

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA	Facilitador: LIC. DARIO EDUARDO ORTIZ QUIJANO
Cuatrimestre: 7 "M"	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	
<p>Identificar el concepto de patrimonio cultural por la UNESCO.</p> <p>Identificar la clasificación del patrimonio cultural:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tangible - Intangible <p>Explicar el origen y evolución del Patrimonio Culinario de México:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prehispánico - virreinal - porfiriano - revolución - contemporáneo <p>Identificar las regiones socioeconómicas de México y sus principales actividades económicas :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Noroeste - Norte - Noreste - Centro Occidente - Centro Sur - Pacífico sur - Golfo de México - Península de Yucatán. <p>Explicar los factores socioeconómicos que inciden en el Patrimonio Culinario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Demografía - Globalización - Migración <p>Identificar las etapas de la elaboración de un diagnóstico socioeconómico.</p>	<p>Elaborar el diagnóstico socioeconómico de las regiones de México.</p>	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Automotivación</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p>	
Resultado de la unidad de aprendizaje			
<p>A partir de un proyecto elaborará un diagnóstico socioeconómico de su región que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Localidad - Registros del patrimonio prehispánico, virreinal, porfiriano, 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
<p>Presentación de la asignatura y de: ? Unidades de aprendizaje. ? Evaluación sumatoria de cada unidad y porcentajes respectivos. ? Normatividad de clase, de trabajo y del material a utilizar. ? Dinámica de integración: Los alumnos comparten sus experiencias y expectativas relacionadas con la asignatura y la unidad.</p>	<p>El profesor mediante una clase expositiva explica el origen y evolución del Patrimonio cultural: Identificar el concepto de patrimonio cultural por la UNESCO. Identificar la clasificación del patrimonio cultural: - Tangible - Intangible</p>	
<p>Evaluación diagnóstica: Observan la proyección de un video sobre las rutas gastronómicas de México. Al finalizar respondan el siguiente cuestionario:</p>	<p>Elaboran un mapa conceptual donde sintetizan la información presentada y la ejemplifican utilizando como referencia su comunidad municipio. Explicación del origen y evolución del Patrimonio Culinario de México: prehispánico, virreinal, del porfirato y contemporáneo.</p>	
<p>1. ¿ Cuáles crees que son los elementos del patrimonio culinario, cuál es su origen y evolución?.</p> <p>2. ¿Cómo crees que se clasifica el Patrimonio Cultural?.</p> <p>3. Define cuáles son los aspectos socioeconómicos de México.</p> <p>4.- ¿Cómo crees que se haga un diagnostico cultural de una región con riqueza gastronómica?.</p> <p>5. - ¿Qué es el arte culinario y cuáles son sus elementos?</p>	<p>Se dividen en tres equipos y realizan una escenificación creativa donde representen las épocas históricas del país señaladas así como las costumbres relacionadas con el consumo de alimentos y bebidas más representativos por época bajo los siguientes puntos: vestimenta, ambientación (mesas, recipientes, alimentos, música) y explicación. E1. Cocina prehispánica E2. Cocina virreinal E3. Cocina del porfirato. E4. Cocina del México contemporáneo</p>	
<p>Al término del cuestionario los estudiantes se integran en grupos de trabajo de 4 ? 5 personas y elaboran un collage utilizando material didáctico donde representen su comprensión del concepto de patrimonio turístico. / Evaluación: Lista de cotejo (coevaluación).</p>	<p>Explicación de las 10 rutas gastronómicas de México: http://rutasgastronomicas.sectur.gob.mx 1. La Cultura del vino y el acuario del mundo (Baja California/Baja California Sur) 2. Los tarahumaras milenarios (Chihuahua, Sinaloa) 3. La magia de las tradiciones y la naturaleza (Guerrero, Morelos,</p>	

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Michoacán, Distrito Federal y Estado de México)

4. La cuna de la historia y el romanticismo (Querétaro y Guanajuato)
5. El arte del tequila y la música bajo el sol (Jalisco, Nayarit y Colima).
6. Las bellezas huastecas (Hidalgo, Tamaulipas y Veracruz).
7. Los mil sabores del mole (Oaxaca, Puebla y Tlaxcala)
8. El misterio y el origen de los mayas (Quintana Roo, Yucatán, Campeche, Tabasco y Chiapas).
9. Una experiencia virreinal (Zacatecas, San Luis Potosí, Aguascalientes).
10. El encuentro fascinante entre la historia y la modernidad (Nuevo León, Coahuila, Durango y Sonora).

Repartición de las rutas gastronómicas con las que se trabajará el resto de cuatrimestre entre los 4 equipos conformados anteriormente.

Actividad de cierre: Con sus equipos respectivos elaboran un video promocional sobre la gastronomía regional del estado de Hidalgo de acuerdo a las siguientes regiones:

- E1. Valle del Mezquital
- E2. Huasteca
- E3. Altiplanicie pulquera
- E4. Comarca minera

En el video debe participar y salir todos los integrantes del equipo, deben respetar los siguientes aspectos:

? Descripción general de la región: ubicación geográfica, antecedentes históricos y características socio - culturales.

? Descripción de los mercados gastronómicos populares y platillos que ahí se venden

? Describir la receta de preparación.

? Representar la elaboración del platillo tradicional (técnicas, utensilios, ingredientes y proceso de elaboración)

? El equipo debe usar vestimenta típica de la región, debe utilizar música tradicional de la región y debe ambientar la filmación de acuerdo a las características naturales y socioculturales de la región (usar artesanías, plantas, manteles, etc., de esa zona), deben insertar subtítulos o audio entendible. Duración máxima 10 minutos.

Todos los videos se proyectan en el grupo.

Medios y materiales didácticos:	Cañón proyector, Computadora, Pizarrón / Plumones , Internet, Impresos, Bibliografía, Material audiovisual
--	--

Estrategias de enseñanza:	
----------------------------------	--

Técnicas de enseñanza:

Lluvia de ideas, Interrogatorio, Equipos, Trabajo en binas, Escenificación,

Estrategias de aprendizaje:	Actividades recreativas
Evidencias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Cuadros comparativos, Cuadros sinópticos, Esquemas conceptuales, Resumen, Síntesis
	Video de gastronomía de Hidalgo

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	
		Cuestionarios de autoevaluación	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Pruebas de Rendimiento	Lista de Cotejo o verificación	30 %
	Video (cortometraje)	Lista de Cotejo o verificación	35 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	35 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	16/10/2020		

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 e 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:

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

- Demografía
- Globalización
- Migración

Identificar las etapas de la elaboración de un diagnóstico socioeconómico.

Identificar las etapas de la elaboración de un diagnóstico culinario.

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

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
<p>Evaluación diagnóstica: Observan la proyección de un video relacionado con la gastronomía del Valle del Mezquital. Al finalizar elaboran un cartel donde representen lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los elementos del patrimonio culinario mostrado en el video, su origen y evolución. 2. Los aspectos socioeconómicos de la región mencionada en el video. 3. Los elementos culturales de la región mencionada en el video. 4. Los elementos culinarios de la región mencionada en el video. <p>Evaluación: Lista de cotejo (coevaluación).</p>	<p>Explicación del diagnóstico socioeconómico: Regiones socioeconómicas de México y sus principales actividades económicas: Factores socio - económicos que inciden en el Patrimonio Culinario: Demografía, Globalización y Migración</p> <p>Exposición por grupo de trabajo grupal con diapositivas con un tiempo de duración de 5 minutos del diagnóstico socioeconómico de las rutas gastronómicas de México: ? Localización geográfica de la ruta en un mapa ? Capital y ciudades principales que integran a los estados que conforman a la ruta ? Actividades económicas más importantes de los estados que conforman a la ruta.</p> <p>El grupo toma notas sobre la presentación de cada ruta. Elaboración de un mapa individual tamaño carta en la libreta donde representen con colores cada ruta, sus ciudades importantes y sus actividades económicas más representativas.</p> <p>Explicación del diagnóstico cultural: Describir los componentes de la cultura que impactan en el patrimonio culinario: - Localidad ? tradiciones - usos y costumbres ? festividades - Identidad regional: Escudos, trajes típicos y folklore. Identificar las etapas de la elaboración de un diagnóstico cultural. Identificar los elementos del Patrimonio Culinario: - Localidad ? Tradiciones - Fuentes documentales - Mercados populares, Usos, costumbres y festividades - Denominaciones de origen de la Región.</p> <p>Proyección de la serie de videos:</p>	

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA BASADA EN COMPETENCIAS

Televisa tradiciones y Promocional
Sector México 2015.

Exposición por grupo de trabajo grupal
con diapositivas con un tiempo de
duración de 5 minutos del diagnóstico
cultural de las rutas gastronómicas de
México:

? Nombre, descripción y actividades
turísticas de la sub ruta que integra
cada estado:

1. La Cultura del vino y el acuario del
mundo (Baja California/Baja California
Sur)

2. Los tarahumaras milenarios
(Chihuahua: La cocina de dos mundos,
Sinaloa: la mesa de la huerta y el mar)

3. La magia de las tradiciones y la
naturaleza (Estado de México, Guerrero
y Morelos: la ruta de los mercados,
Michoacán: el altar de día de muertos;
Distrito Federal: el sabor de hoy)

4. La cuna de la historia y el
romanticismo (Querétaro y Guanajuato:
platos con historia)

5. El arte del tequila y la música bajo el
sol (Jalisco: la cocina al son del
mariachi, Nayarit y Colima: los sabores
del mar).

6. Las bellezas huastecas (Hidalgo: la
cultura del maguey, Tamaulipas: del
mar a la laguna y Veracruz: del café a
la vainilla).

7. Los mil sabores del mole (Oaxaca:
los mil sabores del mole, Puebla y
Tlaxcala: los dulces sabores de antaño)

8. El misterio y el origen de los mayas
(Quintana Roo, Yucatán, Campeche:
los ingredientes mestizos del mayab;
Tabasco y Chiapas: la ruta del cacao).

9. Una experiencia virreinal (Zacatecas,
San Luis Potosí, Aguascalientes: el
sazón del minero).

10. El encuentro fascinante entre la
historia y la modernidad (Nuevo León,
Coahuila, Durango y Sonora: entre
cortes y viñedos).

? Fiestas, tradiciones y festivales
presentes en la ruta

? Música típica, traje típico, danzas y

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

bailes de la ruta
? Artesanías o centros artesanales presentes en la ruta
? Mercados populares
? Localidades con productos que tienen denominación de origen.

El grupo toma notas sobre la presentación de cada ruta.
Elaboración de un mapa individual tamaño carta en la libreta donde representen con colores cada ruta y los elementos de su diagnóstico cultural.

Explicación del diagnóstico Culinario: Arte culinario, técnicas, utensilios e ingredientes, platillos representativos, estado de conservación del platillo respecto a la preparación original al momento, Flora y fauna comestible

Los alumnos descargan y proyectan la serie de videos: Elogio de la cocina mexicana Temporada 1. Canal once: <https://www.youtube.com/playlist?list=PLrFkZrRQk9nIZqV2LPfQFJs78X6ZsgVGR>

Cocina zacatecana, mexiquense, campechana, del desierto de Sonora, yucateca, guanajuatense, capitalina, del Valle del Mezquital, poblana, veracruzana, tlaxcalteca, michoacana y oaxaqueña.

Exposición por equipo de trabajo grupal con diapositivas y muestra real de platillo con un tiempo de duración de 5 minutos del diagnóstico culinario de las rutas gastronómicas de México:

? Platillos simbólicos de cada región (estado de conservación del platillo respecto a la preparación original al momento).

? Arte culinario, técnicas, utensilios e ingredientes, platillos representativos.

? Flora y fauna comestible

Al término se realiza un convivio general con los platillos que llevaron.

Actividad integradora: Los estudiantes presentan su festival gastronómico de México el cual consiste en lo siguiente: El grupo representa la identidad cultural y el patrimonio cultural y la gastronomía de una región de México utilizando para ello diversos materiales y equipo, ambientación acorde al tema, representación de atractivos principales, gastronomía, arte popular, danzas y rituales, música, vestimenta tradicional, etc. La exposición estará abierta al público en general y se llevará a cabo en un espacio adecuado dentro o fuera de la institución educativa. Los estudiantes deberán portar obligatoriamente la vestimenta del lugar que representan así como mostrar alguna danza, baile o ritual. De igual manera explicarán el contenido de su exposición, los significados y la información gastronómica y cultural fundamental. Evaluación: Guía de observación (heteroevaluación).

Medios y materiales

didácticos:

Cañón proyector, Computadora, Pizarrón / Plumones , Internet, Impresos,

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

	Bibliografía, Material audiovisual
Estrategias de enseñanza:	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Interrogatorio, Equipos, Trabajo en binas, Discusión en pequeños grupos, Escenificación, Actividades recreativas
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Cuadros sinópticos, Esquemas conceptuales, Resumen, Síntesis
Evidencias de aprendizaje:	Festival gastronómico de México

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación	
Evaluación Diagnóstica:	Cartel	Tipo de Instrumento	
		Lista de Cotejo o verificación	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
		Exposiciones orales	Lista de Cotejo o verificación
	Pruebas de Rendimiento	Lista de Cotejo o verificación	30 %
	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. DARIO EDUARDO ORTIZ QUIJANO

Elaboró

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

Lugar

MTRO. ROMÁN BRAVO CADENA

Vo. Bo. del Director del PE

04/09/2020

Fecha de elaboración