

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA  
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA	Facilitador: LIC. LUIS ALBERTO LÓPEZ CERVANTES
Cuatrimestre: 10 "C"	Periodo Escolar: SEPTIEMBRE-DICIEMBRE-2020

### 1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Alta Cocina Mexicana				
Competencia(s) que desarrolla:	Desarrollar y administrar un concepto gastronómico a través del diagnóstico del potencial culinario, la ingeniería de menús, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administración estratégica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico de la zona.				
Horas prácticas:	64	Horas teóricas:	26	Horas totales:	90
Objetivo:	El alumno elaborará una propuesta gastronómica innovadora de alta cocina mexicana considerando las técnicas de cocina tradicional y de cocina tecno-emocional para diversificar la oferta gastronómica y potencializar al sector.				
Nombre de las unidades temáticas:	1. Introducción a la alta cocina mexicana 2. Cocina tecno-emocional y de autor aplicada a la cocina Mexicana.				

### 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 alta cocina mexicana	El alumno identificará los antecedentes, restaurantes y chefs de alta cocina mexicana para enriquecer su acervo cultural gastronómico	Antecedentes de alta cocina mexicana Chefs y restaurantes de alta cocina mexicana
2. Cocina tecno-emocional y de autor aplicada a la cocina Mexicana.	El alumno desarrollará platillos de alta cocina mexicana para incrementar la oferta gastronómica.	Creatividad Tendencias de vanguardia de la alta cocina Uso de aditivos y técnicas de alto vacío Cocina de autor

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

<b>Unidad:</b>	Introducción a la alta cocina mexicana	<b>Duración (Horas)*:</b>	12
<b>Objetivo de unidad:</b>	El alumno identificará los antecedentes, restaurantes y chefs de alta cocina mexicana para enriquecer su acervo cultural gastronómico		

**Tipos de Saberes**

Saber	Saber Hacer	Ser
<p>Reconocer las técnicas de la cocina prehispánica, virreinal y contemporánea.</p> <p>Identificar el concepto de alta cocina mexicana.</p> <p>Identificar los principios de alta cocina mexicana y su estado actual.</p> <p>Identificar las características de las corrientes gastronómicas: fusión, minimalismo, cocina de autor, orgánicos, gourmet, slow food, cocina en plancha fría y crio cocina.</p> <p>Identificar las principales aportaciones de alta cocina internacional a la alta cocina mexicana.</p> <p>Identificar los principales chef de la alta cocina mexicana y los restaurantes representativos.</p>	<p>Determinar las tendencias gastronómicas en México.</p>	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Automotivación</p>

**Resultado de la unidad de aprendizaje**

A partir de un proyecto de alta cocina mexicana elaborará un portafolio de evidencias que contenga:

- Introducción
- Fichas descriptivas de las corrientes gastronómicas:  
Fusión, minimalismo, cocina de autor, orgánicos, gourmet, slow food.  
Que contenga:
  - Corriente gastronómica
  - Chef representativo
  - Restaurantes representativos
  - Técnicas utilizadas
- Fichas descriptiva de las principales aportaciones de los chefs de alta cocina mexicana que contenga:
  - biografía del chef: formación y trayectoria
  - corriente a la que pertenece
  - métodos y técnicas utilizados
- Ficha técnica de restaurantes de alta cocina mexicana: Nombre, concepto, tiempo de funcionamiento, menú, tipo de

servicio, reconocimientos y certificaciones.

-Conclusión

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Evaluación diagnóstica Exposición por parte del profesor	Actividades en línea Exposición por parte del profesor	Examen Portafolio de evidencias
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Cañón proyector, Computadora, Pizarrón / Plumones , Internet	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Exposición, Otros	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Lluvia de ideas, Equipos, Otros	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Mapas conceptuales , Mapas mentales, 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 (%)
	Exposiciones orales	Lista de Cotejo o verificación	10 %
	Pruebas de Rendimiento	Lista de Cotejo o verificación	40 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	50 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	21/09/2020		

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

<b>Unidad:</b>	Cocina tecno-emocional y de autor aplicada a la cocina Mexicana	<b>Duración (Horas)*:</b>	78
<b>Objetivo de unidad:</b>	El alumno desarrollará platillos de alta cocina mexicana para incrementar la oferta gastronómica.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	

Identificar el concepto de creatividad.

Reconocer el proceso del pensamiento creativo.

Identificar la metodología de resolución de problemas:  
diagnóstico, identificación del problema, definición de soluciones, tamiz de idea y concepto final.

Identificar el concepto de cocina-tecno-emocional

Reconocer las tendencias de vanguardia de la alta cocina:

- Cocina molecular
- Cocina minimalista
- Deconstrucción
- Alto vacío

Identificar los platillos de cocina mexicana tradicional representativos transferibles a la alta cocina mexicana.

Identificar las técnicas de envasado al alto vacío: envasado parcial, continuo y total.

Identificar la clasificación de ingredientes de acuerdo a la técnica de envasado al alto vacío.

Reconocer las características y aplicaciones de los aditivos en la alta cocina mexicana.

Reconocer las técnicas de emulsión, espesante, aires, espumas, esterificación básica e inversa y gelificación.

Explicar las técnicas de alto vacío:  
- impregnación

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA  
BASADA EN COMPETENCIAS

- marinado
- infusión
- cocción
- regeneración

Identificar el concepto de la cocina de autor.

Identificar las características de la cocina de autor.

Reconocer los ingredientes de la región

Reconocer los platillos de la cocina tradicional mexicana

Determinar platillos transferibles de la cocina tradicional mexicana a la alta cocina

Diseñar menús de alta cocina considerando las tendencias de vanguardia

Elaborar un diagrama de flujo del proceso creativo de transferencia de cocina tradicional mexicana a la alta cocina

Elaborar platillos de alta cocina mexicana con aditivos

Elaborar platillos de alta cocina mexicana con técnicas de alto vacío  
Proponer menús de cocina mexicana de vanguardia bajo el concepto de cocina de autor.

Elaborar platillos de cocina mexicana de vanguardia bajo el concepto de cocina de autor

- Analítico
- Sistemático
- Pensamiento crítico
- Responsabilidad
- Disciplina
- Ordenado
- Objetivo
- Respeto
- Honesto
- Ético
- Asertivo
- Puntualidad
- Autocontrol
- Automotivación

**Resultado de la unidad de aprendizaje**

A partir de un proyecto, preparará un menú de autoría de alta cocina mexicana e integrará un portafolio de evidencias que contenga:

- a) Menú con descripción de los platillos
- b) Estandarización de las recetas, que contenga:
  - Ingredientes
  - Aditivos
  - Procedimientos apegados a la normatividad
  - Tipos de corte
  - Métodos de cocción
  - Descripción de técnicas empleadas
  - Temperaturas de cocción y de servicio
  - Fotografía de la presentación final
  - Costos, porciones y rendimientos
  - Tiempo de conservación
  - Propuesta de maridaje
- c) Lista de verificación de la preparación de los platillos

d) Diagrama las etapas del proceso creativo del menú.



Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Evaluación diagnóstica Exposición por parte del profesor	Actividades en línea Prácticas Exposición	Examen Portafolio de evidencias
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Cañón proyector, Computadora, Pizarrón / Plumones , Internet	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Mapas conceptuales, Exposición, Otros	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Lluvia de ideas, Equipos, Otros	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Otros	
<b>Evidencias de aprendizaje:</b>	Portafolio de evidencias	

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 (%)
		Manuales	Lista de Cotejo o verificación
	Pruebas de Rendimiento	Examen	40 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	30 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	09/12/2020		
5. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO INTEGRADOR (Requisitar únicamente para asignaturas integradoras)			
Objetivo:			
Asignaturas que contribuyen a la competencia específica:			
Componentes del proyecto:			

LIC. LUIS ALBERTO LÓPEZ CERVANTES

**Elaboró**

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

**Lugar**

MTRA. ESTHER BOTHO CLEMENTE

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

04/09/2020

**Fecha de elaboración**