

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA	Facilitador: LIC. RUBÉN HERNÁNDEZ LUGO
Cuatrimestre: 4 "M"	Periodo Escolar: SEPTIEMBRE-DICIEMBRE-2020

1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Integradora I				
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:	23	Horas teóricas:	7	Horas totales:	30
Objetivo:	El alumno demostrará la competencia de 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.				
Nombre de las unidades temáticas:	1. Planeación de evento gastronómico 2. Ejecución del evento				

2. DATOS DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS

Número y nombre de la unidad temática	Objetivo general por unidad temática	Temas de cada unidad temática
1. Planeación de evento gastronómico	El alumno planeará un evento gastronómico, para contribuir con los objetivos de la organización.	Introducción a metodología de proyectos Descripción de puestos y estructura organizacional Logística administrativa y de producción
2. Ejecución del evento	El alumno ejecutará y supervisará la realización de un evento gastronómico.	Catálogo de recetas de alimentos y bebidas Estandarización de recetas. Prueba de menú Desarrollo del evento gastronómico Supervisión y Control del evento

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

Unidad:	Planeación de evento gastronómico	Duración (Horas)*:	15
Objetivo de unidad:	El alumno planeará un evento gastronómico, para contribuir con los objetivos de la organización.		

Tipos de Saberes

Saber	Saber Hacer	Ser
Explicar la metodología de proyectos.	<p>Desarrollar la planeación de proyecto</p> <p>Integrar al proyecto el organigrama general y la descripción de puestos del área de servicio de alimentos y bebidas.</p> <p>Integrar al proyecto las brigadas de trabajo.</p> <p>Integrar al proyecto la planeación administrativa y operativa del evento.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</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>Pro Actividad</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>Pro Actividad</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 del proyecto de un evento gastronómico, integrará un portafolio de evidencias que contenga:

a) Planeación del proyecto:

- Nombre del proyecto
- Objetivos
- Cronograma de actividades a realizar para la ejecución del evento.
- Mercado meta.
- Descripción del evento: Producto o servicio a ofrecer.
- Descripción de necesidades de recursos humanos, materiales y financieros.
- Justificación del lugar donde se llevará a cabo el evento.

b) Organización del proyecto:

- Organigrama del equipo de trabajo.
- Descripción de puestos, funciones y número de integrantes.

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
-Examen de Diagnóstico -Porcentajes de evaluación -Reglamento de clase -Panorama general de la Unidad	-Investigar la metodología de proyectos. -Analizar objetivos del proyecto gastronómico. -Identificar los elementos de la planeación de un evento gastronómico. -Exponer la estructura y organización del personal administrativo y operativo.	-Exposición -Examen -Proyecto
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet, Equipo multimedia	
Estrategias de enseñanza:	Proyecto colaborativo, Mapas conceptuales, Exposición	
Técnicas de enseñanza:	Equipos, Actividades recreativas	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Mapas mentales	
Evidencias de aprendizaje:	El alumno realizará la planeación de un evento gastronómico.	

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)	30/10/2020		

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

Unidad:	Ejecución del evento	Duración (Horas)*:	15
Objetivo de unidad:	El alumno ejecutará y supervisará la realización de un evento gastronómico.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	

Integrar al proyecto el catálogo de dieciséis recetas de alimentos divididas en:

- Cuatro entradas.
- Cuatro platos fuertes.
- Cuatro recetas de pan.
- Cuatro recetas de pastelería.
- Cuatro recetas de repostería.

Integrar cuatro recetas de cocteles divididas en:

- Dos bebidas para entradas.
- Dos bebidas para platos fuertes.

Integrar al proyecto la receta estándar de alimentos y bebidas:

- Ingredientes
- Procedimientos apegados a la normatividad.
- Métodos de cocción
- Temperaturas de cocción
- Costos, porciones y rendimientos, en formato hoja de calculo
- Cotización con proveedores
- Tiempo de conservación
- Aporte nutrimental

Elaborar los platillos propuestos para el proyecto.

Presentar los complementos que se requieran para los platillos elaborados:

- Aderezos
- Salsas
- Vinagretas
- Pan
- Mantequillas saborizadas
- Cocteles
- Vino
- Café, té y tizana.

Elaborar cocteles, cafés, tés, tizana y sugerir vinos para maridar con los platillos de la prueba de menú.

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Seleccionar y validar los platillos y
bebidas de la prueba de menú.

Presentar los platillos finales.

Presentar servicio de alimentos y
bebidas.

Integrar al proyecto los mecanismos de
verificación para el cumplimiento de la
planeación y operación del evento.

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

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 del proyecto seleccionado en la unidad 1, integrará al portafolio de evidencias:

Catálogo de recetas en formato estándar divididas en cuatro entradas, cuatro platos fuertes, cuatro recetas de pan, cuatro recetas de pastelería y cuatro de repostería.

Fichas técnicas con la justificación de maridaje del menú propuesto:

- Tres cocteles para entradas.
- Tres vinos para platos fuertes
- Un tipo de café, un tipo de té y una tizana para postres.

Planeación operativa

- Formato de recepción de mercancías: características orgnolépticas, temperaturas, fechas de caducidad y embalaje
- Lista de verificación del proceso de almacenaje de insumos: revisión de mercancía, porcionado, empaquetado, rotulación, conservación y rotación de mercancía
- Lista de verificación para temperaturas de conservación: refrigeración, congelación y almacenaje de secos
- Lista de verificación del proceso de producción :revisión de mercancía, porcionado, empaquetado, rotulación, conservación, rotación de mercancía, temperaturas en cocción y servicio
- planeación del servicio
- Indicadores de desempeño
- Puntos críticos de control
- Herramientas de planeación, supervisión y control utilizadas
- presentación en power point para exponer el anteproyecto en inglés y español

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
-Examen de Diagnóstico -Porcentajes de evaluación -Reglamento de clase -Panorama general de la Unidad	-Analizar la estructura organizacional y plantilla de personal requerida acorde a las características del evento. -Conocer el requerimiento financiero. -Exponer el procedimiento de la planeación. -Comprender el procedimiento de la planeación operativa.	-Exposición -Examen -Proyecto
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet, Equipo multimedia	
Estrategias de enseñanza:	Método de casos, Exposición	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Equipos, Actividades recreativas	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Mapas mentales	
Evidencias de aprendizaje:	El alumno llevará a cabo la ejecución de lo planeado para un evento gastronómico.	

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:	Mercadotecnia de servicios gastronómicos, Inglés IV, Francés I, Administración de A y B, Formación Sociocultural III, Repostería, Fundamentos Vitivinicultura		
Componentes del proyecto:	Cada profesor envió sus temas más relevantes para conformar el índice del proyecto integrador.		

LIC. RUBÉN HERNÁNDEZ LUGO

Elaboró

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

Lugar

MTRO. ROMÁN BRAVO CADENA

Vo. Bo. del Director del PE

04/09/2020

Fecha de elaboración