

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA  
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA	Facilitador: LIC. JONATHAN DE LA TORRE ALMARAZ
Cuatrimestre: 3 "D"	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"> <li>1. Receta estándar y técnicas de montaje</li> <li>2. Productos cárnicos: ganadería y animales de caza</li> <li>3. Métodos de procesamiento y conservación de productos cárnicos</li> </ol>				

**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)			
<b>Unidad:</b>	Receta estándar y técnicas de montaje	<b>Duración (Horas)*:</b>	16
<b>Objetivo de unidad:</b>	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
PRESENTACIÓN ANTE EL GRUPO, HACER ENTREGA DEL CONTENIDO A TRATAR DURANTE EL CUATRIMESTRE DE LA ASIGNATURA, DAR A CONOCER LOS PORCENTAJES DE EVALUACIÓN, ESCUCHAR LAS EXPECTATIVAS DE LOS ESTUDIANTES, PARA INTEGRARLOS A LA PRIMERA ACTIVIDAD, APLICAR EVALUACIÓN DIAGNOSTICA. Y DAR A CONOCER LAS APLICACIONES Y PLATAFORMAS A UTILIZAR	<p>1. COMPRENDER EL CONCEPTO DE ESTANDARIZACIÓN Y RECETA ESTÁNDAR DE ALIMENTOS Y SUS COMPONENTES.</p> <p>2. COMPRENDER EL CONCEPTO DE SUBRECETA Y SU IMPORTANCIA EN LA RECETA ESTÁNDAR.</p> <p>3. COMPRENDER EL PROCEDIMIENTO DE ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS.</p> <p>4. COMPRENDER LOS COMPONENTES DEL EMPLATADO.</p> <p>5. ENSAMBLAR PLATILLOS</p>	<p>A PARTIR DE UN CASO PRACTICO DEBERÁN:</p> <p>1.- ELABORAR UN PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS QUE INCLUYA:</p> <p>a) DISEÑO DE UNA RECETA ESTANDAR</p> <p>b) UN FICHERO EN DONDE SE INCLUYAN LOS TIPOS DE EMPLATADO</p> <p>2.- REALIZAR UN RECETARIO CON PLATILLOS Y RECETAS COSTEADAS</p> <p>3.- EXAMEN DE CONOCIMIENTOS</p> <p>4.- VALORES Y ASISTENCIA</p>
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Cañón proyector, Computadora, Pizarrón / Plumones , Internet	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Aprendizaje basado en problemas, Aprendizaje orientado a proyectos, Trabajo cooperativo, Otros	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Lluvia de ideas, Mesa redonda , Dinámicas grupales, Otros	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Síntesis, Otros	
<b>Evidencias de aprendizaje:</b>	PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS	

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 (%)
	Manuales	Lista de Cotejo o verificación	30 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
	Portafolio de evidencias	Guía de observación	30 %
	Otro	Escala estimativa	10 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	29/05/2020		

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

<b>Unidad:</b>	Productos cárnicos: ganadería y animales de caza	<b>Duración (Horas)*:</b>	60
<b>Objetivo de unidad:</b>	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
DAR A CONOCER PORCENTAJES DE EVALUACIÓN, Y GENERALIDADES DE LA UNIDAD, INDICAR LOS FORMATOS QUE HARÁN ACORDE A LA ASIGNATURA, POSTERIORMENTE SE DARÁN INDICACIONES PARA LA ENTREGA EN PLATAFORMA O A TRAVÉS DEL CORREO	<p>1. RECONOCER LOS PRODUCTOS CÁRNICOS Y SUS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.</p> <p>2. IDENTIFICAR LOS CORTES MAYORES Y MENORES DE CÁRNICOS.</p> <p>3. IDENTIFICAR LAS CERTIFICACIONES DE CALIDAD EN PRODUCTOS CÁRNICOS.</p> <p>4. IDENTIFICAR LOS USOS IDEALES DE CADA CORTE.</p> <p>5. PRODUCIR UN MENÚ DEGUSTACIÓN BASADO EN PRODUCTOS DE GANADERÍA Y ANIMALES DE CAZA.</p>	<p>A PARTIR DE UN CASO PRACTICO DEBERÁN DE:</p> <p>1.-REALIZAR UNA INFOGRAFÍA DE LOS CORTES MAYORES Y MENORES DE LOS PRODUCTOS DE GANADERÍA Y ANIMALES DE CAZA CON SU TERMINOLOGÍA AL REDEDOR DE USA.; AMÉRICA DEL SUR Y MÉXICO</p> <p>2.- REALIZAR UN RECETARIO DE LOS PLATILLOS ELABORADOS A BASE DE PRODUCTOS DE GANADERÍA Y PESCA</p> <p>3.- EXAMEN DE CONOCIMIENTOS</p> <p>4.-VALORES Y ASISTENCIA</p>
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Cañón proyector, Computadora, Internet	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Aprendizaje basado en problemas, Aprendizaje orientado a proyectos, Simulaciones, Demostraciones, Otros	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Lluvia de ideas, Mesa redonda , Dinámicas grupales, Otros	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Síntesis, Otros	
<b>Evidencias de aprendizaje:</b>	INFOGRAFÍA DE LOS CORTES MAYORES Y MENORES DE PRODUCTOS CÁRNICOS	

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 (%)
	Manuales	Lista de Cotejo o verificación	30 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
	Cartel	Guía de observación	30 %
	Otro	Escala estimativa	10 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	10/07/2020		

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

<b>Unidad:</b>	Métodos de procesamiento y conservación de productos cárnicos	<b>Duración (Horas)*:</b>	44
<b>Objetivo de unidad:</b>	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
COMENTAR EXPERIENCIAS HASTA EL MOMENTO DE ACERCA DE LA ASIGNATURA, DAR A CONOCER PORCENTAJES DE EVALUACIÓN, Y GENERALIDADES DE LA UNIDAD Y ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN PLATAFORMA Y APLICACIONES	<p>1. IDENTIFICAR LOS CONCEPTOS DE CURADOS, AHUMADOS, DESHIDRATADOS Y MARINADOS.</p> <p>2. IDENTIFICAR EL PROCEDIMIENTO DE LOS MÉTODOS DE PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.</p> <p>3. ELABORAR PRODUCTOS UTILIZANDO LOS MÉTODOS DE PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE CÁRNICOS</p>	<p>A PARTIR DE UN CASO PRACTICO DEBERAN DE:</p> <p>1.-ELABORAR UN PROYECTO INTEGRADOR DONDE SE DESTAQUE LO SIGUIENTE:</p> <p>a) EL MISE ENPLACE DE LA RECETA ESTANDAR</p> <p>b) LAS BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE.</p> <p>c) ESQUEMAS DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS CARNICOS.</p> <p>2.- RECETARIO DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS</p> <p>3.- EXAMEN DE CONOCIMIENTOS</p> <p>4.-VALORES Y ASISTENCIA</p>
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Cañón proyector, Computadora, Pizarrón / Plumones , Internet	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Aprendizaje basado en problemas, Método de casos, Mapas conceptuales, Simulaciones, Otros	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Lluvia de ideas, Mesa redonda , Dinámicas grupales, Otros	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Síntesis, Otros	
<b>Evidencias de aprendizaje:</b>	PROYECTO INTEGRADOR	

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	30 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
	Otro	Escala estimativa	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. JONATHAN DE LA TORRE ALMARAZ

**Elaboró**

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

**Lugar**

MTRA. ESTHER BOTHO CLEMENTE

**Vo. Bo. del Director del PE**

30/04/2020

**Fecha de elaboración**