regular el funcionamiento y uso del laboratorio de turismo el cual integra por el laboratorio de alimentos y bebidas, el restaurante bar, hospedaje y agencia de viaje.

ARTÍCULO 2. El acceso al taller será exclusivo para los alumnos y el personal del programa educativo de Lic. en Administración de Empresas Turísticas (LAET).

ARTÍCULO 3. Se podrá permitir el acceso al personal diverso siempre y cuando este avalado por la autoridad.

ARTÍCULO 4. Todas las personas autorizadas para hacer uso del laboratorio de turismo estarán sujetos al presente reglamento, sin excepción alguna.

CAPÍTULO II DE LA AUTORIDAD

ARTÍCULO 5. La autoridad máxima del laboratorio de LAET corresponde a la jefatura de carrera.

ARTÍCULO 6. La autoridad inmediata estará a cargo del responsable del laboratorio.

ARTÍCULO 7. El jefe de carrera en conjunto con el responsable del laboratorio y los docentes del área realizarán semestralmente un inventario de los equipos resguardados y evaluará las condiciones en que se encuentren.

ARTÍCULO 8. Los derechos de los usuarios son:

CAPÍTULO III DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES

- I. Tener acceso al laboratorio para tener practica en los horarios establecidos.
- II. Utilizar el equipo y material disponible exclusivamente para efecto de prácticas y o eventos que apoyen al programa educativo de LAET.

ARTÍCULO 9. Las obligaciones de los usuarios son:

- I. Ingresar al laboratorio en el horario establecido para la clase, no hay tolerancia una vez iniciada la práctica.
- II. Tener un comportamiento adecuado y dar un trato respetuoso a sus compañeros y al personal docente.

- III. Abstenerse de efectuar actos contra la disciplina y el orden de la universidad.
- IV. Traer la materia prima indicada cuando el docente lo indique.
- V. Usar el uniforme completo, limpio, planchado.
- VI. Limpiar el área de trabajo al terminar la práctica.
- VII. Asignar solo los productos de limpieza asignados por el instructor.
- VIII. Asegurar el cierre de llaves de gas al finalizar la práctica.
- IX. Queda prohibido fumar portando el uniforme de cocina.
- X. No abrir la puerta de emergencia salvo en caso necesario.

ARTÍCULO 10. En caso de prácticas de alimentos y bebidas se deberá cumplir obligatoriamente con el uniforme, el cual se compone de la siguiente manera:

- Filipina blanca lisa, logotipo institucional bordado a lado izquierdo y el nombre al lado derecho.
- Pantalón negro de cocina.
- Mandil negro de pechera con logotipo institucional bordado al centro del pecho.
- Gorro o bandana negra.
- Limpiones de microfibra (2 piezas).
- Calcetas negras.
- Zapatos negros, cerrados y con suela antiderrapante.
- Red o cofia para el cabello.

ARTÍCULO 11. En caso de prácticas en el área de hospedaje, agencias de viaje o servicios se deberá cumplir obligatoriamente con el uniforme que se compone de la siguiente manera:

ARTÍCULO 12. En caso de prácticas de alimentos y bebidas se deberá cumplir obligatoriamente con las siguientes medidas de higiene personal:

- Pantalón negro de vestir.
- Camiseta tipo polo guinda o blanca con logotipo institucional.
- Cabello corto.
- Bigote y barba rasurados.
- Uñas limpias y cortas.
- No usar aretes en ninguna parte visible del cuerpo.

CABALLEROS:

- Uso discreto de loción o perfume.
- Prohibido el uso de joyería (anillos, pulseras, relojes, etc.)
- Aseo personal diario.
- Cabello recogido dentro de la red.
- Maquillaje y perfume discreto.
- Uñas limpias, cortas y sin ningún tipo de esmalte.

DAMAS:

- Prohibido el uso de joyería (anillos, pulseras, relojes, etc.)
- Aseo personal diario.
- No usar aretes en ninguna parte visible del cuerpo.

ARTÍCULO 13. En caso de accidente dentro del laboratorio notificar al docente responsable, usar el material de curación contenido en el botiquín y de ser necesario acudir al área de enfermería.

CAPÍTULO IV DEL USO DEL LABORATORIO

ARTÍCULO 14. Para realizar prácticas en cualquier área del laboratorio, deberá estar presente un docente que asesore, supervise y se responsabilice de la práctica durante todo el tiempo de realización de la misma previo registro en la bitácora de uso del laboratorio correspondiente.

ARTÍCULO 15. La jefatura de carrera y el personal docente del laboratorio no son responsables de los objetos personales, olvidados dentro del laboratorio.

ARTÍCULO 16. En caso de que durante la práctica se presente algún problema con los equipos o instalaciones será necesario reportarlo al encargado del laboratorio, para inmediatamente proceder a su solución pertinente.

RELACIÓN DE PRÁCTICAS DE LABORATORIO POR ELEMENTO DE COMPETENCIA

Elemento de Competencia al que pertenece la práctica	Indicar EC (I, II o III)
	EC1 Cocina Italiana

PRÁCTICA	NOMBRE	COMPETENCIA
Práctica No. 1	Elaboración de pastas, entradas y sopas de la cocina italiana.	Conocimiento culinario - Identifica ingredientes típicos de la cocina italiana (pasta, quesos, embutidos, hierbas). - Conoce las regiones gastronómicas italianas y sus especialidades. Preparación de alimentos - Aplica técnicas básicas y tradicionales italianas (amasado de pasta, risotto, salsas). - Elabora platos típicos como lasañas, pizzas, gnocchis y antipastos. Manipulación higiénica - Aplica normas de higiene y seguridad alimentaria según estándares internacionales. - Realiza el almacenamiento correcto de insumos perecederos y no perecederos. Presentación y emplato - Emplata con estética italiana tradicional o contemporánea. - Maneja proporciones y armonía de colores en los platillos. Organización y mise en place - Organiza su estación de trabajo eficientemente. - Realiza mise en place de manera precisa y oportuna para cada receta. Trabajo en equipo - Colabora de forma efectiva en cocina bajo presión. - Se comunica claramente con el equipo de cocina. Cultura y tradición - Valora la cocina italiana como patrimonio cultural. - Integra técnicas tradicionales respetando la autenticidad regional. Uso de equipo y herramientas - Utiliza correctamente utensilios y equipos típicos italianos (máquina de
Práctica No. 2	Elaboración de postres y bebidas de la cocina italiana.	
Práctica No. 3	Preparación de platillos de la cocina italiana.	
Práctica No. 4	Elaborar en equipos, platillos y bebidas típicas de la cocina italiana	

		pasta, horno de leña, mandolina, etc.). Creatividad culinaria - Adapta recetas italianas con productos locales sin perder la esencia. - Innova con respeto a la tradición culinaria.
--	--	--

Elemento de Competencia al que pertenece la práctica	Indicar EC (I, II o III)
	EC2 Fase 1 Cocina Española

PRÁCTICA	NOMBRE	COMPETENCIA
Práctica No. 5	Práctica de laboratorio de entradas y sopas de la cocina española.	Conocimiento culinario - Reconoce ingredientes autóctonos de España (aceite de oliva, jamón ibérico, azafrán, etc.). - Conoce la diversidad regional de la cocina española: andaluza, catalana, vasca, gallega, etc. Preparación de alimentos - Aplica técnicas tradicionales como sofritos, escabeches, asados y frituras. - Prepara platos típicos como paella, tortilla española, gazpacho, fabada, tapas. Manipulación higiénica - Aplica buenas prácticas de higiene y sanitización según normas nacionales e internacionales. - Controla temperaturas y conservación adecuada de alimentos típicos. Organización y mise en place - Realiza mise en place para platos españoles con eficiencia. - Mantiene orden y limpieza en la estación de trabajo. Uso de herramientas - Utiliza utensilios tradicionales (paellera, cazuela de barro, mortero, etc.). - Maneja de forma segura cuchillos y maquinaria. Presentación y emplatado - Emplata respetando el estilo tradicional y moderno de la gastronomía española. - Cuida proporciones, color y armonía visual.
Práctica No. 6	Práctica de laboratorio de platos fuertes de la cocina española.	
Práctica No. 7	Práctica de laboratorio de postres de la cocina española.	

		Cultura y tradición - Reconoce la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial de España. - Valora y respeta la tradición culinaria regional. Trabajo en equipo - Coordina tareas en brigada de cocina. - Se comunica y coopera eficazmente con otros miembros del equipo. Creatividad culinaria - Reinterpreta recetas clásicas españolas. - Integra productos locales sin perder la esencia de la receta tradicional.
--	--	---

Elemento de Competencia al que pertenece la práctica	Indicar EC (I, II o III)
	EC2 Fase 2 Cocina Francesa

PRÁCTICA	NOMBRE	COMPETENCIA
Práctica No. 8	Práctica de laboratorio de entradas y sopas de la cocina francesa.	Conocimiento culinario - Identifica ingredientes clásicos franceses (mantequilla, hierbas finas, vinos, quesos, etc.). - Reconoce las regiones gastronómicas de Francia y sus especialidades (Borgoña, Provenza, Normandía, etc.). Técnicas de cocina - Aplica técnicas fundamentales: fondos, salsas madre, braseado, flambé, confitado, soufflés, etc. - Domina métodos clásicos como mise en place rigurosa y cocción precisa. Preparación de platos - Prepara recetas tradicionales: coq au vin, ratatouille, quiche lorraine, boeuf bourguignon, crème brûlée, entre otros. - Realiza repostería básica (masa choux, tartas, crepas, etc.). Manipulación higiénica - Aplica normas de higiene y seguridad alimentaria según estándares europeos. - Asegura conservación y trazabilidad de productos perecederos. Presentación y emplatado - Emplata con estética refinada y balance visual, típico de la haute cuisine. - Usa técnicas de decoración sutil y
Práctica No. 9	Práctica de laboratorio de platos fuertes tradicionales de la cocina francesa..	
Práctica No. 10	Práctica de laboratorio de los principales postres de la cocina francesa.	

		elegante. Organización y mise en place - Ejecuta mise en place detallada y precisa. - Optimiza el flujo de trabajo y tiempo en cocina. Uso de herramientas - Maneja utensilios clásicos: mandolina, batidor, cuchillos especiales, soplete, etc. - Utiliza equipos como salamandra, termocirculador, entre otros. Cultura y tradición - Reconoce la cocina francesa como pilar de la gastronomía mundial y patrimonio cultural de la UNESCO. - Valora el papel de chefs históricos (Escoffier, Carême, Bocuse). Trabajo en equipo - Coopera bajo la jerarquía clásica de brigada de cocina. - Se comunica eficazmente dentro de la dinámica del equipo. Creatividad culinaria - Interpreta y adapta platos franceses respetando sus bases. - Innova fusionando elementos clásicos con tendencias actuales.
--	--	--

Elemento de Competencia al que pertenece la práctica	Indicar EC (I, II o III)
	EC3 Fase I Cocina Japonesa

PRÁCTICA	NOMBRE	COMPETENCIA
Práctica No. 11	Practica de laboratorio de elaboración de entradas, sopas, platos fuertes y postres de la cocina japonesa.	Conocimiento de ingredientes Identificación de ingredientes típicos: arroz, pescado, algas, soya, miso, wasabi, etc. Técnicas culinarias tradicionales Dominio de técnicas como corte preciso (especialmente en sashimi), cocción al vapor, fritura (tempura), asado y fermentación. Preparación de platos típicos Elaboración de recetas como sushi, ramen, udon, yakitori, misoshiru, bento, entre otros.

		Estética y presentación Énfasis en la armonía visual, colores naturales y presentación delicada y equilibrada. Higiene y seguridad alimentaria Estricto control de frescura del pescado crudo y prácticas sanitarias rigurosas. Manejo de utensilios y equipo Uso adecuado de cuchillos japoneses (hocho), esterillas, ollas donabe, etc. Cultura y filosofía culinaria Respeto por la estacionalidad, el producto y la simplicidad (principios del washoku). Organización y mise en place Preparación meticulosa y ordenada antes del servicio. Trabajo en equipo Colaboración respetuosa y eficiente, especialmente en espacios reducidos. Adaptación e innovación Capacidad de adaptar recetas tradicionales a ingredientes locales sin perder la esencia japonesa.
--	--	--

Elemento de Competencia al que pertenece la práctica	Indicar EC (I, II o III)
	EC3 Fase 2 Cocina china

PRÁCTICA	NOMBRE	COMPETENCIA
Práctica No. 12	Practica de laboratorio de elaboración de entradas, sopas, platos fuertes y postres de la cocina china.	Conocimiento de ingredientes tradicionales Identifica ingredientes esenciales: arroz, fideos, tofu, soya, jengibre, ajo, salsa hoisin, vinagre negro, etc. Dominio de técnicas culinarias Manejo de técnicas como salteado rápido (wok), fritura profunda, cocción al vapor, horneado, estofado, y fermentación. Preparación de platos típicos Elabora recetas clásicas como arroz frito, dim sum, chow mein, pato pekinés, rollos primavera, sopas tradicionales. Uso adecuado de utensilios Utiliza el wok, vaporeras de bambú, cuchillos chinos, palillos de cocina, cucharones cóncavos, etc.

		Estética y presentación Presentación armónica, con equilibrio de colores, texturas y formas en los platillos. Cultura y filosofía gastronómica Respetar los principios de equilibrio yin-yang en los alimentos y la importancia de los cinco sabores (dulce, salado, ácido, amargo, umami). Organización y mise en place Preparación anticipada de ingredientes con cortes específicos y precisión. Higiene y seguridad alimentaria Aplica prácticas seguras de manipulación y cocción, especialmente en el manejo de carnes y mariscos. Trabajo en equipo Colabora eficazmente dentro de la cocina, respetando jerarquías y funciones del equipo. Adaptación y creatividad Integra ingredientes locales a técnicas chinas, manteniendo la esencia del sabor y presentación.
--	--	--



PRÁCTICAS

NOMBRE DE LA PRÁCTICA	1 Elaboración de pastas, entradas y sopas de la cocina italiana.
COMPETENCIA DE LA PRÁCTICA	Aplicar las técnicas culinarias necesarias para la elaboración, transformación y conservación de alimentos. (Lasagna bolognesa, carpaccio de tomate, crostini a la napolitana)

Desarrollar competencias específicas en la preparación de pastas, entradas y sopas típicas de la cocina italiana, aplicando técnicas tradicionales, principios higiénico-sanitarios, habilidades de presentación y valoración cultural.

Desarrollar competencias específicas en la preparación de pastas, entradas y sopas típicas de la cocina italiana, aplicando técnicas tradicionales, principios higiénico-sanitarios, habilidades de presentación y valoración cultural.

MATERIALES, EQUIPAMIENTO Y/O REACTIVOS

- Equipamiento de cocina
 - Estufa o cocina con hornillas
 - Horno (para gratinados o entradas calientes)
 - Batidora o procesador de alimentos (opcional)
 - Máquina para hacer pasta (manual o eléctrica) — opcional pero ideal
 - Rodillo para estirar masa
 - Tablas de corte (idealmente separadas para verduras y proteínas)
 - Cuchillos de chef, pelador
 - Rallador de queso
 - Cucharones, espátulas, cucharas de madera
 - Ollas grandes (para hervir pasta y sopas)
 - Sartenes y cacerolas
 - Colador / escurridor de pasta
 - Tazones para mezclas
 - Recipientes para mise en place (ingredientes preparados)
- Especificación de cantidades y características relevantes para la práctica

MATERIA PRIMA:

Lasagna bolognesa

- Salsa bolognesa
- Láminas de pasta
- Salsa de queso
- Queso mozzarella

Carpaccio de tomate

- Tomate saladet
 - Vinagre balsámico
 - Romero fresco
 - Tomillo fresco
 - Pimienta entera
 - Sal gruesa
 - Aceite de oliva
 - Vinagre de vino tinto
- Crostini a la napolitana
- Pan baguette o pan de caja
 - Queso mozzarella
 - Tomate saladet
 - Aceite de oliva
 - Ajo
 - Orégano fresco
 - Aceitunas negras
 - Filete de anchoas

PROCEDIMIENTO O METODOLOGÍA

- Se anexan procedimientos en recetas adjuntas correspondientes a cada práctica. Proporcionadas por el chef a cargo de la materia. (anexos 1, 2 y 3)

RESULTADOS ESPERADOS

Desarrollo competencias específicas para el desempeño en el área gastronómica de cocina internacional.

ANÁLISIS DE RESULTADOS

Rubrica de práctica de laboratorio

CONCLUSIONES Y REFLEXIONES

El alumno desarrollara las competencias necesarias para desempeñarse dentro del área de Alimentos y Bebidas en Hoteles y Restaurantes.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

- 1- Línea del tiempo de la Historia de la gastronomía.
- 2- Exposición de la Importancia y aportaciones de la cocina italiana a la gastronomía mundial.

EVALUACIÓN Y EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

Criterios de evaluación	Consultar los siguientes artículos del Reglamento Escolar de la UES:
Rúbricas o listas de cotejo para valorar desempeño	- Artículo 5: 27 al 33 pág. 9 -10.
Formatos de reporte de prácticas	- Para efectos de evaluación del curso, éste se apegará a lo descrito en el Artículo 55 del Reglamento Escolar del Modelo Educativo de la UES, a través de los siguientes valores: Competente Sobresaliente = 10 Competente Avanzado = 9 Competente Intermedio = 8 Competente Básico = 7 No Aprobado = 6 En caso de que el alumno considere que existe error u omisión en el registro de evaluación sumativa, podrá presentar solicitud por escrito ante el director de la unidad académica dentro de los cinco días hábiles siguientes contados a partir de la fecha de publicación de los resultados, quien en igual termino emitirá una respuesta.

NOMBRE DE LA PRÁCTICA	2 Elaboración de postres de la cocina italiana.
COMPETENCIA DE LA PRÁCTICA	Aplicar las técnicas culinarias necesarias para la elaboración, transformación y conservación de alimentos. (Cannoli, tiramisú, panna cota)

Desarrollar competencias específicas en la preparación de pastas, entradas y sopas típicas de la cocina italiana, aplicando técnicas tradicionales, principios higiénico-sanitarios, habilidades de presentación y valoración cultural.

Desarrollar competencias específicas en la preparación de postres representativos de la cocina italiana, aplicando técnicas tradicionales, principios higiénico-sanitarios, habilidades de presentación y valoración cultural.

MATERIALES, EQUIPAMIENTO Y/O REACTIVOS

- Equipamiento de cocina
 - Estufa o cocina con hornillas
 - Horno (para gratinados o entradas calientes)
 - Batidora o procesador de alimentos (opcional)
 - Máquina para hacer pasta (manual o eléctrica) — opcional pero ideal
 - Rodillo para estirar masa
 - Tablas de corte (idealmente separadas para verduras y proteínas)
 - Cuchillos de chef, pelador
 - Rallador de queso
 - Cucharones, espátulas, cucharas de madera
 - Ollas grandes (para hervir pasta y sopas)
 - Sartenes y cacerolas
 - Colador / escurridor de pasta
 - Tazones para mezclas
 - Recipientes para mise en place (ingredientes preparados)
- Especificación de cantidades y características relevantes para la práctica

MATERIA PRIMA:

1- Cannoli

- Harina de trigo
- Mantequilla

- Azúcar
 - Huevo
 - Vino dulce
 - Para el relleno
 - Queso mascarpone
 - Vainilla
 - Canela
 - Azúcar glass
- ##### 2- Tiramisú
- Queso Mascarpone
 - huevos
 - azúcar en polvo
 - bizcochos de soletilla
 - café fuerte sin azúcar
 - vino dulce Marsala
 - Cacao en polvo sin azúcar
- ##### 3- Panna cota
- crema natural lyncott
 - queso crema
 - vainilla transparente
 - naranja
 - crema para batir richs
 - azúcar
 - limón
 - frutos rojos
 - Vino lambrusco
 - grenetina

PROCEDIMIENTO O METODOLOGÍA

- Se anexan procedimientos en recetas adjuntas correspondientes a cada práctica. Proporcionadas por el chef a cargo de la materia. (anexos 4, 5 y 6)

RESULTADOS ESPERADOS

Desarrollo competencias específicas para el desempeño en el área gastronómica de cocina internacional.

ANÁLISIS DE RESULTADOS

Rubrica de práctica de laboratorio

CONCLUSIONES Y REFLEXIONES

El alumno desarrollara las competencias necesarias para desempeñarse dentro del área de Alimentos y Bebidas en Hoteles y Restaurantes.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

4- Investigación de postres representativos de la cocina italiana.

EVALUACIÓN Y EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

Criterios de evaluación

Consultar los siguientes artículos del Reglamento Escolar de la UES:

- Artículo 5: 27 al 33 pag 9 -10.
- Para efectos de evaluación del curso, éste se apegará a lo descrito en el Artículo 55 del Reglamento Escolar del Modelo Educativo de la UES, a través de los siguientes valores:

Competente Sobresaliente = 10
 Competente Avanzado = 9
 Competente Intermedio = 8
 Competente Básico = 7
 No Aprobado = 6

En caso de que el alumno considere que existe error u omisión en el registro de evaluación sumativa, podrá presentar solicitud por escrito ante el director de la unidad académica dentro de los cinco días hábiles siguientes contados a partir de la fecha de publicación de los resultados, quien en igual termino emitirá una respuesta.

NOMBRE DE LA PRÁCTICA	3. Preparación de platillos de la cocina italiana. (pizzas y salsas)
COMPETENCIA DE LA PRÁCTICA	Aplicar las técnicas culinarias necesarias para la elaboración, transformación y conservación de alimentos. (Pizza, calzone)

Desarrollar competencias específicas en la preparación de pastas, entradas y sopas típicas de la cocina italiana, aplicando técnicas tradicionales, principios higiénico-sanitarios, habilidades de presentación y valoración cultural.

Desarrollar competencias específicas en la preparación de platillos representativos de la cocina italiana, aplicando técnicas tradicionales, principios higiénico-sanitarios, habilidades de presentación y valoración cultural.

MATERIALES, EQUIPAMIENTO Y/O REACTIVOS

- Equipamiento de cocina
 - Estufa o cocina con hornillas
 - Horno (para gratinados o entradas calientes)
 - Batidora o procesador de alimentos (opcional)
 - Máquina para hacer pasta (manual o eléctrica) — opcional pero ideal
 - Rodillo para estirar masa
 - Tablas de corte (idealmente separadas para verduras y proteínas)
 - Cuchillos de chef, pelador
 - Rallador de queso
 - Cucharones, espátulas, cucharas de madera
 - Ollas grandes (para hervir pasta y sopas)
 - Sartenes y cacerolas
 - Colador / escurridor de pasta
 - Tazones para mezclas
 - Recipientes para mise en place (ingredientes preparados)
- Especificación de cantidades y características relevantes para la práctica

MATERIA PRIMA:

7- Pizza capricciosa

- harina
 - levadura
 - aceite de oliva
 - jamón serrano
 - salsa casse
 - salami
 - tocino
 - queso parmesano natural
 - queso mozzarella
 - sal
 - orégano seco
- 8- Calzone
- harina
 - levadura
 - aceite de oliva
 - salsa bolognesa
 - aceitunas negras sin semilla
 - queso mozzarella
 - queso parmesano natural
 - azúcar
 - sal
 - orégano seco

PROCEDIMIENTO O METODOLOGÍA

- Se anexan procedimientos en recetas adjuntas correspondientes a cada práctica. Proporcionadas por el chef a cargo de la materia. (anexos 7 y 8)

RESULTADOS ESPERADOS

Desarrollo competencias específicas para el desempeño en el área gastronómica de cocina internacional.

ANÁLISIS DE RESULTADOS

Rubrica de práctica de laboratorio

CONCLUSIONES Y REFLEXIONES

El alumno desarrollara las competencias necesarias para desempeñarse dentro del área de Alimentos y Bebidas en Hoteles y Restaurantes.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

9- Actividad de integración

EVALUACIÓN Y EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

Criterios de evaluación

Consultar los siguientes artículos del Reglamento Escolar de la UES:

- Artículo 5: 27 al 33 pag 9 -10.
- Para efectos de evaluación del curso, éste se apegará a lo descrito en el Artículo 55 del Reglamento Escolar del Modelo Educativo de la UES, a través de los siguientes valores:

Competente Sobresaliente = 10
 Competente Avanzado = 9
 Competente Intermedio = 8
 Competente Básico = 7
 No Aprobado = 6

En caso de que el alumno considere que existe error u omisión en el registro de evaluación sumativa, podrá presentar solicitud por escrito ante el director de la unidad académica dentro de los cinco días hábiles siguientes contados a partir de la fecha de publicación de los resultados, quien en igual termino emitirá una respuesta.

NOMBRE DE LA PRÁCTICA	4 Preparación de platillos de la cocina italiana. (cocina provenzal)
COMPETENCIA DE LA PRÁCTICA	Aplicar las técnicas culinarias necesarias para la elaboración, transformación y conservación de alimentos. (Risotto de mariscos)

Desarrollar competencias específicas en la preparación de pastas, entradas y sopas típicas de la cocina italiana, aplicando técnicas tradicionales, principios higiénico-sanitarios, habilidades de presentación y valoración cultural.

Desarrollar competencias específicas en la preparación de platillos representativos de la cocina italiana, aplicando técnicas tradicionales, principios higiénico-sanitarios, habilidades de presentación y valoración cultural.

MATERIALES, EQUIPAMIENTO Y/O REACTIVOS

- Equipamiento de cocina
- Estufa o cocina con hornillas
- Horno (para gratinados o entradas calientes)
- Batidora o procesador de alimentos (opcional)
- Máquina para hacer pasta (manual o eléctrica) — opcional pero ideal
- Rodillo para estirar masa
- Tablas de corte (idealmente separadas para verduras y proteínas)
- Cuchillos de chef, pelador
- Rallador de queso
- Cucharones, espátulas, cucharas de madera
- Ollas grandes (para hervir pasta y sopas)
- Sartenes y cacerolas
- Colador / escurridor de pasta
- Tazones para mezclas
- Recipientes para mise en place (ingredientes preparados)

Especificación de cantidades y características relevantes para la práctica

MATERIA PRIMA:

Risoto

- Aceite de oliva
- Cebolla
- sal
- arroz carnaroli o arbóreo
- pimienta blanca
- vino blanco
- Fondo blanco (de pescado si es de mariscos de carne si es parmigiana)
- queso parmesano
- mantequilla
- camarones medianos
- mejillones frescos

PROCEDIMIENTO O METODOLOGÍA

- Se anexan procedimientos en recetas adjuntas correspondientes a cada práctica. Proporcionadas por el chef a cargo de la materia. (anexo 9)

RESULTADOS ESPERADOS

Desarrollo competencias específicas para el desempeño en el área gastronómica de cocina internacional.

ANÁLISIS DE RESULTADOS

Rubrica de práctica de laboratorio

CONCLUSIONES Y REFLEXIONES

El alumno desarrollara las competencias necesarias para desempeñarse dentro del área de Alimentos y Bebidas en Hoteles y Restaurantes.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

10- Actividad de integración

EVALUACIÓN Y EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

Criterios de evaluación

Consultar los siguientes artículos del Reglamento Escolar de la UES:

- Artículo 5: 27 al 33 pag 9 -10.
 - Para efectos de evaluación del curso, éste se apegará a lo descrito en el Artículo 55 del Reglamento Escolar del Modelo Educativo de la UES, a través de los siguientes valores:
- Competente Sobresaliente = 10
 Competente Avanzado = 9
 Competente Intermedio = 8
 Competente Básico = 7
 No Aprobado = 6

En caso de que el alumno considere que existe error u omisión en el registro de evaluación sumativa, podrá presentar solicitud por escrito ante el director de la unidad académica dentro de los cinco días hábiles siguientes contados a partir de la fecha de publicación de los resultados, quien en igual termino emitirá una respuesta.

NOMBRE DE LA PRÁCTICA	5 Preparación de entradas, tapas, platos fuertes y postres de la cocina española.
COMPETENCIA DE LA PRÁCTICA	Aplicar las técnicas culinarias necesarias para la elaboración, transformación y conservación de alimentos. (croquetas de atún)

Desarrollar competencias específicas en la preparación de pastas, entradas y sopas típicas de la cocina italiana, aplicando técnicas tradicionales, principios higiénico-sanitarios, habilidades de presentación y valoración cultural.

Desarrollar competencias específicas en la preparación de platillos representativos de la cocina española, aplicando técnicas tradicionales, principios higiénico-sanitarios, habilidades de presentación y valoración cultural.

MATERIALES, EQUIPAMIENTO Y/O REACTIVOS

- Equipamiento de cocina
- Estufa o cocina con hornillas
- Horno (para gratinados o entradas calientes)
- Batidora o procesador de alimentos (opcional)
- Máquina para hacer pasta (manual o eléctrica) — opcional pero ideal
- Rodillo para estirar masa
- Tablas de corte (idealmente separadas para verduras y proteínas)
- Cuchillos de chef, pelador
- Rallador de queso
- Cucharones, espátulas, cucharas de madera
- Ollas grandes (para hervir pasta y sopas)
- Sartenes y cacerolas
- Colador / escurridor de pasta
- Tazones para mezclas
- Recipientes para mise en place

(ingredientes preparados)
Especificación de cantidades y características relevantes para la práctica

MATERIA PRIMA:

- Croquetas de atún
- atún
 - papa
 - cebolla
 - ajo
 - aceite vegetal
 - harina
 - huevo
 - leche
 - migas de pan seco
 - queso parmesano natural
-
- lechuga
 - tomate
 - aceite de oliva

PROCEDIMIENTO O METODOLOGÍA

- Se anexan procedimientos en recetas adjuntas correspondientes a cada práctica. Proporcionadas por el chef a cargo de la materia. (anexo 10)

RESULTADOS ESPERADOS

Desarrollo competencias específicas para el desempeño en el área gastronómica de cocina internacional.

ANÁLISIS DE RESULTADOS

Rubrica de práctica de laboratorio

CONCLUSIONES Y REFLEXIONES

El alumno desarrollara las competencias necesarias para desempeñarse dentro del área de Alimentos y Bebidas en Hoteles y Restaurantes.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

11- Actividad de integración

EVALUACIÓN Y EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

Criterios de evaluación

Consultar los siguientes artículos del Reglamento Escolar de la UES:

- Artículo 5: 27 al 33 pag 9 -10.
 - Para efectos de evaluación del curso, éste se apegará a lo descrito en el Artículo 55 del Reglamento Escolar del Modelo Educativo de la UES, a través de los siguientes valores:
Competente Sobresaliente = 10
Competente Avanzado = 9
Competente Intermedio = 8
Competente Básico = 7
No Aprobado = 6
- En caso de que el alumno considere que existe error u omisión en el registro de evaluación sumativa, podrá presentar solicitud por escrito ante el director de la unidad académica dentro de los cinco días hábiles siguientes contados a partir de la fecha de publicación de los resultados, quien en igual termino emitirá una respuesta.

NOMBRE DE LA PRÁCTICA	6 Práctica de laboratorio de platos fuertes de la cocina española.
COMPETENCIA DE LA PRÁCTICA	Aplicar las técnicas culinarias necesarias para la elaboración, transformación y conservación de alimentos. (Paella valenciana, pescado cocho)

Desarrollar competencias específicas en la preparación de pastas, entradas y sopas típicas de la cocina italiana, aplicando técnicas tradicionales, principios higiénico-sanitarios, habilidades de presentación y valoración cultural.

Desarrollar competencias específicas en la preparación de platillos representativos de la cocina española, aplicando técnicas tradicionales, principios higiénico-sanitarios, habilidades de presentación y valoración cultural.

MATERIALES, EQUIPAMIENTO Y/O REACTIVOS

- Equipamiento de cocina
 - Estufa o cocina con hornillas
 - Horno (para gratinados o entradas calientes)
 - Batidora o procesador de alimentos (opcional)
 - paellera
 - Rodillo para estirar masa
 - Tablas de corte (idealmente separadas para verduras y proteínas)
 - Cuchillos de chef, pelador
 - Rallador de queso
 - Cucharones, espátulas, cucharas de madera
 - Ollas grandes (para hervir pasta y sopas)
 - Sartenes y cacerolas
 - Colador / escurridor de pasta
 - Tazones para mezclas
 - Recipientes para mise en place (ingredientes preparados)
- Especificación de cantidades y características relevantes para la práctica

MATERIA PRIMA:

- Paella valenciana
- camarones grandes con cabeza
 - calamares baby

- mejillones o almejas baby
- carne de cerdo
- pechuga de pollo
- chorizo español
- fumet de camarón
- vino blanco
- azafrán
- pimiento rojo
- pimiento verde
- limón persa
- chicharos naturales
- ajo
- cebolla
- arroz pre cocido (cristal)
- manta de cielo

Pescado cocho

- filete de pescado blanco
- ajo
- perejil liso
- limón
- tomate
- pimiento rojo
- pimiento verde
- aceite de oliva

PROCEDIMIENTO O METODOLOGÍA

- Se anexan procedimientos en recetas adjuntas correspondientes a cada práctica. Proporcionadas por el chef a cargo de la materia. (anexos 11 y 12)

RESULTADOS ESPERADOS

Desarrollo competencias específicas para el desempeño en el área gastronómica de cocina internacional.

ANÁLISIS DE RESULTADOS

Rubrica de práctica de laboratorio

CONCLUSIONES Y REFLEXIONES

El alumno desarrollara las competencias necesarias para desempeñarse dentro del área de Alimentos y Bebidas en Hoteles y Restaurantes.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

12- Actividad de integración

EVALUACIÓN Y EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

Criterios de evaluación

Consultar los siguientes artículos del Reglamento Escolar de la UES:

- Artículo 5: 27 al 33 pag 9 -10.
- Para efectos de evaluación del curso, éste se apegará a lo descrito en el Artículo 55 del Reglamento Escolar del Modelo Educativo de la UES, a través de los siguientes valores:

Competente Sobresaliente = 10
 Competente Avanzado = 9
 Competente Intermedio = 8
 Competente Básico = 7
 No Aprobado = 6

En caso de que el alumno considere que existe error u omisión en el registro de evaluación sumativa, podrá presentar solicitud por escrito ante el director de la unidad académica dentro de los cinco días hábiles siguientes contados a partir de la fecha de publicación de los resultados, quien en igual termino emitirá una respuesta.

NOMBRE DE LA PRÁCTICA	7 Práctica de laboratorio postres de la cocina española.
COMPETENCIA DE LA PRÁCTICA	Aplicar las técnicas culinarias necesarias para la elaboración, transformación y conservación de alimentos. (arroz con leche, leche frita)

Desarrollar competencias específicas en la preparación de pastas, entradas y sopas típicas de la cocina italiana, aplicando técnicas tradicionales, principios higiénico-sanitarios, habilidades de presentación y valoración cultural.

Desarrollar competencias específicas en la preparación de postres representativos de la cocina española, aplicando técnicas tradicionales, principios higiénico-sanitarios, habilidades de presentación y valoración cultural.

MATERIALES, EQUIPAMIENTO Y/O REACTIVOS

- Equipamiento de cocina
 - Estufa o cocina con hornillas
 - Horno (para gratinados o entradas calientes)
 - Batidora o procesador de alimentos (opcional)
 - paellera
 - Rodillo para estirar masa
 - Tablas de corte (idealmente separadas para verduras y proteínas)
 - Cuchillos de chef, pelador
 - Rallador de queso
 - Cucharones, espátulas, cucharas de madera
 - Ollas grandes (para hervir pasta y sopas)
 - Sartenes y cacerolas
 - Colador / escurridor de pasta
 - Tazones para mezclas
 - Recipientes para mise en place (ingredientes preparados)
- Especificación de cantidades y características relevantes para la

práctica

MATERIA PRIMA:

Arroz con leche

- leche entera
- azúcar blanca
- raja de canela
- cáscara de limón amarillo
- cáscara de naranja
- arroz de grano corto
- Canela en polvo, para servir

Leche frita

- leche
- harina de maicena
- azúcar
- piel de un limón
- ramas de canela
- vaina de vainilla
- Huevo
- Aceite de girasol para freír
- Canela y azúcar para rebozar

PROCEDIMIENTO O METODOLOGÍA

- Se anexan procedimientos en recetas adjuntas correspondientes a cada práctica. Proporcionadas por el chef a cargo de la materia. (anexos 13 y 14)

RESULTADOS ESPERADOS

Desarrollo competencias específicas para el desempeño en el área gastronómica de cocina internacional.

ANÁLISIS DE RESULTADOS

Rubrica de práctica de laboratorio

CONCLUSIONES Y REFLEXIONES

El alumno desarrollara las competencias necesarias para desempeñarse dentro del área de Alimentos y Bebidas en Hoteles y Restaurantes.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

13- Actividad de integración

EVALUACIÓN Y EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

Criterios de evaluación

Consultar los siguientes artículos del Reglamento Escolar de la UES:

- Artículo 5: 27 al 33 pag 9 -10.
- Para efectos de evaluación del curso, éste se apegará a lo descrito en el Artículo 55 del Reglamento Escolar del Modelo Educativo de la UES, a través de los siguientes valores:
Competente Sobresaliente = 10
Competente Avanzado = 9
Competente Intermedio = 8
Competente Básico = 7
No Aprobado = 6

En caso de que el alumno considere que existe error u omisión en el registro de evaluación sumativa, podrá presentar solicitud por escrito ante el director de la unidad académica dentro de los cinco días hábiles siguientes contados a partir de la fecha de publicación de los resultados, quien en igual termino emitirá una respuesta.

NOMBRE DE LA PRÁCTICA	8 Práctica de laboratorio entradas y sopas de la cocina francesa..
COMPETENCIA DE LA PRÁCTICA	Aplicar las técnicas culinarias necesarias para la elaboración, transformación y conservación de alimentos. (papas boulangere, sopa de cebolla)

Desarrollar competencias específicas en la preparación de pastas, entradas y sopas típicas de la cocina italiana, aplicando técnicas tradicionales, principios higiénico-sanitarios, habilidades de presentación y valoración cultural.

Desarrollar competencias específicas en la preparación de entradas y sopas representativos de la cocina francesa, aplicando técnicas tradicionales, principios higiénico-sanitarios, habilidades de presentación y valoración cultural.

MATERIALES, EQUIPAMIENTO Y/O REACTIVOS

- Equipamiento de cocina
- Estufa o cocina con hornillas
- Horno (para gratinados o entradas calientes)
- Batidora o procesador de alimentos (opcional)
- Rodillo para estirar masa
- Tablas de corte (idealmente separadas para verduras y proteínas)
- Cuchillos de chef, pelador
- Rallador de queso
- Cucharones, espátulas, cucharas de madera
- Ollas grandes (para hervir pasta y sopas)
- Sartenes y cacerolas
- Colador / escurridor de pasta
- Tazones para mezclas
- Recipientes para mise en place (ingredientes preparados)

MATERIA PRIMA:

- Papas boulangere
- papas
- mantequilla
- fondo blanco de pollo
- tocino
- cebolla amarilla
- sal
- pimienta
- papel aluminio
- Sopa de cebolla
- cebolla
- ajo
- aceite de oliva
- brandy/cognac
- sal
- pimienta
- fondo de res
- hierbas frescas
- pan baguette
- queso gouda o Edam o manchego
- mostaza Dijon
- mantequilla

PROCEDIMIENTO O METODOLOGÍA

- Se anexan procedimientos en recetas adjuntas correspondientes a cada práctica. Proporcionadas por el chef a cargo de la materia. (anexos 15 y 16)

RESULTADOS ESPERADOS

Desarrollo competencias específicas para el desempeño en el área gastronómica de cocina internacional.

ANÁLISIS DE RESULTADOS

Rubrica de práctica de laboratorio

CONCLUSIONES Y REFLEXIONES

El alumno desarrollara las competencias necesarias para desempeñarse dentro del área de Alimentos y Bebidas en Hoteles y Restaurantes.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

14- Actividad de integración

EVALUACIÓN Y EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

Criterios de evaluación

Consultar los siguientes artículos del Reglamento Escolar de la UES:

- Artículo 5: 27 al 33 pag 9 -10.
- Para efectos de evaluación del curso, éste se apegará a lo descrito en el Artículo 55 del Reglamento Escolar del Modelo Educativo de la UES, a través de los siguientes valores:

Competente Sobresaliente = 10
 Competente Avanzado = 9
 Competente Intermedio = 8
 Competente Básico = 7
 No Aprobado = 6

En caso de que el alumno considere que existe error u omisión en el registro de evaluación sumativa, podrá presentar solicitud por escrito ante el director de la unidad académica dentro de los cinco días hábiles siguientes contados a partir de la fecha de publicación de los resultados, quien en igual termino emitirá una respuesta.

NOMBRE DE LA PRÁCTICA	9 Práctica de laboratorio de platos fuertes tradicionales de la cocina francesa.
COMPETENCIA DE LA PRÁCTICA	Aplicar las técnicas culinarias necesarias para la elaboración, transformación y conservación de alimentos. (salmón poché, quiche lorraine)

Desarrollar competencias específicas en la preparación de pastas, entradas y sopas típicas de la cocina italiana, aplicando técnicas tradicionales, principios higiénico-sanitarios, habilidades de presentación y valoración cultural.

Desarrollar competencias específicas en la preparación de platos fuertes representativos de la cocina francesa, aplicando técnicas tradicionales, principios higiénico-sanitarios, habilidades de presentación y valoración cultural.

MATERIALES, EQUIPAMIENTO Y/O REACTIVOS

- equipamiento de cocina
 - estufa o cocina con hornillas
 - horno (para gratinados o entradas calientes)
 - batidora o procesador de alimentos (opcional)
 - rodillo para estirar masa
 - tablas de corte (idealmente separadas para verduras y proteínas)
 - cuchillos de chef, pelador
 - rallador de queso
 - cucharones, espátulas, cucharas de madera
 - ollas grandes (para hervir pasta y sopas)
 - sartenes y cacerolas
 - colador / escurridor de pasta
 - tazones para mezclas
 - recipientes para mise en place (ingredientes preparados)
- especificación de cantidades y características relevantes para la práctica
- materia prima:

- salmón poché
- papas
- filete fresco y natural de salmón
- espinaca fresca
- camarón
- limón
- vino blanco
- tocino
- mayonesa
- mantequilla
- chalote
- huevos
- pimienta blanca
- quiche lorraine
- harina
- mantequilla sólida
- sal
- huevo
- agua
- para el relleno
- huevos
- jamón
- tocino
- crema natural
- leche
- queso

PROCEDIMIENTO O METODOLOGÍA

- Se anexan procedimientos en recetas adjuntas correspondientes a cada práctica. Proporcionadas por el chef a cargo de la materia. (anexos 17 y 18)

RESULTADOS ESPERADOS

Desarrollo competencias específicas para el desempeño en el área gastronómica de cocina internacional.

ANÁLISIS DE RESULTADOS

Rubrica de práctica de laboratorio

CONCLUSIONES Y REFLEXIONES

El alumno desarrollara las competencias necesarias para desempeñarse dentro del área de Alimentos y Bebidas en Hoteles y Restaurantes.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

15- Actividad de integración

EVALUACIÓN Y EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

Criterios de evaluación

Consultar los siguientes artículos del Reglamento Escolar de la UES:

- Artículo 5: 27 al 33 pag 9 -10.
- Para efectos de evaluación del curso, éste se apegará a lo descrito en el Artículo 55 del Reglamento Escolar del Modelo Educativo de la UES, a través de los siguientes valores:

Competente Sobresaliente = 10
 Competente Avanzado = 9
 Competente Intermedio = 8
 Competente Básico = 7
 No Aprobado = 6

En caso de que el alumno considere que existe error u omisión en el registro de evaluación sumativa, podrá presentar solicitud por escrito ante el director de la unidad académica dentro de los cinco días hábiles siguientes contados a partir de la fecha de publicación de los resultados, quien en igual termino emitirá una respuesta.

NOMBRE DE LA PRÁCTICA	10 Práctica de laboratorio de los principales postres de la cocina francesa.
COMPETENCIA DE LA PRÁCTICA	Aplicar las técnicas culinarias necesarias para la elaboración, transformación y conservación de alimentos. (crepe suzette, Tarta tatin)

Desarrollar competencias específicas en la preparación de pastas, entradas y sopas típicas de la cocina italiana, aplicando técnicas tradicionales, principios higiénico-sanitarios, habilidades de presentación y valoración cultural.

Desarrollar competencias específicas en la preparación de platos fuertes representativos de la cocina francesa, aplicando técnicas tradicionales, principios higiénico-sanitarios, habilidades de presentación y valoración cultural.

MATERIALES, EQUIPAMIENTO Y/O REACTIVOS

- equipamiento de cocina
- estufa o cocina con hornillas
- horno (para gratinados o entradas calientes)
- batidora o procesador de alimentos (opcional)
- rodillo para estirar masa
- tablas de corte (idealmente separadas para verduras y proteínas)
- cuchillos de chef, pelador
- rallador de queso
- cucharones, espátulas, cucharas de madera
- ollas grandes (para hervir pasta y sopas)
- sartenes y cacerolas
- colador / escurridor de pasta
- tazones para mezclas
- recipientes para mise en place (ingredientes preparados)
- especificación de cantidades y características relevantes para la práctica

materia prima:

- Crepe suzette
- Harina
- Sal
- Azúcar
- Huevos
- Leche
- Mantequilla clarificada
- Para la salsa
- Mantequilla
- Jugo de naranja natural
- Licor de naranja (Grand marnier)
- Naranja
- Limón
- Helado de vainilla
- Tarta Tatin
- Pasta brissee
- Manzana verde
- Limón
- Mantequilla
- azúcar

PROCEDIMIENTO O METODOLOGÍA

- Se anexan procedimientos en recetas adjuntas correspondientes a cada práctica. Proporcionadas por el chef a cargo de la materia. (anexos 19 y 20)

RESULTADOS ESPERADOS

Desarrollo competencias específicas para el desempeño en el área gastronómica de cocina internacional.

ANÁLISIS DE RESULTADOS

Rubrica de práctica de laboratorio

CONCLUSIONES Y REFLEXIONES

El alumno desarrollara las competencias necesarias para desempeñarse dentro del área de Alimentos y Bebidas en Hoteles y Restaurantes.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

16- Actividad de integración

EVALUACIÓN Y EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

Criterios de evaluación

Consultar los siguientes artículos del Reglamento Escolar de la UES:

- Artículo 5: 27 al 33 pag 9 -10.
 - Para efectos de evaluación del curso, éste se apegará a lo descrito en el Artículo 55 del Reglamento Escolar del Modelo Educativo de la UES, a través de los siguientes valores:
Competente Sobresaliente = 10
Competente Avanzado = 9
Competente Intermedio = 8
Competente Básico = 7
No Aprobado = 6
- En caso de que el alumno considere que existe error u omisión en el registro de evaluación sumativa, podrá presentar solicitud por escrito ante el director de la unidad académica dentro de los cinco días hábiles siguientes contados a partir de la fecha de publicación de los resultados, quien en igual termino emitirá una respuesta.

NOMBRE DE LA PRÁCTICA	11 Practica de laboratorio de elaboración de entradas, sopas, platos fuertes y postres de la cocina japonesa.
COMPETENCIA DE LA PRÁCTICA	Aplicar las técnicas culinarias necesarias para la elaboración, transformación y conservación de alimentos. (makis, sopa miso)

Desarrollar competencias específicas en la preparación de pastas, entradas y sopas típicas de la cocina italiana, aplicando técnicas tradicionales, principios higiénico-sanitarios, habilidades de presentación y valoración cultural.

Desarrollar competencias específicas en la preparación de platillos representativos de la cocina Japonesa, aplicando técnicas tradicionales, principios higiénico-sanitarios, habilidades de presentación y valoración cultural.

MATERIALES, EQUIPAMIENTO Y/O REACTIVOS

- equipamiento de cocina
 - estufa o cocina con hornillas
 - horno (para gratinados o entradas calientes)
 - batidora o procesador de alimentos (opcional)
 - rodillo para estirar masa
 - tablas de corte (idealmente separadas para verduras y proteínas)
 - cuchillos de chef, pelador
 - rallador de queso
 - cucharones, espátulas, cucharas de madera
 - ollas grandes (para hervir pasta y sopas)
 - sartenes y cacerolas
 - colador / escurridor de pasta
 - tazones para mezclas
 - recipientes para mise en place (ingredientes preparados)
- especificación de cantidades y características relevantes para la práctica

materia prima:

- Makis
- arroz para sushi
 - vinagre de arroz
 - azúcar glass
 - alga nori
 - filete de atún fresco
 - salmón fresco
 - pepino sin semillas
 - aguacate
 - wasabi
 - salsa soja
 - jengibre encurtido
- Sopa miso
- kombu (alga) deshidratado
 - Katsuoobushi (copos de atún deshidratado)
 - Agua
 - Miso blanco
 - Alga wakame seca
 - salsa soja
 - cebolla
 - tofu blando

PROCEDIMIENTO O METODOLOGÍA

- Se anexan procedimientos en recetas adjuntas correspondientes a cada práctica. Proporcionadas por el chef a cargo de la materia. (anexos 21 y 22)

RESULTADOS ESPERADOS

Desarrollo competencias específicas para el desempeño en el área gastronómica de cocina internacional.

ANÁLISIS DE RESULTADOS

Rubrica de práctica de laboratorio

CONCLUSIONES Y REFLEXIONES

El alumno desarrollara las competencias necesarias para desempeñarse dentro del área de Alimentos y Bebidas en Hoteles y Restaurantes.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

17- Actividad de integración

EVALUACIÓN Y EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

Criterios de evaluación

Consultar los siguientes artículos del Reglamento Escolar de la UES:

- Artículo 5: 27 al 33 pag 9 -10.
- Para efectos de evaluación del curso, éste se apegará a lo descrito en el Artículo 55 del Reglamento Escolar del Modelo Educativo de la UES, a través de los siguientes valores:
Competente Sobresaliente = 10
Competente Avanzado = 9
Competente Intermedio = 8
Competente Básico = 7
No Aprobado = 6

En caso de que el alumno considere que existe error u omisión en el registro de evaluación sumativa, podrá presentar solicitud por escrito ante el director de la unidad académica dentro de los cinco días hábiles siguientes contados a partir de la fecha de publicación de los resultados, quien en igual termino emitirá una respuesta.

NOMBRE DE LA PRÁCTICA	12 Practica de laboratorio de elaboración de entradas, sopas, platos fuertes y postres de la cocina china.
COMPETENCIA DE LA PRÁCTICA	Aplicar las técnicas culinarias necesarias para la elaboración, transformación y conservación de alimentos. (carnitas rojas, arroz cantones, pollo agridulce, rollos primavera)

Desarrollar competencias específicas en la preparación de pastas, entradas y sopas típicas de la cocina italiana, aplicando técnicas tradicionales, principios higiénico-sanitarios, habilidades de presentación y valoración cultural.

Desarrollar competencias específicas en la preparación de platillos representativos de la cocina china, aplicando técnicas tradicionales, principios higiénico-sanitarios, habilidades de presentación y valoración cultural.

MATERIALES, EQUIPAMIENTO Y/O REACTIVOS

- equipamiento de cocina
- estufa o cocina con hornillas
- horno (para gratinados o entradas calientes)
- batidora o procesador de alimentos (opcional)
- rodillo para estirar masa
- tablas de corte (idealmente separadas para verduras y proteínas)
- cuchillos de chef, pelador
- rallador de queso
- cucharones, espátulas, cucharas de madera
- ollas grandes (para hervir pasta y sopas)
- sartenes y cacerolas
- colador / escurridor de pasta
- tazones para mezclas
- recipientes para mise en place (ingredientes preparados)
- especificación de cantidades y características relevantes para la práctica
- materia prima:
 - caritas rojas
 - Carne de puerco
 - azúcar
 - Canela molida
 - Sal
 - Colorante
 - Cátup

- Arroz cantones (chow fan)
- Arroz al vapor
- Huevos
- Cebolla cambray
- Pierna de puerco
- Zanahoria
- Calabaza negra
- Salsa de soja
- Pollo agridulce
- Pechuga de pollo
- Maicena
- Zanahoria
- Cebolla
- Leche
- Huevo
- Caldo de pollo
- Salsa soja
- Cátup
- Vinagre de arroz
- Azúcar
- Rollos primavera
- Pierna de puerco
- Camaron mediano
- Zanahoria
- Calabaza zucchini
- Apio
- Germen de soya
- Jicama
- Tortilla de huevo
- Salsa soya
- Aceite vegetal
- Salsa ponzu

PROCEDIMIENTO O METODOLOGÍA

- Se anexan procedimientos en recetas adjuntas correspondientes a cada práctica. Proporcionadas por el chef a cargo de la materia. (anexos 23, 24, 25 y 26)

RESULTADOS ESPERADOS

Desarrollo competencias específicas para el desempeño en el área gastronómica de cocina internacional.

ANÁLISIS DE RESULTADOS

Rubrica de práctica de laboratorio

CONCLUSIONES Y REFLEXIONES

El alumno desarrollara las competencias necesarias para desempeñarse dentro del área de Alimentos y Bebidas en Hoteles y Restaurantes.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

18- Actividad de integración

EVALUACIÓN Y EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

Criterios de evaluación

Consultar los siguientes artículos del Reglamento Escolar de la UES:

- Artículo 5: 27 al 33 pag 9 -10.
- Para efectos de evaluación del curso, éste se apegará a lo descrito en el Artículo 55 del Reglamento Escolar del Modelo Educativo de la UES, a través de los siguientes valores:
Competente Sobresaliente = 10
Competente Avanzado = 9
Competente Intermedio = 8
Competente Básico = 7
No Aprobado = 6

En caso de que el alumno considere que existe error u omisión en el registro de evaluación sumativa, podrá presentar solicitud por escrito ante el director de la unidad académica dentro de los cinco días hábiles siguientes contados a partir de la fecha de publicación de los resultados, quien en igual termino emitirá una respuesta.

FUENTES DE INFORMACIÓN

Allibhoy, O. (2014). *Tapas revolution*. Grijalbo.

Arguiñano, K. (2016). *Sabores de siempre*. Planeta.

Benton, N. (2016). *Ramen*. Cincotintos.

Bleu, L. C. (2013). *Cocina completa*. Everest.

Bottura, M. (2014). *Never trust a skinny Italian chef*. Phaidon.

Chanel, N. G. (2023). YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=ahART85JF-c&t=4s>

Child, J., & Bertholle, L. (2013). *El arte de la cocina francesa*. Debate.

Mangolini, M. (2014). *Enciclopedia de la cocina italiana*. Blume.

Pozo, C. D. (2013, marzo). *Procesos culinarios*. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. <https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/271338/SEPARATA%20PROCESOS%20CULINARIOS%20-versi%C3%B3n%202010.pdf?sequence=3>

Viajes, M. Y. (2023). *Aprende conmigo* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=zKNQyRnHuLY>

VV. AA. (2016). *Sushi gourmet*. Tikal.

VV. AA. (2016). *Wok gourmet*. Tikal.

Wilson, A. (2005). *Cocina thailandesa*. H. Kliczkowski.

NORMAS TÉCNICAS APLICABLES

NOM-251-SSA1-2009

Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

☞ Es la norma principal que regula las condiciones sanitarias mínimas en la elaboración y manejo de alimentos.

NOM-120-SSA1-1994

Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.

☞ Aplica a restaurantes, cocinas industriales y comedores.

NOM-093-SSA1-1994

Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos móviles o temporales.

☞ Para cocinas ambulantes, puestos callejeros, ferias, etc.



ANEXOS

1 Lasagna bolognesa.

FORMATO RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE RECETA		LASAÑA BOLOGNESA				
CLASE	Cocina Italiana	GRUPO				
CHEF	Gabriel Rendon Hoyos	ALUMNO				
TIPO DE PLATILLO		FECHA				
INGREDIENTES EN MISE EN PLACE		CANT./P.	UNIDAD	PRECIO /U	COSTO	
2	SALSA BOLOGNESA	1000	grms			
3	LAMINAS DE PASTA	12	pzas			
4	SALSA DE QUESO	500	mlts			
5	QUESO MOZARELLA	300	grms			
6						
7						
12						
15						
			PRECIO TOTAL		\$0.00	
			RENDIMIENTO EN PORCION		3	
			COSTO POR PORCIÓN		\$0.00	
PROCEDIMIENTO			FOTOGRAFIA			
Mise en place: Precocer las laminas de pasta Precalentar el horno a 220 grados centrigrados Preparacion: En un inserto engrasado poner un poco de salsa de queso despues una lamina y ponerle encima un poco de bolognesa, salsa y alternar de esa misma forma hasta terminar con queso al final, hornear por 20-25 min. aprox.						

2 Carpaccio de tomate

FORMATO RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE RECETA		CARPACCIO DE TOMATE			
CLASE	ENSALADAS	GRUPO			
CHEF	Gabriel Rendon Hoyos	ALUMNO			
TIPO DE PLATILLO		FECHA			
INGREDIENTES EN MISE EN PLACE		CANT./P.	UNIDAD	PRECIO /U	COSTO
1	TOMATE SALADET	250	grms		
2	VINAGRE BALSAMICO	100	mlts		
3	ROMERO FRESCO	2	ramitas		
4	TOMILLO FRESCO	2	ramitas		
5	PIMIENTA ENTERA	5	grms		
6	SAL GRUESA	3	grms		
7	ACEITE DE OLIVA	10	mlts		
8	VINAGRE DE VINO TINTO	30	mlts		
9					
15					
			PRECIO TOTAL		\$0.00
			RENDIMIENTO EN PORCION		
			COSTO POR PORCIÓN		#i DIV/0!
Mise en Place Cortar en rodajas de 2 a 3 milímetros los tomates. Reducir el vinagre un poco. Preparacion. En un platon acomodar los tomates poner un poco del vinagre de vino tinto, el aceite de oliva, la sal, la pimienta, las hierbas y el vinagre balsamico.					

3 Crostini a la napolitana

FORMATO RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE RECETA		CROSTINI A LA NAPOLITANA			
CLASE	ENSALADAS	GRUPO			
CHEF	Gabriel Rendon Hoyos	ALUMNO			
TIPO DE PLATILLO		FECHA			
INGREDIENTES EN MISE EN PLACE		CANT./P.	UNIDAD	PRECIO /U	COSTO
1	PAN BAGUETTE O PAN DE CAJA	1	pza		
2	QUESO MOZZARELLA	200	grms		
3	TOMATE SALADET	80	grms		
4	ACEITE DE OLIVA	30	mlts		
5	AJO	2	dientes		
6	OREGANO FRESCO	2	ramitas		
7	ACEITUNAS NEGRAS	12	piezas		
8	FILETE DE ANCHOAS	80	grms		
9					
10					
11					
12					
13					
14					
11					
12					
13					
14					
15					
			PRECIO TOTAL	\$0.00	
			RENDIMIENTO EN PORCION		
			COSTO POR PORCIÓN	#¡ DIV/0!	
Mise en Place Aromatizar el aceite con el ajo y hacer crutones con el baguette Cortar en medias lunas los tomates. Filetear las aceitunas negras. Preparacion. Poner en cada cruton una rebanada de tomate, algunas aceitunas y anchoas, agregar queso y gratinar.					

FORMATO RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE RECETA		Tiramisu				
CLASE	COCINA ITALIANA	GRUPO				
CHEF	RODRIGO ROMBOLD	ALUMNO				
TIPO DE PLATILLO		FECHA				
INGREDIENTES EN MISE EN PLACE		CANT./P.	UNIDAD	PRECIO /U	COSTO	
1	Queso mascarpone	500	grs			
2	Huevos	5	pzas			
3	Azucar en polvo	5	cdas			
4	Biscochos soletillas	40	pzas			
5	Café en grano molido esspreso	2	tazas			
6	Vino dulce Marsala	2	oz			
7	Cacao en polvosin azucar	4	cdas			
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
11						
12						
13						
14						
15						
			PRECIO TOTAL			
			RENDIMIENTO EN PORCION			
			COSTO POR PORCIÓN			
Separa las claras de las yemas. Bate las yemas con el azúcar hasta que la mezcla se quede clara. Añade el mascarpone y mezcla bien hasta conseguir una mezcla cremosa y consistente. Monta las claras a punto de nieve. Un poquito de sal ayuda a que monten mejor. Mezcla la crema de mascarpone con las claras montadas hasta conseguir una crema homogénea. Mezcla el café frío y el Marsala en un plato hondo y empape los bizcochos. Coloca la mitad de los bizcochos en el fondo de una fuente (del tipo que se utiliza para gratinar), cúbrelos con la mitad de la mezcla hecha con los huevos y coloca el resto de los bizcochos. Cúbrelo todo con la parte sobrante de la mezcla. Déjalo reposar en la nevera por lo menos durante 3 horas (aunque lo ideal es que repose durante 12 horas). A la hora de servir, espolvorea el Tiramisú con cacao en polvo utilizando un tamiz.						

FORMATO RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE RECETA		PANNA COTTA			
CLASE	Cocina Italiana	GRUPO			
CHEF	Gabriel Rendon Hoyos	ALUMNO			
TIPO DE PLATILLO		FECHA			
INGREDIENTES EN MISE EN PLACE		CANT./P.	UNIDAD	PRECIO /U	COSTO
2	CREMA NATURAL LYN COTT	250	grms		
3	QUESO CREMA	120	grms		
4	VAINILLA TRANSPARENTE	1	mlts		
5	NARANJA	1	grms		
6	CREMA PARA BATIR RICH'S	250	grms		
7	AZUCAR	200	pzas		
	LIMON	1	mlts		
	FRUTOS ROJOS	300			
	LAMBRUSCO	250			
12	GRENETINA	7			
15					
			PRECIO TOTAL	\$0.00	
			RENDIMIENTO EN PORCION	3	
			COSTO POR PORCIÓN	\$0.00	
PROCEDIMIENTO			FOTOGRAFIA		
Mise en place: Obtener la ralladura de naranja y de limon. Hacer una salsa con los frutos rojos el vino y 50 grs de azucar. Preparacion: Acremar el queso crea agregar el resto del azucar y despues las cremas e incorporar bien, añadir la vainilla y las ralladuras. Poner la mezcla anterior en una colita y llevar a fuego cuando la mezcla tome temperatura agregar la grenetina y revolver y cuando la rpeparacion rompa en hervor retirar del fuego, colar y dejar enfriar y por ultimo poner en moldes de su gusto y llevar a refrigeracion.					

FORMATO RECETA+A2:H44 ESTANDAR						
NOMBRE DE RECETA		PIZZA CAPRICCIOSA				
CLASE	COCINA ITALIANA	GRUPO				
CHEF	Gabriel Rendon Hoyos	ALUMNO				
TIPO DE PLATILLO		FECHA				
INGREDIENTES EN MISE EN PLACE		CANT./P.	UNIDAD	PRECIO /U	COSTO	
1	HARINA	250	grms			
2	LEVADURA	8	grms			
3	ACEITE DE OLIVA	30	mlts			
4	JAMON SERRANO	30	grms			
5	SALSA CASSE	300	mlts			
6	SALAMI	50	grms			
7	JAMON	20	grms			
8	TOCINO	250	grms			
9	QUESO PARMESANO NATURAL	100	grms			
10	QUESO MOZARELLA	300	grms			
11	SAL	2	grms			
12	OREGANO SECO	1	grms			
13						
14						
11						
12						
13						
14						
15						
			PRECIO TOTAL		\$0.00	
			RENDIMIENTO EN PORCION			
			COSTO POR PORCIÓN		#i DIV/0!	
PROCEDIMIENTO			FOTOGRAFIA			
Mlse en place: Hacer un poolish rapido con 100 mlts de agua tibia, una cucharada de azucar, dos cucharadas de harina y la levadura. En un bowl poner el harina el oregano, la sal e integrar, hacer un volcan al centro y agregar el poolish y el aceite de oliva e integrar todo, una vez integrado sacar la masa del bowl y amasar en la mesa hasta obtener una masa elastica y homogenea, untar un poco de aceite par evitar que se reseque y reposar 30 min. Preparacion: Estirar la masa 1 cm de grosor aprox. untar la salsa casse poner queso mozarella el resto de los ingredientes y terminar con el queso parmesano, hornear a 280 grados por 10 a 12 min aprox.						

FORMATO RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE RECETA		CALZONE				
CLASE	COCINA ITALIANA	GRUPO				
CHEF	Gabriel Rendon Hoyos	ALUMNO				
TIPO DE PLATILLO		FECHA				
INGREDIENTES EN MISE EN PLACE		CANT./P.	UNIDAD	PRECIO /U	COSTO	
1	HARINA	250	grms			
2	LEVADURA	8	grms			
3	ACEITE DE OLIVA	30	mlts			
5	SALSA BOLOGÑESA	300	mlts			
7	ACEITUNAS NEGRAS SIN SEMILLA	20	grms			
8	QUESO MOZARELLA	200	grms			
9	QUESO PARMESANO NATURAL	60	grms			
10	AZUCAR	5	grms			
11	SAL	2	grms			
12	OREGANO SECO	1	grms			
13						
15						
			PRECIO TOTAL		\$0.00	
			RENDIMIENTO EN PORCION			
			COSTO POR PORCIÓN		#i DIV/0!	
PROCEDIMIENTO			FOTOGRAFIA			
Mise en place: Hacer un poolish rapido con 100 mlts de agua tibia, una cucharada de azucar, dos cucharadas de harina y la levadura. Filetear las aceitunas Cortar el morron en julianas. En un bowl poner el harina el oregano, la sal e integrar, hacer un volcan al centro y agregar el poolish y el aceite de oliva e integrar todo, una vez integrado sacar la masa del bowl y amasar en la mesa hasta obtener una masa elastica y homogenea, untar un poco de aceite par evitar que se reseque y reposar 30 min. Preparacion: Estirar la masa 1 cm de grosor aprox. untar la salsa casse poner queso mozzarella el resto de los ingredientes y terminar con el queso parmesano, hornear a 280 grados por 10 a 12 min aprox.						

FORMATO RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE RECETA		Risotto a la pamesana				
CLASE		COCINA ITALIANA	GRUPO			
CHEF		RODRIGO ROMBOLD	ALUMNO			
TIPO DE PLATILLO			FECHA			
INGREDIENTES EN MISE EN PLACE		CANT./P.	UNIDAD	PRECIO /U	COSTO	
1	Aceite de oliva	30	ml			
2	Cebolla	0.5	pieza			
3	sal	1	cdta			
4	arroz carnaroli o arboreo	250	grs			
5	pimienta blanca	1	cdta			
6	vino blanco	100	ml			
7	Fondo blanco (de pescado si es de mariscos de carne si es parmigiana)	800	ml			
8	queso pamesano	130	grs			
	mantequilla	50	grs			
9	camarones medianos	16	pzas			
10	mejillones frescos	16	pzas			
			PRECIO TOTAL			
			RENDIMIENTO EN PORCION			
			COSTO POR PORCIÓN			
Comenzamos por añadir a una cazuela 30 ml de aceite de oliva virgen extra. Cortamos media cebolla en trozos pequeños y la pochamos en el aceite a fuego medio, junto con una pizca de sal. Añadimos a la cazuela 250 g de arroz carnaroli o arborio y lo rehogamos junto con la cebolla para tostar el arroz ligeramente. Este paso es importante para que el arroz quede suelto y tenga una textura más cremosa. Agregamos también un poco de pimienta blanca al gusto. A continuación, vertemos sobre el arroz 100 ml de vino blanco. Mezclamos el vino con el arroz y dejamos que se evapore el alcohol. Calentamos en un cazo aparte 800 ml de caldo de carne y lo mantenemos caliente durante toda la cocción del arroz. Añadimos el caldo al arroz poco a poco, mientras cocinamos el arroz, a medida que el arroz lo va absorbiendo. Cocinamos el arroz a fuego medio-bajo removiendo constantemente. Este proceso llevará unos 20 minutos. Es importante probar el arroz una incorporado todo el caldo para verificar si está en su punto. Si fuera necesario, podemos añadir un poco más de caldo hasta que quede tierno y meloso, pero con el grano entero. Mientras se cocina el arroz rallamos 130 g de queso pamesano y lo reservamos. Cuando el arroz esté hecho, apartamos la cazuela del fuego y añadimos 50 g de mantequilla cortada en cubos para mantecar el arroz. Servimos nuestro delicioso risotto recién hecho. Podemos coronarlo con mariscos salteados en vino blanco y mantequilla con un toque de limon eureka						

10 Croquetas de atun

FORMATO RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE RECETA		PESCADO COCHO				
CLASE		GRUPO				
CHEF		ALUMNO				
INGREDIENTES	EN MISE EN PLACE	CANT./P.	UNIDAD	PRECIO /U	COSTO	
1	FILETE DE PESCADO BLANCO	1000	grms			
2	AJO	5	dientes			
3	PEREJIL LISO	10	ramitas			
4	LIMON	4	pieza			
5	TOMATE	250	grms			
6	PIMIENTO ROJO	150	grms			
7	PIMIENTO VERDE	100	grms			
8	ACEITE DE OLIVA	250	mlts			
9						
11						
12						
13						
11						
12						
13						
14						
15						
			PRECIO TOTAL		\$0.00	
			RENDIMIENTO EN PORCION		3	
			COSTO POR PORCIÓN		\$0.00	
PROCEDIMIENTO			FOTOGRAFIA			
Mise en place Laminar el ajo. Cortar los morrones en julianas Cortar en trozos grandes los filetes de pescado Deshojar el perejil y hacer una marinada, en un bowl poner el aceite de oliva, el jugo de los limones, el perejil , el pescado y el ajo. Escalfar los tomates y cortarlos en juliana. Preparacion En un sartén poner aceite de oliva, guisar los pimientos, después agregar el tomate, añadir lo de la marinada completa y dejar cocinar por unos 5 minutos a fuego bajo hasta que se consuma un poco el jugo. (evitar revolver demasiado para que no se desbarate el pescado)						

FORMATO RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE RECETA		ARROZ CON LECHE				
CLASE	COCINA ESPAÑOLA	GRUPO				
CHEF	RODRIGO ROMBOLD	ALUMNO				
TIPO DE PLATILLO		FECHA				
INGREDIENTES EN MISE EN PLACE		CANT./P.	UNIDAD	PRECIO /U	COSTO	
1	- leche entera	500	ML			
2	- azúcar blanca	50	GRS			
3	- raja de canela	1	RAJA			
4	- cáscara de limón amarillo	5	CM			
5	- cáscara de naranja	5	CM			
6	- arroz de grano corto	150	GRS			
7	- Canela en polvo, para servir					
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
11						
12						
13						
14						
15						
			PRECIO TOTAL			
			RENDIMIENTO EN			
			COSTO POR PORCIÓN			
Calienta la leche en una cacerola a fuego suave. Agrega el azúcar, raja de canela y cáscaras de limón y naranja. Cocina durante 5 minutos. Cuando la leche empiece a hervir, agrega el arroz. Mezcla bien. Sigue cocinando a fuego bajo durante 20 minutos, o hasta que el arroz esté suave. ¡No muevas mucho! Cuando el arroz se haya suavizado, retira las cáscaras y la canela. Sirve tibio o frío y espolvorea con canela						

FORMATO RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE RECETA		LECHE FRITA				
CLASE	COCINA ESPAÑOLA	GRUPO				
CHEF	RODRIGO ROMBOLD	ALUMNO				
TIPO DE PLATILLO		FECHA				
INGREDIENTES EN MISE EN PLACE		CANT./P.	UNIDAD	PRECIO /U	COSTO	
1	- leche	1	lt			
2	- harina de maicena	120	grs			
3	- azúcar	120	grs			
4	- piel de un limón	1	pzas			
5	- ramas de canela	2	ramas			
6	- vaina de vainilla	1	vaina			
7	- Huevo	2	pzas			
8	- Aceite de girasol para freír	1	lt			
9	- Canela y azúcar para rebozar					
10						
11						
12						
13						
14						
11						
12						
13						
14						
15						
			PRECIO TOTAL			
			RENDIMIENTO EN PORCIÓN			
			COSTO POR PORCIÓN			
1.- Comenzamos disolviendo en un chorrito de leche la maicena. De la leche con medio vaso es más que suficiente. 2.- Ponemos el resto de la leche en un cazo con la piel de limón (sin la parte blanca), las ramas de canela y el azúcar. Dejamos que rompa a hervir y justo antes de que rompa, retiramos del fuego y tapamos para que infusione unos 20 minutos. De esta manera la leche tendrá ese sabor dulce a canela y limón que buscamos. 3.- Pasado el tiempo de infusionado, retiramos las pieles y la canela e introducimos la maicena disuelta en la leche. 4.- Ponemos a fuego medio hasta que se espese, como veis espesa bien rápido. 5.- Una vez espesa, la pasamos a un recipiente untado en aceite de girasol para que luego se desmolde fácilmente. También puedes usar papel vegetal o un molde antiadherente. 6.- Desmoldamos y hacemos cuadraditos con la masa. 7.- Pasamos por harina de maicena y por huevo batido. 8.- Freímos en abundante aceite de girasol. Puedes usar aceite de oliva suave pero para postres de este tipo recomiendo girasol. 9.- Pasamos los trozos de leche frita a papel absorbente para retirar los excesos de aceite y rebozamos en una mezcla de azúcar y canela.						

15 Papas boulagere

FORMATO RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE RECETA		PAPAS BOULANGERE				
CLASE		COCINA FRANCESA	GRUPO			
CHEF		Gabriel Rendon Hoyos	ALUMNO			
TIPO DE PLATILLO			FECHA			
INGREDIENTES EN MISE EN PLACE			CANT./P.	UNIDAD	PRECIO /U	COSTO
1	PAPAS		1500	grs		
2	MANTEQUILLA		180	grs		
3	FONDO BLANCO DE POLLO		250	mlts		
4	TOCINO		500	grms		
5	CEBOLLA AMARILLA		2	pzas		
6	SAL		5	grs		
7	PIMIENTA		3	grs		
8	PAPEL ALUMINIO		50	cm.		
9						
10						
11						
12						
13						
14						
11						
12						
13						
14						
15						
				PRECIO TOTAL		
				RENDIMIENTO EN PORCION		
				COSTO POR PORCIÓN		
Mise en place Peelar y cortar las papas en rodajas lo mas delgadas de 2 a 3 mm de grosor. Cortar la cebolla en juliana Preparacion Engrasar con la mantequilla un molde para horno, poner una capa de papas, cebolla unos trozos de mantequilla, tomillo, sal y pimienta, intercalar hasta terminar los ingredientes, agregar el fondo y tapar con papel aluminio, llevar al horno por una hora, retirar el aluminio y dejar en el horno hasta dorar la superficie.						

16 Sopa de cebolla

FORMATO RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE RECETA		SOPA DE CEBOLLA				
CLASE		GRUPO				
CHEF		ALUMNO				
INGREDIENTES EN MISE EN PLACE		CANT./P.	UNIDAD	PRECIO /U	COSTO	
1	CEBOLLA	2	pieza			
2	AJO	2	diente			
3	ACEITE DE OLIVA	1/4.	taza			
4	BRANDY/COGNAC	1/2..	taza			
5	SAL	pizca				
6	PIMIENTA	pizca				
7	FONDO DE RES	1	litro			
8	HIERBAS FRESCAS	gusto				
9	PAN BAGUETTE	1/2.	pieza			
	QUESO GOUDA O EDAM O MANCHEGO	200	grs			
11	MOSTAZA DIJON	2	cucharadita			
12	MANTEQUILLA	2	cucharadas			
13						
14						
11						
12						
13						
14						
15						
				PRECIO TOTAL		
				RENDIMIENTO EN PORCIÓN		\$0.00
				COSTO POR PORCIÓN		3
						\$0.00
				FOTOGRAFIA		
PROCEDIMIENTO						
Mise en place Cortar la cebolla en plumita cortar el ajo en brunoise muy fino Cortar en rebanadas el baguette barnizar con un poco de mantequilla y cebolla en polvo, hornear a temperatura baja hasta que se hagan croutones. Preparacion: Poner en una cacerola aceite y la cebolla fileteada, posteriormente un poco antes de que la cebolla se caramelize agregar el ajo y guisar, añadir el brandy y reducir, ya reducido el brandy agregar el fondo y sazonar con las hierbas finas y la mostaza dijon, llevar a coccion lenta por aproximadamente 1 hora. Servir en bowl poner encima un crouton con un poco de queso gouda, meter al horno o a la salamandra para gratinar el crouton; o en el caso de ponerle parmesano llevarlo de inmediato a la mesa.						

FORMATO RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE RECETA		SALMON POCHÉ				
CLASE	COCINA FRANCESA	GRUPO				
CHEF	Rodrigo Arturo Rombold	ALUMNO				
TIPO DE PLATILLO		FECHA				
INGREDIENTES EN MISE EN PLACE		CANT./P.	UNIDAD	PRECIO /U	COSTO	
1	filete de salmón sin piel, cortado en 4 porciones	800	grs			
2	Condimento para Pescado	150	grs			
3	agua	2	tzas			
	vino blanco	2	tzas			
4	Tomillo	1	cda			
6	Zanahoria cortada en cuartos	1	pza			
7	puerro	1	pza			
8	cebolla cortada en cuartos	0.5	pza			
	Laurel	2	hojas			
9	Jugo de naranja	2	tazas			
10	Jugo de limon	1	grs			
12	Mantequilla cortada en cubos	1	tzas			
13	Pimienta negra molida					
14	Sal					
11						
12						
13						
14						
15						
			PRECIO TOTAL			
			RENDIMIENTO EN PORCION			
			COSTO POR PORCIÓN			
Limpiar el filete de salmón y condimentar con el Condimento para Pescado Gourmet por todos lados. Reservar refrigerado. En una olla, poner 2 tazas de agua junto con el vino blanco, Tomillo Gourmet, zanahoria, puerro, cebolla, Laurel Gourmet, Pimienta Negra Molida Gourmet y sal a gusto. Llevar a ebullición y cocinar por 20 minutos. Bajar el fuego al mínimo y controlar la temperatura del líquido, estabilizándolo en 90°C. En ese momento colocar los filetes de salmón uno a uno, para evitar que el líquido baje mucho su temperatura. Cocinar por 6 minutos. Retirar el salmón del agua y dejar reposar unos instantes. Preparar la salsa: en otra olla juntar el jugo de naranja, jugo de limón y una taza del caldo de la cocción del salmón y dejar reducir hasta la mitad. Una vez reducido retirar del fuego y poco a poco incorporar los cubos de mantequilla con la ayuda de una minipimer hasta que tome consistencia. Salpimentar la salsa a gusto. Servir el salmón tibio o caliente junto a la reducción cítrica. Acompañar con ensalada.						

FORMATO RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE RECETA		QUICHE LORRAINE				
CLASE	COCINA FRANCESA	GRUPO				
CHEF		ALUMNO				
TIPO DE PLATILLO		FECHA				
INGREDIENTES EN MISE EN PLACE		CANT./P.	UNIDAD	PRECIO /U	COSTO	
1	PARA LA MASA BRISÉE					
2	HARINA	300	grs			
3	MANTEQUILLA SOLIDA	150	grs			
4	SAL	1	pizca	azúcar tarta tatin	100-150 gr	
5	HUEVO	1	pza			
	AGUA					
6	PARA EL RELLENO					
7	HUEVOS	5	pzas			
9	JAMON	12	rebanadas			
10	TOCINO	10	tiras			
11	CREMA NATURAL	350	ml			
12	LECHE	200	ml			
13	QUESO	250	grs			
14						
11						
12						
13						
14						
15						
			PRECIO TOTAL			
			RENDIMIENTO EN PORCION			
			COSTO POR PORCIÓN			
Mise en Place Cernir el harina 2. Cortar la mantequilla en cubos medianos Con la mano o en la batidora poner el harina, la sal y batir, agregar la mantequilla y continuar batiendo hasta que quede arenosa la mezcla y agregar las yemas y el agua batir solo un poco mas y guardar en el refrigerador por una media hora. Cortar en tiras muy pequeñas el jamon. Picar el tocino burdamente. Cortar la cebolla en julianas. Precalentar el horno a 200°C Preparacion En un sartén poner un poco de aceite y guisar el tocino, posteriormente el jamon y en el mismo sartén guisar la cebolla. En un bowl batir los huevos y la clara, agregar la crema, el jamon , tocino, la cebolla y 3/4 partes del queso En un molde para pay acomodar la masa con los dedos o estirla en la mesa y ponerla en el molde, picar la masa para que no se levante, prehornear unos 8 minutos, sacar y verter la mezcla, encima el queso restante regresar al horno por unos 15-20 min aprox, hasta que la mezcla este completamente firme Sacar del horno, cortar y servir.						

FORMATO RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE RECETA		CREPAS SUZETTE				
CLASE		COCINA FRANCESA	GRUPO			
CHEF		Gabriel Rendon Hoyos	ALUMNO			
TIPO DE PLATILLO			FECHA			
INGREDIENTES EN MISE EN PLACE			CANT./P.	UNIDAD	PRECIO /U	COSTO
1	PARA LA PASTE					
2	HARINA		150	grs		
3	SAL		0.5	grs		
4	AZUCAR		30	grs		
5	HUEVOS		2	pzas		
6	LECHE		300	mlts		
7	MANTEQUILLA CLARIFICADA		30	grs		
8	PARA LA SALSA					
	MANTEQUILLA		100	grs		
9	AZUCAR		70	grs		
10	JUGO DE NARANJA NATURAL		250	mlts		
11	LICOR DE NARANJA(GRAND MARNIER)		30	mlts		
12	NARANJA		1	pzas		
13	LIMON		1	pzas		
14	HELADO DE VAINILLA		500	mlts		
11						
12						
13						
14						
15						
				PRECIO TOTAL		
				RENDIMIENTO EN PORCION		
				COSTO POR PORCIÓN		
Mise en place Mezclar los ingredientes de la pasta y reservar en el refrigerador por 10 minutos obtener la ralladura de la naranja y el limon y blanquearla, reservar. Obtener el jugo del limon y reservar. Para la salsa poner en un sarten la mantequilla y el azucar hasta que se haga un caramelo, incorporar el jugo de naranja, despues el licor dejar en coccion por 5 minutos aprox. incorporar las ralladuras y el jugo de limon, dejar reducir. Preparacion Servir las crepas y bañar con la salsa, acompañar con helado de vainilla.						

FORMATO RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE RECETA		TARTA TATIN				
CLASE		COCINA FRANCESA	GRUPO			
CHEF		Gabriel Rendon Hoyos	ALUMNO			
TIPO DE PLATILLO			FECHA			
INGREDIENTES EN MISE EN PLACE		CANT./P.	UNIDAD	PRECIO /U	COSTO	
1	PASTA BRISSE	200	Quiche			
2	MANZANA VERDE	1000	grs			
3	LIMON	70	grs			
4	MANTEQUILLA	120	grs			
5	AZUCAR	250	pzas			
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
11						
12						
13						
14						
15						
			PRECIO TOTAL			
			RENDIMIENTO EN PORCION			
			COSTO POR PORCIÓN			
Mise en place Elaborar la masa a utilizar. Obtener el jugo de limon y verterlo en un atomizador. Pelar las manzanas y descorazonarlas y cortarlas en cuartos, rociar con jugo de limon. Preparacion En un sarten poner el azucar y hacer un caramelo (rubio) agregar la mantequilla en trozos integrar, acomodar las manzanas y cocer por 5 min aprox., sacar las camzanas y dejar reducir a jarabe la mezcla. Acomodar en un molde las manzanas entre si para evitar huecos, estirar la masa a unos 2 cm de grosor y poner encima de las manzanas acomodar el excedente de masa por dentro del molde, llevar al horno por 20 min aprox a 200 grados.						

21 Makis

FORMATO RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE RECETA		MAKIS				
CLASE	COCINA JAPONESA	GRUPO				
CHEF	Gabriel Rendon Hoyos	ALUMNO				
TIPO DE PLATILLO		FECHA				
INGREDIENTES EN MISE EN PLACE		CANT./P.	UNIDAD	PRECIO /U	COSTO	
1	arroz para sushi	250	grs			
2	vinagre de arroz	1000	grs			
3	azucar glass	0.5	cda			
4	alga nori	4	hojas			
5	filete de atun fresco	100	grs			
6	salmon fresco	100	grs			
7	pepino sin semillas	1	pza			
8	aguacate	1	pza			
	wasabi					
9	salsa soja					
10	jengibre encurtido					
			PRECIO TOTAL			
			RENDIMIENTO EN PORCION			
			COSTO POR PORCIÓN			
paso 1 Enjuaga bien el arroz bajo agua fría corriente, luego colócalo en una olla. Agrega 300 ml de agua fría y una pizca de sal. Lleva a ebullición, luego cubre con una tapa y reduce inmediatamente el fuego a bajo. Cocina suavemente durante 12 minutos hasta que el arroz esté cocido y haya absorbido el agua; no quites la tapa. Apaga el fuego pero deja el arroz en un lugar cálido para que se cocine al vapor durante 15 minutos. Agrega el vinagre de arroz y el azúcar, luego mézclalo suavemente. Vierte sobre una bandeja para hornear y extiende el arroz suavemente. Déjalo enfriar por completo. paso 2 Coloca una hoja de nori sobre una esterilla de sushi de bambú o tabla de cortar. Extiende unas cucharadas del arroz sobre la hoja en una capa uniforme, de aproximadamente 10 cm dejando un espacio de 1 cm en la parte superior e inferior. Recorta el exceso de nori. Usar manos húmedas ayudará a moldear el arroz sobre el nori sin que se pegue a tus dedos. paso 3 Coloca una capa de atún o salmón, y los bastones de pepino y aguacate en una línea horizontal a unos 1 cm de donde comienza el arroz. Usa la esterilla o el extremo de la hoja para ayudarte a enrollar el nori en un rollo apretado y uniforme. Repite con las hojas de nori restantes, arroz para sushi y rellenos. Usa un cuchillo afilado para cortar cada rollo a lo largo en piezas de 2 cm, luego sirve con el wasabi, salsa de						

22 Sopa Miso

FORMATO RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE RECETA		SOPA MISO				
CLASE		COCINA JAPONESA	GRUPO			
CHEF		Gabriel Rendon Hoyos	ALUMNO			
TIPO DE PLATILLO			FECHA			
INGREDIENTES EN MISE EN PLACE			CANT./P.	UNIDAD	PRECIO /U	COSTO
1	kombu (alga) deshidratado		20	grs		
2	Katsuobushi (copos de atún deshidratado)		10	grs		
3	Agua		1	lt		
4	Miso blanco		1	cda		
5	Alga wakame seca			al gusto		
6	salsa soja			al gusto		
7	cebolla		1	pza		
8	tofu blando		50	grs		
9						
10						
				PRECIO TOTAL		
				RENDIMIENTO EN PORCION		
				COSTO POR PORCIÓN		
Para hacer la sopa de miso, necesitamos preparar previamente un caldo dashi. Para ello, hidratamos durante una hora el alga kombu en un litro de agua. Después, ponemos ese mismo cazo con el alga y el agua a calentar y apagamos el fuego en cuanto empiece a hervir. Sacamos el alga kombu y añadimos el kasuobushi y dejamos que se infusione durante 10-15 minutos. Sabremos que está listo cuando los copos de bonito deshidratados se hayan ido al fondo de la cacerola. Colamos y reservamos ese caldo dashi resultante. Para hacer la sopa de miso, disolvemos la pasta de miso en un vaso de nuestro caldo dashi, mientras ponemos el resto del caldo a cocer. Cuando esté disuelto lo integramos con el resto del caldo al que añadiremos el alga wakame y el tofu cortado en pequeños taquitos dejando cocer durante 2 minutos. Finalmente servimos la sopa de miso acompañada de cebolla en juliana servida por encima en cada cuenco. Si lo deseas, puedes añadir también patatas, zanahoria, brócoli o los ingredientes que quieras encontrar como tropezones.						

FORMATO RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE RECETA		CARNITAS ROJAS			
CLASE		GRUPO			
CHEF		ALUMNO			
TIPO DE PLATILLO		FECHA			
INGREDIENTES EN MISE EN PLACE		CANT./P.	UNIDAD	PRECIO /U	COSTO
1	CARNE DE PUERCO	300	grs		
2	AZUCAR	100	grs		
3	CANELA MOLIDA	2	grs		
4	SAL	1	cucharadita		
5	COLORANTE	1	cucharadita		
6	CATSUP	1..	taza		
7					
			PRECIO TOTAL		\$0.00
			RENDIMIENTO EN PORCION		
			COSTO POR PORCIÓN		#¡DIV/0!
Preparacion: Mezclar todos los ingredientes excepto la carne de puerco, despues untar la carne y dejar reposar por al menos 30 minutos y despues llevar al horno a 220° por 30 min aprox. Sacar y cortar.					

FORMATO RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE RECETA		ARROZ AL VAPOR				
CLASE	sub receta	GRUPO				
CHEF		ALUMNO				
TIPO DE PLATILLO		FECHA				
INGREDIENTES EN MISE EN PLACE		CANT./P.	UNIDAD	PRECIO /U	COSTO	
1	ARROZ	1	taza			
2	AGUA	1 1/2	taza			
				PRECIO TOTAL	\$0.00	
				RENDIMIENTO EN PORCION		
				COSTO POR PORCIÓN	#¡DIV/0!	
Preparacion.						
Poner en una cacerola el arroz y el agua, llevar a fuego medio y una vez que el arroz se asome por encima del agua, bajar el fuego y tapar por unos 8 a 10 min aproximadamente sin						

FORMATO RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE RECETA		ARROZ CANTONES/CHOW FAN				
CLASE		GRUPO				
CHEF	Gabriel Rendon	ALUMNO				
TIPO DE PLATILLO		FECHA				
INGREDIENTES EN MISE EN PLACE		CANT./P.	UNIDAD	PRECIO /U	COSTO	
1	ARROZ AL VAPOR	2	tazas		\$0.00	
2	HUEVOS	2	piezas		\$0.00	
4	CEBOLLA CAMBRAY	1	mazo		\$0.00	
6	PIERNA DE PUERCO	100	grs		\$0.00	
7	ZANAHORIA	1..	pieza		#¡VALOR!	
8	CALABAZA NEGRA	1..	pieza		#¡VALOR!	
9	SALSA DE SOJA	1/2.	taza		#¡VALOR!	
				PRECIO TOTAL		
				RENDIMIENTO EN PORCION		
				COSTO POR PORCIÓN		
PROCEDIMIENTO			FOTOGRAFÍA			
Mise en place: Cortar en cubos pequeños la zanahoria y la calabaza. Picar la carne muy pequeña. Hacer una torta con el huevo y picar ya guisado. Cortar en rodajas el cebollin Preparacion. En un wok o sarten grande poner un poco de aceite , saltear el cebollin, despues poner la carne de puerco, agregar las verduras y saltear, por ultimo poner el arroz añadirle la salsa de soja y guisar por unos momentos.						

FORMATO RECETA ESTANDAR							
NOMBRE DE RECETA		POLLO AGRIDULCE					
CLASE		GRUPO					
CHEF		ALUMNO					
TIPO DE PLATILLO		FECHA					
INGREDIENTES EN MISE EN PLACE				CANT./P.	UNIDAD	PRECIO /U	COSTO
1	PECHUGA DE POLLO			2	pzas		
2	MAICENA			2	cuch		
3	ZANAHORIA			2	pza		
4	CEBOLLA			1/2..	pza		
5	LECHE			3	cuch		
6	HUEVO			2	pieza		
7	CALDO DE POLLO			1/2..	taza		
8	SALSA SOJA			4..	cuch		
9	CATSUP			1/4..	taza		
10	VINAGRE DE ARROZ			3	cuch		
	AZUCAR			2	cuch		
					PRECIO TOTAL		
					RENDIMIENTO EN PORCION		
					COSTO POR PORCIÓN		
PROCEDIMIENTO					FOTOGRAFÍA		
Mise en place: Mezclar la soja, la catsup, el azucar, el vinagre y el caldo de pollo y reservar. en un bowl mezclar el huevo, la leche y la maicena. cortar en rodajas la zanahoria Escalfar la zanahoria Cortar el pollo en trozos. cortar en julianas la cebolla Preparacion. En un sarten poner aceite y dejar csalentar, pasar el pollo por la mezcla del huevo e ir friendo , sacar y dejar escurrir en papel absorbente. En otro sarten poner un poco de aceite, saltear la cebolla, despues la zanahoria y la mezcla de la catsup, dejar hervir a fuego alto por un min aprox, agregar el pollo, bajar el fuego y tapar.							

26 Rollos primavera (spring rolls)

FORMATO RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE RECETA		SPRING ROLLS				
CLASE		GRUPO				
CHEF		ALUMNO				
TIPO DE PLATILLO		FECHA				
INGREDIENTES EN MISE EN PLACE		CANT./P.	UNIDAD	PRECIO /U	COSTO	
1	PIERNA DE PUERCO	250	grs			
2	CAMARON MEDIANO	100	grs			
3	ZANAHORIA	1	pza			
4	CALABAZA ZUCCINI	2	pza			
5	APIO	1	pza			
6	GERMEN DE SOYA	100	grs			
7	JICAMA	50	grs			
8	TORTILLA DE HUEVO	12	pzas			
9	SALSA SOYA	3	cuch			
10	ACEITE VEGETAL	1	ltro			
11	SALSA PONSU	1	taza			
			PRECIO TOTAL		\$0.00	
			RENDIMIENTO EN PORCION			
			COSTO POR PORCIÓN		#¡DIV/0!	
Mise en Place: Preparar la salsa ponzu (Ver subreceta) Picar la carne de cerdo Cortar los vegetales en julianas. Limpiar y picar el camaron. Poner a calentar aceite en un sarten a fuego bajo. Preparacion. En un sarten poner aceite y calentar agregar el apio, despues la zanahoria, posteriormente la calabaza , la jicama y por ultimo la cebolla, guisar y agregar los camarones dejar cocinar un momento y añadir la carne cocinar completamente, por ultimo agregar el germen incorporar y sazonar con salsa de soya poner las tortillas un poco de mezcla en el centro y cerrar como burritos poner con la yema del dedo agua con cuidado en la orilla de la tortilla y cerrar.						



UES

Universidad Estatal de Sonora
La Fuerza del Saber Estimulará mi Espíritu