



EDUCACIÓN

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

PLAN Y PROGRAMAS DE ESTUDIO BGE 2018



Secretaría
de Educación



GASTRONOMÍA

TERCER SEMESTRE

Introducción a la Gastronomía



ÍNDICE

| | |
|--|-----------|
| DIRECTORIO INSTITUCIONAL DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN | 4 |
| DIRECCIONES QUE PARTICIPAN | 5 |
| DIRECTORIO DE DISEÑADORES CURRICULARES DE TERCER SEMESTRE | 6 |
| PRINCIPIOS DE LA NUEVA ESCUELA MEXICANA | 7 |
| LAS 4A PARA GARANTIZAR EL DERECHO A LA EDUCACIÓN Y FORMAR CIUDADANÍA PARA LA TRANSFORMACIÓN EN EL ESTADO DE PUEBLA, UNA MIRADA DESDE EL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO GENERAL ESTATAL 2018 | 9 |
| ENFOQUE DEL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIO | 10 |
| DATOS GENERALES DEL TERCER SEMESTRE | 12 |
| IMPACTO DEL PROGRAMA DE INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA Y SUS BLOQUES EN EL PERFIL DE EGRESO EMS | 13 |
| BLOQUE I HACIA EL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA. | 16 |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | 17 |
| ORIENTACIONES O SUGERENCIAS..... | 17 |
| EVALUACIÓN DEL BLOQUE I..... | 21 |
| BLOQUE II IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS. | 23 |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | 24 |
| ORIENTACIONES O SUGERENCIAS..... | 24 |
| EVALUACIÓN DEL BLOQUE II..... | 29 |
| BLOQUE III LAS BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE. | 31 |
| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | 33 |
| ORIENTACIONES O SUGERENCIAS..... | 33 |
| EVALUACIÓN DEL BLOQUE III..... | 39 |
| INSTRUMENTO DE VALORACIÓN | 41 |
| REFERENCIAS | 43 |
| REFERENCIAS COMPLEMENTARIAS | 43 |
| ANEXOS | 46 |



DIRECTORIO INSTITUCIONAL DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

MIGUEL BARBOSA HUERTA
GOBERNADOR CONSTITUCIONAL DEL ESTADO DE PUEBLA

MELITÓN LOZANO PÉREZ
SECRETARIO DE EDUCACIÓN DEL ESTADO

MARÍA DEL CORAL MORALES ESPINOSA
SUBSECRETARIA DE EDUCACIÓN OBLIGATORIA

AMÉRICA ROSAS TAPIA
SUBSECRETARIA DE EDUCACIÓN SUPERIOR

MARÍA CECILIA SÁNCHEZ BRINGAS
TITULAR DE LA UNIDAD DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

DEISY NOHEMÍ ANDÉRICA OCHOA
DIRECTORA GENERAL DE PROMOCIÓN AL DERECHO EDUCATIVO

OSCAR GABRIEL BENÍTEZ GONZÁLEZ
DIRECTOR GENERAL DE PLANEACIÓN Y DEL SISTEMA PARA LA CARRERA DE LAS MAESTRAS Y DE LOS MAESTROS



DIRECCIONES QUE PARTICIPAN

DIRECCIÓN ACADÉMICA DE LA SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN OBLIGATORIA

MARIBEL FILIGRANA LÓPEZ

DIRECCIÓN DE APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO, ASESORÍA A LA ESCUELA Y FORMACIÓN CONTINUA

IX-CHEL HERNÁNDEZ MARTÍNEZ

DIRECCIÓN DE BACHILLERATOS ESTATALES Y PREPARATORIA ABIERTA

ANDRÉS GUTIÉRREZ MENDOZA

DIRECCIÓN DE CENTROS ESCOLARES

JOSÉ ANTONIO ZAMORA VELÁZQUEZ

DIRECCIÓN DE ESCUELAS PARTICULARES

MARTHA ESTHER SÁNCHEZ AGUILAR



DIRECTORIO DE DISEÑADORES CURRICULARES DE TERCER SEMESTRE

COORDINACIÓN

GINA VANESSA MARTÍNEZ VILLAGÓMEZ
MARIANA PAOLA ESTÉVEZ BARBA
MIRIAM PATRICIA MALDONADO BENÍTEZ
ALFREDO MORALES BÁEZ
ROMÁN SERRANO CLEMENTE

DISEÑADORES DE LA DISCIPLINA INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

GEOVANNA AMARANTA CANTÚN HERNÁNDEZ
SHARLEEN SANTOS SERRANO
RICARDO GARCIA ABURTO

REVISIÓN METODOLÓGICA

FLORITA EDNEY VELÁZQUEZ CRUZ

REVISIÓN DE ESTILO

MARÍA IRENE CORONA CALDERÓN
ADRIANA CAROLINA MORALES AGUILAR

PRINCIPIOS DE LA NUEVA ESCUELA MEXICANA

La Nueva Escuela Mexicana (NEM) tiene como centro la formación integral de niñas, niños, adolescentes y jóvenes, y su objetivo es promover el aprendizaje de excelencia, inclusivo, intercultural y equitativo a lo largo del trayecto de su formación. Esta garantiza el derecho a la educación llevando a cabo cuatro condiciones necesarias: asequibilidad, accesibilidad, aceptabilidad y adaptabilidad. Es por ello que los planes y programas de estudio retoman desde su planteamiento cada uno de los principios en que se fundamenta y con base en las orientaciones de la NEM, se adecuan los contenidos y se plantean las actividades en el aula para alcanzar la premisa de aprender a aprender para la vida.

Los elementos de los Programas de Estudio se han vinculado con estos principios, los cuales son perceptibles desde el enfoque del aprendizaje situado a partir de la implementación de diversas estrategias de aprendizaje que buscan ajustarse 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, para lograr el perfil de egreso del Nivel Medio Superior.

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 GARANTIZAR EL DERECHO A LA EDUCACIÓN Y FORMAR CIUDADANÍA PARA LA TRANSFORMACIÓN EN EL ESTADO DE PUEBLA, UNA MIRADA DESDE EL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO GENERAL ESTATAL 2018

El fin de la educación en el estado de Puebla es formar ciudadanía para la transformación; que se traduce en formar a las y los estudiantes para que a lo largo de su vida sean capaces de ser buenos ciudadanos, conscientes de ejercer sus derechos respetando tanto los valores y normas que la democracia adopta para hacerlos efectivos, como los derechos del resto de sus conciudadanos. Esta noción tiene que ver en palabras de Maturana (2014), con llegar a ser un humano responsable, social y ecológicamente consciente, que se respeta así mismo y una persona técnicamente competente y socialmente responsable.

Desde la Secretaría de Educación del Estado de Puebla se pretende formar a sujetos crítico-éticos, solidarios frente al sufrimiento; personas que cambien el mundo desde los entornos más cercanos. ¡Las grandes causas desde casa!

Para concretar los principios pedagógicos de la Nueva Escuela Mexicana y las finalidades educativas en el Estado de Puebla, el Bachillerato General Estatal, a través de sus programas de estudio, promueve las 4A para garantizar el Derecho a la Educación, a través de sus dimensiones (asequibilidad, accesibilidad, aceptabilidad y adaptabilidad).

| ASEQUIBILIDAD | ACCESIBILIDAD | ADAPTABILIDAD | ACEPTABILIDAD |
|---|--|---|---|
| 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. | 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. | 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. | 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. |

ENFOQUE DEL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIO

La metodología de Aprendizaje Situado de los planes y programas de estudio de Bachillerato General Estatal es una oportunidad para las y los docentes, estudiantes y la innovación en la enseñanza, al promover la toma de decisiones, incentivar el trabajo en equipo, la resolución de problemas y vinculación con el contexto real.

Díaz Barriga, F (2003) afirma que el Aprendizaje Situado es un Método que consiste en proporcionarle al estudiante una serie de casos que representen situaciones problemáticas diversas de la vida real para que se analicen, estudien y los resuelvan. La práctica situada se define como la práctica de cualquier habilidad o competencia que se procura adquirir, en un contexto situado, auténtico y real, y en donde se despliega la interacción con otros participantes.

En este sentido se promueve que “los docentes de la EMS sean mediadores entre los saberes y los estudiantes, el mundo social y escolar, las Habilidades Socioemocionales y el proyecto de vida de los jóvenes. En el Currículo de la EMS, los principios pedagógicos alineados con el Modelo Educativo Nacional vigente, que guían la tarea de los docentes y orientan sus actividades escolares dentro y fuera de las aulas, para favorecer el logro de aprendizajes profundos y el desarrollo de competencias en sus estudiantes”¹ son:

Tener en cuenta los saberes previos del estudiante

- El docente reconoce que el estudiante no llega al aula “en blanco” y que para aprender requiere “conectar” los nuevos aprendizajes con lo que ya sabe, adquirido a través de su experiencia.
- Las actividades de enseñanza–aprendizaje aprovechan nuevas formas de aprender para involucrar a los estudiantes en el proceso de aprendizaje, descubriendo y dominando el conocimiento existente y luego creando y utilizando nuevos conocimientos.

Mostrar interés por los intereses de sus estudiantes

- Es fundamental que el docente establezca una relación cercana con el estudiante, a partir de sus intereses y sus circunstancias particulares. Esta cercanía le permitirá planear mejor la enseñanza y buscar contextualizaciones que los inviten a involucrarse más en su aprendizaje.

Diseñar situaciones didácticas que propicien el aprendizaje situado

- El docente busca que el estudiante aprenda en circunstancias que lo acerquen a la realidad, simulando distintas maneras de aprendizaje que se originan en la vida cotidiana, en el contexto en el que él está inmerso, en el marco de su propia cultura.
- Además, esta flexibilidad, contextualización curricular y estructuración de conocimientos situados, dan cabida a la diversidad de conocimientos, intereses y habilidades de los estudiantes.

¹Secretaría de Educación Pública (2017) Planes de estudio de referencia del componente básico del Marco Curricular Común de la Educación Media Superior. p. 847-851

- El reto pedagógico reside en hacer de la escuela un lugar social de conocimiento, donde los alumnos se enfrenten a circunstancias “auténticas”.

Promover la relación interdisciplinaria

- La enseñanza promueve la relación entre disciplinas, áreas del conocimiento y asignaturas.
- La información que hoy se tiene sobre cómo se crea el conocimiento, a partir de “piezas” básicas de aprendizajes que se organizan de cierta manera, permite trabajar para crear estructuras de conocimiento que se transfieren a campos disciplinarios y situaciones nuevas.

Reconocer la diversidad en el aula como fuente de riqueza para el aprendizaje y la enseñanza

- Las y los docentes han de fundar su práctica en la equidad mediante el reconocimiento y aprecio a la diversidad individual, cultural y social como características intrínsecas y positivas del proceso de aprendizaje en el aula.
- También deben identificar y transformar sus propios prejuicios con ánimo de impulsar el aprendizaje de todos sus estudiantes, estableciendo metas de aprendizaje retadoras para cada uno.

Superar la visión de la disciplina como un mero cumplimiento de normas

- La escuela da cabida a la autorregulación cognitiva y moral para promover el desarrollo de conocimientos y la convivencia.
- Las y los docentes y directivos propician un ambiente de aprendizaje seguro, cordial, acogedor, colaborativo y estimulante, en el que cada niño o joven sea valorado, se sienta seguro y libre



DATOS GENERALES DEL TERCER SEMESTRE

Componente de formación: **Capacitación para el Trabajo**
Sector productivo prioritario del CONOCER: **Gastronomía**

Campo de formación profesional: **Gastronomía**
Capacitación para el trabajo: **Gastronomía**
Disciplina: **Introducción a la Gastronomía**
Semestre: **Tercero**

Clave Capacitación: **BGECTGAS03**
Clave Disciplina: **CT-GA-IGA**
Duración: **3 Hr/Sem/Mes (54 horas)**
Créditos: **3 créditos**

Total de horas: **54**

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

IMPACTO DEL PROGRAMA DE INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA Y SUS BLOQUES EN EL PERFIL DE EGRESO EMS

Propósito de la Capacitación de Gastronomía.

El estudiante distingue la terminología básica e identifica utensilios, equipo, medidas de higiene y bases históricas gastronómicas, para aplicar los conocimientos del bloque en su vida cotidiana.

Ámbitos:

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.

Lenguaje y Comunicación.

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

Competencias Genéricas

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

A3. Reconoce los propios prejuicios, modifica sus puntos de vista al conocer nuevas evidencias, e integra nuevos conocimientos y perspectivas al acervo con el que cuenta.

A4. Estructura ideas y argumentos de manera clara, coherente y sintética.

CG7. Aprende por iniciativa e interés propio a lo largo de la vida.

A5. Define metas y da seguimiento a sus procesos de construcción de conocimiento.

A7. Articula saberes de diversos campos y establece relaciones entre ellos y su vida cotidiana.



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

A1. Propone maneras de solucionar un problema o desarrollar un proyecto en equipo, definiendo un curso de acción con pasos específicos.

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

A3. Asume una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.

Competencias Profesionales

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

CPGAS-04. Prepara equipo, utensilios y manejo de trabajo en las áreas de producción y servicio de alimentos, de acuerdo con los requerimientos del establecimiento.

Habilidades Socioemocionales

Relaciona - T: Conciencia social.

Dimensiones del Proyecto de Vida

Social: Empleo

IMPORTANCIA DEL PROGRAMA INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

El programa de Introducción a la Gastronomía es de gran relevancia debido a que contiene las bases teóricas para comprender su origen, evolución y el mundo contemporáneo de la cocina. En su devenir histórico, ha pasado por diversas etapas susceptibles de ser estudiadas, que aportan un bagaje de conocimientos fundamentales para entender la actualidad y el porvenir del mundo gastronómico.

Dentro del programa de tercer semestre de la capacitación para el trabajo en Gastronomía, la disciplina de "Introducción a la Gastronomía" abordará información básica que a continuación se menciona:

Bloque I. Hacia el Mundo de la Gastronomía.

En este primer Bloque el estudiantado adquirirá conocimientos sobre los contenidos básicos del servicio de alimentos; identificará las características de algunos términos del área tales como: chef, culinario, maridaje, cocina, gastrónomo, gourmet, entre otros; pues forman parte del origen e historia de la Gastronomía.

Bloque II. Identificación de Productos.

En el transcurso de este Bloque el estudiantado tratará contenidos relacionados con el huevo, alimentos perecederos, no perecederos, tipos de cereales, semillas, derivados de productos lácteos, cárnicos, sus características organolépticas, su clasificación y uso.

Bloque III. Las Buenas Prácticas de Higiene.

Durante este Bloque el estudiantado abordará aquellos elementos básicos del etiquetado de los productos; conocerá la forma adecuada de almacenar alimentos, primeras entradas, primeras salidas (PEPS) e identificará utensilios, equipo, distribución de una cocina y requisitos para aplicar correctamente las normas oficiales para sanitización y desinfección dentro de la misma.



Bloque I Hacia el Mundo de la Gastronomía.

Propósito del Bloque.

El estudiante conoce la historia de la gastronomía desde su origen hasta nuestros días y sus fundamentos básicos, presentándola en forma de cuento para comprender su importancia; relacionándola con su contexto y la influencia que tiene en la cultura.

| DESARROLLO DEL APRENDIZAJE | | |
|---|---|--|
| CONTENIDOS ESPECÍFICOS | APRENDIZAJES ESPERADOS | PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO |
| <ul style="list-style-type: none">● Fundamentos de la gastronomía.<ol style="list-style-type: none">a) Gastronomía.b) Gastrónomo.c) Culinario.d) Chef.e) Maridaje.f) Gourmet.g) Estudio de la gastronomía.● Historia general de la gastronomía.● La gastronomía a través del tiempo.● La gastronomía en nuestros días.● La gastronomía en mi casa.● Viviendo la gastronomía de mi localidad.● Adecuando la gastronomía a mi contexto. | <p>Distingue las diferencias de la terminología gastronómica.</p> <p>Describe los beneficios evolutivos de la gastronomía.</p> <p>Comprende el origen y características gastronómicas de las diferentes culturas de la época antigua en la historia de la gastronomía.</p> <p>Diferencia las variantes gastronómicas que existen en la actualidad.</p> <p>Explica la relación que existe entre la gastronomía y el tipo de cocina en el hogar.</p> <p>Relaciona la influencia que tiene la gastronomía como arte culinario en la de su localidad.</p> <p>Emplea los conocimientos adquiridos de la gastronomía en beneficio de su vida cotidiana.</p> <p>Valora la gastronomía de su localidad.</p> | <p>Ilustre en forma de cuento la historia de la gastronomía.</p> |



| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | ORIENTACIONES O SUGERENCIAS | | | | |
|---|---|-----------------------------|--|--|--|
| <p>Fundamentos de la gastronomía.</p> <p>1. En plenaria, enliste mediante una lluvia de ideas la terminología de la gastronomía y su historia.</p> <p>Posteriormente, elabore una tabla comparativa en donde escriba las definiciones y características de los conceptos: Gastronomía, Gastrónomo, Culinario, Chef, Maridaje, Gourmet. Apóyese en la información del siguiente link:</p> <p>https://www.significados.com/gastronomia/</p> | <p>1. Se recomienda guiar al estudiante para recopilar los conocimientos relacionados con la terminología gastronómica.</p> <p>De no contar con la lectura propuesta se sugiere haga uso de la siguiente liga:</p> <p>https://definiciona.com/gastronomo/</p> | | | | |
| <p>Historia general de la gastronomía.</p> <p>2. En binas, describa los acontecimientos que han marcado la evolución de la alimentación en el ser humano y la aportación de estos en la gastronomía, anote en su libreta. Apóyese en la información del siguiente link: https://www.lifeder.com/historia-gastronomia-mundial/</p> <p>Enseguida, elabore una ficha de conclusión en donde explique los beneficios que ha traído la evolución de la gastronomía a su alimentación.</p> | <p>2. Se sugiere acompañar al estudiantado en la lectura del tema "Historia de la gastronomía", ayúdelos a distinguir los hitos que marcaron la evolución de la alimentación en el ser humano.</p> | | | | |
| <p>La gastronomía a través del tiempo.</p> <p>3. En binas, elabore una tabla con las características principales de cada cultura y sus aportaciones a la gastronomía. Utilice la siguiente estructura:</p> <table border="1" data-bbox="163 1377 1031 1442"> <thead> <tr> <th data-bbox="163 1377 365 1442">Cultura</th> <th data-bbox="365 1377 1031 1442">Aportación a la gastronomía</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> | Cultura | Aportación a la gastronomía | | | <p>3. Se recomienda guiar al estudiantado para distinguir las características principales de las culturas y épocas en la historia de la gastronomía, tomando como referencia Egipto, Grecia, Roma, Edad media, Renacimiento, hasta llegar a la edad moderna.</p> |
| Cultura | Aportación a la gastronomía | | | | |
| | | | | | |



| | |
|--|--|
| | |
| | |

Apóyese en la información del siguiente link para el llenado de la tabla:

<https://www.lifeder.com/historia-gastronomia-mundial/>.

Al finalizar, en plenaria realice una retroalimentación y complemente su tabla.

La gastronomía en nuestros días.

4. Individualmente, elabore un cuadro sinóptico cuyo tema principal sea "la gastronomía en la actualidad y sus características".

Apóyese en la lectura del documento que se encuentra en el siguiente link. (cap. 9).

http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf

Para concluir, realice un ensayo de la vertiente gastronómica que más haya llamado su atención.

4. Se sugiere orientar al alumnado acerca de las nuevas tendencias gastronómicas: cocina de autor, cocina molecular, fast food, slow food e lboo, que surgieron en el siglo XX hasta nuestros días.

Puede apoyarse en los siguientes links:

http://web.uaemex.mx/Culinaria/PDF%20finales%208/Tendencias_gastronomicas.pdf

<https://america.france.fr/es/actualidad/articulo/innovacion-es-y-tendencias-culinarias>

La gastronomía en mi casa.

5. En plenaria, analice la gastronomía que se practica en su hogar.

5. Se sugiere orientar al estudiantado para resolver el cuestionario respecto a la cocina en el hogar.



Posteriormente, de manera individual responda las siguientes preguntas:

- ¿Quién es el encargado de cocinar en la familia?
- ¿Qué influencias gastronómicas predominan en el hogar?
- ¿Cuáles son los métodos de cocción que más se usan?
- La cocina, ¿de qué país es la que predomina?

Para terminar y tomando en cuenta las respuestas a las preguntas, redacte una ficha de conclusión en donde explique la relación entre la gastronomía de su hogar y la forma en que esta influye en la familia.

Viviendo la gastronomía de mi localidad.

6. En equipos, indague cómo se presenta la gastronomía en su localidad, bajo los siguientes puntos:

- a. Tipo de cocina (presente los datos mediante un gráfico de pastel)
- b. Establecimientos donde ofrecen servicio de alimentos, (utilice una estadística de porcentajes).
- c) Enliste el tipo de comida que se ofrece en las últimas dos décadas en tu localidad.

Al finalizar, en plenaria elabore una presentación electrónica donde explique sus hallazgos, comparta y retroalimente.

6. Se recomienda apoyar al alumnado en la elaboración de un plan para investigar el tema: "Viviendo la gastronomía de mi localidad", oriéntelo a descubrir las transformaciones gastronómicas que han surgido en la localidad donde está ubicada la institución educativa.

Posteriormente corrobore los resultados de los equipos y apóyalos para redactar la conclusión grupal.

Adecuando la gastronomía a mi contexto.

7. De manera individual y con base en la presentación electrónica de la actividad anterior, diseñe un organizador gráfico en donde clasifique:

7. Se recomienda orientar al estudiantado en el análisis respecto a los cambios, buenos y malos, que existen en la gastronomía cotidiana (modificación de la alimentación,



| | |
|---|---|
| <p>a. Cambios que han sufrido los hábitos alimenticios en la actualidad.</p> <p>b. Alteración de los tiempos para comer debido a la carga laboral del presente.</p> <p>c. Procesos de cocción.</p> <p>d. Tiempo de preparación de platillos, procesos de 10 a 15 minutos o recetas de "fácil y rápido".</p> <p>Posteriormente, en plenaria, comparte los aspectos buenos y malos que existen en la gastronomía cotidiana y sus repercusiones en la salud. Redacte en su libreta una ficha de conclusión en donde establezca cómo la transformación de la alimentación actual ha influido en su salud y hogar.</p> | <p>tiempo que tenemos para comer debido a los empleos, procesos de cocción, freidoras de aire, microondas, tiempo de preparación, cocina en menos de 10 min, recetas de fácil y rápido).</p> |
| <p>PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO</p> <p>En equipo, redacten un cuento tomando en cuenta lo siguiente:</p> <p>a. Elementos de la narración.</p> <p>b. El origen histórico de la gastronomía.</p> <p>c. Trama basada en el contexto en el que vive.</p> <p>d. Finalizar con algún elemento gastronómico actual.</p> <p>e. Ilustre de manera creativa y atractiva.</p> <p>Posteriormente, en plenaria, exponga su cuento ilustrado y explique por qué es importante valorar la gastronomía de manera histórica y local.</p> | <p>Se sugiere guiar a los equipos en la creación del cuento tomando en cuenta los elementos de la narración:</p> <p>A. Planteamiento.</p> <p>B. Desarrollo.</p> <p>C. Clímax.</p> <p>D. Desenlace.</p> <p>Organizar al estudiantado para exponer sus trabajos al resto de sus compañeros.</p> |



EVALUACIÓN DEL BLOQUE I

| SABER | APRENDIZAJE ESPERADO | EVIDENCIAS | INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN (%) |
|----------------|--|--|--------------------------------------|-----------------|
| CONOCER | <p>Distinga las diferencias de la terminología gastronómica.</p> <p>Describa los beneficios evolutivos de la gastronomía.</p> <p>Diferencie las variantes gastronómicas que existen en la actualidad.</p> <p>Explica la relación que existe entre la gastronomía y el tipo de cocina en el hogar.</p> <p>Reconozca el origen y características gastronómicas de las diferentes culturas de la época antigua en la historia de la gastronomía.</p> | <p>Tabla comparativa de términos gastronómicos.</p> <p>Tabla con las características de las culturas y su aporte gastronómico.</p> <p>Cuadro sinóptico sobre la gastronomía en la actualidad.</p> <p>Organizador gráfico respecto a cambios de alimentación.</p> <p>Tabla con las características principales de cada cultura y sus aportaciones a la gastronomía.</p> | Exámenes objetivos y/o de desempeño. | 30 % |
| HACER | <p>Relacione la influencia que tiene la gastronomía como arte culinario en la de su localidad.</p> <p>Emplee los conocimientos adquiridos de la gastronomía en beneficio de su vida cotidiana.</p> | <p>Presentación electrónica de la relación entre la gastronomía y el tipo de cocina en su localidad.</p> <p>Organizador gráfico sobre la influencia de la gastronomía en la vida cotidiana.</p> | Escalas (Rúbrica o lista de cotejo). | 30% |



| | | | | |
|--|--|--|--|------------------------|
| SER Y CONVIVIR | Valore la gastronomía de su localidad. | Exposición en plenaria. | Guías estructuradas de observación y/o escalas de valor. | 10% |
| PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO (CIERRE) | | | | |
| ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE | PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO | AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO | INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN (%) |
| AB Proyectos. | Ilustren en forma de cuento la historia de la gastronomía. | Heteroevaluación. Equipo. | Guía de evaluación de proyecto. (Anexo 1) | 30% |
| TOTAL | | | | 100% |



Bloque II Identificación de Productos.

Propósito del Bloque.

El estudiante aplica el conocimiento adquirido mediante una simulación de compraventa de supermercado, para la elaboración de alimentos de comida nutritiva en la vida cotidiana y aprovechará dicha adquisición en proyectos futuros de autoempleo o continuidad de su preparación profesional.

| DESARROLLO DEL APRENDIZAJE | | |
|---|---|--|
| CONTENIDOS ESPECÍFICOS | APRENDIZAJES ESPERADOS | PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO |
| <ul style="list-style-type: none">Alimentos perecederos, semiperecederos y no perecederos.Características organolépticas de los alimentos.Tipos y características de cereales y semillas.Características de productos cárnicos y sus derivados.Clasificación, Características y derivados de productos lácteos.Características y usos del huevo. | <p>Reconoce el tiempo de vida de los alimentos que consume cotidianamente.</p> <p>Identifica las características sensoriales de un alimento y su proceso de descomposición.</p> <p>Clasifica la diversidad de semillas y cereales, tomando en cuenta sus características y usos.</p> <p>Categoriza los diferentes tipos de productos cárnicos y sus derivados.</p> <p>Analiza la variedad de productos lácteos según su elaboración, composición y uso.</p> <p>Distingue las características y usos del huevo.</p> <p>Examina la elección de insumos para ejecutar una receta de cocina.</p> <p>Valora la diversidad de alimentos para una dieta nutritiva en su vida diaria.</p> | <p>Realice una simulación de compra-venta de productos de supermercado para elaborar una receta de comida nutritiva.</p> |



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Alimentos perecederos, semiperecederos y no perecederos.

1. De forma individual, realice un listado de los productos alimenticios que consume en una semana.

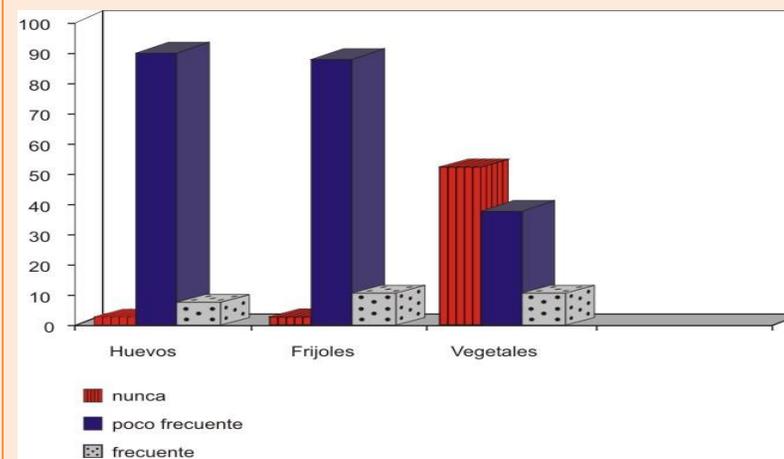
Posteriormente, ordénelos en una hoja de cálculo y realice un gráfico de barras; clasifique dichos alimentos basándose en la información proporcionada en el siguiente link:

[Alimentos Perecederos](#)

Finalmente, redacte una ficha de conclusión en donde describa qué tipo de productos consume. Utilice el criterio de perecederos.

ORIENTACIONES O SUGERENCIAS

1. Se recomienda guiar al estudiantado para que individualmente elabore un listado de los productos alimenticios que consuma durante una semana, los clasifique en perecederos, semiperecederos o no perecederos y presente su trabajo mediante un gráfico de barras como se muestra en el ejemplo.



[Esta foto](#) de Autor desconocido está bajo licencia [CC BY-NC](#)



Características organolépticas de los alimentos.

2. En plenaria, analice el documento que se encuentra en el siguiente link:

[Características Organolépticas](#)

Posteriormente, anote en su libreta las características organolépticas de los alimentos.

Tomando como referencia la actividad No. 1, realice una tabla considerando los siguientes puntos:

- a) Anote 5 productos y su descripción.
- b) Producto que está en óptimas condiciones de consumo (describalo).
- c) Producto que ha perdido las propiedades que permiten el consumo humano(describalo).

Para concluir, en binas, comparta sus resultados y retroalimenten.

2. Se sugiere guiar al estudiantado en la lectura proporcionada, apoyarlo en la elaboración y llenado de su tabla. Retroalimente la actividad.

Tipos y características de cereales y semillas.

3. En equipo, indague en fuentes confiables los diferentes tipos de cereales y semillas que comúnmente se consumen en su localidad. Posteriormente, elabore un organizador gráfico en el que los clasifique por tipos, características e información nutricional.

Apóyese del siguiente material:

<https://www.creativegan.net/archives/tipos-de-cereales/>

Finalmente, con base en la tabla y en plenaria, exponga los tipos de semillas o cereales que más consume.

3. Se recomienda guiar al estudiantado en la lectura. Se recomienda orientarlo en la elaboración de su tabla. Se sugiere ampliar la información con los datos que aparecen en el siguiente link:

<https://www.efesalud.com/cereales-semillas-base-alimentacion-saludable/>



Características de productos cárnicos y sus derivados.

4. En plenaria, analice el documento que se encuentra en el siguiente link:

http://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/meat/Processing_product.html

En equipo, realice una tabla de categorización de 21 productos cárnicos que consume durante 7 días; considere los siguientes elementos: nombre del alimento, tipo de cárnico, conservación y características organolépticas.

| | Excelente | Bueno | Regular | Malo |
|------------|---|--------------------|--|--|
| Olor | Fresco, sensación agradable | Fresco | Empieza la descomposición | Fuerte y desagradable, parecido a la levadura, amoníaco, huevos podridos |
| Textura | Lisa, hidratada, | Lisa | Muestra pequeñas arrugas, pegajoso al tacto, | Deshidratado, viscosa |
| Color | Amarillo fuerte | Amarillo, uniforme | Amarillo suave, con manchas rojas grandes | Amarillo pálido Pardeamiento, reflejos violetas o verdosos |
| Apariencia | Agradable, piel templada, grueso y redondeado | Aceptable | Empieza la descomposición | Cuero arrugado, color pálido, |

Al terminar, exponga su tabla en plenaria, retroalimente y complete la información.

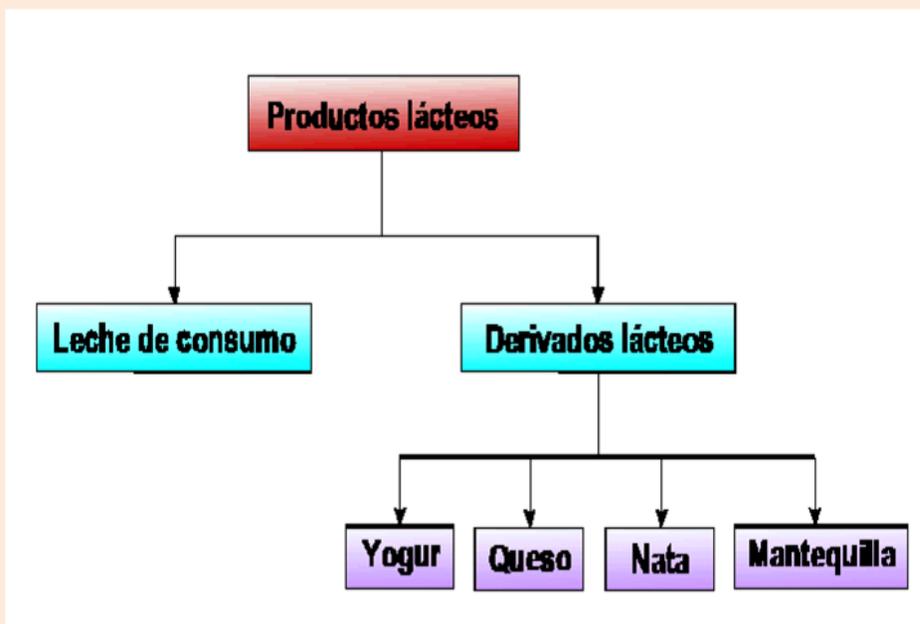
4. Se recomienda acompañar al estudiantado en la lectura del documento que se le indica, guíelo en el llenado de su tabla.

Clasificación, características y derivados de productos lácteos.

5. De forma individual, elabore una lista de 5 productos lácteos que encuentre en su hogar.

Enseguida, indague sus características y clasifíquelos.

Para concluir, organice la información en un cuadro sinóptico considerando el ejemplo que se muestra en la imagen.



5. Se sugiere guiar al estudiantado en la lectura de artículos que les permitan entender la clasificación y características de los productos lácteos. Se recomienda la información que se encuentra en siguiente link:

<https://viviendolasalud.com/dieta-y-nutricion/lacteos>

Se recomienda orientar al estudiantado en la elaboración del cuadro sinóptico solicitado.

Características y usos del huevo.

6. En plenaria, observe el video que se encuentra en el siguiente link:

<https://www.youtube.com/watch?v=4pWFzxcPy1Q>

6. Se recomienda acompañar al alumnado en la revisión del video que se le indica.

Se sugiere guíalo en la elaboración de su tabla.



Posteriormente y de manera individual, clasifique las características principales del huevo, ventajas, desventajas y uso recomendado en una tabla informativa como la que se sugiere a continuación:

Características:

| ventajas | desventajas |
|----------|-------------|
| | |
| | |
| | |

Diseñe una infografía con la información de la tabla.

En plenaria, explique con qué frecuencia consume este producto, describa de qué manera se prepara en casa y en qué platillos lo utiliza.

Finalmente, acompañe al alumnado a divertirse con el contenido del siguiente link:

<https://www.luismaram.com/24-anuncios-extraordinarios-de-bachoco/>

PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO

En equipo, realice una simulación de compra-venta de productos de supermercado para elaborar una receta de comida nutritiva para un evento; en dicho platillo debe tomar en cuenta lo siguiente:

- El tipo de evento será sorteado por el docente.
- Utilice todos los alimentos vistos en el Bloque.
- Documente la actividad mediante un video.
- Argumente los criterios que utilizó en la compra de los productos.
- Agregue un breve mensaje en donde valore la diversidad de alimentos nutritivos en su dieta.

Se recomienda organizar y orientar al alumnado en el ejercicio de compra-venta de productos de supermercado con los que elaborará una receta de comida nutritiva.

Se sugiere realizar un sorteo de aquellos eventos que ocurren en el contexto inmediato y en aquellas en las que el alumnado basará sus recetas.



EVALUACIÓN DEL BLOQUE II

| SABER | APRENDIZAJE ESPERADO | EVIDENCIAS | INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN (%) |
|----------------|---|--|---------------------------|-----------------|
| CONOCER | <p>Reconoce el tiempo de vida de los alimentos que consume cotidianamente.</p> <p>Distingue las características y usos del huevo.</p> <p>Identifica las características sensoriales de un alimento y su proceso de descomposición.</p> <p>Clasifica la diversidad de semillas y cereales, tomando en cuenta sus características y usos.</p> <p>Analiza la variedad de productos lácteos según su elaboración, composición y uso.</p> | <p>Gráfico de barras con la clasificación de alimentos perecederos, semiperecederos o no perecederos.</p> <p>Infografía de las características del huevo.</p> <p>Tabla de características organolépticas.</p> <p>Organizador gráfico de clasificación de semillas.</p> <p>Diseña un cuadro sinóptico clasificando los productos lácteos.</p> | Portafolio de evidencias. | 30 % |



| HACER | <p>Examina la elección de insumos para ejecutar una receta de cocina.</p> <p>Categoriza los diferentes tipos de productos cárnicos y sus derivados.</p> | <p>Ejercicio de simulación de compra-venta.</p> <p>Tabla de categorización de cárnicos.</p> | Guía de observación. | 30% |
|--|---|---|--|------------------------|
| SER Y CONVIVIR | <p>Valora la diversidad de alimentos para una dieta nutritiva en su vida diaria.</p> | Video de compra-venta y justificación de elección de insumos para una receta. | Guías estructuradas de observación y/o escalas de valor. | 10% |
| PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO (CIERRE) | | | | |
| ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE | PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO | AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO | INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN (%) |
| AB Proyectos. | Realizar una simulación de compra-venta de productos de supermercado para elaborar una receta de comida nutritiva. | Heteroevaluación. Equipos. | Rúbrica. | 30% |
| TOTAL | | | | 100% |



Bloque III Las Buenas Prácticas de Higiene.

Propósito del Bloque

El estudiante dibuja un plano descriptivo de la organización de un restaurante basado en la normatividad de ubicación y manejo de instrumentos; mediante el análisis y conocimiento de las normas que rigen el área de Alimentos y bebidas, para implementar en el futuro su propio negocio.

| DESARROLLO DEL APRENDIZAJE | | |
|--|--|--|
| CONTENIDOS ESPECÍFICOS | APRENDIZAJES ESPERADOS | PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO |
| <ul style="list-style-type: none">• Etiqueta de Productos alimenticios (Caducidad, Gramaje y Embalaje).• Almacenamiento en una cocina: Almacén seco, refrigeración y congelación (PEPS).• Equipo de Cocina:<ul style="list-style-type: none">a) Equipo menorb) Equipo mayor.• Distribución de una cocina.• Normas de seguridad dentro de una cocina.• Uniforme.• Productos Químicos.• Sanitización y desinfección.• Normas oficiales mexicanas.• Distintivo H. | <p>Reconoce e identifica los elementos básicos de las etiquetas de productos alimenticios como caducidad, gramaje y embalaje.</p> <p>Distingue la manera de almacenar los alimentos secos, de refrigeración y congelación.</p> <p>Diferencia los utensilios, el equipo menor y mayor de la cocina.</p> <p>Identifica la distribución de una cocina.</p> <p>Utiliza información sobre normas de seguridad dentro de una cocina para su correcta aplicación.</p> <p>Describe las diferentes prendas de vestir que forman el uniforme de cocina.</p> <p>Relaciona los productos químicos usados en las cocinas industriales.</p> <p>Identifica los pasos para sanitizar y desinfectar una cocina.</p> | <p>Dibuje un plano descriptivo de la organización de un restaurante.</p> |



Examina la NOM-251-SSA1-2009.

Reconoce los requisitos para adquirir la certificación del Distintivo H.

Dibuja un plano descriptivo para la organización de un restaurante.

Argumenta la importancia de la distribución de un negocio de alimentos y bebidas, así como contar con distintivo H.



| ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | ORIENTACIONES O SUGERENCIAS |
|---|--|
| <p>Etiqueta de Productos alimenticios (Caducidad, Gramaje y Embalaje).</p> <p>1. En binas, lea y analice los documentos que se encuentran en las siguientes direcciones electrónicas:</p> <ul style="list-style-type: none">• https://spanish.foodinsight.org/etiquetado-de-los-alimentos• https://www.centrojuliafarre.es/blog/etiquetado-de-alimentos/ <p>Al finalizar, conteste las siguientes preguntas:</p> <ol style="list-style-type: none">¿Qué diferencia hay entre envase y empaque?¿Cómo se clasifican los empaques? <p>Con base en la información anterior, elabore un organizador gráfico de los productos alimenticios; utilice 5 empaques o envases de productos, identifique y clasifique de acuerdo a su caducidad, gramaje y embalaje.</p> <p>Al finalizar, integre su trabajo en un portafolio de evidencias.</p> | <p>1. Se recomienda leer con el estudiantado la información que se encuentra en las direcciones electrónicas proporcionadas y realice una retroalimentación.</p> |
| <p>Almacenamiento en una cocina: Almacén seco, refrigeración y congelación (PEPS).</p> <p>2. De manera individual, indague acerca del almacenamiento de una cocina.</p> <p>Puede apoyarse del siguiente link:</p> <p>https://blog.hubspot.es/sales/como-hacer-inventario-en-excel</p> <p>Enseguida, realice una tabla y anote el nombre de los alimentos que se pueden conservar refrigerados o congelados y a qué temperatura.</p> | <p>2. Se recomienda orientar al estudiantado, sobre la información relacionada con las temperaturas de refrigeración y congelación que se utilizan para la conservación de diferentes alimentos perecederos y no perecederos.</p> <p>Se sugiere explicar la forma de llevar un control de alimentos secos. Puede apoyarse en el contenido de los siguientes links:</p> |



| | |
|---|---|
| <p>Posteriormente, elabore una tabla con el nombre de los alimentos secos que se pueden encontrar en un almacén (acompañe cada dato con una pequeña muestra).</p> <p>Finalmente, en plenaria comparta los hallazgos y complemente sus tablas. Integre su trabajo en el portafolio evidencias.</p> | <p>http://www.eligenutricion.com/tiempo-almacenamiento-los-alimentos-refrigeracion-congelacion/</p> <p>https://www.intarcon.com/refrigeracion-en-los-alimentos/#:~:text=Refrigeraci%C3%B3n%3A%20Consiste%20en%20conservar%20los,microbiana%20sea%20mucho%20m%C3%A1s%20lenta.</p> |
| <p>Equipo de Cocina.</p> <p>3. En binas, elabore un organizador gráfico en donde clasifique el equipo mayor y menor, mencione algunas características e ilustre con recortes.</p> <p>Apóyese del material que se encuentra en los siguientes enlaces: https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/todos/la-bateria-de-cocina-equipo-mayor-1/</p> <p>https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/equipo-y-herramientas/equipo-menor/</p> <p>https://www.slideshare.net/esdrasmendoza/bases-culinarias-mayor-y-menor</p> <p>Para concluir, en plenaria exponga su trabajo, diferencie cada elemento del equipo de cocina, retroalimente a sus compañeros y complemente su información de ser necesario.</p> | <p>3. Se recomienda acompañar al estudiantado para que advierta las diferencias entre ambos equipos.</p> |
| <p>Distribución de una cocina.</p> <p>4. En equipo, realice la lectura comentada del siguiente texto:</p> | <p>4. Se recomienda acompañar al estudiantado en la lectura del documento que se le proporcionó,</p> |



<https://aprende.com/blog/emprendimiento/negocios/aprende-a-distribuir-la-cocina-de-tu-negocio-correctamente/>

De forma individual, diseñe a través de un programa de computadora o una app de celular, la distribución de una cocina para un negocio, tome en cuenta alguno de los siguientes ejemplos:

- a. Cafetería.
- b. Lonchería.
- c. Fonda.
- d. Restaurante.

Comparta el diseño en plenaria, retroalimente y complemente de ser necesario, finalmente redacte una ficha de conclusión en donde justifique la propuesta de distribución.

promueva la reflexión sobre la distribución de la cocina en los distintos negocios de alimentos.

Normas de seguridad dentro de una cocina.

5. En equipo, indague cuáles son los accidentes más comunes dentro de una cocina, enliste en su libreta y determine cómo podrían evitarse. Analice la información del siguiente link:

<https://prlaborales.com/las-8-normas-de-seguridad-en-la-cocina/>

Elabore un tríptico de prevención de accidentes en la cocina. En plenaria exponga y retroalimente.

Concluyendo, redacte una ficha de conclusión de prevención de accidentes en una cocina.

5. Este tema es de suma importancia. Se recomienda repasar junto al grupo las normas de seguridad que cada individuo debe seguir al estar dentro de una cocina, sin importar si es la de su casa o la de algún establecimiento en la cual se encuentre trabajando o de visita.



Uniforme.

6. En equipo, indague en qué consiste el uniforme de un cocinero y de un chef.

Realice una lectura comentada del texto que se propone a continuación y complemente la información analizada previamente.

[018/02/26/origen-del-uniforme-de-cocinero/https://fogonesenlahistoria.com/2](https://fogonesenlahistoria.com/2018/02/26/origen-del-uniforme-de-cocinero/)

Posteriormente y de manera individual, realice una infografía del uniforme de cocina, señale las partes que lo forman, su uso y significado.

Exponga su infografía en plenaria, explique la información y complemente de ser necesario.

6. Se sugiere guiar al estudiantado en la realización de la infografía y amplíe la información.

Productos Químicos.

7. De forma individual, indague en fuentes confiables 10 productos químicos de limpieza y desinfección de alimentos que se usan en cocinas industriales.

Posteriormente, en trinas, realice una presentación electrónica en donde describa cada producto y explique las ventajas y desventajas de su uso.

Al finalizar, redacte en su libreta una ficha de conclusión acerca del uso de productos químicos utilizados en la vida cotidiana y en las cocinas profesionales, retroalimente y complemente.

7. Se recomienda apoyar al alumnado en la realización de la presentación electrónica y ampliar la información.

Puede complementar la información con el siguiente link:

<https://higieneambiental.com/higiene-alimentaria/que-productos-para-la-higienizacion-y-desinfeccion-se-usan-en-la-industria-alimentaria>



Sanitización y desinfección.

8. Individualmente, indague en fuentes confiables los pasos a seguir para la desinfección y sanitización completa en una cocina profesional.

Posteriormente, realice un cuadro de triple entrada en donde enliste cuáles de estos pasos sigue en el laboratorio de gastronomía de la institución, aquellos que no deben en una cocina profesional y los que deben seguirse en la cocina familiar.

Redacte una ficha en donde contraste los procedimientos anteriores y explique por qué es importante seguir cada uno de ellos a cabalidad.

8. Se recomienda guiar al alumnado para identificar los pasos que se siguen en una óptima desinfección y sanitización de un área de alimentos.

Puede complementar la información con los siguientes links:

<https://www.animalgourmet.com/video/haz-limpieza-profunda-en-tu-cocina/>

<https://www.animalgourmet.com/2020/04/28/tips-desinfectar-cocina/>

Normas oficiales mexicanas.

9. En equipo, realice la lectura comentada de la NOM-251-SSA1-2009 proporcionada por el docente, destaque los requisitos necesarios para abrir un establecimiento de Alimentos y Bebidas.

Posteriormente, analice el siguiente texto, redacte un resumen y explique aquellos puntos que deben ser necesarios para abrir un establecimiento de Alimentos y Bebidas.

https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/158493/Gu_a_de_buenas_pr cticas_de_higiene_en_establecimientos_de_servicios_de_alimentos_y_bebidas.pdf

Finalmente, enliste los requisitos a los que se sujetan únicamente los pequeños negocios y justifique.

9. Se recomienda coordinar a los equipos para que realicen la lectura de la NOM-251-SSA1-2009.

Norma:

<https://www.aps.cdmx.gob.mx/storage/app/uploads/public/58d/d46/e15/58dd46e15b507007060713.pdf>



Distintivo H.

10. En plenaria, examine el siguiente video:
<https://www.youtube.com/watch?v=BnHL1BAmAhw>

Posteriormente, realice un listado de los puntos más importantes para obtener el distintivo H en un establecimiento, con ayuda de la información obtenida en el video y del siguiente link:
<https://www.gob.mx/cofeprs>

Al terminar, argumente cuál es el beneficio de contar con este distintivo.

10. Se recomienda orientar al alumnado respecto a los beneficios que tiene obtener el distintivo H. Se sugieren dos fuentes de información, la que corresponde a la actividad es más breve y concisa, la siguiente dura 43:18.

<https://www.youtube.com/watch?v=NEKa54fQqOU>

PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO

En equipo, realice un plano descriptivo de la organización de un restaurante que se sujete a la normatividad de establecimientos de servicio de alimentos y bebidas.

Se recomienda organizar al estudiantado en la selección de diferentes tipos de restaurantes para realizar su plano descriptivo.





Al concluir, en plenaria, exponga su plano y argumente cada uno de los elementos de su plano descriptivo.

EVALUACIÓN DEL BLOQUE III

| SABER | APRENDIZAJE ESPERADO | EVIDENCIAS | INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN (%) |
|---------|--|---|--------------------------------------|-----------------|
| CONOCER | <p>Reconoce e identifica los elementos básicos de las etiquetas de productos alimenticios como caducidad, gramaje y embalaje.</p> <p>Distingue la manera de almacenar los alimentos secos, de refrigeración y congelación.</p> <p>Diferencia los utensilios, el equipo menor y mayor de la cocina.</p> <p>Identifica la distribución de una cocina.</p> <p>Describe las diferentes prendas de vestir que forman el uniforme de cocina.</p> <p>Relaciona los productos químicos usados en las cocinas industriales.</p> | <p>Organizador gráfico de productos alimenticios.</p> <p>Tablas de alimentos en refrigeración, congelación y secos.</p> <p>Organizador gráfico de equipo mayor y equipo menor.</p> <p>Diseño de la distribución de una cocina para un negocio.</p> <p>Infografía del uniforme de chef y cocinero.</p> <p>Presentación electrónica de ventajas y desventajas de productos químicos.</p> <p>Cuadro de triple entrada de pasos para sanitizar y desinfectar el laboratorio de gastronomía de la institución y cocinas.</p> | Exámenes objetivos y/o de desempeño. | 30 % |



| | | | | |
|-------------------------------------|---|---|--|------------------------|
| | <p>Identifica los pasos para sanitizar y desinfectar una cocina.</p> <p>Utiliza la información sobre normas de seguridad dentro de una cocina para su correcta aplicación.</p> <p>Reconoce los requisitos para adquirir la certificación del Distintivo H.</p> | <p>Tríptico de prevención de accidentes en la cocina.</p> <p>Listado de requisitos para obtener el Distintivo H.</p> | | |
| HACER | <p>Dibuja un plano descriptivo para la organización de un restaurante.</p> <p>Examina la NOM-251-SSA1-2009.</p> | <p>Plano descriptivo de organización de un restaurante.</p> <p>Listado de normas que se requiere para la función de un restaurante.</p> | Escalas (Rúbrica o lista de cotejo). | 30% |
| SER Y CONVIVIR | <p>Argumenta la importancia de la distribución de un negocio de alimentos y bebidas, así como contar con distintivo H.</p> | <p>Listado de los puntos más importantes para obtener el distintivo H en un establecimiento.</p> | Guías estructuradas de observación y/o escalas de valor. | 10% |
| PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO | | | | |
| (CIERRE) | | | | |
| ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE | PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO | AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO | INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN (%) |
| AB Proyectos. | Dibuje un plano descriptivo de la organización de un restaurante. | Heteroevaluación. Equipo. | Lista de cotejo. | 30% |
| TOTAL | | | | 100% |



INSTRUMENTO DE VALORACIÓN

INSTRUMENTO DE VALORACIÓN DE HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES (HABILIDADES GENERALES)

(Ponderación: 10 puntos equivalen al 5% de la calificación final)

| Nombre del alumno: | | | | Grado y grupo: |
|--|---------------------|-------------|-------------|----------------|
| CRITERIOS | NIVELES OBSERVABLES | | | |
| | NUNCA (0) | A VECES (1) | SIEMPRE (2) | TOTAL |
| 1. Participa activamente en las diferentes actividades de clase. | | | | |
| 2. Logra mantener un adecuado nivel de concentración en las actividades desarrolladas. | | | | |
| 3. Es capaz de tomar la iniciativa y organizar una tarea o actividad de grupo. | | | | |
| 4. Muestra respeto hacia el docente, y a sus compañeros. | | | | |
| 5. Muestra capacidad de autonomía y autorregula su aprendizaje. | | | | |
| TOTAL: | | | | |

INSTRUMENTO DE AUTOVALORACIÓN DE HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES (HABILIDADES GENERALES).

(Ponderación: 10 puntos equivalen al 5% de la calificación final)

| Nombre del alumno: | | | | Grado y grupo: |
|---|---------------------|-------------|-------------|----------------|
| CRITERIOS | NIVELES OBSERVABLES | | | |
| | NUNCA (0) | A VECES (1) | SIEMPRE (2) | TOTAL |
| 1. Valoro la importancia de los conocimientos que desarrollé durante el bloque. | | | | |
| 2. Controlo mis emociones y actúo de manera propositiva en las actividades desarrolladas. | | | | |



| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| 3. Considero y analizo diversas alternativas para cumplir tareas individuales o colectivas. | | | | |
| 4. Valoro las consecuencias o repercusiones que pueden tener mis actos o comportamientos individuales o colectivos. | | | | |
| 5. Mido el nivel de motivación que ejercen en mí, las diversas actividades propuestas para desarrollar mi autonomía. | | | | |
| TOTAL: | | | | |



REFERENCIAS

- Badui Dergal, S. (2019). *Química de los alimentos*. Editorial. Pearson Educación.
- Gutiérrez de Alba, Cl. (2012). *Historia de la Gastronomía*. Editorial. Red Tercer Milenio.
- *Larousse Gastronomique en Español*. (2020). Editorial. Larousse.
- Luján, Nr. (1997). *Historia de la Gastronomía*. Editorial. Folio
- Michelin. (2009). *Guía Roja*
- Monroy De Sada, P. y Martínez De Flores, G. (2016). *Introducción a la historia de la gastronomía*. Editorial. Limusa.
- Ruíz De Lope y Antón, C. (2003). *Preparación higiénica de los alimentos*. Editorial. Trillas.
- Sagarrabay, M. (2017). *Eso no estaba en mi libro de historia de la gastronomía*. Editorial. Almuzara.

REFERENCIAS COMPLEMENTARIAS

- Becerril, A. (2015). *Grandes maestros de la historia de la gastronomía*. Editorial. Almuzara.
- Farrow, J. (2009). *Escuela de Chefs. Técnicas paso a paso para la práctica culinaria*. Editorial. Blume.
- Gerhard, W. (2003). *Limpieza y desinfección en la industria alimentaria*. Editorial. Acribia.
- Luján, N. (2020). *Historia de la gastronomía*. Editorial. DEBATE.
- Martínez de Flores, G., González Garza, M. y Covadonga Torre, M. (2012). *Iniciación en las técnicas culinarias*. Editorial. Limusa.
- Martínez de Flores, G. (2010). *Arte culinario para el profesional de la cocina*. Editorial. Limusa

REFERENCIAS DE PÁGINAS WEB

- Ayuntamiento de Jaén. (22 de marzo de 2017). Alimentos perecederos y no perecederos. http://www.aytojaen.es/portal/p_20_contenedor1.jsp?seccion=s_fdes_d1_v1.jsp&contenido=31467&tipo=6&nivel=1400&layout=p_20_contenedor1.jsp&codResi=1&language=es&codMenu=206&codMenuPN=4&codMenuSN=100&codMenuTN=197.
- Calvo, H., Campo, E., Oria, R., Redondo, D. y Venturini, M. (2018). Enziende la ciencia. https://ucc.unizar.es/sites/ucc.unizar.es/files/enziende_materialdidactico_alimentando_web.pdf.
- Celma, N. (sf). <https://www.centrojuliafarre.es/blog/etiquetado-de-alimentos/>.
- Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios. (s.f.). Guía de buenas prácticas de higiene en establecimientos de servicio alimentos y bebidas. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/158493/Gu_a_de_buenas_pr_cticas_de_higiene_en_establecimientos_de_servicios_de_alimentos_y_bebidas.pdf.



- Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios. (s.f.). <https://www.gob.mx/cofepris>.
- Cueva del Castillo, P. (s.f.). Aprende a distribuir la cocina de tu negocio correctamente. <https://aprende.com/blog/emprendimiento/negocios/aprende-a-distribuir-la-cocina-de-tu-negocio-correctamente/>.
- Definición Definición y etimología (s.f.). Significado y definición de Gastronomía. <https://definiciona.com/gastronomo/>.
- Departamento de Agricultura y Protección del Consumidor. Producción y Sanidad Animal (25 de noviembre de 2014). Carne y productos cárnicos. http://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/meat/Processing_product.html.
- Fogones en la Historia Blog de cocina histórica. (s.f.). Origen del uniforme de cocinero. 018/02/26/origen-del-uniforme-de-cocinero/ <https://fogonesenlahistoria.com/2>.
- Forsua. (29 julio 2019). Webinar Distintivo H para Establecimientos de Alimentos y Bebidas. <https://www.youtube.com/watch?v=NEKa54fQqOU>.
- García, Virginia.(19 de enero de 2010). Tipos de cereales. <https://www.creativegan.net/archives/tipos-de-cereales/>.
- Gastronomía. En: Significados.com. (21 diciembre 2018) Significado de Gastronomía. <https://www.significados.com/gastronomia/>
- Gastronómica Internacional. (03 de diciembre de 2019). Equipo menor de cocina. <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/equipo-y-herramientas/equipo-menor/>
- Gastronómica Internacional. (22 de marzo de 2018). Equipo mayor de cocina. <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/todos/la-bateria-de-cocina-equipo-mayor-1/>
- Gutiérrez de Alva C. (2012). Historia de la gastronomía. http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf
- Iank Educativo. (7 de abril de 2018). Todo sobre el huevo. <https://www.youtube.com/watch?v=4pWFzxcPy1Q>
- Intarcon. (1o de abril). La importancia de la refrigeración en los alimentos. <https://www.intarcon.com/refrigeracion-en-los-alimentos/#:~:text=Refrigeraci%C3%B3n%3A%20Consiste%20en%20conservar%20los,microbiana%20sea%20mucho%20m%C3%A1s%20lenta>.
- Mancebo, S. (20 mayo 2020). Cereales y semillas, base de una alimentación saludable. <https://www.efesalud.com/cereales-semillas-base-alimentacion-saludable/>
- Maram, L. (16 de diciembre de 2011). ¡Huevos!...24 anuncios de publicidad de Bachoco. <https://www.luismaram.com/huevos-24-anuncios-extraordinarios-de-bachoco/>
- Montañó,J. (1 de enero de 2021). Historia de la gastronomía desde su origen hasta la actualidad. Lifeder. <https://www.lifeder.com/historia-gastronomia-mundial/>
- Palacios, D. (2021). Cómo hacer un inventario en Excel paso a paso. <https://blog.hubspot.es/sales/como-hacer-inventario-en-excel>
- Palau, E. Viviendo la salud. (s.f.). 11 productos lácteos: el Yogur y otros productos derivados de la leche. <https://viviendolasalud.com/dieta-y-nutricion/lacteos>.



- Pike, A. y Sims, T. (14 de noviembre de 2019). Etiquetado de los alimentos. <https://spanish.foodinsight.org/etiquetado-de-los-alimentos/comprendiendo-las-fechas-en-las-etiquetas-de-los-alimentos-envasados/#:~:text=Una%20fecha%20de%20%E2%80%9Ccaducidad%E2%80%9D%20es,para%20mantener%20la%20m%C3%A1xima%20calidad.>
- PRLaborales Blog de Prevención de Riesgos Laborales. (20 mayo 2021). Las 10 normas de seguridad en la cocina. <https://prlaborales.com/las-8-normas-de-seguridad-en-la-cocina/>.

ANEXOS

ANEXO 1. GUÍA DE EVALUACIÓN DEL PROYECTO.

| DATOS DE LA INSTITUCIÓN | | | | |
|---|---------------------|-----------------|-----------------------|------------------------|
| GUÍA DE EVALUACIÓN DEL PROYECTO | | | | |
| DATOS DEL ALUMNO: NOMBRE DEL PROYECTO: FECHA DE ENTREGA: | | | | |
| INDICACIONES: La siguiente herramienta, está diseñada para evaluar el proyecto del producto final, marque con una "X" en nivel de logro alcanzado, el puntaje obtenido puede ser de 1 hasta 4, seleccionando el nivel que considere el más adecuado. La suma más alta es de 44 puntos, al final del instrumento se propone la ponderación, el cual equivale el 30% de la evaluación sumativa del Bloque _____. | | | | |
| INDICADORES | Muy bien (4 puntos) | Bien (3 puntos) | Suficiente (2 puntos) | Insuficiente (1 punto) |
| 1. Identifica con claridad el tema del proyecto. | | | | |
| 2. Vincula el tema del proyecto con su entorno social en su comunidad. | | | | |



| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| 3. Establece con claridad la justificación del proyecto | | | | |
| 4. En el desarrollo del problema, establece al menos 10 artículos relacionados con su tema. (links fiables) | | | | |
| 5. Elige un estilo de redacción para citar su planteamiento del problema y justificación. | | | | |
| 6. Considera con claridad la justificación epistemológica. | | | | |
| 7. Considera con claridad la justificación costo/beneficio. | | | | |
| 8. Utiliza la coherencia, lógica y secuencia de ideas en la organización del proyecto. | | | | |
| 9. El lenguaje que utiliza es adecuado en la redacción (uso de palabras descriptivas, de analogías, etc.) | | | | |



| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| 10. Es claro la gramática y usos (fragmento de oraciones, verbos). | | | | |
| 11. Es adecuado el uso de puntuación y ortografía. | | | | |
| Puntaje total: | | | | |

| PONDERACIÓN | | | | |
|---------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| De 29 a 31 Puntos | De 32 a 34 Puntos | De 36 a 38 Puntos | De 39 a 41 Puntos | De 41 a 44 puntos |
| Comentarios u observaciones: | | | | |
| Nombre del docente (evaluador): | | | | |

*El contenido de este programa fue recuperado de las ediciones 2018 y 2019.