|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA  EN COMPETENCIAS PROFESIONALES | descarga |

**ASIGNATURA DE MIXOLOGÍA**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Competencias** | Desarrollar y administrar un concepto gastronómico a través del diagnóstico del potencial culinario, la ingeniería de menús, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administración estratégica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico de la zona. |
| 1. **Cuatrimestre** | Noveno |
| 1. **Horas Teóricas** | 15 |
| 1. **Horas Prácticas** | 45 |
| 1. **Horas Totales** | 60 |
| 1. **Horas Totales por Semana Cuatrimestre** | 4 |
| 1. **Objetivo de aprendizaje** | El alumno desarrollará propuestas alternativas de cocteles a través de las técnicas y equipo de mixología para contribuir a la oferta gastronómica. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unidades de Aprendizaje** | **Horas** | | |
| **Teóricas** | **Prácticas** | **Totales** |
| Introducción a la mixología. | 5 | 15 | 20 |
| Técnicas aplicadas a la mixología. | 10 | 30 | 40 |
| **Totales** | **15** | **45** | **60** |

# MIXOLOGÍA

*UNIDADES DE APRENDIZAJE*

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Unidad de aprendizaje** | 1. **Introducción a la mixología** |
| 1. **Horas Teóricas** | 5 |
| 1. **Horas Prácticas** | 15 |
| 1. **Horas Totales** | 20 |
| 1. **Objetivo de la Unidad de Aprendizaje** | El alumno preparará insumos de mixología para crear bebidas. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Temas** | **Saber** | **Saber hacer** | **Ser** |
| Antecedentes de la mixología. | Reconocer el concepto de Mixología.  Identificar el origen y la evolución de la Mixología. |  | Analítico  Sistemático  Responsabilidad  Disciplina  Ordenado  Objetivo  Ético  Asertivo  Puntualidad |
| Características organolépticas de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas. | Describir las características organolépticas de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas:  sabor, apariencia, olor, textura. | Detectar las características organolépticas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. | Analítico  Sistemático  Responsabilidad  Disciplina  Ordenado  Objetivo  Ético  Asertivo  Trabajo en equipo  Puntualidad  Trabajo bajo presión  Autocontrol  Eficiente |
| Insumos de mixología | Describir los insumos de la mixología:   * Sales y azúcares * Jarabes Sirups * Aromáticos * Hielo * Biters * Shrub * Macerados * Infusiones * Oleos   Explicar el procedimiento de producción de insumos en la mixología. | Preparar insumos de mixología. | Analítico  Sistemático  Responsabilidad  Disciplina  Ordenado  Objetivo  Ético  Asertivo  Puntualidad |

# MIXOLOGÍA

*PROCESO DE EVALUACIÓN*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Resultado de aprendizaje** | **Secuencia de aprendizaje** | **Instrumentos y tipos de reactivos** |
| A partir de prácticas de laboratorio realizará catálogo que incluyan:   * Una línea de tiempo de la evolución de la mixología. * Fichas descriptivas de las características organolépticas de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas y de los insumos de mixología. * Recetas de insumos de mixología | 1. Comprender el origen y la evolución de la mixología.  2. Comprender las características organolépticas de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas   1. Identificar los insumos de mixología. 2. Comprender el procedimiento de producción de insumos de mixología. | Ejercicios prácticos  Rúbricas |

# MIXOLOGÍA

*PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE*

|  |  |
| --- | --- |
| **Métodos y técnicas de enseñanza** | **Medios y materiales didácticos** |
| Prácticas en laboratorio  equipos colaborativos | Computadora  Equipo multimedia  Material impreso  equipo de laboratorio de mixología |

*ESPACIO FORMATIVO*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aula** | **Laboratorio / Taller** | **Empresa** |
| **X** |  |  |

# MIXOLOGÍA

*UNIDADES DE APRENDIZAJE*

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Unidad de aprendizaje** | **II. Técnicas aplicadas a la mixología** |
| 1. **Horas Teóricas** | 10 |
| 1. **Horas Prácticas** | 30 |
| 1. **Horas Totales** | 40 |
| 1. **Objetivo de la Unidad de Aprendizaje** | El alumno desarrollará técnicas de mixologia molecular para la conformación de cocteles. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Temas** | **Saber** | **Saber hacer** | **Ser** |
| Métodos y tendencias de mixología | Reconocer los métodos de elaboración de cocteles y su equipo: batidos, licuados, directos, refrescados, mezclados y edificados.  Identificar tendencias de mixología:  Deconstrucción, de presentación, de autor, fusión. |  | Analítico  Sistemático  Responsabilidad  Disciplina  Ordenado  Objetivo  Ético  Asertivo  Trabajo en equipo  Puntualidad  Trabajo bajo presión  Autocontrol  Eficiente |
| Técnicas de mixología | Describir las técnicas con el uso de aditivos:  Esferificación, emulsiones, gelificación.  Describir las técnicas con el uso de temperaturas. | Elaborar cocteles con técnicas de mixología. | Analítico  Sistemático  Responsabilidad  Disciplina  Ordenado  Objetivo  Ético  Asertivo  Trabajo en equipo  Puntualidad  Trabajo bajo presión  Autocontrol  Eficiente |

# MIXOLOGÍA

*PROCESO DE EVALUACIÓN*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Resultado de aprendizaje** | **Secuencia de aprendizaje** | **Instrumentos y tipos de reactivos** |
| Elaborará cocteles con bebidas alcohólicas y no alcohólicas y entregará un catálogo de mixología que incluya:  - Fichas técnicas de los cocteles:  > Ingredientes y aditivos  > Procedimiento y técnicas de mixología.  > Equipo e instrumentos  > Fotografía  > Tendencia  - Conclusiones | 1. Identifica los ingredientes complementarios para la mixología. 2. Comprender las técnicas de presentación de cocteles. 3. Comprender el procedimiento de elaboración de cocteles con las técnicas de mixología. | Ejercicios prácticos  Rúbricas |

# MIXOLOGÍA

*PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE*

|  |  |
| --- | --- |
| **Métodos y técnicas de enseñanza** | **Medios y materiales didácticos** |
| Prácticas en laboratorio  equipos colaborativos | Computadora  Equipo multimedia  Material impreso  equipo de laboratorio de mixología |

*ESPACIO FORMATIVO*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aula** | **Laboratorio / Taller** | **Empresa** |
| **X** |  |  |

# MIXOLOGÍA

# 

*CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA*

|  |  |
| --- | --- |
| **Capacidad** | **Criterios de Desempeño** |
| Diagnosticar los recursos humanos, materiales, técnicos y financieros a través del análisis de puestos y funcionalidad de los equipos, estados financieros básicos y normatividad aplicable para determinar y optimizar los recursos. | Elabora el diagnostico de los recursos e integra el reporte con lo siguiente:  A) Recursos Humanos:  - Análisis de puestos: Funciones, habilidades, capacidades, aptitud, actitud y perfil del puesto  - Diagnóstico de necesidades de capacitación  B) Recursos materiales:  - Inventarios de instalaciones, equipo y materia prima: uso, manejo, utilidad y vida probable.  C) Recursos Financieros:  - Análisis de costos de: producción y operación  - Estados financieros básicos: controles internos de las áreas funcionales  D) Recursos Técnicos:  -Software  -El menú del establecimiento  -Inventarios  -Ingeniería de procesos  E) Normatividad aplicable:  -Licencias y permisos de operación. |
| Planear los recursos humanos, materiales, técnicos y financieros considerando el diagnóstico de necesidades de recursos, la normatividad aplicable, herramientas de planeación estratégica y desarrollo organizacional, así como la elaboración de presupuestos e indicadores, para el cumplimiento de los objetivos de la organización. | Elabora la planeación e integra un reporte con lo siguiente:  A) Filosofía organizacional  B) Objetivos: operacionales, tácticos y estratégicos.  C) Planes y programas de las áreas funcionales: líneas de acción, contingencias y puntos críticos de control:  - recursos humanos: inducción y capacitación del personal  - recursos materiales: compras, insumos, infraestructura y mantenimiento preventivo y correctivo  - recursos financieros: presupuestos ingresos y egresos y proyecciones  D) Ingeniería de procesos:  I. Manuales operacionales de cocina, almacén, compras, área de servicio al cliente, bar, contraloría y administración:  - Funciones, objetivos, alcance y unidad responsable  - Estructura orgánica de las áreas  - Marco normativo  - Áreas funcionales  - Tiempos y movimientos de las áreas  - Diagramas de flujo de las áreas: cocina, almacén, compras, comedor, bar, contraloría y administración  - Cronograma de actividades  - Formatos aplicables  - Establecer puntos críticos de control  E) Listas de verificación de las áreas funcionales.    F) Establecer indicadores de las áreas funcionales:  - Producción  - Desempeño  - Calidad |

# MIXOLOGÍA

*FUENTES BIBLIOGRÁFICAS*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Autor** | **Año** | **Título del Documento** | **Ciudad** | **País** | **Editorial** |
| Ignacio Doménech | 2007 | *El Arte del Cocktelero Europeo* | Madrid | España | Maxtor |
| Fernando Castellón | 2007 | *El Gran Libro de los Cócteles* | Madrid | España | El Drac |
| Leo Coyote, José María Gotarda | 2012 | *Alquimia Fría, Dry Martini: Historias Leyendas y Recetas originales* | Madrid | España | Alrevés |
| Briseño, Alberto | 2007 | *El Placer de los Cocteles* | Lima | Perú | Briceño Editores |
| Contreras Delgado, Camilo. Ortega, Isabel | 2005 | *Bebidas y Regiones, Historia e impacto de la cultura etílica en México* | México | D.F. | Plaza y valdés editores |
| De las Muelas, Javier, , España, Planeta | 2011 | *Cocktails and Drinks Book: El universo de los cocktails por el artífice del Dry Martini Cosmopolitan Bar* | Madrid | España | Planeta |
| Achatz G, Kokonas Nick | (2018) | *The aviary cocktail book* | Chicago | Estados Unidos de América | The Alinea Group |
| Day Alex, Fauchald | (2018) | *Cocktail Codex: Fundamentals, formulas, evolutions* |  | Estados Unidos de América | Ten Speed Press |
| Whiley Matt | (2017) | *The modern cocktail: Innovation + flavor* |  | Estados Unidos de América | Jacqui small |
| Dietsch Michael | (2016) | *Shrubs: An Old-fashioned drink for modern times* |  | Estados Unidos de América | Countryman Press |
| Bitterman Mark | (2015) | *Bitterman's Field Guide to Bitters & Amari* |  | Estados Unidos de América | Andrews McMeel Publishing |
| Varios | (2014) | *El arte de la mixología* | Barcelona | España | Parragon |