

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA	Facilitador: LIC. JONATHAN DE LA TORRE ALMARAZ
Cuatrimestre: 1 "B"	Periodo Escolar: SEPTIEMBRE-DICIEMBRE-2020

1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Bases Culinarias				
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:	92	Horas teóricas:	28	Horas totales:	120
Objetivo:	El alumno elaborará guarniciones, salsas y procesamiento de productos de volatería y pescados, mediante técnicas de corte, métodos de cocción y estrategias de conservación, para contribuir a la integración de menús y a la consolidación de las organizaciones de alimentos y bebidas.				
Nombre de las unidades temáticas:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Técnicas de corte y métodos de cocción 2. Preparaciones aromáticas y elaboración de fondos. 3. Salsas y su aplicación en volatería y huevos. 				

2. DATOS DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS

Número y nombre de la unidad temática	Objetivo general por unidad temática	Temas de cada unidad temática
1. Técnicas de corte y métodos de cocción	El alumno ejecutará los métodos de cocción y las técnicas de corte de frutas y verduras, para la elaboración de platillos.	Mise en place Técnicas de corte de verduras y frutas Métodos y tipos de cocción aplicados a verduras y frutas Guarniciones clásicas
2. Preparaciones aromáticas y elaboración de fondos.	El alumno elaborará fondos para su integración en la preparación de alimentos.	Preparaciones aromáticas. Fondos Caldos, consomés y sopas claras de vegetales
3. Salsas y su aplicación en volatería y huevos.	El alumno elaborará guarniciones, salsas, y trabajos de volatería y huevos, para la preparación y montaje de platillos.	Espesantes Salsas Técnicas de trabajo con volatería Huevos Integración de platillos de aves y huevos

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

Unidad:	Técnicas de corte y métodos de cocción	Duración (Horas)*:	28
Objetivo de unidad:	El alumno ejecutará los métodos de cocción y las técnicas de corte de frutas y verduras, para la elaboración de platillos.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	

Explicar el concepto, importancia y aplicación de mise en place.

Describir las características de tipos y usos del cuchillo como utensilios de cocina.

Explicar los tipos y técnicas de corte básicos aplicados a verduras y frutas:

- juliana
- paysane
- batonete
- brunoise
- cubos
- torneado
- chiffonade
- rondelle
- troceado
- picado
- picado fino

Reconocer los principios básicos de seguridad e higiene en el uso de utensilios en el área de alimentos y bebidas.

Explicar conceptos y medición de merma, rendimiento, desecho y sobrantes de verduras y frutas.

Identificar la clasificación de los métodos y tipos de cocción.

Describir los métodos y tipos de cocción: salteado, blanqueado, al vapor, parrillado, horneado, pochado, confitado, asado, fritura, hervido, plancha.

Identificar la clasificación de guarniciones.

Explicar las características y tipos de guarniciones clásicas.

Organizar los insumos y equipos a utilizar en la secuencia de los trabajos requeridos.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad
Seleccionar el cuchillo y tipo de agarre acorde a las actividades requeridas.	Compromiso Respeto
Medir merma y rendimiento de verduras y frutas.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad
Realizar la cocción de verduras y frutas.	Proactividad Creatividad
Elaborar guarniciones clásicas mediante las técnicas de corte y métodos de cocción.	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 ejercicio práctico de técnicas de corte y métodos de cocción, demostrará y elaborará un reporte descriptivo y apoyos visuales de las actividades realizadas que incluya:

- mise en place: equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar
- corte de verduras y frutas, y la técnica utilizada
- tabla de rendimientos
- guarniciones, métodos y tipos de cocción aplicados
- manejo higiénico y seguridad en los procedimientos
- Conclusiones.

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.	1. COMPRENDER EL CONCEPTO DE MISE EN PLACE. 2. COMPRENDER EL USO DE LOS CUCHILLOS Y SU MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO. 3. ANALIZAR LOS TIPOS DE CORTE Y RENDIMIENTO DE VERDURAS Y FRUTAS. 4. ANALIZAR LOS MÉTODOS Y TIPOS DE COCCIÓN DE VERDURAS Y FRUTAS. 5. COMPRENDER CONCEPTO Y PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN DE GUARNICIONES.	PARA FINALIZAR DEBERÁN ELABORAR: 1.-MAPAS MENTAL SOBRE LOS USOS DEL CUCHILLO Y LA MISE EN PLACE 2.-PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS ? FICHERO DE LOS CORTES DE VEGETALES ? ANTOLOGIA DE LOS MÉTODOS DE COCCIÓN 3.-EXAMEN DE COCNOCIEMIENTOS GENERALES
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet, Otros	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje basado en problemas, Aprendizaje orientado a proyectos, Analogías, Mapas conceptuales, Simulaciones, Otros	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Cuchicheo, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Líneas de tiempo, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	FICHEROS Y ANTOLOGIAS	

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	Guía de observación	40 %
	Mapa mental	Lista de Cotejo o verificación	20 %
	Otro	Escala estimativa	10 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	30/09/2020		

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

Unidad:	Preparaciones aromáticas y elaboración de fondos.	Duración (Horas)*:	40
----------------	---	---------------------------	----

Objetivo de unidad:	El alumno elaborará fondos para su integración en la preparación de alimentos.		
----------------------------	--	--	--

Tipos de Saberes

Saber	Saber Hacer	Ser
<p>Explicar los ingredientes y porciones de los tipos de preparaciones aromáticas básicas.</p> <p>Explicar los ingredientes, porciones, procesos de elaboración y usos de los tipos de fondos: claros, oscuros, fumet, remouillage y court bouillon.</p> <p>Describir los métodos de cocción de los fondos: hervido y simmer</p> <p>Reconocer los métodos de conservación aplicados a los fondos.</p> <p>Identificar los tipos y técnicas de corte utilizados en la elaboración de sopas.</p> <p>Identificar fórmulas y métodos de elaboración de los fondos.</p> <p>Identificar las verduras de temporadas y productos regionales utilizados en caldos, consomés y sopas.</p> <p>Identificar los métodos de elaboración de caldos, sopas claras.</p> <p>Identificar la diferencia entre sopas claras con los fondos.</p> <p>Explicar la técnica de clarificación de fondos en la elaboración de consomés.</p>	<p>Formular preparaciones aromáticas básicas.</p> <p>Elaborar fondos.</p> <p>Seleccionar tipo de fondos acorde a su uso y conservación.</p> <p>Preparar caldos, consomés y sopas claras de vegetales.</p>	<p>Pulcritud</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p>

Resultado de la unidad de aprendizaje

A partir de un ejercicio práctico de elaboración de fondos, demostrará y elaborará un reporte descriptivo y con apoyos visuales de las actividades realizadas que incluya:

- mise en place: equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar
- fórmulas e ingredientes de las preparaciones aromáticas.

- manejo higiénico y seguridad en los procedimientos.
- tipos de fondos y su aplicación para la elaboración de caldos, consomés y sopas claras de vegetales y su prueba organoléptica
- método de conservación de los fondos
- conclusiones

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 DE ESTA ACTIVIDAD.	1.-DEBERÁ COMPRENDER LA FORMULACIÓN DE PREPARACIONES AROMÁTICAS 2.-COMPRENDERÁ LOS TIPOS DE FONDOS EMPLEADOS EN LA GASTRONOMÍA DESCUBRIENDO SUS NOMBRES, PROCEDIMIENTO Y TIEMPOS DE ELABORACIÓN 3.-COMPRENDER LA FORMULACIÓN DE CALDOS, CONSOMÉS Y SOPAS CLARAS DE VEGETALES. 4.-ANALIZAR LAS ESTRATEGIAS DE CONSERVACIÓN DE LOS FONDO	DEBERÁ REALIZAR : 1.-INFOGRAFÍA DE LOS CONDIMENTOS Y ESPECIAS 2.-ENSAYO ENTRE LA DIFERENCIA ENTRE CALDO Y FONDO ASI COMO DE SUS USOS 3.-MANUAL DE LOS TIPOS DE FONDO Y SUS FORMAS DE CONSERVACIÓN 4.-EXAMEN DE CONOCIMIENTOS GENERALES
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet, Otros	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje basado en problemas, Método de casos, Proyecto colaborativo, Analogías, Otros	
Técnicas de enseñanza:	Mesa redonda , Cuchicheo, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Resumen, Síntesis, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	INFOGRAFÍA Y ENSAYOS	

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 %
	Manuales	Guía de observación	20 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	20 %
	Otro	Escala estimativa	10 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	30/10/2020		

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

Unidad:	Salsas y su aplicación en volatería y huevos.	Duración (Horas)*:	52
Objetivo de unidad:	El alumno elaborará guarniciones, salsas, y trabajos de volatería y huevos, para la preparación y montaje de platillos.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	

Explicar los ingredientes porciones y usos de los tipos de espesantes básicos:
 *Féculas
 *Harinas
 *Lácteos
 *Sangre
 *Pan

Describir las técnicas de preparación de espesantes básicos.
 *Roux
 *Slurry
 *Liaison
 *Beurre Manie
 *Mont au Beurre

Identificar las características, ingredientes y clasificación de salsas en la elaboración de alimentos.

Explicar los métodos de elaboración de los tipos de salsas: salsas madres, derivadas, emulsionadas, vinagretas y mantequillas saborizadas.

Reconocer las características organolépticas deseadas en productos de volatería y los procesos de almacenamiento.

Explicar las técnicas de procesamiento de productos de volatería como despiece, deshuesado, supremas, ballotine y bridado.

Identificar los métodos y tipos de cocción: salteado, blanqueado, al vapor, hervido, simmer, pochado, confit, horneado, fritura al sartén, a la parrilla y broiling y su aplicación en la volatería.

Identificar la composición, clasificación

y la normativa del huevo.

Identificar la clasificación de los métodos y tipos de cocción.

Identificar los métodos y tipos de cocción: salteado, simmer, hervido, pochado, fritura en sartén.

Identificar la porción adecuada según el platillo a elaborar.

Identificar la integración de guarniciones, salsas, aves y huevos, acorde a las recetas de platillos.

Identificar el tamaño de la porción de los componentes de un platillo.

Elaborar espesantes básicos.

Elaborar salsas.

Procesar productos de volatería.

Realizar la cocción de huevos.

Elaborar platillos que incorporen la cocción de huevos, salsas y guarniciones.

Elaborar platillos que incorporen el trabajo de volatería, huevos, salsas y guarniciones.

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

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

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 una receta de volatería y huevos, demostrará y elaborará un reporte descriptivo y con apoyos visuales de las actividades realizadas que incluya:

- mise en place: equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar
- manejo higiénico y seguridad en los procedimientos.
- tipos de salsas y su prueba organoléptica.
- tipos de productos de volatería, y su prueba organoléptica
- tipos de huevos y su prueba organoléptica
- Platillos terminados que incluyan:
trabajo de volatería, huevos, salsas y guarniciones

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.	1.-EL ALUMNO DEBERÁ COMPRENDER LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS ESPESANTES A SÍ COMO LOS ELEMENTOS QUE LOS COMPONEN 2.-APRENDERÁ LA ELABORACIÓN DE LAS SALSAS MADRES Y SUS DERIVADOS 3.-ANALIZAR LAS TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE VOLATERÍA Y HUEVOS. 4.-COMPRENDER LA INTEGRACIÓN DE PLATILLOS QUE INCLUYEN: GUARNICIONES, SALSAS, PRODUCTOS DE VOLATERIA Y HUEVOS.	1.-EL ALUMNO DESARROLLARÁ UN EXAMEN DE CONOCIMIENTOS GENERALES 2.- DESARROLLARA UN COLLAGE DE LOS ELEMENTOS DE LA VOLATERIA 3.- ELABORAR UN MANUAL DE LAS SALSAS MADRES 4.-DESARROLLO DE SU PROYECTO INTEGRADOR
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet, Otros	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje basado en problemas, Aprendizaje orientado a proyectos, Otros	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Mesa redonda , Cuchicheo, Dinámicas grupales, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Resumen, Síntesis, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	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	Guía de observación	20 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
	Collage	Lista de Cotejo o verificación	10 %
	Otro	Escala estimativa	10 %
			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. JONATHAN DE LA TORRE ALMARAZ

Elaboró

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

Lugar

MTRA. ESTHER BOTHO CLEMENTE

Vo. Bo. del Director del PE

15/09/2020

Fecha de elaboración