

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA  
BASADA EN COMPETENCIAS

<b>Programa Educativo: TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA</b>	<b>Facilitador: LIC. ELIBETH FIDELINA CORONA HERNANDEZ</b>
<b>Cuatrimestre: 1 "M"</b>	<b>Periodo Escolar: SEPTIEMBRE-DICIEMBRE-2020</b>

**1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA**

<b>Nombre de la asignatura:</b>	Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía				
<b>Competencia(s) que desarrolla:</b>	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.				
<b>Horas prácticas:</b>	35	<b>Horas teóricas:</b>	25	<b>Horas totales:</b>	60
<b>Objetivo:</b>	El alumno interpretará información de la operación y administración del área de alimentos y bebidas, a través de operaciones matemáticas y de estadística descriptiva, para contribuir a la planeación y organización del área.				
<b>Nombre de las unidades temáticas:</b>	1. Fracciones y proporciones 2. Unidades de medida 3. Introducción a la estadística descriptiva				

**2. DATOS DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS**

<b>Número y nombre de la unidad temática</b>	<b>Objetivo general por unidad temática</b>	<b>Temas de cada unidad temática</b>
1. Fracciones y proporciones	El alumno determinará las cantidades de insumos y porciones de una receta, para la elaboración de alimentos.	Fracciones Razones y proporciones Proporcionalidad y Regla de tres. Porcentaje
2. Unidades de medida	El alumno determinará las cantidades de insumos y porciones de una receta, para la elaboración de alimentos.	Sistema Internacional de unidades de medida.  Sistema Inglés de unidades de medida.  Unidades de medidas usadas en la gastronomía. Conversiones de unidades de medida.
3. Introducción a la estadística descriptiva	El alumno realizará el tratamiento de datos del área de alimentos y bebidas, para contribuir a la toma de decisiones.	Conceptos básicos de estadística. Organización de la información Representación gráfica de datos

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

<b>Unidad:</b>	Fracciones y proporciones	<b>Duración (Horas)*:</b>	10
<b>Objetivo de unidad:</b>	El alumno determinará las cantidades de insumos y porciones de una receta, para la elaboración de alimentos.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	
Identificar la aplicación de las matemáticas en la gastronomía.	Determinar las porciones de alimentos.	Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad	
Describir los conceptos, y operaciones de fracciones.	Determinar las cantidades de insumos a utilizar en las recetas.	Pulcritud Honestidad	
Describir los conceptos, y operaciones de razones y proporciones.	Transformar las cantidades de los ingredientes de una receta empleando la regla de tres.	Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión	
Reconocer la proporcionalidad directa y la proporcionalidad inversa en situaciones contextuales.	Determinar el porcentaje adecuado de insumos en recetas.	Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio	
Interpretar porcentajes aplicados en situaciones de elaboración de alimentos.		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 recetas gastronómicas elaborará un reporte que contenga:

- cantidades de insumos a utilizar
- porciones
- porcentajes
- memoria de cálculo

<b>Secuencia didáctica</b>		
<b>Actividades iniciales</b>	<b>Actividades de desarrollo</b>	<b>Actividades finales</b>
Examen de Diagnóstico.  Presentación de la asignatura y la unidad.  Acuerdos de evaluación.  Reglamento de clase.	Investigar e interpretar los conceptos de operaciones y fracciones.  Analizar y argumentar el valor razones y proporciones.  Interpretar porcentajes aplicados en situaciones de elaboración de alimentos.	Exposición Examen Proyecto
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Computadora, Internet	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Aprendizaje basado en problemas, Proyecto colaborativo, Mapas conceptuales, Exposición	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Lluvia de ideas, Foro	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Gráficas, Histogramas	
<b>Evidencias de aprendizaje:</b>	Revisión avance del proyecto de la asignatura.	

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	35 %
	Proyectos	Rúbrica	35 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	28/09/2020		

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

<b>Unidad:</b>	Unidades de medida	<b>Duración (Horas)*:</b>	20
<b>Objetivo de unidad:</b>	El alumno determinará las cantidades de insumos y porciones de una receta, para la elaboración de alimentos.		
<b>Tipos de Saberes</b>			
<b>Saber</b>	<b>Saber Hacer</b>	<b>Ser</b>	
Identificar la nomenclatura del sistema Internacional de medidas:  -Longitud -Superficie -Volumen -Capacidad -Peso -Temperatura	Determinar pesos, longitudes, superficies, capacidades, temperaturas y volúmenes con base en el Sistema Internacional de Unidades.  Determinar pesos, longitudes, superficies, capacidades, temperaturas y volúmenes con base en el Sistema Inglés de Unidades.  Determinar las unidades de medida gastronómicas más frecuentes y su nomenclatura.  Resolver problemas de conversiones de unidades de medida.	Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio	
Identificar la nomenclatura del sistema inglés de medidas.  -Longitud -Superficie -Volumen -Capacidad -Peso -Temperatura		Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio	
Identificar las unidades de medida gastronómicas más frecuentes y su nomenclatura. - Taza - Cucharada - Pizca - Dash		Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio	
Explicar las conversiones y equivalencias entre las unidades de medidas.		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 recetas gastronómicas, entregará un reporte que contenga:

- equivalencias entre unidades de medida
- conversiones de medidas
- registro de las conversiones sistematizado en una tabla de equivalencias
- memoria de cálculo

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Examen de Diagnóstico.  Presentación de la asignatura y la unidad.  Acuerdos de evaluación.  Reglamento de clase.	Investigar e interpretar la nomenclatura del sistema Internacional de medidas.  Analizar y argumentar la nomenclatura del sistema inglés de medidas.	Exposición Examen Proyecto
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Computadora, Internet	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Aprendizaje basado en problemas, Proyecto colaborativo, Mapas conceptuales, Lluvia de ideas	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Lluvia de ideas, Debate	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Gráficas, Histogramas	
<b>Evidencias de aprendizaje:</b>	Revisión de proyecto de la asignatura.	



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	35 %
	Proyectos	Rúbrica	35 %
	Pruebas de Rendimiento	Entrevista	30 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	03/11/2020		

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

<b>Unidad:</b>	Introducción a la estadística descriptiva	<b>Duración (Horas)*:</b>	30
<b>Objetivo de unidad:</b>	El alumno realizará el tratamiento de datos del área de alimentos y bebidas, para contribuir a la toma de decisiones.		

**Tipos de Saberes**

Saber	Saber Hacer	Ser
<p>Describir los conceptos de población, muestra, variable estadística y escala de medición.</p> <p>Identificar las características de los datos cualitativos y cuantitativos.</p> <p>Describir las técnicas de organización de datos cualitativos y datos cuantitativos.</p> <p>Explicar la estructura de tabla de distribución de frecuencias.</p> <p>Describir los tipos y características de las gráficas: de barras, histograma, polígono de frecuencias, curva de porcentaje acumulado, curva de frecuencia.</p>	<p>Determinar los elementos básicos de la estadística: población, muestra, variables, elementos, en un estudio dado.</p> <p>Organizar información en tablas de distribución de frecuencias.</p> <p>Graficar información estadística.</p> <p>Interpretar la información estadística presentada gráficamente.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Puntualidad</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Puntualidad</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p>

**Resultado de la unidad de aprendizaje**

<p>A partir de un caso, elaborará un reporte aplicado al área de alimentos y bebidas que integre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceptos y principios de la estadística descriptiva</li> <li>- Organización tabular y grafica de un conjunto de datos.</li> <li>- memoria de cálculo</li> <li>- conclusiones</li> </ul>
---

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Examen de Diagnóstico. Presentación de la asignatura y la unidad. Acuerdos de evaluación. Reglamento de clase	Investigar e interpretar los conceptos: población, muestra, variable estadística y escala de medición.  Comprende las características de los datos cualitativos y cuantitativos.  Comprender los conceptos, y procesos para la organización tabular y gráfica de datos cualitativos y cuantitativos	Exposición Examen Proyecto
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Computadora, Internet	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Aprendizaje basado en problemas, Proyecto colaborativo, Mapas conceptuales, Exposición	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Lluvia de ideas, Debate	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Gráficas, Histogramas	
<b>Evidencias de aprendizaje:</b>	Revisión y entrega del proyecto de asignatura.	

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	35 %
	Proyectos	Rúbrica	35 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	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. ELIBETH FIDELINA CORONA HERNANDEZ

**Elaboró**

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

**Lugar**

MTRO. ROMÁN BRAVO CADENA

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

10/09/2020

**Fecha de elaboración**