

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA	Facilitador: LIC. JOSE MANUEL HERNANDEZ RUIZ
Cuatrimestre: 3 "M"	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:	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 Trabajo En Equipo	
Describir el proceso de estandarización.	Estandarizar recetas de alimentos.	Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad	
Identificar el concepto y los componentes de la receta estándar de alimentos:	Seleccionar el tipo de emplatado adecuado al platillo realizado.	Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol	
- Cantidad y unidades de Ingredientes - Procedimientos apegados a la normatividad de higiene - Porcionado - 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 - Armonía de platillo	Ensamblar platillos respetando las reglas de emplatado.	Compromiso Respeto Actitud de Servicio	
Identificar el concepto de subreceta y su importancia en la receta estándar de alimentos y bebidas.		Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio	
Reconocer tabla de equivalencias matemáticas.			
Reconocer procedimiento de costeo de receta.			
Identificar los tipos de emplatados como:			
-Tradicional. - No tradicional (BUFF). - Tendencias y estilos.			
Identificar las reglas de emplatado de platillos.			
Reconocer preparaciones de alimentos.			
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>Encuadre de asignatura Evaluación diagnóstica Lluvia de ideas de conocimientos previos.</p>	<p>Introducción a temas de la unidad mediante Exposición y Demostración por parte del profesor. Desarrollo de actividades teóricas por parte del alumno que le permita comprender el proceso para estandarizar recetas de alimentos y bebidas y así optimizar recursos de la organización de a y b.</p>	<p>Prueba de rendimiento. Presenta portafolio de evidencias donde demostrará el diseño de formato para receta estándar y subrecetas. Así como fichas técnicas de montaje usando las reglas de emplatado.</p>
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet	
Estrategias de enseñanza:	Demostraciones, Otros	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Esquemas conceptuales, Resumen	
Evidencias de aprendizaje:	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	
		Escala estimativa	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Pruebas de Rendimiento	Escala estimativa	30 %
	Portafolio de evidencias	Escala estimativa	40 %
	Otro	Escala estimativa	30 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	12/06/2020		

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

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Evaluación diagnóstica. Preguntas directas de conocimientos previos. Retroalimentación por parte del profesor.	Introducción a temas de la unidad mediante Exposición y Demostración por parte del profesor. El alumno comprenderá la importancia del uso de cortes para el aprovechamiento óptimo de cada parte de los productos cárnicos y animales de caza.	Prueba de rendimiento El alumno elaborará un catálogo de cárnicos, el cual deberá mostrar la clasificación de cortes, rendimiento y merma así como recomendaciones de uso.
Medios y materiales didácticos:	Cañón proyector, Computadora, Pizarrón / Plumones	
Estrategias de enseñanza:	Exposición, Demostraciones, Otros	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Equipos, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas mentales, Esquemas conceptuales	
Evidencias de aprendizaje:	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	
		Escala estimativa	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Pruebas de Rendimiento	Escala estimativa	30 %
	Portafolio de evidencias	Escala estimativa	40 %
	Otro	Escala estimativa	30 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	10/07/2020		

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.

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

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Evaluación diagnóstica. Identificar conocimientos previos. Retroalimentación por parte del profesor.	Introducción a temas de la unidad mediante Exposición y Demostración por parte del profesor aunado del Diseño de estrategias de aprendizaje. El alumno realizará actividades prácticas para comprender la correcta preparación productos cárnicos para ensamblar platillos.	Prueba de rendimiento. El alumno elaborará un reporte que contenga recetas estándar, aplicando técnicas de emplatado, control de temperaturas y buenas prácticas de higiene y fotografías del resultado final.
Medios y materiales didácticos:	Cañón proyector, Computadora, Pizarrón / Plumones	
Estrategias de enseñanza:	Exposición, Demostraciones, Otros	
Técnicas de enseñanza:	Equipos, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Cuadros sinópticos, Esquemas conceptuales, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	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	
		Escala estimativa	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Pruebas de Rendimiento	Escala estimativa	30 %
	Portafolio de evidencias	Escala estimativa	40 %
	Otro	Escala estimativa	30 %
			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. JOSE MANUEL HERNANDEZ RUIZ

Elaboró

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

Lugar

MTRO. ROMÁN BRAVO CADENA

Vo. Bo. del Director del PE

08/05/2020

Fecha de elaboración