

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA  
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA	Facilitador: LIC. JOSE MANUEL HERNANDEZ RUIZ
Cuatrimestre: 1 "N"	Periodo Escolar: SEPTIEMBRE-DICIEMBRE-2020

### 1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Introducción a la Gastronomía				
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:	35	Horas teóricas:	40	Horas totales:	75
Objetivo:	El alumno integrará los principios básicos de la gastronomía a través del análisis de los antecedentes históricos y la situación actual, la organización del área de cocina y la selección de las materias primas, para coadyuvar a la eficiencia de los procesos culinarios y contribuir a la mejora del sector productivo y de servicios.				
Nombre de las unidades temáticas:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Antecedentes históricos de la gastronomía</li> <li>2. Estructura de cocinas</li> <li>3. Identificación de materias primas</li> </ol>				

### 2. DATOS DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS

Número y nombre de la unidad temática	Objetivo general por unidad temática	Temas de cada unidad temática
1. Antecedentes históricos de la gastronomía	El alumno distinguirá las etapas de la historia de la gastronomía, su situación actual y el lenguaje culinario para entablar una comunicación en su contexto profesional.	<p>Evolución de la Gastronomía</p> <p>Términos culinarios</p>
2. Estructura de cocinas	El alumno determinará las brigadas, el equipamiento y su funcionamiento necesarios para la operación de una cocina.	<p>Equipos de cocina</p> <p>Brigadas de cocina</p> <p>Estructuras de cocina</p>
3. Identificación de materias primas	El alumno determinará las condiciones organolépticas, variedades, conservación y presentación de materias primas y productos, para la selección de ingredientes que integran una receta.	<p>Frutas y verduras</p> <p>Vegetales, Hierbas, especias y condimentos.</p> <p>Cereales y legumbres</p> <p>Materias primas de origen animal</p>

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

<b>Unidad:</b>	Antecedentes históricos de la gastronomía	<b>Duración (Horas)*:</b>	20
<b>Objetivo de unidad:</b>	El alumno distinguirá las etapas de la historia de la gastronomía, su situación actual y el lenguaje culinario para entablar una comunicación en su contexto profesional.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	
<p>Describir los conceptos de gastronomía, cocina, arte culinario, gourmet, cocina contemporánea, cocina tradicional y artesanal.</p> <p>Identificar los antecedentes y características de las etapas en la historia de la gastronomía: - Prehistoria, Edad antigua, media, moderna y actual.</p> <p>Identificar a los precursores de la gastronomía y grandes cocineros con sus principales aportaciones: -Brillant-Savarin -Grimond de la Reyniere -Careme - Berchoux -Escoffier</p> <p>Identificar el concepto, lineamientos y exponentes de la Nouvellecuisine: -Paul Bocuse -Michel Guérard -Jean y Pierre Troisgros</p> <p>Identificar las tendencias gastronómicas actuales y sus principales exponentes. -Ferran Adriá -Juan Mari Arzak -Enrique Olvera -Guillermo González Beristain -Rene Redzepi -Ricardo Muñoz Zurita</p> <p>Identificar la gastronomía como factor cultural y como una industria de servicios.</p> <p>Identificar la terminología culinaria, origen, significado y su aplicación actual.</p>		<p>Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto</p> <p>Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto</p>	

**Resultado de la unidad de aprendizaje**

Elaborará un ensayo de la gastronomía haciendo uso de los conceptos básicos de la gastronomía que incluya:

- evolución e importancia de la gastronomía en la actualidad a nivel nacional e internacional.
- línea del tiempo con las etapas, precursores y sus aportaciones
- glosario de términos culinarios
  
- conclusiones

<b>Secuencia didáctica</b>		
<b>Actividades iniciales</b>	<b>Actividades de desarrollo</b>	<b>Actividades finales</b>
<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 distinguir las etapas de la historia de la gastronomía, su situación actual y el lenguaje culinario para entablar una comunicación en el contexto profesional.</p>	<p>Prueba de rendimiento. Presenta portafolio de evidencias donde elaborará un ensayo de la evolución e importancia de la gastronomía en la actualidad a nivel nacional e internacional usando los conceptos básicos de la gastronomía, línea del tiempo con las etapas, precursores y sus aportaciones y desarrollará un glosario de términos culinarios.</p>
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Computadora, Internet, Material audiovisual	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Exposición, Demostraciones, Otros	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Lluvia de ideas, Otros	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Mapas mentales, Resumen, 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	
		Escala estimativa	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Pruebas de Rendimiento	Escala estimativa	30 %
	Portafolio de evidencias	Escala estimativa	40 %
	Cartel	Escala estimativa	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)**

<b>Unidad:</b>	Estructura de cocinas	<b>Duración (Horas)*:</b>	20
<b>Objetivo de unidad:</b>	El alumno determinará las brigadas, el equipamiento y su funcionamiento necesarios para la operación de una cocina.		

**Tipos de Saberes**

Saber	Saber Hacer	Ser
Identificar el equipo mayor, menor y utensilios de cocina.  Describir el funcionamiento del equipo mayor, menor y utensilios en cocina. Describir el sistema de brigadas de cocina clásica.  Explicar los puestos y funciones dentro de las brigadas. Describir las áreas de cocina y almacén.  Identificar los tipos de distribución de cocina de acuerdo a su funcionalidad.	Elaborar fichas técnicas de los equipos y utensilios  Elaborar descripciones de puestos y funciones de las brigadas.  Elaborar croquis de distribución de las áreas en cocinas.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto  Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto  Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto

**Resultado de la unidad de aprendizaje**

<p>A partir de un caso elaborará una propuesta de organización de cocina que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Distribución de las áreas dentro de la cocina</li> <li>-Nombre y número de brigadas con la descripción sus puestos.</li> <li>- Equipamiento y justificación.</li> <li>-Fichas técnicas del equipo mayor, menor y utensilios.</li> </ul>
---

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 establecerá las brigadas, el equipamiento y su funcionamiento necesarios para la operación de una cocina.	Prueba de rendimiento El alumno, a partir de un caso elaborará una propuesta de organización de cocina, tomando en cuenta, distribución de las áreas dentro de la cocina, nombre y número de brigadas con la descripción sus puestos, equipamiento y justificación, fichas técnicas del equipo mayor, menor y utensilios.
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Computadora, Internet, Otros	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Exposición, Demostraciones, Otros	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Lluvia de ideas, Otros	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Mapas conceptuales , Organigramas, 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	
		Escala estimativa	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Pruebas de Rendimiento	Escala estimativa	30 %
	Portafolio de evidencias	Escala estimativa	50 %
	Otro	Escala estimativa	20 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	30/10/2020		



PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA  
BASADA EN COMPETENCIAS

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

<b>Unidad:</b>	Identificación de materias primas	<b>Duración (Horas)*:</b>	35
<b>Objetivo de unidad:</b>	El alumno determinará las condiciones organolépticas, variedades, conservación y presentación de materias primas y productos, para la selección de ingredientes que integran una receta.		
<b>Tipos de Saberes</b>			
<b>Saber</b>	<b>Saber Hacer</b>	<b>Ser</b>	
Explicar las características organolépticas, variedades y conservación de frutas y verduras.	Seleccionar frutas y verduras en sus principales variedades.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad	
Explicar las características organolépticas, variedades y conservación de vegetales y hierbas.	Elaborar fichas descriptivas incluyendo imágenes de frutas y verduras.	Proactividad Creatividad Compromiso Respeto	
Explicar las características organolépticas, variedades, conservación y presentación de especias y condimentos.	Seleccionar vegetales, hierbas, especias y condimentos en sus principales variedades.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad	
Explicar las características organolépticas, variedades y conservación de cereales y legumbres.	Elaborar fichas descriptivas y con imágenes de vegetales, hierbas, especias y condimentos.	Proactividad Creatividad Compromiso Respeto	
Describir las variedades de materias primas de origen animal: Cárnicos, volatería, pescados y mariscos, derivados lácteos, embutidos y animales de caza.	Seleccionar cereales y legumbres en sus principales variedades.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad	
Explicar las características organolépticas, variedades y conservación de materias primas de origen animal.	Elaborar fichas descriptivas y con imágenes de cereales y legumbres.	Proactividad Creatividad Compromiso Respeto	
	Seleccionar los productos de origen animal según su variedad.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad	
	Elaborar fichas descriptivas con imágenes de materias primas de origen animal.	Proactividad Creatividad Compromiso Respeto	
<b>Resultado de la unidad de aprendizaje</b>			
Elaborará un catálogo clasificado por grupos de materias primas y productos derivados que contenga:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre del producto</li> <li>- Imagen</li> <li>- Grupo al que pertenece</li> <li>-Descripción: características organolépticas, variedades, conservación y presentación.</li> </ul>			

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 teóricas para comprender las condiciones organolépticas, variedades, conservación y presentación de materias primas y productos, para la selección de ingredientes que integran una receta y contribuir a la rentabilidad.	Prueba de rendimiento. El alumno elaborará un catálogo clasificado por grupos de materias primas y productos derivados que contenga, nombre del producto, imagen, grupo al que pertenece, descripción, características organolépticas, variedades, conservación y presentación.
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Computadora, Internet, Otros	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Exposición, Demostraciones, Otros	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Lluvia de ideas, Otros	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Mapas conceptuales, Resumen, Otros	
<b>Evidencias de aprendizaje:</b>	Organizadores gráficos con apoyos visuales.	

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)	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. JOSE MANUEL HERNANDEZ RUIZ

**Elaboró**

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

**Lugar**

MTRO. ROMÁN BRAVO CADENA

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

18/09/2020

**Fecha de elaboración**