

Programa Educativo: TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA	Facilitador: LIC. TALÍA JANETH SOTO TELLEZ
Cuatrimestre: 1 "M"	Periodo Escolar: SEPTIEMBRE-DICIEMBRE-2020

1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Bases Culinarias				
Competencia(s) que desarrolla:	Coordinar la operacion del area de alimentos y bebidas a traves de la planeacion, ejecucion y evaluacion de la elaboracion de productos gastronomicos, considerando los procedimientos, estandares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organizacion y a fortalecer la industria y cultura gastronomica.				
Horas prácticas:	92	Horas teóricas:	28	Horas totales:	120
Objetivo:	El alumno elaborara guarniciones, salsas y procesamiento de productos de volateria y pescados, mediante tecnicas de corte, metodos de cocciion y estrategias de conservacion, para contribuir a la integracion de menus y a la consolidacion de las organizaciones de alimentos y bebidas.				
Nombre de las unidades temáticas:	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 cocciion	El alumno ejecutará los métodos de cocciion 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 cocciion 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
Contesta las siguientes preguntas planteadas esto es en relación a tus conocimientos. Esta actividad no tiene valor en la calificación. Pero se toma en cuenta como la primera participación de la materia.	Seguridad en la cocina Realiza un mapa mental de acuerdo a la lectura planteada. Leer la lectura proporcionada acerca del tema Deberán tomar en cuenta los siguientes puntos: ? Ser creativos: usar hojas de colores, colores e imágenes para representar cada parte de la lectura ? Letra legible ? Como base podrán usar hojas blancas, cartulina o papel bond ? Tomarle fotos lo más legible posible y subirlo a plataforma el día y la hora indicado por el docente. MISE EN PLACE Observa el vídeo y lee con atención la lectura propuesta para elaborar una lluvia de ideas acerca de lo que es el Mise en place. Puede realizarlo en una hoja blanca e ilustrarlo con dibujos o imágenes Sube tu actividad tomando una foto lo más legible posible Cuestionario de ?Selección de cuchillos? 1.- ¿De que material están elaborados actualmente los cuchillos? 2.- ¿Cuales son las tres principales características de los cuchillos? 3.- ¿Cuales son los elementos químicos que forman la aleación para fabricar el cuchillo? 4.- ¿Qué es el método rockwell? 5.- ¿Qué es la dureza? 7.- ¿Qué pasa cuando aumentan los valores de dureza? 8.- ¿Cual es el nivel óptimo de dureza? 9.- ¿Qué ocasiona que el cuchillo se acabe rapidamente? 10.- ¿Qué tipo de cuchillo son mejores para elegir? 11.- ¿Porqué no se recomiendan cuchillos troqueleados? 12.- ¿Qué es la ergonomía? 13.- ¿Qué características deben tener los mangos de los cuchillos?	

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA BASADA EN COMPETENCIAS

- 14.- ¿Qué es un taco?
15.- ¿Qué tipo de afilado es el idoneo para el cuchillo?

- 16.- ¿Cual es el objetivo de la chaira?
17.- ¿Qué es el acentuado del cuchillo?

MANIPULACIÓN DEL CUCHILLO

Elabora un cartel creativo sobre el tema. Toma en consideración los siguientes puntos:

Puedes elaborarlo en un papel bond o cartulina.

Elabora dibujos o apóyate de imágenes para lustrar tu trabajo

Realizar buena letra para hacer entendible tu actividad.

Apóyate de la lectura propuesta para realizar tu trabajo

AFILADO DEL CUCHILLO

Observa el vídeo y realiza en una hoja blanca por medio de imágenes o dibujos y haciendo una breve descripción el correcto afilado del cuchillo .

Elabora una tabla con tres columnas.

En la primera columna anota el nombre del cuchillo

En la segunda columna la descripción del cuchillo

En la tercera columna la imagen del cuchillo

Investiga los siguientes cuchillos y realiza la descripción según corresponda anotando la información en la tabla. Realiza tu actividad en hojas blancas y traza las líneas con regla

CORTES EN VERDURAS

Observa los vídeos propuestos de los diferentes tipos de cortes y después los lleva a la práctica. En su casa con los ingredientes básicos-

A partir de un ejercicio práctico de técnicas de corte y métodos de cocci3n, 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 cocci3n aplicados
- manejo higiénico y seguridad en los procedimientos
- Conclusiones.

Medios y materiales didácticos:

Computadora, Internet

Estrategias de enseñanza:

Lluvia de ideas

Técnicas de enseñanza:

Lluvia de ideas, Interrogatorio, Foro

Estrategias de aprendizaje:

Mapas mentales

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	
		Pruebas de complementación	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Informes	Rúbrica	30 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	20 %
	Mapa mental	Rúbrica	30 %
	Cartel	Rúbrica	20 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	01/10/2020		

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	
Explicar los ingredientes y porciones de los tipos de preparaciones aromáticas básicas. Explicar los ingredientes, porciones, procesos de elaboración y usos de los tipos de fondos: claros, oscuros, fumet, remouillage y court bouillon. Describir los métodos de cocción de los fondos: hervido y simmer Reconocer los métodos de conservación aplicados a los fondos. Identificar los tipos y técnicas de corte utilizados en la elaboración de sopas. Identificar fórmulas y métodos de elaboración de los fondos. Identificar las verduras de temporadas y productos regionales utilizados en caldos, consomés y sopas. Identificar los métodos de elaboración de caldos, sopas claras. Identificar la diferencia entre sopas claras con los fondos. Explicar la técnica de clarificación de fondos en la elaboración de consomés.	Formular preparaciones aromáticas básicas. Elaborar fondos. Seleccionar tipo de fondos acorde a su uso y conservación. Preparar caldos, consomés y sopas claras de vegetales.	Pulcritud 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 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
Contesta un evaluación diagnostica en google classroom y posteriormente se abre tema de discusión en whats app	1. Libro la química en el arte de cocinar; elaborar un mapa conceptual de la lectura y posteriormente comentar acerca de la lectura de maneja grupal via whatsapp 2. Del libro de procesos de cocina hacer un cuestionario y trabajar el Sachet y bouquet garni y la definición de mirepoix e ilustrar cada uno de los tipos de mirepoix 3.- Realizar un cuadro comparativo de los tipos de fondos. Se le comparte algunos videos y lecturas para realizar el trabajo y posteriormente se realiza una retroalimentación por via zoom o meet 4.- Realiza un mapa mental de los Métodos de cocción de sus generalidades. 5.- Contestar un cuestionario por cada método de cocción	A partir de un ejercicio práctico en casa. Elaborará una practica en relación a los métodos de cocción: Hervir, blanquear, vapor, freir, saltear, gratinar y hornear A su vez hará 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 para cada método de cocción - manejo higiénico y seguridad en los procedimientos.
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet	
Estrategias de enseñanza:	Método de casos, Ilustraciones, Preguntas intercaladas	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Interrogatorio	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas mentales, Ejercicios mnemotécnicos	
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	
		Pruebas de verdadero ? falso	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Informes	Rúbrica	30 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	20 %
	Mapa mental	Rúbrica	30 %
	Cartel	Rúbrica	20 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	06/11/2020		

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 brizado.

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

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
Realizar un cuestionario en google forms y después se genera una discusión de sus respuestas via zoom o meet	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 Elaborar espesantes básicos 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	

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA BASADA EN COMPETENCIAS

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.

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,

Medios y materiales didácticos:

Computadora, Internet

Estrategias de enseñanza:

Ilustraciones, Preguntas intercaladas , Lluvia de ideas

Técnicas de enseñanza:

Lluvia de ideas, Interrogatorio

Estrategias de aprendizaje:

Mapas conceptuales , Mapas mentales

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	
		Pruebas de verdadero ? falso	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Informes	Rúbrica	30 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	20 %
	Mapa mental	Rúbrica	30 %
	Mapa conceptual	Rúbrica	20 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	04/12/2020		

5. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO INTEGRADOR (Requisitar únicamente para asignaturas integradoras)

Objetivo:	
Asignaturas que contribuyen a la competencia específica:	
Componentes del proyecto:	

LIC. TALÍA JANETH SOTO TELLEZ

Elaboró

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

Lugar

MTRO. ROMÁN BRAVO CADENA

Vo. Bo. del Director del PE

09/09/2020

Fecha de elaboración