

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA	Facilitador: LIC. AVIGAIL HORTENSIA JIMENEZ MALDONADO
Cuatrimestre: 3 "D"	Periodo Escolar: MAYO-AGOSTO-2020

1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Operación de Bar				
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:	50	Horas teóricas:	25	Horas totales:	75
Objetivo:	El alumno operará el área de bar, a través de la organización del personal y equipamiento, así como la preparación de cocteles y bebidas, para complementar los servicios gastronómicos y contribuir a la calidad y rentabilidad de las organizaciones de alimentos y bebidas.				
Nombre de las unidades temáticas:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción a la coctelería 2. Coctelería y montaje de bebidas 3. Cafés, tés e infusiones 				

2. DATOS DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS

Número y nombre de la unidad temática	Objetivo general por unidad temática	Temas de cada unidad temática
1. Introducción a la coctelería	El alumno organizará el equipo y personal de un bar para contribuir a optimizar la operación de una empresa gastronómica.	Evolución de los servicios de bebidas Organización de un bar
2. Coctelería y montaje de bebidas	El alumno desarrollará cocteles y bebidas alcohólicas y no alcohólicas, para complementar la oferta de servicios gastronómicos.	Introducción a la coctelería Bebidas complementarias Fermentados Destilados Licores y cremas
3. Cafés, tés e infusiones	El alumno desarrollará técnicas para la preparación de cafés, tés e infusiones, para complementar la oferta de servicios gastronómicos.	Origen, evolución y baya del café Proceso de preparación del café Origen, evolución y procesos de elaboración de tés, tisanas e infusiones Proceso de preparación de tés y tisanas

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

Unidad:	Introducción a la coctelería	Duración (Horas)*:	10
Objetivo de unidad:	El alumno organizará el equipo y personal de un bar para contribuir a optimizar la operación de una empresa gastronómica.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	
Identificar los antecedentes y características de las etapas en la historia de la coctelería.	Elaborar fichas técnicas con las funciones del personal de bar.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud	
Definir los conceptos y términos de coctelería, como: coctel, mixología, bar o barra, bartender, cantina, cantinero.	Elaborar fichas técnicas con la descripción y el uso del equipamiento de bar.	Honestidad Proactividad Creatividad Trabajo bajo presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de servicio	
Identificar los servicios de bebidas como factor cultural y como oferta gastronómica.			
Explicar la y funciones en el área de bar.		Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Proactividad Creatividad Trabajo bajo presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de servicio	
Identificar los utensilios, equipo mayor y menor específicos del área de bar.			
Describir el uso de los diferentes tipos de cristalería y loza: Vasos, copas, jarras, tazas.			
Resultado de la unidad de aprendizaje			
Resultado de aprendizaje A partir de un caso elaborará una propuesta de organización de bar que incluya:			
<ul style="list-style-type: none"> -Distribución de las áreas dentro del bar - Descripción de las funciones asignadas. -Selección de equipo, utensilios, cristalería y loza con su justificación. -Fichas técnicas del equipo. -Lista de verificación del manejo higiénico de la preparación de las bebidas 			

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
<p>Presentación de la materia</p> <p>Dar a conocer los porcentajes de evaluación y la forma de trabajo en línea.</p> <p>Mediante línea del tiempo se dará a conocer los antecedentes históricos de la coctelería</p>	<p>Definiciones y terminos de coctelería usando la bibliografía sugerida por el docente, elaborarán un mapa conceptual.</p> <p>Explicar la importancia del área de servicio de bebidas como factor cultural y oferta gastronómica.</p> <p>el alumno realizará un cuadro sobre la clasificación de los utensilios de bar, así como cristalería y loza</p>	<p>Realizar un portafolio de evidencias el cuál debe ser entregado de manera digital.</p> <p>Examen teórico</p>
Medios y materiales didácticos:	Internet, Impresos, Bibliografía, Otros	
Estrategias de enseñanza:	Demostraciones, Otros	
Técnicas de enseñanza:	Interrogatorio, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	Portafolio de evidencias (línea del tiempo, mapa conceptual, resumen) y prueba de rendimiento	

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 (%)
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	35 %
	Otro	Lista de Cotejo o verificación	35 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	29/05/2020		

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

Unidad:	Coctelería y montaje de bebidas	Duración (Horas)*:	35
Objetivo de unidad:	El alumno desarrollará cócteles y bebidas alcohólicas y no alcohólicas, para complementar la oferta de servicios gastronómicos.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	

Identificar las clasificaciones de los cocteles según sus propiedades: aperitivos, refrescantes, nutritivos, digestivos, terapéuticos, cortos, medianos y largos.

Identificar los mezcladores utilizados en tragos largos: jugos, gaseosas, y derivados lácteos.

Identificar aderezos, cremas, jarabes y salsas utilizadas en cocteles.

Explicar los métodos de preparación de bebidas sin alcohol: cocteles, y bebidas de acompañamiento.

Explicar la estructura de la ficha técnica de preparación de bebidas

Identificar los tipos de bebidas fermentadas que se utilizan en un bar.

Identificar los tipos de Vino: blanco, tinto, rosado, y espumosos y vinos generosos.

Identificar las principales características y procesos de elaboración de los tipos de cerveza: Ale, Bitter, Mild, Porter, Stout, lager y pilsner.

Identificar otros tipos de fermentados regionales.

Explicar los métodos de elaboración de cocteles a base de bebidas fermentadas: directos y edificados.

Explicar la estructura de la ficha técnica de preparación de cocteles a base de bebidas fermentadas.

Explicar el método de destilación del

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

alcohol.

Identificar los tipos de bebidas destiladas que se utilizan en un bar.

Identificar el origen, procesos de elaboración y presentaciones de los principales destilados:

Sin añejamiento

-Vodka, Ginebra, Tequila blanco, mezcal, ron blanco, pisco.

Con añejamiento

-Brandy, Coñac, Armañac, Ron, Tequila, Mezcal, Whisky, Bourbon.

Explicar los métodos de elaboración de cocteles:

-directos, refrescados, batidos, mezclados, licuados y edificados.

Explicar la estructura de la ficha técnica de preparación de cocteles a base de bebidas destiladas.

Explicar las características de los licores y las cremas.

Identificar el origen, procesos de elaboración y presentaciones de los principales licores y cremas.

Explicar la estructura de la ficha técnica de preparación de cocteles a base de licores y cremas.

Elaborar garnituras y adornos con frutas, verduras y hojas.

Preparar bebidas sin alcohol, de acompañamiento.

Elaborar fichas técnicas de bebidas complementarias.

Preparar cocteles a base de bebidas fermentadas.

Elaborar fichas técnicas de cocteles a base de bebidas fermentadas.

Preparar cocteles a base de bebidas destiladas.

Elaborar fichas técnicas de cocteles a base de bebidas destiladas.

Preparar cocteles a base de licores y cremas.

Elaborar fichas técnicas de cocteles a base de licores y cremas.

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

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
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 caso de servicio de bar, preparará bebidas alcohólicas y no alcohólicas y entregará un catálogo que incluya:

- Descripción de los procesos de elaboración de fermentados, destilados, licores y cremas.
- Fichas técnicas de las bebidas preparadas con su fotografía.

- Lista de verificación del manejo higiénico de la preparación de las bebidas

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
<p>Presentación de la unidad II</p> <p>El alumno observará videos de apoyo: Introducción a la coctelería donde conocerá los tipos de cocteles.</p> <p>Elaborará un cuadro sinoptico con los tipos de bebidas que existen fermentados, destilados, vinos, crema y licores</p> <p>Presentación de un cuadro con la clasificación de los cocteles según sus propiedades.</p> <p>Realizar un mapa mental sobre mezcladores, cremas, jarabes y aderezos.</p> <p>Mapa mental sobre garnituras y adornos usados en la coctelería.</p>	<p>Preparación de bebidas utilizando diversas técnicas como flambeado, edificación, etc.</p> <p>Cada sesión será dividida de acuerdo a los destilados, fermentados y vinos solicitados basados en coctelería clasica</p>	<p>Presentación de cocteles utilizando las medidas de higiene correspondientes, detectar las características organolepticas de cada uno, realizar un analisis sensorial.</p> <p>Examen practico</p>
Medios y materiales didácticos:	Cañón proyector, Pizarrón / Plumones , Internet, Otros	
Estrategias de enseñanza:	Mapas conceptuales, Lluvia de ideas , Trabajo cooperativo, Otros	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Interrogatorio, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Cuadros sinópticos, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	portafolio de evidencias, practicas de laboratorio, 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	
		Pruebas orales	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	30 %
	Otro	Guía de observación	40 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	17/07/2020		

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

Unidad:	Cafés, tés e infusiones	Duración (Horas)*:	30
Objetivo de unidad:	El alumno desarrollará técnicas para la preparación de cafés, tés e infusiones, para complementar la oferta de servicios gastronómicos.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	

Identificar las etapas de la historia y evolución del consumo del café.

Identificar los tipos de bayas del café.

Identificar el proceso de producción de los diferentes tipos de baya del café.

Identificar los tipos de torrefacción del grano:

- Tiempo
- Temperatura

Identificar los tipos de molienda del grano de acuerdo a la forma de extracción de la esencia del café.

Identificar las máquinas para extracción de la esencia del café y su funcionamiento.

- Chemex
- Dripper V60
- Coffee Syphon
- Percoladora
- Prensas
- Expresso

Identificar las características organolépticas de los tipos de café de acuerdo a su proceso de extracción y al tipo de grano.

Identificar los elementos suplementarios en la preparación de café.

Identificar las etapas de la historia y evolución de los tés, tisanas e infusiones.

Identificar las características de la camelia sinensis y sus beneficios.

Identificar las características del rooibos

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

y sus beneficios.

Identificar los tipos de tés, características organolépticas, temperaturas y tiempos de infusión.

- Té blanco
- Té verde
- Té oolong
- Té rojo
- Té negro

Elaborar fichas técnicas de los diferentes tipos de bayas del café y de sus procesos de elaboración.

Identificar los tipos de tisanas e infusiones, características organolépticas, temperaturas y tiempos de infusión.

- Rooibos
- Frutas
- Mezcla de plantas

Elaborar fichas técnicas de los diferentes tipos de café y sus características organolépticas.

Elaborar fichas técnicas de las diferentes máquinas para extracción de café.

Elaborar fichas técnicas de los diferentes tipos de tés, tisanas e infusiones.

Identificar los tipos de torrefacción del grano:

- Tiempo
- Temperatura

Identificar los tipos de molienda del grano de acuerdo a la forma de extracción de la esencia del café.

Identificar las máquinas para extracción de la esencia del café y su funcionamiento.

- Chemex
- Dripper V60
- Coffee Syphon
- Percoladora
- Prensas
- Expresso

Elaborar fichas técnicas de los procesos de elaboración tipos de tés, tisanas e infusiones.

Elaborar fichas técnicas de los diferentes tipos de café y sus características organolépticas.

Elaborar fichas técnicas de las diferentes máquinas para extracción de café.

Identificar las características organolépticas de los tipos de café de acuerdo a su proceso de extracción y al tipo de grano.

Identificar los elementos suplementarios en la preparación de café.

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 caso de servicio de bar, preparará cafés, tés, tisanas e infusiones y entregará un catálogo que incluya:

- Descripción de los procesos de elaboración de cafés, tés, tisanas e infusiones.

- Fichas técnicas de las bebidas preparadas con su fotografía.
- Lista de verificación del manejo higiénico de la preparación de las bebidas

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
<p>Presentación de la 3er unidad Mediante exposición el docente dará una introducción sobre los tipos de café, historia y evolución Practica de analisis sensorial Elaborar un cuadro de clasificación de las maquinas pra extracción de café Mapa conceptual: Té, Tisana e infusión y sus diferencias para poder identificarlas</p>	<p>Mediante practicas en el laboratorio bar el alumno elaborara diversas bebidas a base de café, tés, tisanas, infusiones.</p>	<p>Para finalizar el alumno deberá presentar su portafolio de evidencias, recetario de bar y un examen practico.</p>
Medios y materiales didácticos:	Cañón proyector, Pizarrón / Plumones , Internet, Impresos, Otros	
Estrategias de enseñanza:	Ilustraciones, Mapas conceptuales, Lluvia de ideas , Objetos de aprendizaje, Trabajo cooperativo, Otros	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Interrogatorio, Equipos, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Cuadros sinópticos, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	Portafolio de evidencias, recetario, practicas y 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	
		Pruebas orales	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Manuales	Lista de Cotejo o verificación	25 %
	Pruebas de Rendimiento	Guía de observación	30 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	25 %
	Otro	Guía de observación	20 %
			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. AVIGAIL HORTENSIA JIMENEZ MALDONADO

Elaboró

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

Lugar

MTRA. ESTHER BOTHO CLEMENTE

Vo. Bo. del Director del PE

30/04/2020

Fecha de elaboración