

**PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS**

Programa Educativo: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA	Facilitador: LIC. JONATHAN DE LA TORRE ALMARAZ
Cuatrimestre: 7 "A"	Periodo Escolar: SEPTIEMBRE-DICIEMBRE-2020

1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Patrimonio Culinario de México				
Competencia(s) que desarrolla:	Desarrollar y administrar un concepto gastronomico a traves del diagnostico del potencial culinario, la ingenieria de menus, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administracion estrategica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronomico y contribuir al desarrollo economico de la zona.				
Horas prácticas:	50	Horas teóricas:	25	Horas totales:	75
Objetivo:	El alumno diagnosticara el potencial culinario de la region a traves del diseño y aplicacion de tecnicas e instrumentos de recoleccion de datos y la caracterizacion de los aspectos socioeconomicos, culturales y gastronomicos, para promover y preservar el patrimonio culinario de Mexico.				
Nombre de las unidades temáticas:	1. Fundamentos Del Patrimonio De México 2. Patrimonio Culinario de México				

2. DATOS DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS

Número y nombre de la unidad temática	Objetivo general por unidad temática	Temas de cada unidad temática
1. Fundamentos Del Patrimonio De México	El alumno recopilará información para determinar el potencial culinario.	Generalidades del Patrimonio cultural de México. Factores socioeconómicos
2. Patrimonio Culinario de México	El alumno caracterizará su región en los rubros socioeconómico, cultural y gastronómico para contribuir a la divulgación del patrimonio culinario.	Introducción al Patrimonio Culinario de México. Diagnóstico socioeconómico Diagnóstico culinario

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

Unidad:	Fundamentos Del Patrimonio De México	Duración (Horas)*:	30
Objetivo de unidad:	El alumno recopilará información para determinar el potencial culinario.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	
Identificar el concepto de patrimonio cultural por la UNESCO.	Elaborar el diagnóstico socioeconómico de las regiones de México.	Analítico	
Identificar la clasificación del patrimonio cultural: - Tangible - Intangible		Sistemático	
		Pensamiento crítico	
		Responsabilidad	
		Disciplina	
Explicar el origen y evolución del Patrimonio Culinario de México: - prehispánico - virreinal - porfiriato - revolución - contemporáneo		Ordenado	
		Objetivo	
		Respeto	
		Honesto	
		Ético	
		Asertivo	
		Puntualidad	
		Autocontrol	
		Automotivación	
	Identificar las regiones socioeconómicas de México y sus principales actividades económicas : - Noroeste - Norte - Noreste - Centro Occidente - Centro Sur - Pacifico sur - Golfo de México - Península de Yucatán.		Analítico
		Sistemático	
		Pensamiento crítico	
		Responsabilidad	
		Disciplina	
		Ordenado	
		Proactivo	
		Objetivo	
		Respeto	
		Honesto	
Explicar los factores socioeconómicos que inciden en el Patrimonio Culinario: - Demografía - Globalización - Migración		Ético	
		Asertivo	
		Humildad	
		Trabajo en equipo	
		Puntualidad	
		Trabajo bajo presión	
Identificar las etapas de la elaboración de un diagnóstico socioeconómico.		Autocontrol	
		Adaptación	
		Eficiente	
		Motivación	
		Liderazgo	
Resultado de la unidad de aprendizaje			
A partir de un proyecto elaborará un diagnóstico socioeconómico de su región que incluya:			
- Localidad			
- Registros del patrimonio prehispánico, virreinal, porfiriato, revolución y contemporáneo.			

- Principales actividades económicas
- Grupos de migración
- Conclusiones

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

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 DIAGNÓSTICA.	1. IDENTIFICAR LOS ELEMENTOS DEL PATRIMONIO CULINARIO, SU ORIGEN Y EVOLUCIÓN. 2. IDENTIFICAR LA CLASIFICACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL. 3. ANALIZAR LOS ASPECTOS SOCIOECONÓMICOS DE MÉXICO. 4.- ELABORAR EL DIAGNÓSTICO.	PARA FINALIZAR DEBERÁN ELABORAR: 1.-EXAMEN DE CONOCIMIENTOS GENERALES 40% 2.-PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS ? CUADRO COMPARATIVO SOBRE LOS PATRIMONIOS TANGIBLES E INTANGIBLES 10% ? ENSAYO DE LOS TIPOS DE PATRIMONIO CULINARIO LOCAL 10% 3.-.- EXPOSICIÓN SOBRE LA INVESTIGACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL 30% 4.- OTROS (VALORES Y ASISTENCIA) 10%
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet, Otros	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje basado en problemas, Método de casos, Mapas conceptuales, Otros	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Mesa redonda , Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Líneas de tiempo, Resumen, Síntesis,	
Evidencias de aprendizaje:	Otros	
	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	
		Examen	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Exposiciones orales	Rúbrica	30 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	40 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	20 %
	Otro	Escala estimativa	10 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	23/10/2020		

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

Unidad:	Patrimonio Culinario de México	Duración (Horas)*:	45
Objetivo de unidad:	El alumno caracterizará su región en los rubros socioeconómico, cultural y gastronómico para contribuir a la divulgación del patrimonio culinario.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	

Definir Identificar el concepto de patrimonio cultural por la UNESCO.

Identificar la clasificación del patrimonio cultural:

- Tangible
- Intangible

Explicar el origen y evolución del Patrimonio Culinario de México:

- prehispánico
- virreinal
- contemporáneo

Identificar las tradiciones culinarias:

- Localidad
- Tradiciones
- Fuentes documentales
- Mercados populares
- Gastronomía: técnicas, utensilios e ingredientes culinarios, estado de conservación del platillo respecto a la preparación original al momento.
- Flora y fauna comestible
- Usos, costumbres y festividades
- Denominaciones de origen de la Región

Identificar las regiones socioeconómicas de México y sus principales actividades económicas :

- Noroeste
- Norte
- Noreste
- Centro Occidente
- Centro Sur
- Pacífico sur
- Golfo de México
- Península de Yucatán.

Explicar los factores socio - económicos que inciden en el Patrimonio Culinario:

- Demografía
- Globalización
- Migración

Identificar las etapas de la elaboración
de un diagnóstico socioeconómico.

Identificar las etapas de la elaboración
de un diagnóstico culinario.

	Documentar las tradiciones culinarias de México. Elaborar el diagnóstico socioeconómico de las regiones de México. Elaborar el diagnóstico culinario de su región.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Trabajo en equipo Puntualidad Adaptación Eficiente Automotivación Liderazgo
--	---	---

Resultado de la unidad de aprendizaje

A partir de un proyecto, elaborará un diagnóstico culinario de su región que incluya:

- Localidad
- Registros del patrimonio prehispánico y virreinal
- Principales actividades económicas
- Grupos de migración
- Tradiciones
- Identidad regional: Escudos, trajes típicos y folklore.
- Mercados populares
- Gastronomía: técnicas, utensilios e ingredientes culinarios, estado de conservación de los platillos respecto a la preparación original al momento.
- Flora y fauna comestible
- Usos, costumbres y festividades
- Denominaciones de origen de la región
- Fuentes documentales
- Recetario de los platillos tradicionales de la región
- Propuesta de rescate gastronómico

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

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. COMENTAR EXPERIENCIAS HASTA EL MOMENTO ACERCA DE LA ASIGNATURA.	1. IDENTIFICAR LOS ELEMENTOS DEL PATRIMONIO CULINARIO, SU ORIGEN Y EVOLUCIÓN. 2. ANALIZAR LOS ASPECTOS SOCIOECONÓMICOS DE MÉXICO. 3. IDENTIFICAR LOS ELEMENTOS CULTURALES DE LAS REGIONES DE MÉXICO.	PARA FINALIZAR DEBERÁN ELABORAR: 1.-EXAMEN DE CONOCIMIENTOS GENERALES 40% 2.- DESARROLLO DEL PROYECTO INTEGRADOR 30% 3.- LINEA DE TIEMPO SOBRE LAS TEMPORALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DE MÉXICO 10% 4.- RESUMEN SOBRE LA TRADICIONES CULINARIAS 10% 5.-OTROS (VALORES Y ASISTENCIAS) 10%
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet, Otros	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje basado en problemas, Método de casos, Analogías, Mapas conceptuales, Otros	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Mesa redonda , Team-teaching, Dinámicas grupales, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Cuadros sinópticos, Resumen, Síntesis,	
Evidencias de aprendizaje:	Otros	
	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 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	40 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	20 %
	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