

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA	Facilitador: LIC. HÉCTOR ALONSO PÉREZ ARREOLA
Cuatrimestre: 3 "C"	Periodo Escolar: MAYO-AGOSTO-2020

1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Estandarización de Platillos				
Competencia(s) que desarrolla:	Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.				
Horas prácticas:	82	Horas teóricas:	38	Horas totales:	120
Objetivo:	El alumno integrará platillos y productos elaborados a partir de ganadería y animales de caza, con base en recetas estándar, métodos de cocción combinados y técnicas de porcionamiento y montaje, para contribuir a la estandarización de los platillos y optimizar los recursos de un establecimiento de alimentos y bebidas.				
Nombre de las unidades temáticas:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Receta estándar y técnicas de montaje 2. Productos cárnicos: ganadería y animales de caza 3. Métodos de procesamiento y conservación de productos cárnicos 				

2. DATOS DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS

Número y nombre de la unidad temática	Objetivo general por unidad temática	Temas de cada unidad temática
1. Receta estándar y técnicas de montaje	El alumno estandarizará recetas de alimentos para optimizar recursos de la organización.	Receta estándar Tipos de emplatado
2. Productos cárnicos: ganadería y animales de caza	El alumno elaborará platillos a base de productos cárnicos para la oferta gastronómica.	Clasificación de productos cárnicos. Métodos y tipos de cocción para la ganadería: -Bovinos -Porcinos -Ovinos -Caprinos Métodos y tipos de cocción para animales de caza: -Pato -Conejo -Venado -Codorniz

3. Métodos de procesamiento y conservación de productos cárnicos	El alumno procesará cárnicos utilizando los métodos de procesamiento y conservación para elaborar
--	---

subproductos.

Curados
Ahumados
Deshidratados

Marinados

--	--	--

3. SECUENCIA DIDÁCTICA POR UNIDAD TEMÁTICA(UNA TABLA POR UNIDAD DE CURSO)			
Unidad:	Receta estándar y técnicas de montaje	Duración (Horas)*:	16
Objetivo de unidad:	El alumno estandarizará recetas de alimentos para optimizar recursos de la organización.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	
Definir el concepto de estandarización.	Diseñar formatos de receta estándar.	Puntualidad	
Describir el proceso de estandarización.	Estandarizar recetas de alimentos.	Trabajo En Equipo	
Identificar el concepto y los componentes de la receta estándar de alimentos:	Seleccionar el tipo de emplatado adecuado al platillo realizado.	Responsabilidad	
- Cantidad y unidades de Ingredientes	Ensamblar platillos respetando las reglas de emplatado.	Pulcritud	
- Procedimientos apegados a la normatividad de higiene		Honestidad	
- Porcionado		Pro Actividad	
- Tipos de corte		Creatividad	
- Métodos de cocción		Trabajo Bajo Presión	
- Temperaturas de cocción y de servicio		Autocontrol	
- Fotografía de la presentación final		Compromiso	
- Costos, porciones y rendimientos		Respeto	
- Tiempo de conservación		Actitud de Servicio	
- Aporte nutrimental		Puntualidad	
- Armonía de platillo		Trabajo En Equipo	
Identificar el concepto de subreceta y su importancia en la receta estándar de alimentos y bebidas.		Responsabilidad	
Reconocer tabla de equivalencias matemáticas.		Pulcritud	
Reconocer procedimiento de costeo de receta.		Honestidad	
Identificar los tipos de emplatados como:		Pro Actividad	
-Tradicional.		Creatividad	
- No tradicional (BUFF).		Trabajo Bajo Presión	
- Tendencias y estilos.		Autocontrol	
Identificar las reglas de emplatado de platillos.		Compromiso	
Reconocer preparaciones de alimentos.		Respeto	
		Actitud de Servicio	
Resultado de la unidad de aprendizaje			

A partir de un caso práctico de alimentos, elaborará un reporte que incluya:

- a) Diseño del formato de receta estándar para alimentos y bebidas.
- b) Estandarización de las recetas, que contenga:
 - Ingredientes, cantidades y unidades.
 - Procedimientos apegados a la normatividad de higiene
 - Tipos de corte
 - Métodos de cocción
 - Temperaturas de cocción y de servicio
 - Fotografía de la presentación final
 - Costos, porciones y rendimientos
 - Tiempo de conservación
 - Aporte nutrimental
- d) Tabla de equivalencias.
- e) Fichas técnicas de tipos de emplatado que incluyan fotografía.
- f) Listado de reglas para el emplatado.

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
<p>Presentación ante el grupo. Establecimiento de plataformas didácticas, medios contacto y creación de grupos. Dar a conocer el contenido de la asignatura, porcentajes de evaluación, examen diagnóstico por medio del Siin, tópicos a evaluar y fechas de entregas. contrato intergrupala</p>	<p>Desarrollo por parte del docente y del alumno desarrollando el temario de la unidad I. Elaboración de recetas estándar y formato, costeo. Emplatados y técnicas de vanguardia Resumen, síntesis cuadros de temas de la unidad</p>	<p>Recetario a base de carnes (costeado, ilustración, formato único) catalogo de montajes</p>
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet, Bibliografía	
Estrategias de enseñanza:	Proyecto colaborativo, Otros	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Equipos, Dinámicas grupales	
Estrategias de aprendizaje:	Esquemas conceptuales, Resumen, Síntesis, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	recetario, catalogo de montajes, evidencias fotográficas de portafolio de evidencias, examen	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación	
Evaluación Diagnóstica:	Pruebas de Rendimiento	Tipo de Instrumento	
		Examen	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Informes	Guía de observación	20 %
	Manuales	Escala estimativa	20 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	20 %
	Contrato de aprendizaje	Escala estimativa	10 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	22/05/2020		

3. SECUENCIA DIDÁCTICA POR UNIDAD TEMÁTICA(UNA TABLA POR UNIDAD DE CURSO)

Unidad:	Productos cárnicos: ganadería y animales de caza	Duración (Horas)*:	60
Objetivo de unidad:	El alumno elaborará platillos a base de productos cárnicos para la oferta gastronómica.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	

Reconocer las características organolépticas de los tipos de ganadería:

- Bovinos
- Porcinos
- Ovinos
- Caprinos

Identificar las características de las diversas razas de ganado más consumidas en el mundo.

Identificar las certificaciones de calidad en carnes.

Reconocer la anatomía y cortes mayores de la res, el cerdo y borrego y su terminología alrededor del mundo (USA, América del sur y México)

Identificar los cortes menores en res, cerdo y borrego y su terminología alrededor del mundo (USA, América del sur y México)

Identificar las características organolépticas y tipos de cárnicos de caza como:

- Conejo
- Pato
- Venado
- Codorniz

Identificar los cortes en animales de caza.

Reconocer los métodos y tipos de cocción: salteado, al vapor, hervido, simmer, pochado, confit, horneado, fritura, a las brasas, broiling, rostizado, estofado, braseado en productos de ganadería.

Describir las guarniciones y salsas de cárnicos.

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Reconocer los métodos y tipos de cocción: salteado, al vapor, hervido, simmer, pochado, confit, horneado, fritura, a las brasas, broiling, rostizado, estofado, braseado y su aplicación en animales de caza.

Describir las guarniciones y salsas de cárnicos.

Determinar tipos de cortes acorde a las características de los platillos a desarrollar.

Elaborar platillos con productos de ganadería.

Elaborar platillos con productos de animales de caza.

- Honestidad
- Pro Actividad
- Creatividad
- Trabajo Bajo Presión
- Autocontrol
- Compromiso
- Respeto
- Analítico
- Sistemático

- Puntualidad
- Trabajo en equipo
- Responsabilidad
- Pulcritud
- Honestidad
- Proactividad
- Creatividad
- Trabajo bajo presión
- Autocontrol
- Compromiso
- Respeto
- Actitud de servicio
- Puntualidad
- Trabajo en equipo
- Responsabilidad
- Pulcritud
- Honestidad
- Proactividad
- Creatividad
- Trabajo bajo presión
- Autocontrol
- Compromiso
- Respeto
- Actitud de servicio

Resultado de la unidad de aprendizaje

A partir de un ejercicio práctico, elaborará un reporte que incluya:

-Descripción gráfica de los cortes en productos cárnicos

-Esquema de cortes mayores de productos de ganadería y animales de caza y su terminología alrededor del mundo (USA, América del sur y México)

- Esquema de cortes menores en ganadería bovina, porcina, ovina y caprina y su terminología alrededor del mundo (USA, América del sur y México)
- Recetas de platillos terminados que incluyan: Productos de ganadería y animales de caza, sus guarniciones y salsas, así como pruebas organolépticas.
- Presentación final del platillo
- conclusiones

**PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS**

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Verificación medios de comunicación y de alcances obtenidos, retroalimentación,	Desarrollo de temas sobre productos cárnicos de animales de engorda y caza. Clasificación de cortes. Diagramas de métodos de cocción (Prácticas de cocina) Ensayos	Prueba de rendimiento Catalogo de cortes de carnes de animales de engorda y caza. Manual de características y métodos de cocción. Recetario costeados y evidencias fotográficas.
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet, Bibliografía	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje orientado a proyectos, Proyecto colaborativo	
Técnicas de enseñanza:	Equipos, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Resumen, Síntesis, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	Catalogo, portafolio de evidencias, recetario, prueba de rendimiento, avances proyecto	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación	
Evaluación Diagnóstica:	Pruebas de Rendimiento	Tipo de Instrumento	
		Examen	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Ensayos	Lista de Cotejo o verificación	20 %
	Proyectos	Rúbrica	20 %
	Manuales	Lista de Cotejo o verificación	20 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
	Contrato de aprendizaje	Guía de observación	10 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	24/07/2020		

3. SECUENCIA DIDÁCTICA POR UNIDAD TEMÁTICA(UNA TABLA POR UNIDAD DE CURSO)

Unidad:	Métodos de procesamiento y conservación de productos cárnicos	Duración (Horas)*:	44
Objetivo de unidad:	El alumno procesará cárnicos utilizando los métodos de procesamiento y conservación para elaborar subproductos.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	

Identificar el termino de curado; reacciones bioquímicas involucradas y los elementos que lo componen.

Identificar la diferencia entre fiambrería y charcutería.

Identificar el termino de ahumado; reacciones bioquímicas involucradas y características organolépticas finales del producto.

Identificar los tipos de madera para ahumado.

Identificar los puntos básicos para reproducir un ahumado según el producto principal:
-Temperatura
-Tiempo
-Humedad

Identificar el termino de deshidratado; reacciones bioquímicas involucradas, niveles de deshidratación y características organolépticas finales del producto.

Identificar los métodos de deshidratación:

-Naturales
-Mecánicos
-Químicos

Identificar el término de marinación; reacciones bioquímicas involucradas y

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

características organolépticas finales
del producto.

Identificar las estrategias de marinado a
través del uso de:

- Ácidos
- Alcalinos.
- Alcoholes
- Enzimas
- Fermentos

Elaborar productos cárnicos curados. Puntualidad
Preparar diversos productos cárnicos Trabajo En Equipo
ahumados. Responsabilidad
Preparar diversos productos cárnicos Pulcritud
deshidratados. Honestidad
Preparar diversos productos cárnicos Pro Actividad
marinados. Creatividad
Trabajo Bajo Presión
Autocontrol
Compromiso
Respeto
Actitud de Servicio

Puntualidad
Trabajo En Equipo
Responsabilidad
Pulcritud
Honestidad
Pro Actividad
Creatividad
Trabajo Bajo Presión
Autocontrol
Compromiso
Respeto
Actitud de Servicio

Puntualidad
Trabajo En Equipo
Responsabilidad
Pulcritud
Honestidad
Pro Actividad
Creatividad
Trabajo Bajo Presión
Autocontrol
Compromiso
Respeto
Actitud de Servicio

Puntualidad
Trabajo En Equipo
Responsabilidad
Pulcritud

Honestidad
Pro Actividad
Creatividad
Trabajo Bajo Presión
Autocontrol
Compromiso
Respeto
Actitud de Servicio

--	--	--

Resultado de la unidad de aprendizaje

A partir de un caso práctico elaborará un reporte que incluya:

- Mise en place: equipamiento, equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar.
- Buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Esquema de métodos de procesamiento y conservación de productos cárnicos, mencionando sus características técnicas y resultados finales.
- Recetas estándar de una línea de productos elaborados por el alumno.
- Productos cárnicos que contengan:
Métodos de procesamiento y conservación
- Conclusiones.

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Retroalimentación, asignación de actividades para proyecto integrador. Verificación de alcance de objetivos	Exposición por parte del docente, elaboración y recreación de recetas por parte del alumno, practicas, actividades de proyecto integrador, catalogo de procesamiento de productos cárnicos	Prueba de rendimiento, elaboración de recetario con fotografías y costeados. Presentación y/o ejecución proyecto integrador
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet, Impresos	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje orientado a proyectos, Proyecto colaborativo	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Equipos	
Estrategias de aprendizaje:	Otros	
Evidencias de aprendizaje:	Portafolio de evidencias, examen, recetario, reporte proyecto integrador, catalogo procesamiento productos cárnicos	

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación	
Evaluación Diagnóstica:	Pruebas de Rendimiento	Tipo de Instrumento	
		Examen	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Proyectos	Rúbrica	30 %
	Manuales	Lista de Cotejo o verificación	10 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
	Portafolio de evidencias	Rúbrica	20 %
	Contrato de aprendizaje	Guía de observación	10 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	19/08/2020		
5. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO INTEGRADOR (Requisitar únicamente para asignaturas integradoras)			
Objetivo:			
Asignaturas que contribuyen a la competencia específica:			
Componentes del proyecto:			

LIC. HÉCTOR ALONSO PÉREZ ARREOLA

Elaboró

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

Lugar

MTRA. ESTHER BOTHO CLEMENTE

Vo. Bo. del Director del PE

29/04/2020

Fecha de elaboración