

Tallado y decoración artística de frutas y verduras

Área:

Turismo

Carrera:

Profesional Técnico y
Profesional Técnico-Bachiller en:
Alimentos y Bebidas



 **conalep**
**Programa
de Estudios**

Editor: Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica

Programa de Estudios del Módulo: Tallado y decoración artística de frutas y verduras

Área(s): Turismo

Carrera(s): Profesional Técnico y Profesional Técnico–Bachiller Alimentos y Bebidas

Semestre(s): Tercero

D. R. Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica.

Este material es vigente a partir de agosto de 2012.

Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio, sin autorización por escrito del Conalep.

Calle 16 de Septiembre 147 Norte, Col. Lázaro Cárdenas, Metepec, Edo. de México, C. P. 52148.

HECHO EN MÉXICO.

Tercera Edición

www.conalep.edu.mx

Fecha en que se terminó su edición: julio de 2012

Directorio

Directora General

Candita Victoria Gil Jiménez

Secretario General

Roger Armando Frías Frías

Secretaria Académica

María Elena Salazar Peña

Secretaria de Administración

Corazón de María Madrigal

Secretario de Planeación y Desarrollo Institucional

Francisco Cuauhtémoc Santiago Jaime

Secretario de Servicios Institucionales

Pedro Eduardo Azuara Arechederra

Director Corporativo de Asuntos Jurídicos

Juan Carlos Castillo Guzmán

Titular de la Unidad de Estudios e Intercambio Académico

Patricia Guadalupe Guadarrama Hernández

Director Corporativo de Tecnologías Aplicadas

Humberto Zentella Falcón

Directora de Diseño Curricular

Silvia Alejandra Guzmán Saldaña

Coordinadora de las Áreas Básicas y de Servicios

Caridad del Carmen Cruz López

Coordinador de las Áreas de Mantenimiento e Instalación,
Electricidad, Electrónica y TIC

Marco Antonio Valadez Pérez

Coordinador de las Áreas de Procesos de Producción y
Transformación

René Montero Montano

Grupo de trabajo:

Técnico:

Con la asesoría de consultores contratados por obra y tiempo
determinados

Metodológico:

Norma Osorio Vera

Tallado y decoración artística de frutas y verduras

Contenido		Pág.
	Mensaje de la Directora General	5
	Presentación de la Secretaria Académica	7
Capítulo I:	Generalidades de las Carreras	8
1.1	Objetivo General de la Carrera	8
1.2	Competencias Transversales al Currículum	9
Capítulo II:	Aspectos Específicos del Módulo	11
2.1	Presentación	11
2.2	Propósito del Módulo	13
2.3	Mapa del Módulo	14
2.4	Unidades de Aprendizaje	15
2.5	Referencias	27

**Mensaje de la
Directora General**

Me es grato poner en sus manos una herramienta muy útil para orientar a los maestros en el proceso de enseñanza y para ayudar a los alumnos en la planeación de su aprendizaje.

Esta, es precisamente la importancia de los programas de estudio: favorecer el desarrollo de destrezas, habilidades y valores, que les permitan afrontar con éxito los retos de la actualidad.

Se trata, sin lugar a dudas, del principal recurso didáctico que tendrán a su disposición para garantizar una educación integral y de calidad.

Sin dejar de lado, desde luego, aquéllos que les brinda la Biblioteca Digital de la Red Académica del CONALEP.

En ellos encontrarán los propósitos de cada módulo, la manera y el tiempo en que deben ser alcanzados, así como los respectivos criterios de evaluación.

Utilizarlos en forma cotidiana y sistemática es deber de todos, teniendo siempre presente que están elaborados con base en las necesidades de lo que el sector productivo exige y la sociedad merece.

México tiene depositada su confianza en el CONALEP, como pilar de una enseñanza técnica de vanguardia.

No es casual que el Gobierno de la República, a través de la Secretaría de Educación Pública, haya decidido fortalecer la noble labor que se realiza en nuestras aulas, laboratorios y talleres, con un Modelo Académico de primera.

Un modelo derivado de la Reforma Integral de la Educación Media Superior:

- Que avanza hacia la consolidación del Sistema Nacional de Bachillerato y la construcción de un Marco Curricular Común;
- Que se fortalece con las valiosas aportaciones de los profesores, estudiantes y representantes de la iniciativa privada;
- Que es congruente con los desafíos de la globalización;
- Y que forja generaciones competentes, emprendedoras, creativas y capaces de atender los principales problemas del país.

Este es el perfil de los profesionales que estamos formando.

Este es el compromiso que asumimos con entrega, vocación y convicción.

Y esta es la razón que nos impulsa a seguir hacia adelante.

Estimados docentes y alumnos:

Yo los invito a aprovechar al máximo estos programas de estudio, como guías de nuestras responsabilidades académicas y formativas, que sirvan de facilitadores de conocimientos e instrumentos para un diálogo respetuoso, permanente y fecundo.

Hagamos juntos la diferencia con la excelencia, responsabilizándonos de la tarea que nos corresponde cumplir.

Demostremos que sabemos, que podemos y que somos **ORGULLOSAMENTE CONALEP**.

M.A. Candita Victoria Gil Jiménez

Directora General del Sistema CONALEP

**Presentación de
la Secretaría
Académica**

De acuerdo con el Modelo Académico CONALEP, la propuesta de aprendizajes considerados para promoverse en un módulo integrado al diseño de una carrera o trayecto se concreta en el programa de estudio, en la guía pedagógica y en la de evaluación. Estos documentos, constituyen el principal referente para planear y desarrollar el proceso de enseñanza-aprendizaje en las aulas, talleres y laboratorios de nuestra institución.

Los programas y guías de estudio han sido diseñados con un enfoque de competencias, con lo que se da cumplimiento a los preceptos de la Reforma Integral de la Educación Media Superior (RIEMS), que indica el fomento y promoción de competencias genéricas y disciplinares que debe poseer una persona egresada de la educación media superior, mismas que le servirán para toda la vida; mientras que las competencias profesionales, le permiten el desempeño de funciones laborales requeridas por los sectores productivos regional y nacional.

En cada uno de los documentos curriculares se refleja el desempeño de especialistas técnicos y de profesionales en diseño curricular, así como las aportaciones de los integrantes del sector productivo, contribuyendo con sus conocimientos, habilidades y experiencias para el profesional técnico y el profesional técnico bachiller.

Lo anterior, hace posible la amplia aceptación de nuestros egresados, ya sea en el mercado laboral en el que se desempeñan con profesionalismo, o bien, en las Universidades o Institutos Tecnológicos, si es que deciden continuar estudios en el nivel superior, acción en la que destacan por su sólida formación.

Mtra. María Elena Salazar Peña

CAPÍTULO I: Generalidades de la Carrera

1.1. Objetivo General de la Carrera

PT y PT-B en Alimentos y Bebidas

Desarrollar y utilizar procesos en la pre elaboración, preparación y presentación de alimentos, aplicando técnicas y normas higiénicas logrando condiciones óptimas para su consumo.

1.2. Competencias Transversales Currículum (*)

al

Competencias Genéricas	Atributos
<p>Se autodetermina y cuida de sí</p> <p>1. Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Enfrenta las dificultades que se le presentan y es consciente de sus valores, fortalezas y debilidades. • Identifica sus emociones, las maneja de manera constructiva y reconoce la necesidad de solicitar apoyo ante una situación que lo rebase. • Elige alternativas y cursos de acción con base en criterios sustentados y en el marco de un proyecto de vida. • Analiza críticamente los factores que influyen en su toma de decisiones. • Asume las consecuencias de sus comportamientos y decisiones. • Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas.
<p>2. Es sensible al arte y participa en la apreciación e interpretación de sus expresiones en distintos géneros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Valora el arte como manifestación de la belleza y expresión de ideas, sensaciones y emociones. • Experimenta el arte como un hecho histórico compartido que permite la comunicación entre individuos y culturas en el tiempo y el espacio, a la vez que desarrolla un sentido de identidad. • Participa en prácticas relacionadas con el arte.
<p>3. Elige y practica estilos de vida saludables.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce la actividad física como un medio para su desarrollo físico, mental y social. • Toma decisiones a partir de la valoración de las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo. • Cultiva relaciones interpersonales que contribuyen a su desarrollo humano y el de quienes lo rodean.
<p>Se expresa y comunica</p> <p>4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Expresa ideas y conceptos mediante representaciones lingüísticas, matemáticas o gráficas. • Aplica distintas estrategias comunicativas según quienes sean sus interlocutores, el contexto en el que se encuentra y los objetivos que persigue. • Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas. • Se comunica en una segunda lengua en situaciones cotidianas. • Maneja las tecnologías de la información y la comunicación para obtener información y expresar ideas.
<p>Piensa crítica y reflexivamente</p> <p>5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo. • Ordena información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones. • Identifica los sistemas y reglas o principios medulares que subyacen a una serie de fenómenos. • Construye hipótesis y diseña y aplica modelos para probar su validez. • Sintetiza evidencias obtenidas mediante la experimentación para producir conclusiones y formular nuevas preguntas. • Utiliza las tecnologías de la información y comunicación para procesar e interpretar información.

Competencias Genéricas	Atributos
<p>6. Sustenta una postura personal sobre temas de interés y relevancia general, considerando otros puntos de vista de manera crítica y reflexiva.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elige las fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad. • Evalúa argumentos y opiniones e identifica prejuicios y falacias. • Reconoce los propios prejuicios, modifica sus puntos de vista al conocer nuevas evidencias, e integra nuevos conocimientos y perspectivas al acervo con el que cuenta. • Estructura ideas y argumentos de manera clara, coherente y sintética.
<p>Aprende de forma autónoma</p> <p>7. Aprende por iniciativa e interés propio a lo largo de la vida.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Define metas y da seguimiento a sus procesos de construcción de conocimiento. • Identifica las actividades que le resultan de menor y mayor interés y dificultad, reconociendo y controlando sus reacciones frente a retos y obstáculos. • Articula saberes de diversos campos y establece relaciones entre ellos y su vida cotidiana.
<p>Trabaja en forma colaborativa</p> <p>8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Propone maneras de solucionar un problema o desarrollar un proyecto en equipo, definiendo un curso de acción con pasos específicos. • Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva. • Asume una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.
<p>Participa con responsabilidad en la sociedad</p> <p>9. Participa con una conciencia cívica y ética en la vida de su comunidad, región, México y el mundo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Privilegia el diálogo como mecanismo para la solución de conflictos. • Toma decisiones a fin de contribuir a la equidad, bienestar y desarrollo democrático de la sociedad. • Conoce sus derechos y obligaciones como mexicano y miembro de distintas comunidades e instituciones, y reconoce el valor de la participación como herramienta para ejercerlos. • Contribuye a alcanzar un equilibrio entre el interés y bienestar individual y el interés general de la sociedad. • Actúa de manera propositiva frente a fenómenos de la sociedad y se mantiene informado. • Advierte que los fenómenos que se desarrollan en los ámbitos local, nacional e internacional ocurren dentro de un contexto global interdependiente.
<p>10. Mantiene una actitud respetuosa hacia la interculturalidad y la diversidad de creencias, valores, ideas y prácticas sociales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce que la diversidad tiene lugar en un espacio democrático de igualdad de dignidad y derechos de todas las personas, y rechaza toda forma de discriminación. • Dialoga y aprende de personas con distintos puntos de vista y tradiciones culturales mediante la ubicación de sus propias circunstancias en un contexto más amplio. • Asume que el respeto de las diferencias es el principio de integración y convivencia en los contextos local, nacional e internacional.
<p>11. Contribuye al desarrollo sustentable de manera crítica, con acciones responsables.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Asume una actitud que favorece la solución de problemas ambientales en los ámbitos local, nacional e internacional. • Reconoce y comprende las implicaciones biológicas, económicas, políticas y sociales del daño ambiental en un contexto global interdependiente. • Contribuye al alcance de un equilibrio entre los intereses de corto y largo plazo con relación al ambiente.

*Fuente: Acuerdo 444 por el que se establecen las competencias que constituyen el Marco Curricular Común del Sistema Nacional de Bachillerato.

CAPÍTULO II: Aspectos Específicos del Módulo.

2.1. Presentación

El consumo de un platillo inicia por los ojos, ya que antes de comerlo será la vista la que nos permita el primer acercamiento. Por ello resulta necesario que el alumno aplique técnicas de tallado y decoración artística de frutas y verduras, e identifique y maneje los instrumentos requeridos para realizar dichos procedimientos conforme a estándares establecidos no solamente en relación con las medidas de seguridad e higiene, sino tomando las prevenciones necesarias. Para cumplir con tal finalidad, se ha desarrollado el módulo de Tallado y decoración artística de frutas y verduras que se imparte en el tercer semestre y corresponde al núcleo de formación profesional, de la carrera de Profesional Técnico y Profesional Técnico-Bachiller en Alimentos y Bebidas.

La primera unidad hace referencia a las competencias que el alumno habrá de adquirir relacionadas con el uso de instrumentos o herramientas para ejecutar diversos tipos de corte característicos del arte mukimono en la talla o esculpido de verduras y frutas aplicando normas de higiene y seguridad. La segunda unidad, concierne a la disposición de verduras y frutas talladas y/o esculpidas para la ambientación, ornamentación y/o decoración ya sea para platillos y eventos.

La contribución del módulo al perfil de egreso de los alumnos que cursan la carrera de Alimentos y Bebidas, es el desarrollo de competencias profesionales coadyuvantes a mejorar su futuro desempeño laboral y que están relacionadas con aspectos multidisciplinarios que giran en torno al esculpido o tallado de frutas y verduras acorde a la fórmula de restauración de empresas-establecimientos-instituciones y/o negocios, cuyos elementos permitirán que el futuro egresado tenga una visión integral de los aspectos artísticos que intervienen en la transformación de la materia prima, a partir del arte mukimono, que consiste en esculpir verduras y frutas a mano, empleando diferentes cortes para trazar figuras, representaciones, semejanzas y/o apariencias de cualquier objeto a representar, ya sea para el montaje de un platillo, ornamentación y decoración de espacios en los que se realice un evento, implicando en todo momento la creatividad y originalidad para producirlas.

La formación profesional del PT y el PT-B en Alimentos y Bebidas, se encuentra estructurada vertical y horizontalmente en el mapa curricular para la adquisición de competencias profesionales, asegurando para el caso, los niveles de complejidad y asimilación del aprendizaje de los procesos técnico-administrativos específicos que se realizan en empresas de diversas fórmulas de restauración, que el alumno y/o egresado habrá de utilizar en el escenario académico y laboral, ya que funciones productivas como manejo del proceso contable; control de costos de alimentos y bebidas; manejo de técnicas culinarias y equipo para producción en el servicio de alimentos y bebidas; atención al comensal; preparación de bases para platillos, bebidas, bocadillos y botanas; organización de grupos y convenciones; resguardo del vino; organización de muestras gastronómicas; elaboración de dietas equilibradas para la nutrición; elaboración de platillos nacionales e internacionales, entre otras, dan cuenta de la secuencia natural, lógica e integral contenida en los módulos precedentes y subsecuentes establecidos al de Tallado y decoración artística de frutas y verduras.

Además, estas competencias se complementan con la incorporación de otras competencias básicas, profesionales y genéricas que refuerzan la formación tecnológica y científica del estudiante, y fortalecen su formación integral para comprender los procesos productivos en los que está involucrado con la finalidad de enriquecerlos, transformarlos, participar en la resolución de problemas, ejercer la toma de decisiones y desempeñarse en diferentes ambientes laborales, con una actitud creadora, crítica, responsable y propositiva; de la misma manera, fomenta el trabajo en equipo, el desarrollo pleno de su potencial en los ámbitos profesional y personal y la convivencia de manera armónica con el medio ambiente y la sociedad.

La tarea docente en este módulo tendrá que diversificarse, a fin de que los docentes realicen funciones preceptoras, las que consistirán en la guía y acompañamiento de los alumnos durante su proceso de formación académica y personal y en la definición de estrategias de participación que permitan incorporar a su familia en un esquema de corresponsabilidad que coadyuve a su desarrollo integral; por tal motivo, deberá destinar tiempo dentro de cada unidad para brindar este apoyo a la labor educativa de acuerdo al Programa de Preceptorías.

Por último, es necesario que al final de cada unidad de aprendizaje se considere una sesión de clase en la cual se realice la recapitulación de los aprendizajes logrados, en lo general, por los alumnos, con el propósito de verificar que éstos se han alcanzado o, en caso contrario, determinar las acciones de mejora pertinentes. Cabe señalar que en esta sesión el alumno que haya obtenido insuficiencia en sus actividades de evaluación o desee mejorar su resultado, tendrá la oportunidad de entregar nuevas evidencias.

2.2. Propósito del módulo

Esculpir, frutas y verduras de acuerdo a técnicas de corte y tallado, aplicando medidas de seguridad e higiene, empleando instrumentos y materia prima propios para la decoración y montaje de platillos.

2.3. Mapa del Módulo

Nombre del Módulo	Unidad de Aprendizaje	Resultado de Aprendizaje
Tallado y decoración artística de frutas y verduras. 108 horas	1. Corte y tallado de verduras y frutas 42 horas	1.1 Utiliza herramientas y tipos de corte característicos del arte mukimono en el tallado de verduras y frutas. 10 horas 1.2 Esculpe verduras utilizando diversos tipos de corte y herramientas acorde a las características de la materia prima y métodos de conservación. 16 horas 1.3 Esculpe frutas utilizando diversos tipos de corte y herramientas acorde a las características de la materia prima y métodos de conservación. 16 horas
	2. Decoración a base de verduras y frutas 66 horas	2.1 Monta platillos utilizando frutas y verduras de acuerdo con la temática a abordar 36 horas 2.2. Ambienta y decora con frutas y verduras de acuerdo con el evento a realizar 30 horas

2.4. Unidades de Aprendizaje

de

Unidad de aprendizaje:	Corte y tallado de verduras y frutas	Número	1
Propósito de la unidad	Realizará diferentes tipos de corte, utilizando instrumentos para el tallado de verduras y frutas obteniendo elementos decorativos que se emplean en restauración.		42 horas
Resultado de aprendizaje:	1.1. Utiliza herramientas y tipos de corte característicos del arte mukimono en el tallado de verduras y frutas.		10 horas

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
1.1.1 Realiza prácticas para la ejecución de cortes en verduras y frutas obteniendo elementos decorativos.	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Matriz de inducción que describa: <ul style="list-style-type: none"> Usos recomendados por cada herramienta y/o instrumento de corte Medidas de seguridad e higiene en el manejo de cuchillos Dificultades en el proceso de cortado 	10%	<p>A. Identificación de elementos artísticos y culturales al estilismo culinario de frutas y verduras</p> <ul style="list-style-type: none"> Arte Mukimono <ul style="list-style-type: none"> Origen Definición Aplicaciones culinarias Arte <i>Kaishiki</i> <ul style="list-style-type: none"> Origen Definición Aplicaciones culinarias Escultura <ul style="list-style-type: none"> Concepto Definición Aplicaciones culinarias <p>B. Uso e Identificación de herramientas y/o instrumentos para cortes y tallado en verduras y frutas</p> <ul style="list-style-type: none"> Cuchillo cheff

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
						<ul style="list-style-type: none"> • Cuchillo mondador • Cuchillo torneador • Cuchillo moldeador recto • Cuchillo moldeador curvo • Cuchillo Van Dyke • Juego de Gubias <ul style="list-style-type: none"> – Redondas – En punta – Rizadas – Doble rizadas – Punta en “V” • Buriles • Sacabocados • Parisien chica • Parisien doble • Acanalador • Acanalador triangular • Sacapuntas de verduras • Cortador <ul style="list-style-type: none"> – De cebolla en forma de flor – De fresas y setas en rodajas – De plátanos – Decorativo – Y extractor de melón • Decopen, lápiz para decorar • Decopen para decorar 4 boquillas • Decorador de alimentos espiral doble • Decorador de alimentos guirnalda • Descorazonador OXO • Deshuesador de aceitunas/cerezas • Molde para hacer nidos • Pelador de manzanas • Spirelli rallador de gefu

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
						<ul style="list-style-type: none"> • Vaciador de dos tamaños OXO • Vaciador y extractor de piña • Rallador para cítricos <p>C. Ejecución de cortes empleados en verduras y frutas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bastón • <i>Brunoise</i> • Cachete • Cascos, cuartos o gajos • Château o torneado clásico • <i>Chiffonade</i> • <i>Chips</i> • Corte en “L” invertida • Corte en “V” invertida • Corte en “V” recta • Corte perfilado • Corte sesgado • <i>Concasse</i> • Cuarterón • Doble cincelado • <i>Emincé</i> • Gajo • Giratorio • Hilo o paja • Juliana • <i>Noissette</i> • <i>Parisien</i> • <i>Parmintier</i> • Panadera • Patata brava • Pluma • <i>Van Dyke</i> • <i>Vichy</i>

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
						<ul style="list-style-type: none"> • <i>Vichy gros</i> • <i>Vichy maigre</i> <p>D. Ejecución de cortes para obtener elementos decorativos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ala • Botón • Botón Estrellado abierto • Botón Estrellado cerrado • Cinta • Corona • Entresagues • Escama • Flor • Hoja • Marca • Muesca • Pluma • Plumas

C: Conceptual

P: Procedimental

A: Actitudinal

Resultado de aprendizaje:	1.2 Esculpe verduras utilizando diversos tipos de corte y herramientas acorde a las características de la materia prima y métodos de conservación.	16 horas
----------------------------------	---	----------

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
1.2.1 Realiza prácticas para esculpir figuras con verdura eligiendo las técnicas de corte acorde a la figura a obtener.	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Relato por escrito que describa por cada figura esculpida con verdura: <ul style="list-style-type: none"> Clasificación a la que pertenece Método de conservación recomendado Proceso de talla Técnicas de corte empleadas Dificultades durante la talla Forma de resolver las problemáticas presentadas Fotografías y/o video de las verduras esculpidas 	20%	<p>A. Descripción de la clasificación de verduras/vegetales/legumbres y hortalizas</p> <ul style="list-style-type: none"> Botánica Por color de acuerdo con su composición química y propiedades nutritivas <ul style="list-style-type: none"> Verduras de hoja verde Verduras amarillas Verduras blancas Raíces Tubérculos Por temporada de cultivo <p>B. Aplicación de métodos de conservación en verduras susceptibles para la talla o esculpido</p> <ul style="list-style-type: none"> Ajo Betabel Calabacita Calabaza Camote Cebolla Cebolla cambray Champiñón Chayo Chilacayote Col Jícama Jitomate

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
						<ul style="list-style-type: none"> • Lechuga • Nabo • Papa • Pepino • Pimiento morrón • Poro • Rábano • Remolacha • Tomate • Zanahoria • Métodos de conservación <ul style="list-style-type: none"> – Refrigeración – Congelación – Otros <p>C. Ejecución del tallado de verduras aplicando medidas de seguridad e higiene.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selección de la verdura • Características organolépticas • Acondicionamiento (lavado) • Selección de figura <ul style="list-style-type: none"> – Tamaño – Forma – Contextura • Delineación de trazos • Técnicas de corte <ul style="list-style-type: none"> – Acanalado – Alto relieve – Bajo relieve – Calado – Cóncavo – Ensamblado – Muesca

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
						<ul style="list-style-type: none"> - Perforado - Realzado - Relieve

C: Conceptual

P: Procedimental

A: Actitudinal

Resultado de aprendizaje:	1.3 Esculpe frutas utilizando diversos tipos de corte y herramientas acorde a las características de la materia prima y métodos de conservación.	16 horas
----------------------------------	---	----------

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
1.3.1 Realiza ejercicios para esculpir figuras en fruta eligiendo las técnicas de corte acorde a la figura.	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Relato por escrito que describa por cada figura esculpida con fruta: <ul style="list-style-type: none"> Clasificación a la que pertenece Método de conservación recomendado Proceso de talla Técnicas de corte empleadas Fotos y/o video de las frutas esculpidas 	20%	<p>A. Identificación de frutas de acuerdo con su clasificación</p> <ul style="list-style-type: none"> Semilla que contiene <ul style="list-style-type: none"> De hueso o carozo De pepita De grano Por tiempo de recolección <ul style="list-style-type: none"> Fresca Seca o pasa Por grupo <ul style="list-style-type: none"> Proceso de Maduración Botánica Composición de la fruta <p>B. Aplicación de métodos de conservación en frutas susceptibles para la talla o esculpido:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dulces Ácidas Semiácidas Métodos de conservación <ul style="list-style-type: none"> Refrigeración Congelación Otros <p>C. Ejecución del tallado de frutas aplicando medidas de seguridad e higiene</p> <ul style="list-style-type: none"> Selección de la fruta Características organolépticas

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
						<ul style="list-style-type: none"> • Acondicionamiento (lavado) • Selección de figura <ul style="list-style-type: none"> – Tamaño – Forma – Contextura • Delineación de trazos • Técnicas de corte <ul style="list-style-type: none"> – Acanalado – Calado – Perforado – Realzado – Relieve – Alto relieve – Bajo relieve – Cóncavo – Ensamblado – Muesca
Sesión para recapitulación y entrega de evidencias.						

C: Conceptual

P: Procedimental

A: Actitudinal

Unidad de aprendizaje:	Decoración a base de verduras y frutas	Número	2
Propósito de la unidad	Utilizará verduras y frutas para la decoración de platillos de acuerdo con la temática y fórmula de restauración de un establecimiento.	54 horas	
Resultado de aprendizaje:	2.1 Monta platillos utilizando frutas y verduras de acuerdo con la temática a abordar	36 horas	

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
2.1.1 Elaborar la decoración de un platillo, utilizando frutas y verduras tomando en cuenta los diferentes tipos de cortes y tallados.	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Fotos y/o video de platillo elaborado • Documento en el que describa: <ul style="list-style-type: none"> – Cómo proyectó los elementos artísticos en el diseño y montaje del platillo elaborado. – Qué temática utilizó y por qué – Qué dificultades se presentaron y cómo las solucionó – Propuesta de mejora en el uso de mermas 	25%	<p>A. Proyección de elementos artísticos que inciden en el estilismo culinario</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diseño • Gourmet <p>B. Selección de elementos para el montaje de platillos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espacio <ul style="list-style-type: none"> – Posición – Dirección – Distancia – Tamaños y formas de los cuerpos • Balance según el platillo a montar <ul style="list-style-type: none"> – Sabor – Textura – Formas – Color • Formas <p>C. Diseño de platillos acorde con la temática a abordar</p> <ul style="list-style-type: none"> – Boceto visual del plato – Armonía de cortes, porciones y tamaños

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
						<ul style="list-style-type: none"> - Elección de forma y color del plato - Ubicación de alimentos - Armonía de tonalidades naturales de los alimentos - Contrastes de texturas visuales y físicas de los alimentos - Fondos, manchas, pinceladas y técnicas para dar efectos naturales, creativos y hermosos" - Altura del platillo - Punto focal y el movimiento • Temáticas <ul style="list-style-type: none"> - Ingrediente - Nombre de receta - Temporada - Momento histórico - Por proyecto - Por tendencia - Por concepto - Por presupuesto D. Presentación de los platillos elaborados <ul style="list-style-type: none"> • Montaje del platillo • Uso de mermas

C: Conceptual

P: Procedimental

A: Actitudinal

Resultado de aprendizaje: 2.2. Ambienta y decora con frutas y verduras de acuerdo con el evento a realizar.	30 horas
--	----------

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
2.2.1 Realiza prácticas para decorar con arreglos a base de frutas y verduras.	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Fotografías o videos donde se utilicen los diferentes arreglos realizados. 	25%	<p>A. Presentación de elementos decorativos para la prestación del servicio en restauración</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto • Estilos de decoración • Expresividad en la ambientación <ul style="list-style-type: none"> – Zonas o sectores de actividad – Criterio de elección – Ambientaciones temáticas – Tendencias • Elección de la variedad y colores • Mobiliario y materiales <ul style="list-style-type: none"> – Espacio y volumen – Equipamiento especial • Arreglos con frutas y verduras • Armonía entre las frutas • Tipos de evento <ul style="list-style-type: none"> – Social – Cultural – Empresarial – Comercial

Sesión para recapitulación y entrega de evidencias

C: Conceptual

P: Procedimental

A: Actitudinal

2.5. Referencias

Básica:

Audry, Ofelia. **Decoración con frutas. Tallado y Corte**. Primera edición, Trillas, México, 2008.

Audry, Ofelia. **Decoración con verduras. Tallado y Corte**. Primera edición, Trillas, México, 2008.

Ferret, Christian. **El servicio de referencia**. Primera edición, Coedición IFGP/Limusa, México, 2010

Sabatini, Marcos. **Decorar la mesa con frutas y verduras**. Primera edición, EVEREST, España, 2007

Complementaria:

Reynoso, Ron. **Tratado de Alimentos y Bebidas 3**. 3ª. Edición, México, Editorial Limusa, 2004

Reynoso, Ron. **Tratado de Alimentos y Bebidas 4**. 3ª. Edición, México, Editorial Limusa, 2004

Lambertine Leonie, Comblence. **Alimentos y Bebidas: Higiene, Manejo y Preparación**. 1ª Edición, México, CECSA, 1999.

Páginas Web:

Ambientación y decoración de eventos. **Disponible en:** <http://www.emagister.com/ambientacion-decoracion-eventos-cursos-2756984.htm> (09/06/15)

Ambientación y decoración. **Disponible en:** <http://www.campusdigital.com/cursos/relaciones-publicas/curso-ambientacion-decoracion-para-eventos/temario.aspx> (09/06/15)

Arreglos frutales. **Disponible en:** http://www.paralafiesta.com/e-stand.cfm?expositor_id=8984 (09/06/15)

Color y composición Gourmet. **Disponible en:** <http://es.wikipedia.org/wiki/Gastrosof%C3%ADa> (09/06/15)

Cortes de verduras. **Disponible en:** <http://www.elgranchef.com/2007/08/22/cortes-de-verduras-4parisien-parmentier-pluma-van-dicke-y-vichy/> (09/06/15)

Decoración de frutas y verduras. **Disponible en:** <http://www.cuisineparadiso.com/Herramientas-Cocina/Decoracion-Frutas-Verduras> (09/06/15)

Diseño de platillos. **Disponible en:** <http://todo-en-salud.com/nutricion-y-dietetica/cuidar-la-presentacion-de-los-platos> (09/06/15)

El arte de tallar. **Disponible en:** <http://www.generacion.com/magazine/1107/arte-tallar> (09/06/15)

Escultura vegetal. **Disponible en:** <http://www.slideshare.net/EsculturaVegetal>(09/06/15)

Estilismo culinario / arte mukimono. **Disponible en:** <http://www.asiaticos.org/varios/estilismo-culinario-con-el-arte-mukimono/> (09/06/15)

Fotos Esculturas con frutas y verduras **Disponible en:** http://spanish.china.org.cn/photos/txt/2007-09/07/content_8836595_2.htm (09/06/15)

Gastrosofía. **Disponible en:** <http://es.wikipedia.org/wiki/Gastrosof%C3%ADa> (09/06/15)

Herramientas para tallar frutas y verduras. **Disponible en:** <http://blogmanualidades.com/herramientas-para-tallar-frutas-y-verduras-ii/>
(09/06/15)

Mukimono – Arte en fruta. **Disponible en:** <http://www.nocturnar.com/forum/bellas-artes/279562-mukimono-arte-fruta.html> (09/06/15)

Recetas de decoración de frutas y verduras. **Disponible en:** <http://www.recetario-cocina.com/b/decoracion-de-frutas-y-verduras/> (09/06/15)

Tipos de corte de verduras y frutas. **Disponible en:** <http://lascosasdemanu.obolog.com/tipos-de-cortes-23558> (09/06/15)