

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA	Facilitador: LIC. LUIS ALBERTO LÓPEZ CERVANTES
Cuatrimestre: 7 "M"	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 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:	70	Horas teóricas:	20	Horas totales:	90
Objetivo:	El alumno elaborara menus de platillos representativos de las zonas y regiones gastronomicas del norte, centro y Pacifico de Mexico, considerando los antecedentes de la cocina tradicional mexicana y los metodos y tecnicas de cada region para la preservacion y difusion de la cultura gastronomico de Mexico.				
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

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Evaluación diagnóstica Exposición por parte del profesor	Prácticas Actividades en línea Exposición por parte del profesor	Examen Portafolio de evidencias
Medios y materiales didácticos:	Cañón proyector, Computadora, Pizarrón / Plumones , Internet	
Estrategias de enseñanza:	Exposición, Otros	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Equipos, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	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 (%)
	Manuales	Lista de Cotejo o verificación	30 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	40 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	30 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	29/10/2020		

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

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Evaluación diagnóstica Exposición por parte del profesor	Actividades en línea Exposición por parte del profesor Prácticas	Examen Portafolio de evidencias
Medios y materiales didácticos:	Cañón proyector, Computadora, Pizarrón / Plumones , Internet	
Estrategias de enseñanza:	Exposición, Otros	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Equipos, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	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 (%)
		Manuales	Lista de Cotejo o verificación
	Pruebas de Rendimiento	Examen	40 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	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. LUIS ALBERTO LÓPEZ CERVANTES

Elaboró

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

Lugar

MTRO. ROMÁN BRAVO CADENA

Vo. Bo. del Director del PE

04/09/2020

Fecha de elaboración