



EDUCACIÓN

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

PLAN Y PROGRAMAS DE ESTUDIO BGE 2018



Secretaría
de Educación

CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO

GASTRONOMÍA Panadería y Repostería Banquetes



ÍNDICE

| | |
|--|-----------|
| DIRECTORIO INSTITUCIONAL DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN | 5 |
| DIRECTORIO DE DISEÑADORES CURRICULARES DE SEXTO SEMESTRE | 6 |
| LA NUEVA ESCUELA MEXICANA: PRINCIPIOS Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS | 7 |
| LAS 4A PARA LA 4T, UNA MIRADA DESDE EL PLAN Y PROGRAMAS DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO GENERAL ESTATAL 2018 | 8 |
| DATOS GENERALES SEXTO SEMESTRE | 9 |
| IMPORTANCIA DEL PROGRAMA GASTRONOMÍA DE SEXTO SEMESTRE | 10 |
| IMPACTO DEL CAMPO DISCIPLINAR Y SUS UNIDADES EN EL PERFIL DE EGRESO EMS | 12 |
| COMPETENCIAS DE LA CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO “GASTRONOMÍA” DE SEXTO SEMESTRE | 13 |
| UNIDAD DE APRENDIZAJE CURRICULAR I (UAC I) “PANADERÍA Y REPOSTERÍA” | 15 |
| PANADERÍA Y REPOSTERÍA | 18 |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | 18 |
| ORIENTACIONES | 18 |
| BANQUETES | 23 |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | 23 |
| ORIENTACIONES | 23 |
| EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE CURRICULAR I | 29 |
| EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS | 30 |
| CONTENIDOS MULTIDISCIPLINARES COMPARTIDOS (UAC I) | 33 |
| UNIDAD DE APRENDIZAJE CURRICULAR II (UAC II) | 34 |
| PANADERÍA Y REPOSTERÍA | 36 |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | 36 |
| ORIENTACIONES | 36 |
| BANQUETES | 40 |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | 40 |
| ORIENTACIONES | 40 |
| EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE CURRICULAR II | 43 |
| EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS | 44 |
| CONTENIDOS MULTIDISCIPLINARES COMPARTIDOS (UAC II) | 47 |
| UNIDAD DE APRENDIZAJE CURRICULAR III (UAC III) | 48 |
| PANADERÍA Y REPOSTERÍA | 50 |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | 50 |
| ORIENTACIONES | 50 |
| BANQUETES | 56 |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | 56 |
| ORIENTACIONES | 56 |
| EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE CURRICULAR III | 61 |



| | |
|---|-----------|
| EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS | |
| CONTENIDOS MULTIDISCIPLINARES COMPARTIDOS (UAC III) | |
| REFERENCIAS | |
| BIBLIOGRAFÍA BÁSICA | 62 |
| BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA | 65 |
| PÁGINAS WEB | 66 |
| ANEXOS | |
| ANEXO 1 | 66 |
| ANEXO 2 | 66 |
| ANEXO 3 | 66 |
| | 71 |
| | 71 |
| | 72 |
| | 73 |

| |
|-----------|
| 62 |
| 65 |
| 66 |
| 66 |
| 66 |
| 66 |
| 71 |
| 71 |
| 72 |
| 73 |



DIRECTORIO INSTITUCIONAL DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

MELITÓN LOZANO PÉREZ
SECRETARIO DE EDUCACIÓN DEL ESTADO

ALEJANDRA DOMÍNGUEZ NARVÁEZ
SUBSECRETARIA DE EDUCACIÓN OBLIGATORIA

IX-CHEL HERNÁNDEZ MARTÍNEZ
DIRECTORA DE APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO, ASESORÍA A LA ESCUELA Y FORMACIÓN CONTINUA

ANDRÉS GUTIÉRREZ MENDOZA
DIRECTOR DE BACHILLERATOS ESTATALES Y PREPARATORIA ABIERTA

JOSÉ ANTONIO ZAMORA VELÁZQUEZ
DIRECTOR DE CENTROS ESCOLARES

FLAVIO BENIGNO SÁNCHEZ GARCÍA
DIRECTOR DE ESCUELAS PARTICULARES



DIRECTORIO DE DISEÑADORES CURRICULARES DE SEXTO SEMESTRE

Coordinadores de Diseño Curricular

ROMÁN CLEMENTE SERRANO
ALFREDO MORALES BÁEZ
MARCO ARTURO MELÉNDEZ CÓRDOBA

Diseñadores de la capacitación Especificar

NANCY EUGENIA SOUZA MORENO

Revisión Metodológica

ALINE MARÍA GARCÍA NARANJO

Coordinador de Revisión de Estilo

ALFREDO MORALES BÁEZ

Revisión de Estilo

VIOLETA MACÍAS JUNCOS

Coordinación del Componente Formación para el Trabajo

ALFREDO MORALES BÁEZ

LA NUEVA ESCUELA MEXICANA: PRINCIPIOS Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

El Plan y los Programas de estudio del BGE 2018 retoman los principios y orientaciones pedagógicas de la Nueva Escuela Mexicana (NEM) para desarrollarlos de forma transversal.

Los elementos de los Programas de Estudio se han vinculado con estos principios, los cuales son perceptibles desde el enfoque del aprendizaje situado, la propuesta de situaciones y actividades de aprendizaje que se adecúan a los diferentes contextos de cada región del Estado; lo anterior ayuda al estudiantado en el desarrollo de competencias genéricas, disciplinares, profesionales, habilidades socioemocionales y proyecto de vida, características señaladas en el perfil de egreso del Nivel Medio Superior.

Principios de la Nueva Escuela Mexicana

Fomento de la identidad con México. La NEM fomenta el amor a la Patria, el aprecio por su cultura, el conocimiento de su historia y el compromiso con los valores plasmados en la Constitución Política.

Responsabilidad ciudadana. Implica la aceptación de derechos y deberes, personales y comunes.

La honestidad. Es el comportamiento fundamental para el cumplimiento de la responsabilidad social, permite que la sociedad se desarrolle con base en la confianza y en el sustento de la verdad de todas las acciones para lograr una sana relación entre los ciudadanos.

Participación en la transformación de la sociedad. En la NEM la superación de uno mismo es base de la transformación de la sociedad.

Respeto de la dignidad humana. Contribuye al desarrollo integral del individuo, para que ejerza plena y responsablemente sus capacidades.

Promoción de la interculturalidad. La NEM fomenta la comprensión y el aprecio por la diversidad cultural y lingüística, así como el diálogo y el intercambio intercultural sobre una base de equidad y respeto mutuo.

Promoción de la cultura de la paz. La NEM forma a los educandos en una cultura de paz que favorece el diálogo constructivo, la solidaridad y la búsqueda de acuerdos que permitan la solución no violenta de conflictos y la convivencia en un marco de respeto a las diferencias.

Respeto por la naturaleza y cuidado del medio ambiente. Una sólida conciencia ambiental que favorece la protección y conservación del entorno, la prevención del cambio climático y el desarrollo sostenible.

LAS 4A PARA LA 4T, UNA MIRADA DESDE EL PLAN Y PROGRAMAS DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO GENERAL ESTATAL 2018

Para garantizar el derecho a la educación y el desarrollo de los principios pedagógicos de la Nueva Escuela Mexicana se llevan a efecto en el Estado de Puebla las cuatro condiciones necesarias para el servicio educativo: “Las cuatro A para la 4T”.

Identificando las buenas prácticas

El Bachillerato General Estatal, a través de sus programas de estudio, promueve las “buenas prácticas” educativas, construidas a partir de la perspectiva de Katarina Tomasevski, (2001) y su propuesta de las 4A como indicadores del derecho a la educación.

| ASEQUIBILIDAD | ACCESIBILIDAD | ADAPTABILIDAD | ACEPTABILIDAD |
|--|---|--|--|
| <p>Garantizar una educación para todos, gratuita y de calidad, donde la cobertura sea posible para cualquier persona involucrada en el proceso educativo; entendiendo a este último como la suma, no solo infraestructura escolar, sino de planes y programas de estudio, materiales didácticos alternativos, herramientas como las TAC'S o cualquier elemento retomado del contexto que permitan abordar y/o reforzar un conocimiento, sin depender de un libro de texto.</p> | <p>Los contenidos de los planes y programas de estudio se enfocan en promover una educación inclusiva, sin distinción de género, etnia, idioma, diversidad funcional, condición social o económica.</p> | <p>Las situaciones de aprendizaje que se presentan en los programas de estudio, deben ser consideradas como una guía y no como la única vía de enseñanza, es menester que el docente diseñe las propias a partir de su contexto inmediato, atendiendo a las necesidades de cada estudiante y dando prioridad a aquellos más vulnerables.</p> | <p>Lograr una Educación que sea compatible con los intereses y cualidades de las y los estudiantes, donde sean considerados en la construcción del ambiente escolar, participando libremente en los procesos formativos, desarrollando al mismo tiempo sus Habilidades Socioemocionales.</p> |



DATOS GENERALES SEXTO SEMESTRE

Componente de formación: **Capacitación para el Trabajo**
Sector productivo prioritario del CONOCER: **Gastronomía**
Campo de formación profesional: **Gastronomía**
Capacitación para el trabajo: **Gastronomía**
Disciplinas: **Panadería y repostería / Banquetes**
Semestre: **Sexto**

Clave: **BGEGAS6**
Duración: **6 H/S/M 108 Horas**
Créditos: **6**

Horas teóricas: **108**
Horas prácticas: **0**
Total de horas: **108**

Opción educativa: **Presencial**
Mínimo de mediación docente **80%**
Modalidad: **Escolarizada**

IMPORTANCIA DEL PROGRAMA GASTRONOMÍA DE SEXTO SEMESTRE

La gastronomía internacional se conforma de múltiples aspectos y elementos vinculados con la industria de la hospitalidad, por lo que el programa de sexto semestre pretende abordar contenidos temáticos que ayuden a fortalecer los conocimientos y habilidades de los jóvenes de Educación Media Superior. La capacitación laboral cobra vital importancia cuando se motiva al alumnado al aprendizaje continuo y al desarrollo de pensamiento crítico, generando opciones que le impacten de manera positiva en su vida personal, social y económica.

Una de las disciplinas del sexto semestre de la capacitación para el trabajo en gastronomía lleva por nombre “Panadería y repostería”, en la que sus contenidos fomentan la importancia de la elaboración y consumo del pan como sus variados usos en la elaboración de recetas, componen un sinfín de menús internacionales, desde el pan de sal, hasta las más lujosas decoraciones con ingredientes inusuales como los que se utilizan en la cocina molecular que se extiende a bebidas, platillos y postres.

UAC I

Al concluir la UAC I, el alumnado identifica los diferentes ingredientes, utensilios y equipos que se utilizan en la panadería mediante la aplicación de diferentes técnicas de elaboración de pan, además de clasificar los diferentes tipos de pan que existen.

UAC II

Al concluir la UAC II, el alumnado desarrolla el proceso de elaboración de un pastel, identificando el uso de ingredientes, utensilios y equipos que definen el tipo de pan, relleno o cubierta necesaria para cada tipo de producto de acuerdo a las necesidades requeridas.

UAC III

Al finalizar la Unidad de Aprendizaje III, el alumnado aplicará mediante la práctica, sus conocimientos sobre decoración en repostería y confitería básica, implementando el uso adecuado de los ingredientes, el equipo y los utensilios requeridos, con la finalidad de obtener postres con diseños creativos que puedan ser ofrecidos en venta.

La segunda disciplina se denomina “**Banquetes**”, que funge como el área de alimentos y bebidas, que conjunta los conocimientos y las habilidades para brindar un servicio de acuerdo al gusto y necesidades del cliente, desde la cotización hasta el desarrollo y culminación del evento. Debido a que en muchas partes del mundo se acostumbra a realizar reuniones sociales, se han considerado para esta asignatura, los contenidos de bebidas, menú y banquetes como auxiliares en el comportamiento social y profesional de los jóvenes que están próximos a continuar sus estudios superiores, o bien, a pertenecer al ámbito laboral.

UAC I

Al finalizar la Unidad de Aprendizaje I, el alumnado identificará la clasificación de bebidas, los elementos básicos de coctelería y aplica el uso de mobiliario y equipo de un bar.

UAC II

Al concluir la Unidad de Aprendizaje II, el alumnado reconocerá la estructura básica y tipos de menú que le permitan diseñar una carta; considerando las porciones y costeo de las recetas empleadas.

UAC III

Al concluir la Unidad de Aprendizaje III, el alumnado identifica los tipos de servicios para planear un evento, tomando en cuenta el personal, la cotización, la reservación y el desarrollo de un banquete para lograr un servicio de calidad.



IMPACTO DEL CAMPO DISCIPLINAR Y SUS UNIDADES EN EL PERFIL DE EGRESO EMS

Propósito del campo disciplinar

Al finalizar el sexto semestre, el alumnado conocerá datos históricos y culturales sobre el proceso de elaboración del pan en sus diferentes categorías como el pan dulce, el pan salado, la bollería y recetas elaboradas con la masa de la pizza, mediante la aplicación de técnicas, ingredientes, utensilios, y equipos adecuados de acuerdo a cada contexto. También reconocerá la variedad de bizcochos, rellenos y cubiertas que se pueden utilizar en la preparación de pasteles para toda ocasión, utilizando ingredientes, utensilios y equipo que en su gran mayoría son similares a los que se usan en la repostería y la confitería. Identificará los recursos específicos para elaborar postres y confituras a partir de técnicas especializadas que ayudan a obtener diseños creativos, tomando en cuenta los recursos disponibles en su comunidad y aplicando los conocimientos y habilidades de organización, administración del tiempo e innovación para el logro de una meta, ya sea laboral o personal.

Ámbitos

Lenguaje y comunicación: Se expresa con claridad de forma oral y escrita tanto en español como en lengua indígena en caso de hablarla. Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas. Se comunica en inglés con fluidez y naturalidad.

Habilidades digitales: Utiliza las Tecnologías de la Información y la Comunicación de forma ética y responsable para investigar, resolver problemas, producir materiales y expresar ideas. Aprovecha estas tecnologías para desarrollar ideas e innovaciones.

Atención al cuerpo y la salud: Asume el compromiso de mantener su cuerpo sano, tanto en lo que toca a su salud física como mental. Evita conductas y prácticas de riesgo para favorecer un estilo de vida activo y saludable.

Colaboración y Trabajo en equipo: Trabaja en equipo de manera constructiva y ejerce un liderazgo participativo y responsable, propone alternativas para actuar y solucionar problemas. Asume una actitud constructiva.



COMPETENCIAS DE LA CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO “GASTRONOMÍA” DE SEXTO SEMESTRE

Genéricas

Se autodetermina y cuida de sí.

CG1. Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue

A.6 Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas

CG2. Es sensible al arte y participa en la apreciación e interpretación de sus expresiones en distintos géneros.

A3. Participa en prácticas relacionadas con el arte.

Se expresa y comunica

CG4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados

A5. Maneja las tecnologías de la información y la comunicación para obtener información y expresar ideas.

CG5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a partir de métodos establecidos.

A1. Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.

CG6. Sustenta una postura personal sobre temas de interés y relevancia general, considerando otros puntos de vista de manera crítica y reflexiva.

A1 Elige las fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad



Trabaja en forma colaborativa

CG8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.

A2 Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva.

Profesionales básicas.

CPGAS-01 Asegura las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo

CPGAS-02 Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos, preparación y presentación de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos

CPGAS-04 Prepara equipo, utensilios y manejo de trabajo en las áreas de producción y servicio de alimentos.

CPGAS-08 Integra menús formales e informales mediante la composición de grupos de platos y tiempos

CPGAS-09 Elabora productos de panadería y repostería empleando técnicas de producción, decoración y normas higiénicas para su presentación.

CPGAS-10 Prepara pasteles y productos de repostería

CPGAS-11 Sigue los métodos de procesamiento en la aplicación de las técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos.

CPGAS-12 Aplica los métodos de procesamiento, de acuerdo con las técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos.

CPGAS-13 Desarrolla documentos electrónicos, de acuerdo con los requerimientos establecidos (software).

CPGAS-14 Localiza, obtiene información y se comunica utilizando las tecnologías de la información y de comunicación (software).

Habilidades Socioemocionales

Perseverancia

Dimensiones del Proyecto de Vida

Responsabilidad Social

UNIDAD DE APRENDIZAJE CURRICULAR I (UAC I) “PANADERÍA Y REPOSTERÍA”

Ámbitos

Lenguaje y comunicación: Se expresa con claridad de forma oral y escrita tanto en español como en lengua indígena en caso de hablarla. Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas. Se comunica en inglés con fluidez y naturalidad.

Habilidades digitales: Utiliza las Tecnologías de la Información y la Comunicación de forma ética y responsable para investigar, resolver problemas, producir materiales y expresar ideas. Aprovecha estas tecnologías para desarrollar ideas e innovaciones.

Atención al cuerpo y la salud: Asume el compromiso de mantener su cuerpo sano, tanto en lo que toca a su salud física como mental. Evita conductas y prácticas de riesgo para favorecer un estilo de vida activo y saludable.

Colaboración y Trabajo en equipo: Trabaja en equipo de manera constructiva y ejerce un liderazgo participativo y responsable, propone alternativas para actuar y solucionar problemas. Asume una actitud constructiva.

Propósitos de la UAC I

Al finalizar la UAC I el alumnado identificará el origen y la clasificación de pan mediante la elaboración de bollería, pan de dulce y pizza para integrarlos de manera equilibrada en la alimentación diaria y como herramienta para generar recursos económicos.

Contrastará los elementos y características de los diferentes tipos de bebidas que existen, así como los utensilios, equipos y establecimientos relacionados con el servicio de bebidas alcohólicas y analcohólicas. Identificará las características básicas del café, el té, las infusiones y las tisanas. Todo lo anterior con el propósito de consumir la bebida adecuada según la ocasión, asumiendo las ventajas y desventajas.

Competencias Genéricas:

Producto sugerido

Figura artística elaborada con masa de pan.

Competencias Profesionales Básicas:



| | |
|---|--|
| CG1-A6, CG2-A3, CG4-A5, CG5-A1, CG6-A1, CG8-A2 | CPGAS-01, CPGAS-02, CPGAS-04, CPGAS-08, CPGAS-09, CPGAS-10, CPGAS-11, CPGAS-12, CPGAS-09, CPGAS-14 |
| Habilidades Socioemocionales: Perseverancia | Dimensiones de Proyecto de Vida: Responsabilidad social |



| DESARROLLO DEL APRENDIZAJE "PANADERÍA Y REPOSTERÍA" | | |
|---|--|---|
| CONTENIDOS ESPECÍFICOS | APRENDIZAJES ESPERADOS | PRODUCTO SUGERIDO |
| GAS-301 Historia del pan. GAS-302 El arte hecho pan. GAS-303 Ingredientes básicos de la panadería y su aplicación. GAS-304 Utensilios para panadería. GAS-305 Equipo para panadería. GAS-306 Tipos de pan. GAS-307 Pan dulce. GAS-308 Pan salado. GAS-309 Bollería. GAS-310 Pizza. | <p>Identifica la historia del pan desde su origen hasta la época actual, no sólo como un alimento sino como una tendencia de arte.</p> <p>Selecciona los ingredientes adecuados para elaborar un determinado tipo de pan.</p> <p>Emplea los utensilios y el equipo adecuados para la elaboración de pan salado, pan dulce, bollería y pizza.</p> <p>Integra los diferentes tipos de pan dentro de un menú.</p> | Figura artística elaborada con masa de pan. |



PANADERÍA Y REPOSTERÍA

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

ORIENTACIONES

GAS-301

Escuche la canción de Tin Tan titulada "Panadero con el pan" o bien, observe el video en <https://www.youtube.com/watch?v=GkaI6MIKVGGE> . Escriba en su libreta los nombres de pan de dulce que conozca. Comparta la opinión acerca del pan de su preferencia.

Indague información en fuentes confiables, acerca de la historia de la panadería y estructure la información a través de un organizador gráfico. Redacte la importancia del consumo de pan en la comunidad y comparta al pleno.

GAS-302, GAS-303, GAS-304, GAS-305

Diseñe una actividad lúdica donde vaya nombrando un utensilio o equipo utilizado en la panadería sin que se repita en compañía de otros estudiantes. Al mismo tiempo, vaya registrando las aportaciones en forma de lista en la libreta. Posteriormente escriba una "U" delante de la palabra que considere que es un utensilio y una "E" delante de la palabra que considere que es un equipo (material de trabajo). Compare con los compañeros.

Indague en fuentes confiables acerca de los utensilios, el equipo y el mobiliario que se utiliza en el proceso de panadería.

Elabore un juego didáctico con los nombres e imágenes de utensilios, equipo e ingredientes que se utilizan en panadería. Juegue con los compañeros. **Ver anexos 1 y 2 (METACOGNICIÓN)**

GAS-306

Se sugieren las siguientes páginas de internet:

<https://www.elclaustrro.edu.mx/claustromia/index.php/investigacion/item/120-tendencias-de-panaderia-en-mexico-y-el-mundo>

<http://www.ceopan.es/index.php?type=public&zone=smartportalcategorias&action=view&categoryID=295&codeID=295>

https://www.estudioshistoricos.inah.gob.mx/revistaHistorias/wp-content/uploads/historias_19_75-82.pdf

Se sugieren las siguientes páginas web:

<https://es.slideshare.net/maryyuliet2011/equipos-usados-en-panificacin-y-su-funcionalidad>

<http://files.edu-piedra1.webnode.es/200000056-f2ecc00bf8/Gu%C3%ADa%20del%20estudiante%20panader%C3%ADa.pdf>

<https://www.lebonmenu.com/utensilios-basicos-para-iniciarte-en-el-arte-de-la-panaderia/>

<https://www.sintesis.com/data/indices/9788490772768.pdf>

Se sugieren los siguientes vínculos:



| | |
|---|---|
| <p>Indague acerca de la clasificación de panes que existen y elabore una tabla comparativa que muestre diferentes ejemplos de pan de acuerdo a la clasificación que encontró, considerando los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Tipo de panb) El tipo de harinac) El método de elaboraciónd) Por su forma (formato)e) Por su peso <p>Comparta al pleno. (RECUPERACIÓN, ANÁLISIS, METACOGNICIÓN)</p> | <p>https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/19043/8/3.CAPITULOS%201-2-3-4%20Y%20CONCLUSIONES.pdf</p> <p>http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/apon te a b/capitulo2.pdf</p> |
| <p>GAS-307, GAS-308</p> <p>Indague recetas para hacer pan dulce y pan salado. Seleccione una de cada tipo para elaborarlas después.</p> <p>Elabore una pieza de pan de dulce y una pieza de pan salado. Presente de manera atractiva al pleno. Compare las técnicas de elaboración y comente con los compañeros. (APLICACIÓN)</p> | <p>Las páginas web que se recomiendan son las siguientes:</p> <p>http://www.munsa.com.mx/blog/la-dulce-historia-del-pan-mexicano</p> <p>https://www.vice.com/es/article/aeayv4/la-guia-ilustrada-del-pan-dulce-mexicano</p> |
| <p>GAS-309 Bollería GAS-310 Pizza</p> <p>Deduzca en plenaria los ingredientes y los pasos para elaborar pizza y bollos con la misma masa. Describa en la libreta.</p> <p>Elabore bollos o pizza de acuerdo a su contexto. Comparta en redes sociales las evidencias mediante un video o un organizador gráfico. (METACOGNICIÓN)</p> <p>Seleccione o dibuje una imagen que pueda representar mediante una figura artística hecha con masa de pan. Exhiba al pleno. (ANÁLISIS, APLICACIÓN, METACOGNICIÓN)</p> | <p>Se sugieren los siguientes links:</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=srQwP8II-CA</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=E8tAn9kW-xA</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=a4Ri8RjilTc</p> |





| DESARROLLO DEL APRENDIZAJE "BANQUETES" | | |
|--|---|--|
| CONTENIDOS ESPECÍFICOS | APRENDIZAJES ESPERADOS | PRODUCTO SUGERIDO |
| <p>GAS-401 Clasificación de bebidas</p> <p>GAS-402 Clasificación de bebidas sin alcohol</p> <p>GAS-403 Café e infusiones</p> <p>GAS-404 Bebidas con alcohol: Simples y compuestas</p> <p>GAS-405 Coctelería</p> <p>GAS-406 Concepto y características de un bar</p> <p>GAS-407 Mobiliario y equipo de un bar</p> <p>GAS-408 Tipos de bar</p> | <p>Identifica los diferentes tipos de bebidas que existen.</p> <p>Reconoce los tipos de bebidas que no contienen alcohol.</p> <p>Distingue las características básicas del café y las infusiones.</p> <p>Contrasta las características de las bebidas alcohólicas simples y compuestas.</p> <p>Categoriza los tipos de cócteles, así como sus características como conocimiento esencial para cualquier barman o aficionado a la coctelería.</p> <p>Explica el concepto de bar y las características que lo identifican.</p> <p>Analiza el mobiliario y equipo de un bar para el uso adecuado de acuerdo al tipo de establecimiento.</p> | <p>Creación de una carta de bebidas inventadas por el alumnado para un bar ficticio.</p> |



BANQUETES

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

ORIENTACIONES

GAS-401

Registre en la libreta a manera de lluvia de ideas, los tipos de bebidas que conozca.

Indague acerca de la clasificación de bebidas que existen y elabore un organizador gráfico.

Comente en plenaria qué bebidas son benéficas para la salud, cuáles son contraproducentes y por qué. **(ANÁLISIS)**

Se sugieren los siguientes vínculos:

<https://www.slideshare.net/samueldavidsepulveda/bebidas-alcoholicas-y-no-alcoholicas>

<https://www.unicef.org/mexico/comunicados-prensa/unicef-el-etiquetado-frontal-de-alimentos-y-bebidas-aprobado-en-m%C3%A9xico-de-los>

<http://bookparadise.cloud/pdf?title=Direcci%C3%B3n+de+alimentos+y+bebidas+en+hoteles&geo=es&i=OTc4LTk2ODE4MTc2MDI%3D&src=google#read>

GAS-402

Indague la clasificación de bebidas sin alcohol y los ejemplos respectivos, posteriormente organice en la libreta la información en un cuadro de doble entrada.

Ejemplifique mediante una dinámica lúdica, los nombres de bebidas que son consideradas "analcohólicas", al mismo tiempo, tratan de adivinar los demás estudiantes. Registre en la libreta y comente al pleno.

Prepare en equipo una bebida analcohólica de acuerdo a los recursos disponibles, la cual considere se pueda servir en una fiesta a la que asisten jóvenes de su comunidad.

(APLICACIÓN, ANÁLISIS, METACOGNICIÓN)

Se recomiendan los siguientes links:

<https://diamundialdelagua2015.wordpress.com/clasificacion-de-agua-y-bebidas-del-c-a-a/>

<https://masfe.org/temas/entretenimiento/12-recetas-de-bebidas-sin-alcohol-para-una-fiesta/>

<http://online.fliphtml5.com/yhar/btit/#p=12>

Aunque las bebidas analcohólicas tienen un mínimo porcentaje de alcohol, es preferible que durante la práctica se limite al alumnado a preparar bebidas sin licor.

Se aconseja elaborar el instrumento de evaluación correspondiente.



GAS-403 Café e infusiones

Indague información en fuentes confiables, acerca de café, té, tisana e infusión, tomando en cuenta los siguientes aspectos:

- a) **Concepto**
- b) **Características**
- c) **Tipos**
- d) **Utensilios y/o equipo para el servicio**
- e) **Ingredientes principales para su preparación**

Elabore en equipo un cuadro comparativo con la información recabada anteriormente.

Seleccione la receta de una de las bebidas investigadas y elabore en equipo una muestra, de acuerdo a sus posibilidades y a su contexto.

Explique al pleno las ventajas y/o desventajas de consumir la bebida que preparó. Redacte su conclusión en una ficha.
(ANÁLISIS, METACOGNICIÓN)

Las páginas web recomendadas son las siguientes:

<https://psicologiaymente.com/nutricion/tipos-de-cafe>
<https://www.rustikcoffee.com/blog/tipos-de-cafe-y-caracteristicas/>

<https://concafe.es/tipos-de-cafe-en-grano-cafe-arabica-y-cafe-robusta/>

https://www.bedri.es/Comer_y_beber/Cafe/Utensilios_para_el_cafe.htm

https://www.bedri.es/Comer_y_beber/Cafe/Procesado_del_cafe.htm

<https://www.hosteleriasalamanca.es/reportajes/tematicos/te-tisana-infusion-diferencias.php#:~:text=Seg%C3%BAn%20el%20DRAE%2C%20una%20tisana,en%20sus%20m%C3%A9todos%20de%20preparaci%C3%B3n.>

<https://gourmetdemexico.com.mx/bebidas/instrumentos-para-beber-te/>

<https://www.aromasdete.com/es/noticias/infusiones/26-accesorios-para-te-para-que-sirve-cada-uno-de-ellos>

Se aconseja elaborar el instrumento de evaluación correspondiente.

Las páginas web sugeridas son:

https://www.bedri.es/Comer_y_beber/Cocteles_y_bebidas_combinadas/Elaboracion/Bebidas.htm

https://members.wto.org/cmattachments/2012/sps/COL/12_3411_00_s.pdf

GAS-404

Indague información en fuentes confiables, acerca de las bebidas alcohólicas simples y compuestas, considerando lo siguiente:



- a) Concepto
- b) Tipo de bebida alcohólica (destiladas, encabezadas, cordiales, fermentadas)
- c) Materia prima principal
- d) Proceso de elaboración de cada tipo de bebida alcohólica
- e) Ejemplos

Elabore en equipo un organizador gráfico con la información recabada.

Distinga las bebidas fermentadas, las destiladas y las complementarias mediante la elaboración de un cuadro de doble entrada.

Concluya en la libreta la importancia sobre el consumo adecuado de las bebidas alcohólicas y las consecuencias que ocasiona el abuso del alcohol. Comparta al pleno.
(ANÁLISIS, APLICACIÓN, METACOGNICIÓN)

<https://www.vidmexicana.com/blogs/hablemos-de-vinos/clasificacion-de-bebidas-alcoholicas>

https://www.sag.gob.cl/sites/default/files/MANUAL_BEBIDAS_ALCOHOLICAS.pdf

<https://multimediaeducativoequipo3.wordpress.com/6-conoce-la-clasificacion-de-las-bebidas/#:~:text=Las%20bebidas%20alcoh%C3%B3licas%20se%20dividen%20en%20simples%20y%20compuestas.&text=Las%20bebidas%20compuestas%20son%20las,%2C%20endulzantes%20y%2Fo%20colorantes.>

http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1135-57272014000400002

GAS-405

Indague información en fuentes confiables con relación a la coctelería, considerando los siguientes aspectos:

- a) **Historia de la coctelería**
- b) **Tipos de cócteles**
- c) **Características**
- d) **Utensilios de coctelería**

Elabora un cartel acerca de la "mixología molecular" en el que se muestre:

- a) El concepto

Las páginas de internet que se recomiendan son las siguientes:
https://www.chefuri.net/usuarios/download/tendencias_molecular/TENDENCIA_MOLECULAR_x_Ango.pdf

<https://decoctel.com/tipos-de-cocteles-clasificaciones-y-familias/>

<https://www.excelenciasgourmet.com/es/noticia/las-familias-de-los-cocteles>

https://www.academia.edu/36591445/LA_MIXOLOGIA_Y_GASTRONOMIA_EN_TENDENCIA_MOLECULAR

<https://www.losutensiliosdelchef.com/3580-kit-mixologia-molecular.html>



- b) Las técnicas de preparación (criogenización, técnica frozen, técnica de nieblas, espumificación, aires, gasificación, espesante, gelificación, esferificación)
- c) Materiales para mixología (agentes texturizantes y aditivos alimenticios)
- d) Utensilios de mixología molecular
- e) Imágenes representativas

Prepare una bebida analcohólica con alguna técnica de mixología molecular. Comparta al pleno.

Aunque las bebidas analcohólicas tienen un mínimo porcentaje de alcohol, es preferible que durante la práctica se limite al alumnado a preparar bebidas sin licor.

GAS-406

Indague información en fuentes confiables relacionada con el concepto "Bar":

- a) **Historia**
- b) **Concepto.**
- c) **Características básicas**
- d) **Terminología básica.**
- e) **Organigrama de un bar y las funciones de puesto. (jefe de bar, barman, ayudante de barman, mozo)**

Diseñe una presentación audiovisual que tenga como objetivo capacitar a un joven estudiante que desea trabajar en el bar de un hotel cinco estrellas en la Ciudad de Puebla. **(METACOGNICIÓN)**

<https://www.drymartiniorg.com/glosario-de-cocteleria-javier-de-las-muelas/>

<https://www.ecured.cu/Bar>

<http://gastronomicaperdia.blogspot.com/2015/02/el-bar-como-establecimiento-o-como.html>

<https://multimediaeducativoequipo3.wordpress.com/2-conoce-la-organizacion-del-departamento-de-bares/>

<https://www.infobae.com/espacio-no-editorial/2018/09/26/la-tendencia-de-los-bares-de-hotel-detalles-de-un-after-5-estrellas-con-las-mejores-etiquetas-del-mundo/>

Se recomienda elaborar el instrumento de evaluación correspondiente.



GAS-407

Indague información en fuentes confiables que se relacione con los siguientes temas:

- a) Cristalería
- b) Mobiliario
- c) Equipo
- d) Diseño

Compile en un organizador gráfico lo investigado y exponga al pleno. **(METACOGNICIÓN)**

GAS-408

Identifique los bares que se ubican en su comunidad y registre en su libreta el nombre y las características de cada uno. Indague información acerca de los tipos de bar que existen y contraste mediante una tabla comparativa.

A continuación, se presentan las páginas web sugeridas:

<http://www.mailxmail.com/curso-montar-bar-tipos-bares-equipamiento-bebidas/equipamiento-bar-utensilios-cristaleria-mobiliario>

<https://installmagazine.com.mx/disenio-de-un-bar/>

Se sugieren las siguientes páginas web:

<https://www.excelenciasgourmet.com/es/mixologia/cocteleria-creativa-revolucionando-los-clasicos>



Comente en plenaria qué características los hace diferentes o similares.

Producto sugerido:

Diseñe la carta de bebidas de un bar, tomando en cuenta lo siguiente:

- a) **Incluir los tipos de bebidas analizadas en la presente UAC.**
- b) **Buscar creatividad en la planeación de las mismas.**
- c) **Diseño gráfico del documento de bebidas.**
- d) **Mencionar el Bar, como una empresa existente.**
- e) **Presente en plenaria, de manera creativa.**
- f) **Explique la importancia de ser creativo en la invención de bebidas para un negocio.**
- g) **Explique la importancia de no abusar de las bebidas alcohólicas.**

(APLICACIÓN – SELF)



EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE CURRICULAR I

Panadería y Repostería

| SABER CONOCER | SABER HACER | SABER SER Y CONVIVIR |
|--|--|---|
| <p>Identifica la historia del pan desde su origen hasta la época actual, no sólo como un alimento sino como un arte.</p> <p>Selecciona los ingredientes adecuados para elaborar un determinado tipo de pan.</p> <p>Emplea los utensilios y el equipo adecuados para la elaboración de pan.</p> <p>Integra los diferentes tipos de pan dentro de un menú.</p> | <p>Explica la evolución de la elaboración del pan.</p> <p>Usa diversos ingredientes, equipos y utensilios para elaborar diferentes tipos de panes.</p> <p>Experimenta la planeación de menús donde se incluyen diferentes tipos de pan.</p> | <p>Valora el trabajo en equipo durante la elaboración de pan</p> <p>Recomienda diferentes tipos de pan de acuerdo a los platillos que conforman un menú.</p> <p>Apoya a los compañeros durante el proceso de elaboración de pan.</p> |

Banquetes

| SABER CONOCER | SABER HACER | SABER SER Y CONVIVIR |
|---|---|---|
| <p>Identifica los diferentes tipos de bebidas con y sin alcohol, simples y compuestas.</p> <p>Lista nombres de cócteles más conocidos.</p> <p>Define el concepto de bar y describe las características, el mobiliario y el equipo básicos que lo distinguen entre los diferentes tipos que hay dentro de la clasificación.</p> | <p>Analiza diferentes tipos de bebidas de acuerdo a su contenido de alcohol, su ingrediente característico o la combinación con otras sustancias.</p> <p>Clasifica diferentes tipos de cocteles de acuerdo a la cantidad, la temperatura y su proceso de elaboración.</p> <p>Ejemplifica tipos de bares de acuerdo a su ubicación, tipo de clientela y tipo de servicio.</p> | <p>Valora las ventajas y desventajas de consumir diferentes tipos de bebidas, así como de asistir a establecimientos de convivencia social de acuerdo a su edad.</p> |



EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENÉRICAS

| ATRIBUTO | BÁSICO | INTERMEDIO | AVANZADO |
|---|--|--|---|
| CG1-A6 Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas. | Administra deficientemente los recursos disponibles sin tomar en cuenta las restricciones para el logro de sus metas. | Administra medianamente los recursos disponibles tomando en cuenta algunas restricciones para el logro de sus metas. | Administra eficientemente los recursos disponibles teniendo en cuenta todas las restricciones para el logro de sus metas. |
| CG2-A3 Participa en prácticas relacionadas con el arte. | Participa algunas veces en prácticas relacionadas con el arte. | Participa frecuentemente en prácticas relacionadas con el arte. | Participa siempre en prácticas relacionadas con el arte. |
| CG4-A5 Maneja las tecnologías de la información y la comunicación para obtener información y expresar ideas. | Maneja esporádicamente las tecnologías de la información y la comunicación para obtener información y expresar ideas. | Maneja ocasionalmente las tecnologías de la información y la comunicación para obtener información y expresar ideas. | Maneja continuamente las tecnologías de la información y la comunicación para obtener información y expresar ideas. |
| CG5-A1 Reconoce la actividad física como un medio para su desarrollo físico, mental y social. | Reconoce ocasionalmente la actividad física como un medio para su desarrollo físico, mental y social. | Reconoce frecuentemente la actividad física como un medio para su desarrollo físico, mental y social. | Reconoce siempre la actividad física como un medio para su desarrollo físico, mental y social. |
| CG6-A1 Elige las fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad. | Elige pocas fuentes de información más relevantes para un propósito específico y sin discriminar entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad. | Elige algunas fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina parcialmente entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad. | Elige todas las fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina completamente entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad. |
| CG8-A2 Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva. | Aporta esporádicamente puntos de vista con apertura y sin considerar los de otras personas de manera reflexiva. | Aporta ocasionalmente puntos de vista con apertura y considera frecuentemente los de otras personas de manera reflexiva. | Aporta constantemente puntos de vista con apertura y considera siempre los de otras personas de manera reflexiva. |



COMPETENCIAS PROFESIONALES BÁSICAS

| COMPETENCIA | BÁSICO | INTERMEDIO | AVANZADO |
|---|---|---|---|
| CPGAS-01 Asegura las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo. | Asegura las condiciones de los alimentos empleando 1 o 2 procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo. | Asegura las condiciones de los alimentos empleando 3 o 4 procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo. | Asegura las condiciones de los alimentos empleando 5 o 6 procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo. |
| CPGAS-02 Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos, preparación y presentación de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos. | Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos. | Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos y preparación de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos. | Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos, preparación y presentación de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos. |
| CPGAS-03 Preelabora alimentos utilizando técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos. | Es capaz de preelaborar alimentos utilizando 1 a 2 técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos. | Es capaz de preelaborar alimentos utilizando de 3 a 5 técnicas culinarias de acuerdo a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos. | Es capaz de preelaborar alimentos utilizando 6 o más técnicas culinarias de acuerdo a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos. |
| CPGAS-04 Prepara equipo, utensilios y manejo de trabajo en las áreas de producción y servicio de alimentos | No prepara equipo o utensilios, ni manejo de trabajo en las áreas de producción y servicio de alimentos | Sólo prepara equipo y utensilios, pero no el manejo de trabajo en las áreas de producción y servicio de alimentos | Prepara equipo, utensilios y manejo de trabajo en las áreas de producción y servicio de alimentos |
| CPGAS-08 Integra menús formales e informales | Es capaz de integrar al menos 1 menú formal e informal | Es capaz de integrar entre 2 y 3 menús formales e | Es capaz de integrar 4 o más menús formales e informales |



| | | | |
|--|---|---|--|
| mediante la composición de grupos de platos y tiempos. | mediante la composición de grupos de platos y tiempos. | informales mediante la composición de grupos de platos y tiempos. | mediante la composición de grupos de platos y tiempos. |
| CPGAS-09 Elabora productos de panadería y repostería empleando técnicas de producción, decoración y normas higiénicas para su presentación | No elabora productos de panadería y repostería empleando técnicas de producción, decoración y normas higiénicas para su presentación | Elabora 1 o 2 productos de panadería y repostería empleando técnicas de producción, decoración y normas higiénicas para su presentación | Elabora más de 2 productos de panadería y repostería empleando técnicas de producción, decoración y normas higiénicas para su presentación |
| CPGAS-10 Prepara pasteles y productos de repostería. | No prepara pasteles ni productos de repostería. | Prepara pasteles, pero no productos de repostería. | Prepara pasteles y productos de repostería. |
| CPGAS-11 Sigue los métodos de procesamiento en la aplicación de las técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos. | Sigue los métodos de procesamiento en la aplicación de 1 o 2 técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos. | Sigue los métodos de procesamiento en la aplicación de 3 o 4 técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos. | Sigue los métodos de procesamiento en la aplicación de 4 o más técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos. |
| CPGAS-12 Aplica los métodos de procesamiento, de acuerdo con las técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos. | Aplica al menos 1 método de procesamiento, de acuerdo con las técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos. | Aplica entre 2 y 3 métodos de procesamiento, de acuerdo con las técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos. | Aplica 4 o más métodos de procesamiento, de acuerdo con las técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos. |
| CPGAS-13 Desarrolla documentos electrónicos, de acuerdo con los requerimientos establecidos (software). | Desarrolla de manera insuficiente un documento electrónico, de acuerdo con los requerimientos establecidos (software). | Desarrolla de manera suficiente un documento electrónico, de acuerdo con los requerimientos establecidos (software). | Desarrolla de manera sobresaliente documentos electrónicos, de acuerdo con los requerimientos establecidos (software). |
| CPGAS-14 Localiza, obtiene información y se comunica utilizando las tecnologías de la información y de comunicación (software). | Solo localiza, no obtiene información y no se comunica utilizando las tecnologías de la información y de comunicación (software). | Localiza y obtiene información, pero no se comunica utilizando las tecnologías de la información y de comunicación (software) | Localiza, obtiene información y se comunica utilizando las tecnologías de la información y de comunicación (software). |

CONTENIDOS MULTIDISCIPLINARES COMPARTIDOS (UAC I)

Campo Disciplinar

Comunicación

Contenido Específico

CO-004 Redacto con claridad y precisión

CO-005 Discrimino ideas

CO-008 Presento información

CO-207 Organizadores y editores gráficos

Campo Disciplinar

Ciencias Experimentales

Contenido Específico

CE-031 Balance entre dieta y actividad física

CE-258 Sistema nervioso

UNIDAD DE APRENDIZAJE CURRICULAR II (UAC II)

Ámbitos

Lenguaje y comunicación: Se expresa con claridad de forma oral y escrita tanto en español como en lengua indígena en caso de hablarla. Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas. Se comunica en inglés con fluidez y naturalidad.

Habilidades digitales: Utiliza las Tecnologías de la Información y la Comunicación de forma ética y responsable para investigar, resolver problemas, producir materiales y expresar ideas. Aprovecha estas tecnologías para desarrollar ideas e innovaciones.

Atención al cuerpo y la salud: Asume el compromiso de mantener su cuerpo sano, tanto en lo que toca a su salud física como mental. Evita conductas y prácticas de riesgo para favorecer un estilo de vida activo y saludable.

Colaboración y Trabajo en equipo: Trabaja en equipo de manera constructiva y ejerce un liderazgo participativo y responsable, propone alternativas para actuar y solucionar problemas. Asume una actitud constructiva.

Propósitos de la UAC II

Al finalizar la UAC II el alumnado desarrollará el proceso de elaboración de un pastel, identificando el uso de ingredientes, utensilios y equipos que definen el tipo de pan, relleno o cubierta necesaria para cada tipo de producto de acuerdo a las necesidades requeridas y considerar esta área como alternativa para emprender un negocio.

Identificará tipos de menús y ejemplificará el diseño y contenido de la carta de un establecimiento de alimentos y bebidas, en la que implemente el uso de porciones, formatos y métodos digitales para calcular el costo de una receta estandarizada.

Producto sugerido

Elaboración de un pastel creativo en el que se incluyan ingredientes o materiales poco comunes en la pastelería, tal vez verduras, cereales, estructuras de caramelo, etc.

Estructuración del costo de recetas estandarizadas incluidas en un menú a la carta.

Competencias Genéricas:

CG1-A6

Competencias Profesionales Básicas:

CPGAS-01



| | |
|---|--|
| CG2-A3 CG4-A5 CG5-A1 CG6-A1 CG8-A2 | CPGAS-02 CPGAS-04 CPGAS-08 CPGAS-09 CPGAS-10 CPGAS-11 CPGAS-12 CPGAS-14 |
| Habilidades Socioemocionales: Perseverancia | Dimensiones de Proyecto de Vida: Seguridad social |

| DESARROLLO DEL APRENDIZAJE "PANADERÍA Y REPOSTERÍA" | | |
|--|---|---|
| CONTENIDOS ESPECÍFICOS | APRENDIZAJES ESPERADOS | PRODUCTO SUGERIDO |
| GAS-311 Historia de la pastelería. GAS-312 Concepto de pastelería. GAS-313 Tipos de pasteles. GAS-314 Equipo para pastelería. GAS-315 Utensilios para pastelería. GAS-316 Ingredientes para pastelería. GAS-317 Tipos de panes para pasteles. GAS-318 Rellenos para pasteles. GAS-319 Coberturas para pasteles. GAS-320 Cómo cortar diferentes tipos de pasteles. | <p>Identifica el origen de la pastelería y cómo se conceptualiza en la actualidad.</p> <p>Cataloga los diferentes tipos de pasteles que existen.</p> <p>Emplea utensilios, equipo e ingredientes básicos en la preparación de un pastel.</p> <p>Combina tipos de panes, rellenos y coberturas para crear el diseño de un pastel.</p> <p>Desarrolla diferentes estrategias para cortar pasteles de diferentes dimensiones y formas.</p> | Elaboración de un pastel creativo en el que se incluyan ingredientes o materiales poco comunes en la pastelería, tal como verduras, cereales, estructuras de caramelo, etc. |



PANADERÍA Y REPOSTERÍA

| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | ORIENTACIONES |
|---|---|
| <p>GAS-311, GAS-312</p> <p>Comente en plenaria, acerca de cuáles considera que fueron los aspectos principales que dieron origen a la pastelería.</p> <p>Indague en fuentes confiables, acerca del tema y corrija o complemente la información que obtuvo con sus compañeros.</p> <p>(RECUPERACIÓN - ANÁLISIS)</p> | <p>Se sugieren las siguientes páginas web:</p> <p>http://www.ceeap.es/historia-de-la-pasteler%C3%ADa/</p> <p>https://pasteleriamanacor.es/2019/06/27/la-pasteleria-y-su-evolucion-a-lo-largo-de-la-historia-2/</p> <p>https://prezi.com/dspisb0ja_0j/linea-del-tiempo/</p> <p>https://es.scribd.com/document/400204001/Linea-Del-Tiempo-panaderia</p> <p>En caso de no contar con los recursos sugeridos puede utilizar otros.</p> |
| <p>GAS-313</p> <p>Clasifique diferentes tipos de pasteles mediante las imágenes presentadas por el docente, realice descripciones de los mismos y comente en plenaria, cómo se puede decidir el tipo de pastel de acuerdo a cada ocasión. Al finalizar, redacte en su libreta una ficha de conclusión en donde explique la importancia de los pasteles en cada ocasión.</p> <p>(COMPRESIÓN)</p> | <p>Se recomiendan los siguientes vínculos:</p> <p>https://es.slideshare.net/timoftegabriela7/manual-pasteleria</p> <p>https://www.tutareaescolar.com/pasteles.html</p> |
| <p>GAS-314, GAS-315, GAS-316</p> | <p>Se sugieren las siguientes páginas web:</p> |



Enliste en la libreta los utensilios e ingredientes que recuerde que se utilizan en la preparación de un pastel.

Indague en fuentes confiables acerca de los materiales que se utilizan en pastelería.

Emplee utensilios, equipo e ingredientes básicos en la preparación de un pastel mediante la selección previa de una receta de acuerdo a su contexto.

Examine el contenido de la página web <http://reader.digitalbooks.pro/content/preview/books/28054/book/OEBPS/Text/CHI.html>, resuelva los ejercicios y la autoevaluación que se incluyen al final. **(RECUPERACIÓN - COMPRENSIÓN - ANÁLISIS)**

GAS-317, GAS-318, GAS-319

Indague en fuentes confiables acerca de los tipos de pan, rellenos y coberturas que se emplean en pastelería.

Clasifique lo indagado mediante un organizador gráfico.

Estructure un pastel en el que combine el tipo de pan, tipos de relleno y de cobertura para crear un diseño llamativo de acuerdo a una temática específica. Comparta al pleno. **(AUTORREGULACIÓN)**

GAS-320

Relate a los compañeros alguna anécdota acerca de cortar un pastel. Mencione las dificultades que considera se pueden

<https://oei.org.do/uploads/files/programs/20/projects/89/9reposteria-domestica-9.pdf>

<https://es.slideshare.net/claudioosmansotosepulveda/el-gran-libro-de-la-reposteria-everest>
Claudio Osmán Soto Sepúlveda

<https://www.vainillamolina.com/blog/142/ideas-para-presentar-tus-dulces-creaciones>

<https://www.vainillamolina.com/blog/143/con-que-reemplazar-los-utensilios-de-reposteria>

Los vínculos recomendados son los siguientes:

<https://es.slideshare.net/Maite-Luna/cuaderno-pasteles>

<https://es.slideshare.net/claudioosmansotosepulveda/pasteleria-base-osvaldo-gross>

<https://www.emaze.com/@AWTROQWO>

<https://www.cocinayvino.com/en-la-cocina/tips/cremas-y-banos-para-reposteria/>

<https://www.vainillamolina.com/blog/139/tipos-de-coberturas-para-cupcakes>

https://www.youtube.com/watch?v=QR_IsYKWcs0

Se recomiendan las siguientes páginas web:



presentar y qué aspectos se deben tomar en cuenta para que las rebanadas sean del mismo tamaño.

Indague técnicas para cortar diferentes tipos y tamaños de pastel. Registre en su libreta.

Desarrolle un cartel-instructivo que sirva como guía para cortar pasteles de diferentes dimensiones y formas.

Practique los cortes en un pastel, una hoja, plastilina o cualquier material disponible de acuerdo al contexto. **Ver anexo 3. (METACOGNICIÓN)**

<https://clubdereposteria.com/como-sacar-porciones-de-tortas-pasteles/>

<http://entremasasydemases.blogspot.com/2015/07/con-que-se-marcan-o-cortan-las.html>



| DESARROLLO DEL APRENDIZAJE "BANQUETES" | | |
|---|---|---|
| CONTENIDOS ESPECÍFICOS | APRENDIZAJES ESPERADOS | PRODUCTO SUGERIDO |
| GAS-409 Estructura básica del menú | Describa los elementos básicos que conforman un menú de acuerdo a su tipología. | Estructuración del costo de recetas estandarizadas incluidas en un menú a la carta. |
| GAS-410 Tipos de menú | Cataloga platillos y bebidas en un menú escrito de manera balanceada | |
| GAS-411 Diseño del menú | Diseña la carta de un restaurante de acuerdo al tipo de comida que ofrece. | |
| GAS-412 Balance del menú | Argumenta el costo de la porción de una receta estandarizada. | |
| GAS-413 Diseño de la carta | | |
| GAS-414 Recetas del menú | | |
| GAS-415 Porciones | | |
| GAS-416 Estandarización de recetas | | |
| GAS-417 Costeo de recetas | | |



| BANQUETES | |
|---|---|
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | ORIENTACIONES |
| <p>GAS-409 Estructura básica del menú</p> <p>Relate su experiencia al visitar un establecimiento de alimentos y bebidas (restaurante, cafetería, taquería, etc.), comente si había un menú o una carta y cómo era.</p> <p>Indague el concepto y los elementos de un menú en fuentes confiables.</p> <p>Explique al pleno utilizando material visual de apoyo.</p> <p>(RECUPERACIÓN - COMPRENSIÓN)</p> | <p>Se recomiendan las siguientes páginas web:</p> <p>https://www.gestiopolis.com/elaboracion-del-menu-en-servicios-de-alimentos-y-restaurantes/</p> <p>https://www.gestiopolis.com/elaboracion-de-menu-en-restaurantes/</p> <p>https://laroussecocina.mx/palabra/menu/</p> |
| <p>GAS-410</p> <p>Indague información de tipos de menú en fuentes confiables. Registre en el cuaderno lo más relevante.</p> <p>Ordene la información en un organizador gráfico. Considere los siguientes puntos:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Nombre del tipo de menú (cíclico, de degustación, concertado, del día, etc.)b) Característicasc) Imágenes de ejemplos <p>Comparta al pleno. (RECUPERACIÓN, ANÁLISIS)</p> | <p>Los links sugeridos son los siguientes:</p> <p>https://ingenieriademenu.com/cuantos-tipos-de-menus-hay-y-cuales-son/</p> <p>https://ingenieriademenu.com/cuantos-tipos-de-menus-hay-y-cuales-son/</p> <p>https://www.clasificacionde.org/tipos-de-menu/</p> <p>https://amantelcatering.es/un-catering-10-tipos-de-menus-y-la-carta/</p> <p>Se aconseja diseñar el instrumento de evaluación.</p> |
| <p>GAS-411, GAS-412, GAS-413</p> | <p>A continuación, se presentan los vínculos sugeridos:</p> |



Registre en la libreta una lluvia de ideas con las características que consideras debe tener la carta de un restaurante.

Recoja información en fuentes confiables acerca del diseño que debe tener un menú gastronómico, la diferencia entre menú y carta.

Diseñe el menú balanceado y la carta adecuada para su escuela, de acuerdo al contexto en el que se encuentre. Contemple lo siguiente:

- a) Tipo de menú (autolunch, quicklunch, energético, etc.)
- b) Precios del menú
- c) Secciones del menú
- d) Descripción del menú
- e) Revisión periódica del menú
- f) Tipo de carta
- g) Material de la carta

Comparta al pleno. **(RECUPERACIÓN, METACOGNICIÓN)**

<https://institutpaulbocuse.usil.edu.pe/blog/7-elementos-que-un-menu-exitoso-debe-tener>

<https://www.gestiopolis.com/elaboracion-del-menu-y-sus-caracteristicas/>

<http://www.menuspararestaurantes.com/pasos-para-disenar-el-menu/>

<https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/menu-restaurant/>

https://investigacion.upaep.mx/micrositios/assets/fundamentos-de-nutricion-para-gastronomia_final.pdf

<http://es.slideshare.net/hoteleraedith/elaboracin-de-cartas-men>

<http://es.slideshare.net/luthisha/ingenieria-del-men>

[https://www.ecured.cu/Carta_\(men%C3%BA_de_restaurante\)](https://www.ecured.cu/Carta_(men%C3%BA_de_restaurante))

GAS-414

Identifique su platillo favorito y describa al pleno cómo se prepara. Escuche la aportación de los compañeros y dialogue.

Indague información en fuentes confiables que sirva para responder las siguientes interrogantes. Desarrolle en la libreta

- a) **¿Qué es una receta de cocina?**
- b) **¿Cómo se debe leer e interpretar una receta?**
- c) **¿Para qué sirve una receta y un recetario?**
- d) **¿Cómo se debe redactar una receta de cocina?**

Se recomiendan las siguientes páginas web:

<https://kidshealth.org/es/kids/read-a-recipe-esp.html>

<https://sites.google.com/site/redacespecializada/cm-o-redactar-una-receta-de-cocina>

<https://www.publimetro.com.mx/mx/estilo-vida/2020/05/07/mira-elementos-una-receta-cocina.html>



e) ¿Qué elementos deben contener una receta?

Lea la receta de “un plato fuerte” e interprete qué ingredientes, utensilios, equipo y tiempo se necesitan para elaborar el platillo elegido.

Concluya la importancia de utilizar recetas, saber leerlas y seleccionar la más adecuada. Comparta al pleno y compare. **(RECUPERACIÓN, METACOGNICIÓN)**

GAS-415, GAS-416, GAS-417

Relate alguna anécdota en la que haya cocinado con su abuelita cuando era niño(a), o con alguna otra persona a quién haya ayudado en la preparación de la comida.

Indague información en fuentes confiables acerca de los siguientes puntos y registre en la libreta:

- a) Concepto de porción
- b) Significado y propósito de una receta estándar
- c) ¿A qué se refiere el costo de una receta?
- d) Procedimiento para calcular el costo de una receta
- e) Formato para calcular una receta estandarizada
- f) Ejemplo del costeo de una receta

Producto sugerido

Selecciona la receta del menú de un restaurant de tu comunidad, desarrolla el costeo y la estandarización de la misma con ayuda de la página web: <https://www.planillaexcel.com/planilla-de-excel-calculadora-de-costo-de-recetas>

Concluya en una ficha la importancia de controlar las porciones de los insumos en la cocina y de conocer el valor económico de la preparación de un platillo. **(RECUPERACIÓN, METACOGNICIÓN) (HSE: PERSEVERANCIA)**

Los vínculos sugeridos son los siguientes:

<http://www.imss.gob.mx/sites/all/statics/salud/guia-alimentos.pdf>

<https://www.menuspararestaurantes.com/la-importancia-de-controlar-las-porciones-que-se-sirven-en-tu-restaurant/>

<https://escuelamarketinggastronomico.net/controlar-costos-restaurant/>

<https://www.youtube.com/watch?v=r0cRToZuFM4>

<https://www.elclaustrro.edu.mx/claustromarketing/index.php/mundo-foodie/item/294-guia-rapida-para-entender-que-es-la-receta-estandar>

En caso de no contar con los recursos sugeridos, se pueden utilizar otros de acuerdo al contexto.



EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE CURRICULAR II

Panadería y Repostería

| SABER CONOCER | SABER HACER | SABER SER Y CONVIVIR |
|---|---|--|
| <p>Identifica el concepto y el origen de la pastelería.</p> <p>Reconoce los diferentes tipos de pasteles que existen, así como los tipos de rellenos, bizcochos y coberturas que se pueden utilizar en su preparación.</p> <p>Contrasta las funciones entre los utensilios y los equipos que se ocupan en la pastelería.</p> | <p>Clasifica los diferentes tipos de pasteles que existen.</p> <p>Emplea utensilios, equipo e ingredientes básicos en la preparación de un pastel.</p> <p>Combina el tipo de pan, el relleno y la cobertura para crear el diseño de un pastel.</p> <p>Experimenta el corte de un pastel de acuerdo a su forma y tamaño.</p> | <p>Valora el uso de la creatividad como elemento distintivo en la elaboración de un pastel a través de ingredientes o materiales poco comunes</p> <p>Apoya en la toma de decisiones que se toman en equipo</p> <p>Apoya de manera responsable en la realización de actividades asignadas.</p> |

Banquetes

| SABER CONOCER | SABER HACER | SABER SER Y CONVIVIR |
|---|---|---|
| <p>Describe los elementos básicos que conforman un menú de acuerdo a su tipología.</p> <p>Identifica los elementos que conforman la estructura básica del menú.</p> <p>Distingue los conceptos de porciones, receta, receta estándar, cotización, costo y menú.</p> | <p>Cataloga platillos y bebidas en un menú escrito de manera balanceada</p> <p>Diseña la carta de un restaurante de acuerdo al tipo de comida que ofrece.</p> <p>Calcula el costo de una porción en una receta estandarizada.</p> | <p>Valora el uso de herramientas tecnológicas para calcular el costo de recetas gastronómicas.</p> <p>Explica los pasos para calcular el costo de una receta.</p> |



EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENÉRICAS

| ATRIBUTO | BÁSICO | INTERMEDIO | AVANZADO |
|---|--|--|---|
| CG1-A6 Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas. | Administra deficientemente los recursos disponibles sin tomar en cuenta las restricciones para el logro de sus metas. | Administra medianamente los recursos disponibles tomando en cuenta algunas restricciones para el logro de sus metas. | Administra eficientemente los recursos disponibles teniendo en cuenta todas las restricciones para el logro de sus metas. |
| CG2-A3 Participa en prácticas relacionadas con el arte. | Participa algunas veces en prácticas relacionadas con el arte. | Participa frecuentemente en prácticas relacionadas con el arte. | Participa siempre en prácticas relacionadas con el arte. |
| CG4-A5 Maneja las tecnologías de la información y la comunicación para obtener información y expresar ideas. | Maneja esporádicamente las tecnologías de la información y la comunicación para obtener información y expresar ideas. | Maneja ocasionalmente las tecnologías de la información y la comunicación para obtener información y expresar ideas. | Maneja continuamente las tecnologías de la información y la comunicación para obtener información y expresar ideas. |
| CG5-A1 Reconoce la actividad física como un medio para su desarrollo físico, mental y social. | Reconoce ocasionalmente la actividad física como un medio para su desarrollo físico, mental y social. | Reconoce frecuentemente la actividad física como un medio para su desarrollo físico, mental y social. | Reconoce siempre la actividad física como un medio para su desarrollo físico, mental y social. |
| CG6-A1 Elige las fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad. | Elige pocas fuentes de información más relevantes para un propósito específico y sin discriminar entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad. | Elige algunas fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina parcialmente entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad. | Elige todas las fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina completamente entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad. |
| CG8-A2 Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva. | Aporta esporádicamente puntos de vista con apertura y sin considerar los de otras personas de manera reflexiva. | Aporta ocasionalmente puntos de vista con apertura y considera frecuentemente los de otras personas de manera reflexiva. | Aporta constantemente puntos de vista con apertura y considera siempre los de otras personas de manera reflexiva. |



COMPETENCIAS PROFESIONALES BÁSICAS

| COMPETENCIA | BÁSICO | INTERMEDIO | AVANZADO |
|---|---|---|---|
| CPGAS-01 Asegura las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo. | Asegura las condiciones de los alimentos empleando 1 o 2 procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo. | Asegura las condiciones de los alimentos empleando 3 o 4 procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo. | Asegura las condiciones de los alimentos empleando 5 o 6 procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo. |
| CPGAS-02 Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos, preparación y presentación de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos. | Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos. | Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos y preparación de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos. | Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos, preparación y presentación de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos. |
| CPGAS-03 Preelabora alimentos utilizando técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos. | Es capaz de preelaborar alimentos utilizando 1 a 2 técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos. | Es capaz de preelaborar alimentos utilizando de 3 a 5 técnicas culinarias de acuerdo a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos. | Es capaz de preelaborar alimentos utilizando 6 o más técnicas culinarias de acuerdo a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos. |
| CPGAS-04 Prepara equipo, utensilios y manejo de trabajo en las áreas de producción y servicio de alimentos | No prepara equipo o utensilios, ni manejo de trabajo en las áreas de producción y servicio de alimentos | Sólo prepara equipo y utensilios, pero no el manejo de trabajo en las áreas de producción y servicio de alimentos | Prepara equipo, utensilios y manejo de trabajo en las áreas de producción y servicio de alimentos |
| CPGAS-08 Integra menús formales e informales | Es capaz de integrar al menos 1 menú formal e informal | Es capaz de integra entre 2 y 3 menús formales e | Es capaz de integra 4 o más menús formales e informales |



| | | | |
|--|---|---|--|
| mediante la composición de grupos de platos y tiempos. | mediante la composición de grupos de platos y tiempos. | informales mediante la composición de grupos de platos y tiempos. | mediante la composición de grupos de platos y tiempos. |
| CPGAS-09 Elabora productos de panadería y repostería empleando técnicas de producción, decoración y normas higiénicas para su presentación | No elabora productos de panadería y repostería empleando técnicas de producción, decoración y normas higiénicas para su presentación | Elabora 1 o 2 productos de panadería y repostería empleando técnicas de producción, decoración y normas higiénicas para su presentación | Elabora más de 2 productos de panadería y repostería empleando técnicas de producción, decoración y normas higiénicas para su presentación |
| CPGAS-10 Prepara pasteles y productos de repostería. | No prepara pasteles ni productos de repostería. | Prepara pasteles, pero no productos de repostería. | Prepara pasteles y productos de repostería. |
| CPGAS-11 Sigue los métodos de procesamiento en la aplicación de las técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos. | Sigue los métodos de procesamiento en la aplicación de 1 o 2 técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos. | Sigue los métodos de procesamiento en la aplicación de 3 o 4 técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos. | Sigue los métodos de procesamiento en la aplicación de 4 o más técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos. |
| CPGAS-12 Aplica los métodos de procesamiento, de acuerdo con las técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos. | Aplica al menos 1 método de procesamiento, de acuerdo con las técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos. | Aplica entre 2 y 3 métodos de procesamiento, de acuerdo con las técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos. | Aplica 4 o más métodos de procesamiento, de acuerdo con las técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos. |
| CPGAS-13 Desarrolla documentos electrónicos, de acuerdo con los requerimientos establecidos (software). | Desarrolla de manera insuficiente un documento electrónico, de acuerdo con los requerimientos establecidos (software). | Desarrolla de manera suficiente un documento electrónico, de acuerdo con los requerimientos establecidos (software). | Desarrolla de manera sobresaliente documentos electrónicos, de acuerdo con los requerimientos establecidos (software). |
| CPGAS-14 Localiza, obtiene información y se comunica utilizando las tecnologías de la información y de comunicación (software). | Solo localiza, no obtiene información y no se comunica utilizando las tecnologías de la información y de comunicación (software). | Localiza y obtiene información, pero no se comunica utilizando las tecnologías de la información y de comunicación (software) | Localiza, obtiene información y se comunica utilizando las tecnologías de la información y de comunicación (software). |



CONTENIDOS MULTIDISCIPLINARES COMPARTIDOS (UAC II)

Campo Disciplinar

Comunicación

Contenido Específico

CO-004 Redacto con claridad y precisión

CO-005 Discrimino ideas

CO-008 Presento información

CO-207 Organizadores y editores gráficos

Campo Disciplinar

Ciencias Experimentales

Contenido Específico

CE-031 Balance entre dieta y actividad física



UNIDAD DE APRENDIZAJE CURRICULAR III (UAC III)

Ámbitos

Lenguaje y comunicación: Se expresa con claridad de forma oral y escrita tanto en español como en lengua indígena en caso de hablarla. Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas. Se comunica en inglés con fluidez y naturalidad.

Habilidades digitales: Utiliza las Tecnologías de la Información y la Comunicación de forma ética y responsable para investigar, resolver problemas, producir materiales y expresar ideas. Aprovecha estas tecnologías para desarrollar ideas e innovaciones.

Atención al cuerpo y la salud: Asume el compromiso de mantener su cuerpo sano, tanto en lo que toca a su salud física como mental. Evita conductas y prácticas de riesgo para favorecer un estilo de vida activo y saludable.

Colaboración y Trabajo en equipo: Trabaja en equipo de manera constructiva y ejerce un liderazgo participativo y responsable, propone alternativas para actuar y solucionar problemas. Asume una actitud constructiva.

Propósitos de la UAC III

Al finalizar la UAC III el alumnado elaborará recetas de repostería y confitería mediante el uso adecuado de utensilios, ingredientes y normas de higiene para obtener productos de calidad que se puedan exhibir al público.

Producto sugerido

Exhibición de un stand de productos de repostería y confitería
Diseño y organización de un banquete escolar de acuerdo al contexto.

Competencias Genéricas:

CG1. A6
CG2. A3
CG4. A5
CG5. A1
CG6. A1
CG8. A2

Competencias Profesionales Básicas:

CPGAS-01
CPGAS-02
CPGAS-04
CPGAS-09
CPGAS-10
CPGAS-11
CPGAS-12

Habilidades Socioemocionales:

Perseverancia

Dimensiones de Proyecto de Vida:

Responsabilidad social



| DESARROLLO DEL APRENDIZAJE "PANADERÍA Y REPOSTERÍA" | | |
|--|--|---|
| CONTENIDOS ESPECÍFICOS | APRENDIZAJES ESPERADOS | PRODUCTO SUGERIDO |
| <p>GAS-321 Historia de la repostería</p> <p>GAS-322 Concepto de repostería</p> <p>GAS-323 Equipo para repostería</p> <p>GAS-324 Utensilios para repostería</p> <p>GAS-325 Ingredientes para repostería</p> <p>GAS-326 Decoración de repostería</p> <p>GAS-327 Concepto de confitería</p> <p>GAS-328 Ingredientes de confitería</p> <p>GAS-329 Confitería básica</p> | <p>Identifica los aspectos más relevantes acerca de la historia de la repostería para poder conceptualizar el término.</p> <p>Selecciona los utensilios y equipo adecuados para elaborar recetas de repostería.</p> <p>Emplea ingredientes y técnicas de preparación de acuerdo al tipo de receta de acuerdo al contexto.</p> <p>Practica procedimientos básicos de decoración de repostería para continuar mejorando con el paso del tiempo.</p> <p>Desarrolla el concepto de confitería mediante el uso adecuado de ingredientes y utensilios en la elaboración de recetas.</p> | <p>Exhibición de un stand de productos de repostería y confitería.</p>  <p>https://2.bp.blogspot.com/-W0-EG7rhUrk/UZE7He5dR4I/AAAAAAABcW/pkAIlOZAsMU/s1600/IMG%20Suave%20como%20bizcocho%20red..jpg</p> |



PANADERÍA Y REPOSTERÍA

| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | ORIENTACIONES |
|--|---|
| <p>GAS-321</p> <p>Comente en plenaria, acerca de cómo considera que surgió la repostería en el mundo, anote la información que le parezca relevante en su libreta en su libreta, posteriormente, atienda a la exposición del docente acerca de la historia de la repostería y complemente o corrija la información que obtuvo de sus compañeros. (RECUPERACIÓN – ANÁLISIS)</p> | <p>Se recomiendan las siguientes páginas web:</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=cjLJKqLa14I 10 oct. 2019 canal Puebla, www.canalpuebla.com</p> <p>https://www.vainillamolina.com/blog/141/como-la-reposteria-puede-mejorar-tu-estado-de-animo 10 de junio del 2019 fecha de consulta 5 de nov 2020</p> |
| <p>GAS-322</p> <p>Enliste en la libreta las características de la repostería mediante una lluvia de ideas, contraste con sus compañeros y complemente información.</p> <p>Con base en lo obtenido redacte un concepto de repostería. Compare la información con alguna otra que se encuentre en internet o en algún libro y complemente. Comparta al pleno sus observaciones. (COMPRENSIÓN Y ANÁLISIS)</p> | <p>Las páginas web que se sugieren son las siguientes:</p> <p>http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Preparacion_de_alimentos_y_bebidas_IV/Preparacion_de_alimentos%20y_bebidas_IV_Parte_2.pdf Fecha de consulta: 13 de noviembre del 2020</p> <p>https://investigacion.upaep.mx/micrositios/assets/reposteria-ii--final.pdf Primavera 2014 PRIMERA EDICIÓN Elaboró: MOS/ADV/20.01.14</p> |
| <p>GAS-323, GAS-324, GAS-325</p> <p>Identifique los utensilios que existen en su casa. Distinga aquellos que se utilizan en la repostería. Compare con los compañeros.</p> | <p>Se sugieren los siguientes vínculos:</p> <p>https://www.dulcinenca.com/rellenos-coberturas/ Fecha de consulta: 13 de noviembre del 2020</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=gLNFGje8-6U 17 ago. 2020 PAN SIN HARINA PAN DE QUINOA SIN GLUTEN SIN HUEVO RECETA FÁCIL</p> |



Identifique el equipo de cocina que existen en su casa. Diferencie aquél que se utiliza en la elaboración de repostería. Compare con los compañeros.

Distinga entre los alimentos perecederos, semi perecederos y no perecederos que tenga en su casa, aquellos que se puedan utilizar en la repostería. Compare con los compañeros.

Indague recetas de pan y seleccione aquella que pueda preparar de acuerdo a sus habilidades, sus recursos y el contexto.

Prepare un postre en el que se utilicen ingredientes poco comunes con el objetivo de obtener un producto saludable, novedoso y factible para emprender un negocio en casa. **(ANÁLISIS)**

Emplee técnicas de preparación de acuerdo al tipo de receta de acuerdo al contexto.

GAS-326

Elabore en equipo, un postre en el que aplique técnicas de decoración investigadas previamente y calcule el costo por pieza para evaluar la factibilidad de considerar el producto en un negocio casero. **(APLICACIÓN)**

Fecha de consulta: 13 de noviembre del 2020

https://www.academia.edu/30880121/MANUAL_DE_REPOSTERIA_PASTELERIA_PANADERIA_Y_BOLLERIA

Manual de panadería y repostería. FE Y ALEGRÍA 57- CEFOP LA LIBERTAD

Fecha de consulta: 13 de noviembre del 2020

Se recomiendan los siguientes links:

<https://www.vainillamolina.com/blog/142/ideas-para-presentar-tus-dulces-creaciones>

18 de junio del 2019

fecha consulta 5 nov 2020

<https://www.youtube.com/watch?v=rvd4y9-msAU>

7 jun. 2019

Juliana fecha de consulta 5 de nov 2020

<https://www.lectio.es/tasts/BASICOS.DE.LA.REPOSTERIA.tast.pdf>

Elisa Calcagno BÁSICOS de la REPOSTERÍA
Editorial Lectio



| | |
|--|--|
| <p>GAS-327, GAS-328</p> <p>Indague en fuentes confiables acerca de la confitería como: el concepto, ejemplos, técnicas, ingredientes y utensilios. Comente experiencias y preferencias hacia las confituras.</p> <p>Desarrolle un organizador gráfico acerca de la confitería de acuerdo al siguiente vínculo. https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/reposteria/tipos-de-reposteria/</p> <p>Ilustre al menos 1 ejemplo de cada tipo de confitura (chocolate, gomita, mazapán, dulce típico mexicano, etc.)</p> <p>Exponga al pleno. (ANÁLISIS)</p> | <p>Fecha de consulta: 13 de noviembre del 2020</p> <p>En caso de no contar con el recurso propuesto, puede buscar material que se relacione con los temas. Se sugieren las siguientes páginas web:</p> <p>https://laroussecocina.mx/palabra/confiteria/ Fecha consulta 13 de diciembre del 2020</p> <p>https://www.elclastro.edu.mx/clastronomia/index.php/inv_estigacion/item/107-confiteria-mexicana-dulce-tentacion Fecha consulta 13 de diciembre del 2020</p> <p>https://www.cosmos.com.mx/wiki/dulces-y-confiteria-4cqh.html Fecha consulta 13 de diciembre del 2020</p> <p>https://es.slideshare.net/jugomez6/tecnologia-confiteria Autor: Mejorado Norma. Marzo/abril 2006. Alfa editores técnicos. Fecha consulta 13 de diciembre del 2020</p> <p>https://www.callebaut.com/es-LATAM/chocolate-receta Fecha consulta 13 de diciembre del 2020</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=xdwcrAeJts4 19 abr. 2017 Fecha consulta 13 de diciembre del 2020</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=YIReJ5MQ4DA Norma Rangel. Fecha consulta 13 de diciembre del 2020</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=zZNOQ_Cq9gA Natalia Salazar. Fecha consulta 13 de diciembre del 2020</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=NINNdtsd2ys</p> |
|--|--|



| | |
|--|--|
| | <p>18 feb. 2017</p> <p>Se sugiere elaborar el instrumento de evaluación correspondiente.</p> |
| <p>GAS-329</p> <p>Aplique los conocimientos adquiridos durante la unidad de aprendizaje y prepare confitería básica de acuerdo a un presupuesto establecido, de acuerdo al contexto, para generar ingresos.</p> <p>PRODUCTO INTEGRADOR</p> <p>Estructure en equipo un stand de venta de productos de repostería y confitería en el que se contemple lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Plan de trabajob) Puesto y funciones para cada integrante del equipoc) Marca de los productosd) Etiqueta con información nutrimental y de contenidoe) Preciof) Costo de cada productog) Diseño del stand (organización de los productos, decoración, atención al cliente)h) Análisis financiero (utilidad o pérdida)i) Redacte una ficha de conclusión, en donde explique por qué es necesario tener precaución con los ingredientes azucarados. <p>(APLICACIÓN – METACOGNICIÓN) (DPV: RESPONSABILIDAD SOCIAL)</p> | <p>Se recomiendan las siguientes páginas web:</p> <p>https://es.slideshare.net/jugomez6/tecnologia-confiteria Autor: Mejorado Norma. Marzo/abril 2006. Alfa editores técnicos. Fecha consulta 13 de diciembre del 2020</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=iQE7n_Bbde0 30 oct. 2018 . Fecha consulta 13 de diciembre del 2020</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=UxC1McHpcZU 5 nov. 2020. El rincón de Belén. Fecha consulta 13 de diciembre del 2020</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=zqcGfXJ6mJY 5 de nov 2020. Fecha consulta 13 de diciembre del 2020</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=qSPt0ab2dHg 14 oct. 2020 Fecha consulta 13 de diciembre del 2020</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=ErbTL4X5OF4 Vanessa. 7 nov. 2020 Fecha consulta 13 de diciembre del 2020</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=j1ucMkENaaU 22 sep. 2020 Fecha consulta 13 de diciembre del 2020</p> <p>https://www.cocinadelirante.com/postre/dulces-mexicanos-deliciosas-recetas-caseras 10 dulces tradicionales que puedes hacer en casa.</p> |



<https://i.pinimg.com/originals/a9/28/45/a928450dfdd762dba821707093039f14.jpg>

Se recomienda elaborar el instrumento de evaluación correspondiente.



| DESARROLLO DEL APRENDIZAJE "BANQUETES" | | |
|--|---|--|
| CONTENIDOS ESPECÍFICOS | APRENDIZAJES ESPERADOS | PRODUCTO SUGERIDO |
| GAS-418 Conceptos básicos sobre banquetes | Describe el concepto de banquetes y las características que lo distinguen. | Diseño y organización de un banquete escolar de acuerdo al contexto. |
| GAS-419 Tipos de servicios: Conferencias, foros, eventos sociales. | Identifica los diferentes banquetes que se pueden ofrecer en el servicio de alimentos y bebidas. | |
| GAS-420 Personal de servicio | Examina las diferentes funciones que se realizan en los diferentes puestos del personal de servicio, en un banquete. | |
| GAS-421 Pasos para organizar un banquete | Experimenta el proceso de organización de un banquete desde la cotización y la reservación del mismo. | |
| GAS-422 Cotización | Diseña la planeación de un evento. | |
| GAS-423 Reservación | Dirige alguna de las áreas del banquete que diseñó. | |
| GAS-424 Planeación de un evento | | |
| GAS-425 Desarrollo del banquete | | |



BANQUETES

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

GAS-418

Comente en plenaria qué tipo de eventos sociales conoce y que actividades se llevan a cabo durante la realización de los mismos (por ejemplo: vals, misa, partida de pastel, video, etc.)

Lea e identifique en la página https://www.meetingsmexico.com/WEB/files/GLOSARIO_DEL_TURISMO_DE_REUNIONES.pdf las palabras que considere conceptos básicos para dar un servicio de banquetes para un evento en su comunidad.

Clasifique en equipo mediante un organizador gráfico, los términos que seleccionó en la actividad anterior. Considere las siguientes categorías:

- a) Tipo evento
- b) Cotización
- c) Reservación y contratación (formatos, acuerdos, fechas, etc.)
- d) Servicio (alimentos, bebidas, mobiliario, accesorios, etc.)
- e) Ubicación (hacienda, salón, jardín,
- f) Personal (meseros, gerente, hostess, etc.)

Comparta al grupo. **(RECUPERACIÓN - ANÁLISIS)**

ORIENTACIONES

Se recomiendan las siguientes páginas de internet:

<https://cedocvirtual.sectur.gob.mx/janium/Documentos/002082Pri0000.pdf>

Glosario de turismo de negocios: Terminología, medidas y capacidades. Centro de Documentación Turística (CEDOC). 20 de marzo del 2003

http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/cond_e_m_a/capitulo2.pdf

Fecha consulta 13 de diciembre del 2020

<http://ri.utn.edu.mx/bitstream/handle/123456789/304/Guia%20de%20banquetes%20TESCHI.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

COMPENDIO DE BANQUETES

Desarrollo temático de la asignatura, apoyo para el profesor para el

periodo escolar 2019

SEPTIEMBRE DE 2019

ELABORÓ: L.T. JONATHAN GONZÁLEZ GARCÍA

División de Gastronomía

Fecha consulta 13 de diciembre del 2020

<https://www.eventplannerspain.com/glosario>

Fecha consulta 13 de diciembre del 2020

<https://www.eventbrite.com.ar/blog/las-palabras-mas-utilizadas-por-organizadores-de-eventos/>

eventbrite blog AGO 02, 2013

Fecha consulta 13 de diciembre del 2020



| | |
|---|---|
| | <p>https://www.meetingsmexico.com/WEB/files/GLOSARIO_DEL_TURISMO_DE_REUNIONES.pdf Fecha consulta 13 de diciembre del 2020</p> |
| <p>GAS-419</p> <p>Indague en fuentes confiables, el concepto y las funciones principales del “Catering” (tipo buffet, tipo cocktail, tipo brunch, etc.)</p> <p>En equipo y con la información analizada, describa cómo podría ofrecer un servicio tipo “Catering” en su localidad y planee un evento de este tipo. Para ejemplificar, elija entre alguno de los siguientes eventos:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Un congresob) un seminarioc) una comidad) una cena empresarial. <p>Argumente en su cuaderno la decisión tomada y comparta al grupo.</p> <p>Describa su ejemplo a través de un modelo a escala, los diferentes montajes que se pueden realizar en un evento de banquetes (banquete, en “U”, tipo auditorio, imperial, etc.) Explique al pleno la importancia de elegir cada uno de los diseños expuestos. (APLICACIÓN - METACOGNICIÓN)</p> | <p>Se sugieren los siguientes vínculos de internet:</p> <p>http://reader.digitalbooks.pro/book/preview/18766/parte_1.html APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING. HOTR0308 · BLOQUE 1 ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE MONTAJE EN INSTALACIONES DE CATERING Fecha consulta 13 de diciembre del 2020</p> <p>https://www.banquetes.mx/articulos/el-menu-idoneo-para-cada-uno-de-los-eventos-empresariales El menú idóneo para cada uno de los eventos empresariales</p> <p>https://www.yaydoo.com/es/tipos-de-catering-para-los-eventos-de-tu-empresa/ Tipos de Catering para los eventos de tu empresa 30 de mayo del 2019</p> |
| <p>GAS-420</p> | |



En equipo, lean el siguiente documento:

<https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/04/139-serviciogastronomia.pdf>

A través de mímica, ejemplifique algunos de los puestos del personal que se muestran en el texto previamente analizado.

Elabore un cuadro de doble entrada con la información de la página web antes mencionada. **(ANÁLISIS)**

<https://www.ecured.cu/Banquete>

Fecha consulta 13 de diciembre del 2020

<https://www.entrepreneur.com/article/262822>

Octubre 8, 2009 Fecha consulta 13 de diciembre del 2020

<https://www.utntyh.com/unidad-iii-recursos-humanos-servicio-alimentos-bebidas/>

Abr 10, 2019. Inaki Brunet

BRIGADA DE SERVICIO. PLANIFICACIÓN. ORGANIGRAMA. CATEGORÍAS PROFESIONALES. FUNCIONES Y TAREAS. Universidad Tecnológica Nacional. Fecha consulta 13 de diciembre del 2020

<https://www.utntyh.com/el-rol-del-area-de-banquetes/>

Ago 09, 2009 por Amaliaressia

Organización de eventos. Universidad Tecnológica Nacional. Fecha consulta 13 de diciembre del 2020

GAS-421, GAS-422, GAS-423

Observe el video acerca de "Habilidades del organizador de eventos" a cargo de Celia Domínguez en el link: <https://www.youtube.com/watch?v=hEJQ1HL-Co4>

Analice el tipo de organizador que podría ser, de acuerdo al test ubicado en la página web <https://www.nh-hoteles.es/meetings/blog/articulos/que-tipo-de-organizador->

Los links que se recomiendan son los siguientes:

<https://issuu.com/ideaspropiaseditorial/docs/978-84-9839-518-1>

Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering (Organización, almacenamiento y disposición de materiales y géneros) (1974). Andreu Gardón Violeta. Editorial Ideas propias. Barcelona Fecha consulta 13 de diciembre del 2020

<https://www.zankyous.es/p/aprende-a-organizar-el-banquete-de-boda-paso-por-paso>



[eres](https://habilidadesocial.com/test-de-habilidades-sociales/) y el tipo de habilidades sociales que posee, al contestar el test de habilidades sociales en: <https://habilidadesocial.com/test-de-habilidades-sociales/>

Elabore un organizador gráfico con los pasos básicos necesarios para llevar a cabo un evento de banquetes.

En equipo, muestre el proceso de cotización y reservación a través de un sociodrama. Concluya en la libreta la importancia de realizar estos pasos en la organización de un banquete. Comparta al pleno.

(COMPRESIÓN - METACOGNICIÓN)

GAS-424 Planeación de un evento

GAS-425 Desarrollo del banquete

Examine los contenidos vistos en la unidad de aprendizaje y desarrolle en equipo la idea de un evento en su institución.

PRODUCTO SUGERIDO

Diseñe y organice un banquete escolar de acuerdo a su contexto, en el que considere lo siguiente:

- a) Lugar
- b) Fecha
- c) Hora
- d) Presupuesto
- e) Tipo de evento (tardeada, kermesse, disco, cine, exposición artística, desayuno, comida, etc.)
- f) Motivo del evento (día de la independencia, día del amor y la amistad, etc.)
- g) Tipo de montaje (banquete, "U", auditorio, etc.)
- h) Tipo y diseño de menú
- i) Personal necesario con la descripción del puesto

POR EVA ALMARCHA

12/6/2019

Fecha consulta 13 de diciembre del 2020

Se sugieren los siguientes vínculos:

<https://www.aeprotocolo.org/protocolo-y-organizacion-de-celebraciones-y-banquetes-parte-iii/>

Protocolo y Organización de Celebraciones y Banquetes. Parte III. AEP. Aguado, Javier. 19/03/2018
Fecha consulta 13 de diciembre del 2020

<https://omarjhoyer.wordpress.com/2012/04/21/el-proceso-de-produccion-y-servicio-de-banquetes-y-eventos-especiales-de-catering/>

"EL PROCESO DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE BANQUETES Y EVENTOS ESPECIALES DE CATERING". "Revista A&B" Omar J. Hoyer. 21 de abril del 2012.

Fecha consulta 13 de diciembre del 2020



- j) Proveedores y cotizaciones de suministros (mobiliario, utensilios, materia prima, decoración, etc.)
- k) Formatos

Comparta al pleno la planeación de la organización del evento.

(HSE: PERSEVERANCIA) (APLICACIÓN - METACOGNICIÓN)



EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE CURRICULAR III

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

| SABER CONOCER | SABER HACER | SABER SER Y CONVIVIR |
|---|---|---|
| <p>Identifica la evolución de los ingredientes, utensilios y recetas de repostería en el tiempo.</p> <p>Distingue la función de los utensilios y el equipo básico necesario para la elaboración de recetas de repostería.</p> <p>Diferencia los utensilios y el equipo básico necesario para la elaboración de recetas de repostería.</p> <p>Describe las características principales de la repostería y la confitería.</p> | <p>Contrasta los cambios que ha tenido la repostería a través del tiempo.</p> <p>Emplea diferentes utensilios y equipos para elaborar recetas de repostería y confitería.</p> <p>Transforma materias primas comestibles mediante técnicas de repostería básicas para crear recetas establecidas.</p> <p>Practica la decoración en recetas de repostería y confitería.</p> | <p>Juzga la elección de materiales en la preparación y decoración de recetas de repostería y confitería.</p> <p>Valora la comunicación y la participación activa en un equipo de trabajo.</p> |

BANQUETES

| SABER CONOCER | SABER HACER | SABER SER Y CONVIVIR |
|--|---|---|
| <p>Describe el concepto de banquetes y las características que lo distinguen.</p> <p>Identifica los diferentes banquetes que se pueden ofrecer en el servicio de alimentos y bebidas.</p> <p>Registra los pasos básicos para llevar a cabo un servicio de banquete.</p> | <p>Ejemplifica las diferentes funciones que se realizan en los diferentes puestos del personal de servicio, en un banquete.</p> <p>Experimenta el proceso de organización de un banquete desde la cotización y la reservación del mismo.</p> <p>Diseña la planeación de un evento.</p> | <p>Valora la participación en equipo para tomar decisiones y realizar las actividades pertinentes para organizar un banquete.</p> <p>Argumenta la toma de decisiones y estrategias para lograr un bien común.</p> |



EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENÉRICAS

| ATRIBUTO | BÁSICO | INTERMEDIO | AVANZADO |
|---|--|--|---|
| CG1-A6 Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas. | Administra deficientemente los recursos disponibles sin tomar en cuenta las restricciones para el logro de sus metas. | Administra medianamente los recursos disponibles tomando en cuenta algunas restricciones para el logro de sus metas. | Administra eficientemente los recursos disponibles teniendo en cuenta todas las restricciones para el logro de sus metas. |
| CG2-A3 Participa en prácticas relacionadas con el arte. | Participa algunas veces en prácticas relacionadas con el arte. | Participa frecuentemente en prácticas relacionadas con el arte. | Participa siempre en prácticas relacionadas con el arte. |
| CG4-A5 Maneja las tecnologías de la información y la comunicación para obtener información y expresar ideas. | Maneja esporádicamente las tecnologías de la información y la comunicación para obtener información y expresar ideas. | Maneja ocasionalmente las tecnologías de la información y la comunicación para obtener información y expresar ideas. | Maneja continuamente las tecnologías de la información y la comunicación para obtener información y expresar ideas. |
| CG5-A1 Reconoce la actividad física como un medio para su desarrollo físico, mental y social. | Reconoce ocasionalmente la actividad física como un medio para su desarrollo físico, mental y social. | Reconoce frecuentemente la actividad física como un medio para su desarrollo físico, mental y social. | Reconoce siempre la actividad física como un medio para su desarrollo físico, mental y social. |
| CG6-A1 Elige las fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad. | Elige pocas fuentes de información más relevantes para un propósito específico y sin discriminar entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad. | Elige algunas fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina parcialmente entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad. | Elige todas las fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina completamente entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad. |
| CG8-A2 Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva. | Aporta esporádicamente puntos de vista con apertura y sin considerar los de otras personas de manera reflexiva. | Aporta ocasionalmente puntos de vista con apertura y considera frecuentemente los de otras personas de manera reflexiva. | Aporta constantemente puntos de vista con apertura y considera siempre los de otras personas de manera reflexiva. |



COMPETENCIAS PROFESIONALES BÁSICAS

| COMPETENCIA | BÁSICO | INTERMEDIO | AVANZADO |
|---|---|---|---|
| CPGAS-01 Asegura las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo. | Asegura las condiciones de los alimentos empleando 1 o 2 procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo. | Asegura las condiciones de los alimentos empleando 3 o 4 procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo. | Asegura las condiciones de los alimentos empleando 5 o 6 procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo. |
| CPGAS-02 Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos, preparación y presentación de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos. | Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos. | Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos y preparación de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos. | Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos, preparación y presentación de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos. |
| CPGAS-03 Preelabora alimentos utilizando técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos. | Es capaz de preelaborar alimentos utilizando 1 a 2 técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos. | Es capaz de preelaborar alimentos utilizando de 3 a 5 técnicas culinarias de acuerdo a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos. | Es capaz de preelaborar alimentos utilizando 6 o más técnicas culinarias de acuerdo a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos. |
| CPGAS-04 Prepara equipo, utensilios y manejo de trabajo en las áreas de producción y servicio de alimentos | No prepara equipo o utensilios, ni manejo de trabajo en las áreas de producción y servicio de alimentos | Sólo prepara equipo y utensilios, pero no el manejo de trabajo en las áreas de producción y servicio de alimentos | Prepara equipo, utensilios y manejo de trabajo en las áreas de producción y servicio de alimentos |
| CPGAS-08 Integra menús formales e informales | Es capaz de integrar al menos 1 menú formal e informal | Es capaz de integrar entre 2 y 3 menús formales e | Es capaz de integrar 4 o más menús formales e informales |



| | | | |
|--|---|---|--|
| mediante la composición de grupos de platos y tiempos. | mediante la composición de grupos de platos y tiempos. | informales mediante la composición de grupos de platos y tiempos. | mediante la composición de grupos de platos y tiempos. |
| CPGAS-09 Elabora productos de panadería y repostería empleando técnicas de producción, decoración y normas higiénicas para su presentación | No elabora productos de panadería y repostería empleando técnicas de producción, decoración y normas higiénicas para su presentación | Elabora 1 o 2 productos de panadería y repostería empleando técnicas de producción, decoración y normas higiénicas para su presentación | Elabora más de 2 productos de panadería y repostería empleando técnicas de producción, decoración y normas higiénicas para su presentación |
| CPGAS-10 Prepara pasteles y productos de repostería. | No prepara pasteles ni productos de repostería. | Prepara pasteles, pero no productos de repostería. | Prepara pasteles y productos de repostería. |
| CPGAS-11 Sigue los métodos de procesamiento en la aplicación de las técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos. | Sigue los métodos de procesamiento en la aplicación de 1 o 2 técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos. | Sigue los métodos de procesamiento en la aplicación de 3 o 4 técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos. | Sigue los métodos de procesamiento en la aplicación de 4 o más técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos. |
| CPGAS-12 Aplica los métodos de procesamiento, de acuerdo con las técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos. | Aplica al menos 1 método de procesamiento, de acuerdo con las técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos. | Aplica entre 2 y 3 métodos de procesamiento, de acuerdo con las técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos. | Aplica 4 o más métodos de procesamiento, de acuerdo con las técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos. |
| CPGAS-13 Desarrolla documentos electrónicos, de acuerdo con los requerimientos establecidos (software). | Desarrolla de manera insuficiente un documento electrónico, de acuerdo con los requerimientos establecidos (software). | Desarrolla de manera suficiente un documento electrónico, de acuerdo con los requerimientos establecidos (software). | Desarrolla de manera sobresaliente documentos electrónicos, de acuerdo con los requerimientos establecidos (software). |
| CPGAS-14 Localiza, obtiene información y se comunica utilizando las tecnologías de la información y de comunicación (software). | Solo localiza, no obtiene información y no se comunica utilizando las tecnologías de la información y de comunicación (software). | Localiza y obtiene información, pero no se comunica utilizando las tecnologías de la información y de comunicación (software) | Localiza, obtiene información y se comunica utilizando las tecnologías de la información y de comunicación (software). |

CONTENIDOS MULTIDISCIPLINARES COMPARTIDOS (UAC III)

Campo Disciplinar

Comunicación

Contenido Específico

CO-004 Redacto con claridad y precisión

CO-005 Discrimino ideas

CO-008 Presento información

CO-207 Organizadores y editores gráficos

Campo Disciplinar

Ciencias Experimentales

Contenido Específico

CE-031 Balance entre dieta y actividad física

REFERENCIAS

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Barrett, K. et al., (2010). Ganong fisiología médica. México D.F: Mc Graw Hill.
- Fernández, J. et al., (2010). Fisiología humana. México: Mc Graw Hill education.
- Gilroy, A. MacPherson, B. y Ross, L. (2008). PROMETHEUS Atlas de Anatomía. Buenos Aires: Panamericana.
- Ira, Stuart. (2011). Fisiología Humana. México: Mc Graw Hill.
- Jarmey, C. (2008) Rizzo, D. (2011). Fundamentos de anatomía y fisiología. México: Cengage Learning Editores, S.A. de C.V.
- <https://i.pinimg.com/originals/b5/3a/1a/b53a1a013e817392cf487c3ad6d54904.jpg>

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Rodríguez, M. (1971). Anatomía Fisiología e Higiene. México, D.F.: Progreso, S.A. DE C.V.
- Atlas conciso de los músculos. España: Editorial Paidotribo.
- Rouvière, H. Delmas, A. (2005). Anatomía Humana Descriptiva, topográfica y funcional. Tomo 2. Tronco 11.ª ed. Barcelona; España: ELSEVIER.
- Saladin, K. (2013). Anatomía y Fisiología la unidad entre forma y función. México: Mc Graw Hill Education

PÁGINAS WEB

<https://www.youtube.com/watch?v=GkaI6MIKVGE>

<https://www.elclaustrro.edu.mx/claustromia/index.php/investigacion/item/120-tendencias-de-panaderia-en-mexico-y-el-mundo>

<http://www.ceopan.es/index.php?type=public&zone=smartportalcategorias&action=view&categoryID=295&codeID=295>

https://www.estudioshistoricos.inah.gob.mx/revistaHistorias/wp-content/uploads/historias_19_75-82.pdf

<https://es.slideshare.net/maryuliet2011/equipos-usados-en-panificacin-y-su-funcionalidad> fecha de consulta: 27 de octubre del 2020

Publicado el 1 de mar. de 2014



<http://files.edu-piedra1.webnode.es/200000056-f2ecc00bf8/Gu%C3%ADa%20del%20estudiante%20panader%C3%ADa.pdf>

Autor: Aída Ludeña Sánchez Lima, Perú. Abril 2011 Centro de Servicios para la Capacitación Laboral y el Desarrollo – CAPLAB
fecha de consulta: 27 de octubre del 2020

<https://www.lebonmenu.com/utensilios-basicos-para-iniciarte-en-el-arte-de-la-panaderia/> Por Ricardo Gutiérrez Strubinger -1
septiembre, 2015

fecha de consulta: 27 de octubre del 2020

<https://www.sintesis.com/data/indices/9788490772768.pdf> Elaboraciones de panadería y bollería Enrique Medina Mata

EDITORIAL SÍNTESIS, S. A. Vallehermoso, 34. 28015 Madrid

Fecha de consulta: 27 de octubre del 2020

<https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/19043/8/3.CAPITULOS%201-2-3-4%20Y%20CONCLUSIONES.pdf> fecha

de consulta: 27 de octubre del 2020

http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/aponte_a_b/capitulo2.pdf

El pan en la mesa ¿casero o comercial?

Verónica Trespacios Torres y Berenize Aponte Ayala

2006, Puebla, México fecha de consulta: 27 de octubre del 2020

<http://www.munsa.com.mx/blog/la-dulce-historia-del-pan-mexicano>

fecha de consulta: 27 de octubre del 2020

<https://www.vice.com/es/article/aeayv4/la-guia-ilustrada-del-pan-dulce-mexicano>

fecha de consulta: 27 de octubre del 2020

<https://www.youtube.com/watch?v=srQwP8II-CA>

fecha de consulta: 27 de octubre del 2020

<https://www.youtube.com/watch?v=E8tAn9kW-xA>

fecha de consulta: 27 de octubre del 2020

<https://www.youtube.com/watch?v=a4Ri8RjITc>

fecha de consulta: 27 de octubre del 2020



<https://www.rustikcoffee.com/blog/tipos-de-cafe-y-caracteristicas/>

GUÍA DEFINITIVA DE TIPOS DE CAFÉ Y SUS CARACTERÍSTICAS por Rodrigo Info CafeAbril 29, 2019

Fecha de consulta: 11 de diciembre del 2020

<https://concafe.es/tipos-de-cafe-en-grano-cafe-arabica-y-cafe-robusta/>

Tipos de café en grano: Café Arábica y Café Robusta

enero 31, 2019. Fecha de consulta: 11 de diciembre del 2020

https://www.bedri.es/Comer_y_beber/Cafe/Utensilios_para_el_cafe.htm

Fecha de consulta: 11 de diciembre del 2020

https://www.bedri.es/Comer_y_beber/Cafe/Procesado_del_cafe.htm Fecha de consulta: 11 de diciembre del 2020

<https://www.hosteleriasalamanca.es/reportajes/tematicos/te-tisana-infusion-diferencias.php#:~:text=Seg%C3%BAAn%20el%20DRAE%2C%20una%20tisana,en%20sus%20m%C3%A9todos%20de%20preparaci%C3%B3n.>

Té, tisana o infusión ¿qué estoy tomando?

Martes, 12 de Enero de 2016

Hosteleriasalamanca.es / Por Elena Borrego. Fecha de consulta: 11 de diciembre del 2020

<https://gourmetdemexico.com.mx/bebidas/instrumentos-para-beber-te/>

Utensilios para beber té. Gourmet de México 11 de Marzo del 2019. Fecha de consulta: 11 de diciembre del 2020

https://www.bedri.es/Comer_y_beber/Cocteles_y_bebidas_combinadas/Elaboracion/Bebidas.htm

Fecha de consulta: 11 de diciembre del 2020

https://members.wto.org/cnattachments/2012/sps/COL/12_3411_00_s.pdf

Reglamento Técnico - Proceso de Producción Bebidas Alcohólicas. Colombia. 9 de agosto del 2012. Fecha de consulta: 11 de diciembre del 2020

<https://multimediaeducativoequipo3.wordpress.com/6-conoce-la-clasificacion-de-las-bebidas/#:~:text=Las%20bebidas%20alcoh%C3%B3licas%20se%20dividen%20en%20simples%20y%20compuestas.&text=Las%20bebidas%20compuestas%20son%20las,%2C%20endulzantes%20y%20colorantes.>



Fecha de consulta: 11 de diciembre del 2020

http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1135-57272014000400002

Fecha de consulta: 11 de diciembre del 2020

https://www.chefuri.net/usuarios/download/tendencias_molecular/TENDENCIA_MOLECULAR_x_Ango.pdf

Fecha de consulta: 11 de diciembre del 2020

<https://www.excelenciasgourmet.com/es/noticia/las-familias-de-los-cocteles>

Fecha de consulta: 11 de diciembre del 2020

<https://www.excelenciasgourmet.com/es/noticia/las-familias-de-los-cocteles>

Fecha de consulta: 11 de diciembre del 2020

https://www.academia.edu/36591445/LA_MIXOLOGIA_Y_GASTRONOMIA_EN_TENDENCIA_MOLECULAR Fecha de consulta: 11 de diciembre del 2020

<https://www.losutensiliosdelchef.com/3580-kit-mixologia-molecular.html>

Fecha de consulta: 11 de diciembre del 2020

<https://www.drymartiniorg.com/glosario-de-cocteleria-javier-de-las-muelas/>

Glosario de un buen Barman

<https://www.ecured.cu/Bar>

Fecha de consulta: 11 de diciembre del 2020

<http://gastronomicaperdia.blogspot.com/2015/02/el-bar-como-establecimiento-o-como.html>

Fecha de consulta: 11 de diciembre del 2020

<https://multimediaeducativoequipo3.wordpress.com/2-conoce-la-organizacion-del-departamento-de-bares/>

Fecha de consulta: 11 de diciembre del 2020

<https://www.infobae.com/espacio-no-editorial/2018/09/26/la-tendencia-de-los-bares-de-hotel-detalles-de-un-after-5-estrellas-con-las-mejores-etiquetas-del-mundo/>

Sábado 12 de diciembre de 2020 Fecha de consulta: 11 de diciembre del 2020

https://images.e-tsw.com/_lib/vimages/Puebla/Hotels/Courtyard-Puebla-Animas/Gallery/Courtyard-by-Mariott-Puebla-Las-Animas-Bar-Otra-Vista.jpg "Imagen de un bar de la Ciudad de Puebla"

<http://www.mailxmail.com/curso-montar-bar-tipos-bares-equipamiento-bebidas/equipamiento-bar-utensilios-cristaleria-mobiliario>

Montar un bar. Tipos de bares, equipamiento y bebidas Fecha de publicación: 29 de septiembre del 2010 CARLOS AMERICO ALVAREZ UREÑA Fecha de consulta: 11 de diciembre del 2020

<https://installmagazine.com.mx/disenio-de-un-bar/>

Fecha de consulta: 11 de diciembre del 2020

<https://www.excelenciasgourmet.com/es/mixologia/cocteleria-creativa-revolucionando-los-clasicos> 11 jun. 2018

<http://www.ceeap.es/historia-de-la-pasteler%C3%ADa/>

CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE EMPRESARIOS ARTESANOS DE PASTELERÍA

CEEAP

Fecha de consulta: 5 nov 2020

<https://pasteleriamanacor.es/2019/06/27/la-pasteleria-y-su-evolucion-a-lo-largo-de-la-historia-2/>

27 junio, 2019 pastelería Manacor

. Las Nieves. Móstoles (España) Fecha de consulta: 5 nov 2020

<https://pasteleriamanacor.es/2019/06/27/la-pasteleria-y-su-evolucion-a-lo-largo-de-la-historia-2/>

https://prezi.com/dspisb0jq_0j/linea-del-tiempo/

Publicado con licencia reutilizable por [Luis Aguilar](#)

28 de mayo de 2014

https://prezi.com/dspisb0jq_0j/linea-del-tiempo/

<https://es.scribd.com/document/400204001/Linea-Del-Tiempo-panaderia>

LUISA VÁZQUEZ DAMIÁN, LAYDAELENA

LÓPEZ HERRERA, MAYRA SÁNCHEZ, EMILY

GÜEMES Y ALEX GAMBOA Cargado por [MAYRITA SANCHEZ](#)

Fecha de consulta: 5 nov 2020

ANEXOS

Anexo 1

Flashcards

www.eslpages.blogspot.com

Kitchen 2



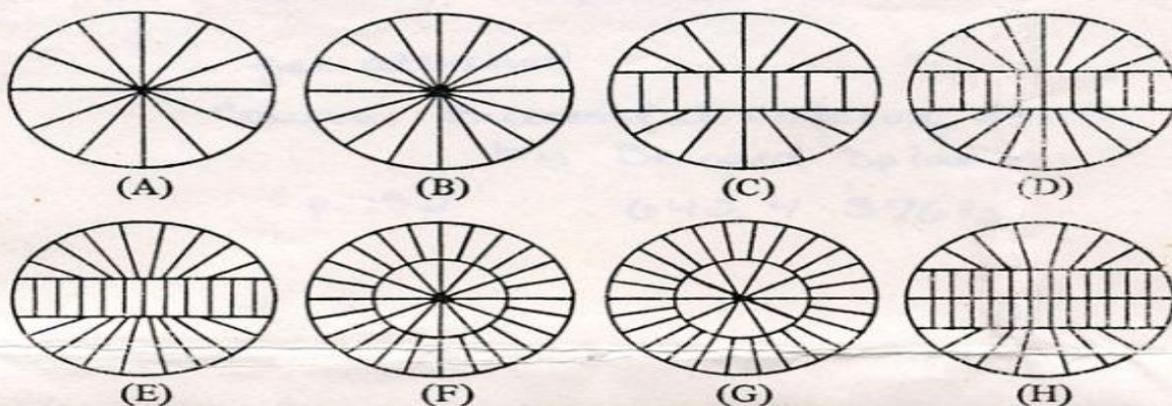
<https://i.pinimg.com/236x/ad/ca/8c/adca8cc077aad1f5a0209b30825f59c2--cooking-recipes-learn-english.jpg>

Anexo 2

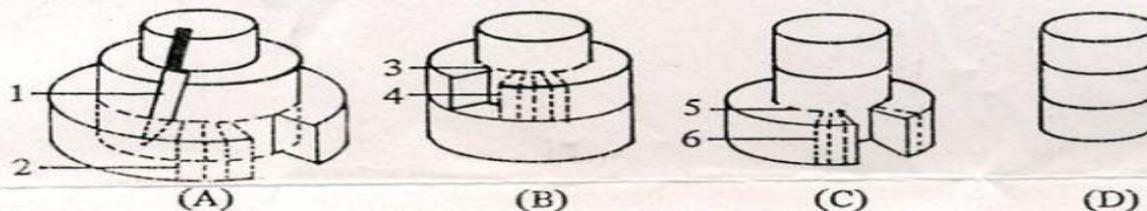


https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn%3AANd9GcQzshz6US3xcO1wM_rN9fOygEA9z5WtPnVpOw&usqp=CAU

Anexo 3



Cutting guide for tiered wedding cake. (A) 8-in., 2-layer cake; yield: 12 servings. (B) 9-in., 2-layer cake; yield: 16 servings. (C) 10-in., 2-layer cake; yield: 20 servings. (D) 11-in., 2-layer cake; yield: 26 servings. (E) 12-in., 2-layer cake; yield: 30 servings. (F) 12-in., 2-layer cake; yield: 36 servings. (G) 13-in., 2-layer cake; yield: 36 servings. (H) 14-in., 2-layer cake; yield: 40 servings.



Cutting tiered cakes. (A) Cut vertically through bottom layer at edge of 2nd layer as indicated by dotted line No. 1; then cut out wedges as shown by 2. (B) Follow same procedure with middle layer; cut vertically through 2nd layer at edge of top layer as indicated by dotted line No. 3; then cut wedges as shown by 4. (C) When entire 2nd layer has been served, cut along dotted line 5; cut another row of wedges as shown by 6. (D) Remaining tiers may be cut as desired.

1. Reprinted with permission from the American Institute of Baking, *Catering Handbook*, p. 142.

<https://i.pinimg.com/originals/b5/3a/1a/b53a1a013e817392cf487c3ad6d54904.jpg>