

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA	Facilitador: LIC. AVIGAIL HORTENSIA JIMENEZ MALDONADO
Cuatrimestre: 7 "C"	Periodo Escolar: SEPTIEMBRE-DICIEMBRE-2020

1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Cocina Mexicana I				
Competencia(s) que desarrolla:	Desarrollar y administrar un concepto gastronómico a través del diagnóstico del potencial culinario, la ingeniería de menús, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administración estratégica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico de la zona.				
Horas prácticas:	70	Horas teóricas:	20	Horas totales:	90
Objetivo:	El alumno elaborará menús de platillos representativos de las zonas y regiones gastronómicas del norte, centro y Pacífico de México, considerando los antecedentes de la cocina tradicional mexicana y los métodos y técnicas de cada región para la preservación y difusión de la cultura gastronómica de México.				
Nombre de las unidades temáticas:	1. Zona gastronómica: norte 2. Región gastronómica centro y del Pacífico				

2. DATOS DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS

Número y nombre de la unidad temática	Objetivo general por unidad temática	Temas de cada unidad temática
1. Zona gastronómica: norte	El alumno elaborará platillos y bebidas representativos de la región norte para contribuir a la cultura culinaria	Zona noroeste Zona noreste Zona noroeste Zona noreste
2. Región gastronómica centro y del Pacífico	El alumno elaborará platillos y bebidas representativos de la zona gastronómica del centro y del Pacífico, para contribuir a la cultura culinaria.	Zona centro Zona del Pacífico.

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

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

Unidad:	Zona gastronómica: norte	Duración (Horas)*:	45
Objetivo de unidad:	El alumno elaborará platillos y bebidas representativos de la región norte para contribuir a la cultura culinaria		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	
Identificar los estados que conforman la zona noroeste: -Baja California Sur -Baja California -Sonora -Sinaloa -Chihuahua -Durango Identificar de la zona noroeste: - Platillos - Bebidas -Ingredientes Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de la zona noroeste. Reconocer la estructura de la receta estándar Identificar los estados que conforman la zona noreste: -Coahuila -Nuevo León -San Luis Potosi -Tamaulipas -Zacatecas Identificar de la zona noreste: - Platillos - Bebidas -Ingredientes Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de la zona noreste. Reconocer la estructura de la receta estándar	Elaborar receta estándar de platillos y bebidas representativos de la zona noroeste Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional zona noroeste Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de la zona noroeste Elaborar receta estándar de platillos y bebidas representativos de la zona noreste. Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional zona noreste. Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de la zona noreste.	Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud	
Resultado de la unidad de aprendizaje			
A partir de un proyecto integrará un portafolio de evidencias que incluya: - Estados que conforman la zona gastronómica. - Catálogo de platillos representativos de la zona. - Receta estándar de los platillos de la zona norte.			

- Lista de verificación de elaboración del menú: presentación, textura, sabor, temperatura y cocción.
- Lista de verificación del procedimiento: mise en place, normas de higiene y seguridad, y seguimiento a la receta estándar.
- Observaciones

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

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
<p>Bienvenida Presentación de la materia Aspectos y porcentajes de evaluación Introducción: Generalidades de la Cocina Mexicana Tradicional a través de la historia. Conocer qué es una región gastronómica y cómo se clasifican (SECTUR)</p>	<p>Conocer los principales ingredientes que conforman a la zona noroeste y noreste de México, mediante el desarrollo de recetas tradicionales. Platos y bebidas típicas de los estados que conforman estas dos regiones.</p>	<p>El alumno elaborará: Fichas técnicas sobre ingredientes, platos y bebidas típicas de cada estado. Preparación de recetas tradicionales, en las cuales dará a conocer su origen, historia e importancia.</p>
Medios y materiales didácticos:	Cañón proyector, Computadora, Internet, Bibliografía, Otros	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje orientado a proyectos, Ilustraciones, Exposición, Lluvia de ideas , Otros	
Técnicas de enseñanza:	Interrogatorio, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Cuadros comparativos, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	Prueba de rendimiento, portafolio de evidencias, caso práctico.	

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 (%)
	Pruebas de Rendimiento	Examen	40 %
	Video (cortometraje)	Guía de observación	30 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	20 %
	Otro	Lista de Cotejo o verificación	10 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	22/10/2020		

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

Unidad:	Región gastronómica centro y del Pacífico	Duración (Horas)*:	45
Objetivo de unidad:	El alumno elaborará platillos y bebidas representativos de la zona gastronómica del centro y del Pacífico, para contribuir a la cultura culinaria.		

Tipos de Saberes

Saber	Saber Hacer	Ser
Identificar los estados que conforman la zona centro: -Aguascalientes -Guanajuato -Estado de México -Querétaro -CDMX -Hidalgo -Morelos -Tlaxcala -Puebla Identificar de la zona centro: - Platillos - Bebidas - Ingredientes Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de la región centro. Reconocer la estructura de la receta estándar. Identificar los estados que conforman la zona del Pacífico: -Colima -Guerrero -Jalisco -Michoacán -Nayarit Identificar de la zona del Pacífico: - Platillos - Bebidas -Ingredientes Explicar el proceso, métodos y técnicas de elaboración de platillos y bebidas de la zona del Pacífico. Reconocer la estructura de la receta estándar.	Elaborar receta estándar de platillos y bebidas representativos de la zona centro. Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional zona centro. Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de la zona centro. Elaborar receta estándar de platillos y bebidas representativos de la zona del Pacífico. Elaborar platillos representativos de la cocina tradicional zona del Pacífico. Elaborar bebidas representativas de la cocina tradicional de la zona del Pacífico.	Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud

Resultado de la unidad de aprendizaje

A partir de un proyecto integrará un portafolio de evidencias que incluya:

- Estados que conforman la zona gastronómica.
- Catálogo de platillos representativos de la zona.
- Receta estándar de los platillos de la zona.
- Lista de verificación de elaboración del menú: presentación, textura, sabor, temperatura y cocción.
- Lista de verificación del procedimiento: mise en place, normas de higiene y seguridad, y seguimiento a la receta estándar.
- Observaciones

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
<p>Presentación de la unidad</p> <p>Conocer la importancia de la cocina callejera en México a través de la historia</p> <p>Conocer los principales productos pesqueros de la zona del Pacífico</p>	<p>Conocer los principales ingredientes utilizados en la elaboración de los platos y bebidas tradicionales de la zona centro y pacífico.</p> <p>Conocer los estados que producen maguey pulquero y los productos que se obtienen de este.</p> <p>Recetas tradicionales de las zonas</p>	<p>El alumno realizará:</p> <p>Fichas técnicas con los principales ingredientes de cada estado así como las bebidas y platos más representativos.</p> <p>Elaborar recetas tradicionales considerando el origen, la historia e importancia.</p> <p>Presentación de proyecto integrador.</p>
Medios y materiales didácticos:	Cañón proyector, Computadora, Internet, Bibliografía, Otros	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje orientado a proyectos, Ilustraciones, Lluvia de ideas , Demostraciones, Otros	
Técnicas de enseñanza:	Interrogatorio, Actividades recreativas, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Cuadros comparativos, Cuadros sinópticos, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	Prueba de rendimiento, portafolio de evidencias, caso práctico, proyecto integrador.	

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

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	15 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	40 %
	Video (cortometraje)	Guía de observación	20 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	15 %
	Otro	Lista de Cotejo o verificación	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. AVIGAIL HORTENSIA JIMENEZ MALDONADO

Elaboró

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

Lugar

MTRA. ESTHER BOTHO CLEMENTE

Vo. Bo. del Director del PE

06/09/2020

Fecha de elaboración