

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA	Facilitador: LIC. HÉCTOR ALONSO PÉREZ ARREOLA
Cuatrimestre: 7 "B"	Periodo Escolar: SEPTIEMBRE-DICIEMBRE-2020

1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Bebidas Destiladas Mexicanas				
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:	25	Horas teóricas:	20	Horas totales:	45
Objetivo:	El alumno propondrá maridaje entre alimentos y destilados tradicionales mexicanos, a través de la degustación y fichas técnicas, para diversificar la oferta gastronómica y contribuir a la rentabilidad de los establecimientos de alimentos y bebidas.				
Nombre de las unidades temáticas:	1. Destilados tradicionales de México 2. Cata y maridaje				

2. DATOS DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS

Número y nombre de la unidad temática	Objetivo general por unidad temática	Temas de cada unidad temática
1. Destilados tradicionales de México	El alumno distinguirá los destilados tradicionales mexicanos, su materia prima, proceso de elaboración y su clasificación.	Generalidades del Mezcal Generalidades del Tequila Generalidades del Bacanora Generalidades de la Raicilla Generalidades del Sotol Generalidades de la Charanda Generalidades del Pox Generalidades del Comiteco
2. Cata y maridaje	El alumno determinará las características organolépticas de los destilados tradicionales mexicanos y su maridaje con alimentos, para complementar los servicios gastronómicos.	Cata de destilados Servicio y maridaje con destilados tradicionales mexicanos

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

Unidad:	Destilados tradicionales de México	Duración (Horas)*:	20
Objetivo de unidad:	El alumno distinguirá los destilados tradicionales mexicanos, su materia prima, proceso de elaboración y su clasificación.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	

Identificar los datos históricos más importantes del mezcal

Identificar las partes del agave.

Identificar los principales agaves mezcaleros.

Identificar los Estados con Denominación de Origen Mezcal.

Identificar los distintos procesos de destilación para el mezcal:

- Ancestral
- Tradicional
- Industrial

Identificar la clasificación del tequila:

- joven
- reposado
- añejo
- abocado
- madurado en vidrio

Identificar la relación entre mezcal y la cultura.

Describir la importancia del mezcal como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.

Identificar los datos históricos más importantes del tequila.

Identificar la materia prima para el tequila.

Identificar los Estados con Denominación de Origen Tequila.

Identificar los distintos procesos de destilación para el tequila:

- Tradicional

- Industrial

Identificar la clasificación del tequila:

- joven
- reposado
- añejo
- extra añejo

Identificar la relación entre tequila y la cultura.

Describir la importancia del tequila como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.

Identificar los datos históricos más importantes del bacanora.

Reconocer las partes del agave.

Identificar la materia prima para el bacanora.

Identificar los Municipios con Denominación de Origen Bacanora.

Identificar los distintos procesos de destilación para el bacanora:

- Tradicional
- Industrial

Identificar la clasificación del bacanora:

- joven
- reposado
- añejo

Identificar la relación entre bacanora y la cultura.

Describir la importancia del bacanora como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.

Identificar los datos históricos más importantes de la raicilla.

Reconocer las partes del agave.

Identificar la materia prima para la raicilla.

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Identificar los Municipios productores de raicilla.

Identificar los distintos procesos de destilación para la raicilla.

Identificar la relación entre raicilla y la cultura.

Describir la importancia de la raicilla como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.

Identificar los datos históricos más importantes del sotol.

Identificar la materia prima para el sotol.

Identificar los Estados con Denominación de Origen Sotol.

Identificar los distintos procesos de destilación para el sotol

Identificar la relación entre sotol y la cultura.

Describir la importancia del sotol como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.

Identificar los datos históricos más importantes de la charanda.

Identificar la materia prima para la charanda.

Identificar los Municipios con Denominación de Origen Charanda.

Identificar los distintos procesos de destilación para la charanda

Identificar la clasificación de la charanda:

- blanco
- reposado
- añejo

Identificar la relación entre charanda y la cultura.

Describir la importancia de la charanda como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.

Identificar los datos históricos más importantes del pox.

Identificar la materia prima para el pox.

Identificar los Municipios productores de pox.

Identificar los distintos procesos de destilación para el pox

Identificar la relación entre pox y la cultura.

Describir la importancia del pox como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.

Identificar los datos históricos más importantes del comiteco.

Identificar la materia prima para el comiteco.

Identificar los Municipios productores de comiteco.

Identificar los distintos procesos de destilación para el comiteco

Identificar la relación entre comiteco y la cultura.

Describir la importancia del comiteco como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.

Elaborar fichas técnicas de los agaves mezcaleros.

Elaborar fichas descriptivas de los Estados con Denominación de Origen Mezcal.

Elaborar las fichas técnicas de la clasificación del mezcal

Elaborar fichas técnicas de los agaves tequileros.

Elaborar fichas descriptivas de los Estados con Denominación de Origen Tequila.

Elaborar las fichas técnicas de la clasificación del mezcal.

Elaborar fichas técnicas de los agaves utilizados para el bacanora.

Elaborar fichas descriptivas de los Municipios con Denominación de Origen Bacanora.

Elaborar las fichas técnicas de la clasificación del bacanora.

Elaborar fichas técnicas de los agaves utilizados para la raicilla.

Elaborar fichas descriptivas de los Municipios productores de raicilla.

Elaborar fichas técnicas de la materia prima para elaborar el sotol.

Elaborar fichas descriptivas de los Estados con Denominación de origen Sotol.

Elaborar fichas técnicas de la materia prima para elaborar la charanda.

Elaborar fichas descriptivas de los Municipios con Denominación de Origen Charanda.

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

Elaborar las fichas técnicas de la clasificación de la charanda.

Elaborar fichas técnicas de la materia prima para elaborar el pox.

Elaborar fichas descriptivas de los Municipios productores de pox.

Elaborar fichas técnicas de la materia prima para elaborar el comiteco.

Elaborar fichas descriptivas de los Municipios productores de comiteco.

Responsabilidad
Pulcritud
Honestidad
Autocontrol
Compromiso
Respeto
Actitud de Servicio
Analítico
Puntualidad
Trabajo En Equipo
Responsabilidad
Pulcritud
Honestidad
Pro Actividad
Creatividad
Trabajo Bajo Presión
Autocontrol
Compromiso
Respeto
Actitud de Servicio
Analítico
Sistemático
Puntualidad
Trabajo En Equipo
Responsabilidad
Pulcritud
Honestidad
Pro Actividad
Creatividad
Trabajo Bajo Presión
Autocontrol
Compromiso
Respeto
Actitud de Servicio
Analítico
Sistemático
Puntualidad
Trabajo En Equipo
Responsabilidad
Pulcritud
Honestidad
Pro Actividad
Creatividad

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Trabajo Bajo Presión
Autocontrol
Compromiso
Respeto
Actitud de Servicio
Analítico
Sistemático
Puntualidad
Trabajo En Equipo
Responsabilidad
Pulcritud
Honestidad
Pro Actividad
Creatividad
Trabajo Bajo Presión
Autocontrol
Compromiso
Respeto
Actitud de Servicio
Analítico
Sistemático

Resultado de la unidad de aprendizaje

A partir de una investigación elaborará un reporte descriptivo que contenga:

- A) Fichas técnicas de los agaves utilizados para: mezcal, tequila, raicilla, bacanora y comiteco.
- B) Fichas técnicas de la materia prima para: sotol
- C) Fichas técnicas de la materia prima para: Charanda
- D) Fichas técnicas de la materia prima para: pox

E) Fichas técnicas de los tipos de destilados tradicionales mexicanos.

D) Importancia de los destilados tradicionales mexicanos como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.

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

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Presentación y bienvenida ante el grupo. Establecimiento de plataformas didácticas, medios contacto y creación de grupos. Dar a conocer el contenido de la asignatura, porcentajes de evaluación, examen diagnóstico por medio del Saex, Tópicos a evaluar y fechas de entregas. Contrato intergrupual Presentación de proyecto integrador	Desarrollo por parte del docente el temario de la unidad Temática I. Cuadros comparativos de los destilados de México Resumen, síntesis cuadros de temas de la unidad Mapas de ubicación de las DO de las bebidas destiladas de México Asignación de actividades de proyecto integrador	Prueba de rendimiento Avances Proyecto integrador Portafolio de evidencias
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet, Bibliografía, Equipo multimedia, Material audiovisual	
Estrategias de enseñanza:	Proyecto colaborativo, Ilustraciones, Exposición, Lluvia de ideas	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Equipos, Trabajo en binas, Debate	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Cuadros comparativos, Esquemas conceptuales, Síntesis	
Evidencias de aprendizaje:	Portafolio de evidencias, Prueba de rendimiento, Avances 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	20 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	40 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	30 %
	Contrato de aprendizaje	Guía de observación	10 %
			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:	Cata y maridaje	Duración (Horas)*:	25
Objetivo de unidad:	El alumno determinará las características organolépticas de los destilados tradicionales mexicanos y su maridaje con alimentos, para complementar los servicios gastronómicos.		

Tipos de Saberes

Saber	Saber Hacer	Ser
<p>Identificar el concepto de cata de destilados.</p> <p>Identificar las etapas y características de la cata de destilados: - fase visual - fase olfativa - fase gustativa.</p> <p>Identificar la ficha técnica de la cata de destilados.</p> <p>Describir el análisis sensorial de los destilados tradicionales mexicanos. Describir el servicio de distintos destilados tradicionales mexicanos y sus características: - Equipo - Temperaturas - Servicio en copa</p> <p>Reconocer el concepto de maridaje.</p> <p>Reconocer los tipos de maridaje por contraste y maridajes por acompañamiento.</p>	<p>Determinar las características organolépticas de destilados tradicionales mexicanos mediante la cata.</p> <p>Desarrollar el protocolo de servicio de destilados.</p> <p>Proponer maridaje entre alimentos y destilados tradicionales mexicanos.</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>Analítico</p> <p>Sistemático</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>Analítico</p> <p>Sistemático</p>

Resultado de la unidad de aprendizaje

A partir de un ejercicio práctico de cata y servicio de destilados tradicionales mexicanos elaborará un reporte que incluya:

a) Fichas de cata:

- Nombre
- Estado
- Región
- Denominación de Origen
- Materia prima
- Casa productora
- Proceso de elaboración

Descripción de

- fase visual
- fase olfativa
- fase gustativa

Sugerencia de maridaje y su justificación.

b) Video del servicio de destilados.

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Verificación medios de comunicación y de alcances obtenidos. Retroalimentación, Asignación actividades Proyecto integrador	Desarrollo de de temas de unidad tematica II Realización de vídeos prácticos sobre catas y maridajes de destilados por parte de los alumnos. Proyecto integrador	Videos prácticos y recetario costead Exposición de proyecto integrador Prueba de rendimiento Portafolio de evidencias
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet, Material audiovisual	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje orientado a proyectos, Proyecto colaborativo, Exposición, Trabajo cooperativo	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Equipos	
Estrategias de aprendizaje:	Síntesis, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	Portafolio de evidencias, Vídeos prácticos, recetario, Prueba de rendimiento, 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	20 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	40 %
	Video (cortometraje)	Lista de Cotejo o verificación	20 %
	Portafolio de evidencias	Escala estimativa	10 %
	Otro	Guía de observación	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. HÉCTOR ALONSO PÉREZ ARREOLA

Elaboró

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

Lugar

MTRA. ESTHER BOTHO CLEMENTE

Vo. Bo. del Director del PE

06/09/2020

Fecha de elaboración