



EDUCACIÓN

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

PLAN Y PROGRAMAS DE ESTUDIO BGE 2018



Secretaría
de Educación

GASTRONOMÍA

QUINTO SEMESTRE

Cultura Gastronómica



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 QUINTO SEMESTRE.....	12
IMPACTO DEL PROGRAMA DE CULTURA GASTRONÓMICA Y SUS BLOQUES EN EL PERFIL DE EGRESO EMS.....	13
IMPORTANCIA DEL PROGRAMA DE CULTURA GASTRONÓMICA.....	15
BLOQUE I. CREACIÓN DEL MENÚ.....	16
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.....	17
ORIENTACIONES O SUGERENCIAS.....	17
EVALUACIÓN DEL BLOQUE I.....	21
BLOQUE II. VALORANDO LA COCINA MEXICANA.....	22
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.....	23
ORIENTACIONES O SUGERENCIAS.....	23
EVALUACIÓN DEL BLOQUE II.....	29
BLOQUE III. RECORRIENDO EL MUNDO A TRAVÉS DE LA COCINA INTERNACIONAL.....	31
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.....	32
ORIENTACIONES O SUGERENCIAS.....	32
EVALUACIÓN DEL BLOQUE III.....	37
INSTRUMENTO DE VALORACIÓN.....	39
REFERENCIAS.....	41
REFERENCIAS COMPLEMENTARIAS.....	41
REFERENCIAS DE PÁGINAS WEB.....	41
ANEXOS.....	43

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 CULTURA GASTRONÓMICA

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
<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>

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 QUINTO SEMESTRE

Componente de formación: **Gastronomía**
Sector productivo prioritario del CONOCER: **Gastronomía**

Campo de formación profesional: **Gastronomía**
Capacitación para el trabajo: **Gastronomía**
Disciplina: **Cultura Gastronómica**
Semestre: **QUINTO**

Clave Capacitación: **BGEGAS5**
Clave Disciplina: **CT-GA-CGA**
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 CULTURA GASTRONÓMICA Y SUS BLOQUES EN EL PERFIL DE EGRESO EMS

Propósito de la Capacitación de Cultura Gastronómica

Los estudiantes identifican los menús a través del tiempo, los tipos y la elaboración de estos; conocerá costumbres, ingredientes, utensilios y métodos de cocción desde la época prehispánica hasta el mestizaje culinario. Por último, se descubrirá los platillos, postres y costumbres gastronómicas de algunos estados de nuestra República Mexicana; de las Cocinas Internacionales en países como Francia, Italia, España y el continente asiático para obtener conocimientos y habilidades que le permitan desarrollarse en su vida cotidiana o laboral.

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.

Colaboración y trabajo en equipo.

Trabaja en equipo de manera constructiva, participativa y responsable, propone alternativas para actuar y solucionar problemas. Asume una actitud constructiva.

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.

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.

Competencias Genéricas

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

A2. Experimenta el arte como un hecho histórico compartido que permite la comunicación entre individuos y culturas en el tiempo y espacio, a la vez que desarrolla un sentido de identidad.



A3. Participa en prácticas relacionadas con el arte.

CG3. Elige y practica estilos de vida saludables.

A2. Toma decisiones a partir de la valoración de las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo.

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

A2. Aplica distintas estrategias comunicativas según quienes sean sus interlocutores, el contexto en el que se encuentra y los objetivos que persigue.

CG5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas 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.

A2. Ordena información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones.

A3. Identifica los sistemas y reglas o principios medulares que subyacen a una serie de fenómenos.

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.

Competencias Profesionales

CPGAS-03. Preelabora alimentos utilizando técnicas culinarias acordes 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.

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

Habilidades Socioemocionales

Toma responsable de decisiones.

Dimensiones del Proyecto de Vida

Intelectual: Educación

IMPORTANCIA DEL PROGRAMA DE CULTURA GASTRONÓMICA

El programa de Cultura Gastronómica es de gran importancia para el patrimonio milenario, un legado creado a partir de una riqueza culinaria acunada en las diferentes regiones de México, todos estos siglos de sabiduría forman lo que conocemos hoy como Gastronomía Mexicana.

Dentro del programa de quinto semestre de la capacitación para el trabajo en Gastronomía, la disciplina de Cultura Gastronómica aborda:

Bloque I. Creación del Menú.

En este bloque el estudiantado adquirirá conocimientos sobre la elaboración de menús desde la historia, hasta la actualidad; obtendrá información respecto al manejo del stock y de los tiempos que se procuran en un menú; efectuará una serie de platillos mediante recetas y calculará su costeo.

Bloque II. Valorando la Cocina Mexicana.

En este bloque el estudiantado tratará contenidos relacionados con usos y costumbres de la cocina mexicana prehispánica y novohispana, así como el uso de utensilios, ingredientes y métodos de cocción. Distinguirá las regiones, los platillos y bebidas que las representan como patrimonio cultural de la humanidad.

Bloque III. Recorriendo el Mundo a Través de la Cocina Internacional.

En este bloque el estudiantado tratará los contenidos relacionados con la cocina internacional de algunos países, sus platillos representativos y costumbres gastronómicas, para elaborar platillos de talla internacional.



Bloque I. Creación del Menú

Propósito del Bloque

Los estudiantes elaboran una propuesta de menú de cuatro tiempos para un evento social aplicando sus conocimientos en costeo, stock y recetas.

DESARROLLO DEL APRENDIZAJE		
CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO
<ul style="list-style-type: none">• El menú a través del tiempo.• Menús actuales.• Tiempos de un menú completo.• Recetas y su costeo.• Stock.	<p>Valora la evolución de los menús.</p> <p>Identifica los tipos de menús que se utilizan en la actualidad.</p> <p>Distingue los tiempos de los que se compone un menú.</p> <p>Realiza el costeo de recetas.</p> <p>Ejecuta el funcionamiento del stock.</p>	<p>Elabore un proyecto para un evento social con una propuesta de menú de 4 tiempos.</p>



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

El menú a través del tiempo.

1. En plenaria, mediante lluvia de ideas explique a qué se refiere la palabra menú y mencione en qué situaciones la ha escuchado.

En equipo, lleve a cabo una lectura comentada del siguiente texto y resuma la información en su libreta.

<http://guiagastronomika.diariovasco.com/noticias/cual-historia-menu-201601161306.php?ref=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F>

Posteriormente, de forma individual, elabore una línea del tiempo en donde describa cómo evolucionaron los menús a través del tiempo.

Utilice la siguiente estructura:



ORIENTACIONES O SUGERENCIAS

1. Se recomienda guiar al estudiantado para distinguir y clasificar adecuadamente la información.

Se sugiere apoyarse en el siguiente link:

<https://www.areagraficadigital.es/blog/36/sabias-el-origen-de-los-menus.html>



Finalmente, redacte una ficha de conclusión en donde explique por qué considera que surgieron estos cambios en la creación de menús.

Menús actuales.

2. En binas, analice el texto del siguiente vínculo:

<https://amantelcatering.es/un-catering-10-tipos-de-menús-y-la-carta/>

Realice una presentación electrónica en donde describa cada tipo de menú y en dónde se utilizan.

Para finalizar, redacte un texto libre donde se describa la relación de su vida cotidiana con los menús.

2. Se sugiere guiar al estudiantado en la lectura del tema "Tipos de menús actuales", ayude a distinguir cada uno de ellos y cuáles se utilizan con más frecuencia en el ámbito de alimentos y bebidas.

Tiempos de un menú completo.

3. Indague los tiempos de los menús en el siguiente texto:

<https://restaurantelepanto.com/los-tiempos-de-la-comida/>

Con la información recabada y en equipo, elabore una tabla con los tiempos de los menús y mencione sus características principales. Utilice la siguiente estructura:

3. Se recomienda guiar al estudiantado en el llenado de su tabla; se sugiere consultar el contenido del siguiente enlace: <https://www.solobanquetes.com.mx/blog/que-es-el-menu-por-tiempos/>

Tiempos de Menú	Descripción



<div data-bbox="163 191 892 337" data-label="Form"><table border="1"><tr><td></td><td></td></tr></table></div> <p>Exponga su tabla en plenaria y contraste la información presentada con la de sus compañeros, complemente de ser necesario.</p>			
<p>Recetas y su costeo.</p> <p>4. De forma grupal, realice la lectura del siguiente texto: https://catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com/2017/02/90711227-formato-de-costeo-estandar-gastronomia-a-libreta-abierta-1.pdf</p> <p>De manera individual, seleccione un platillo y calcule su costo final con base en la información analizada.</p> <p>Finalmente, elabore una ficha de conclusión en donde establezca cómo hizo el cálculo del costo final del platillo y contraste los resultados obtenidos con los de sus compañeros.</p>	<p>4. Se recomienda orientar al estudiantado para realizar el costeo de los platillos. Se sugiere ampliar la información con el siguiente enlace: https://posgradomexico.up.edu.mx/esdai/blog/costeo-de-platillos-guia-como-costear-una-receta</p>		
<p>Stock</p> <p>5. En equipo, indague acerca del stock en el texto siguiente: https://definicion.de/stock/ Posteriormente comente en plenaria en donde se observa aplicado este concepto en la vida cotidiana.</p> <p>Enseguida, a partir de la información recabada, elabore una tabla de productos, considerando el PEPS (Primeras entradas y primeras salidas).</p>	<p>5. Se sugiere guiar al estudiantado en el llenado de su tabla, verifique que la información se encuentre de manera correcta. Se plantea ampliar la información con el contenido del siguiente link: https://www.webyempresas.com/metodo-peps/</p>		



EVALUACIÓN DEL BLOQUE I

SABER	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
CONOCER	Identifica los tipos de menús que se utilizan en la actualidad. Distingue los tiempos de los que se compone un menú.	Presentación electrónica de menús actuales. Tabla descriptiva de los tiempos del menú.	Exámenes objetivos y/o de desempeño.	30 %
HACER	Realiza el costeo de recetas. Ejecuta el funcionamiento del stock.	Costeo de los ingredientes de un platillo. Tabla de stock.	Escalas (Rúbrica o lista de cotejo).	30%
SER Y CONVIVIR	Valora la evolución de los menús.	Línea del tiempo acerca de la evolución de los menús.	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.	Elabore un proyecto para un evento social con una propuesta de menú de 4 tiempos.	Heteroevaluación. Equipo.	Guía de evaluación de proyecto (Ver Anexo 1)	30%
TOTAL				100%



Bloque II. Valorando la Cocina Mexicana

Propósito del Bloque

Los estudiantes identifican características gastronómicas de origen prehispánico y novohispano, mediante la indagación de ingredientes, utensilios y métodos de cocción, para preparar platillos y bebidas de las zonas representativas del país y crear un recetario.

DESARROLLO DEL APRENDIZAJE		
CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO
<ul style="list-style-type: none">• Ingredientes de la cocina prehispánica.• Utensilios y equipo prehispánicos.• Métodos de cocción anteriores a la conquista.• Mestizaje culinario.• Ingredientes que se introdujeron en el mestizaje.• Platillos de la zona sur.• Platillos de la zona centro.• Platillos de la zona norte.• Platillos y bebidas característicos de Puebla.	<p>Reconoce los ingredientes usados en la época prehispánica.</p> <p>Valora utensilios utilizados en la gastronomía prehispánica.</p> <p>Evalúa los métodos de cocción que se utilizaron en la época prehispánica.</p> <p>Examina los cambios gastronómicos posteriores a la conquista.</p> <p>Identifica la aportación de ingredientes con la conquista.</p> <p>Valora los platillos distintivos de las zonas norte, centro y sur del país.</p> <p>Prepara platillos y bebidas tradicionales del Estado de Puebla.</p>	<p>Elabore un recetario grupal con platillos de las zonas representativas del país y presentarlos en una kermés.</p>



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Ingredientes de la cocina prehispánica.

1. En equipo, lleve a cabo la lectura comentada de los siguientes documentos:

<https://www.kioscodelahistoria.com/cocina-prehispanica>

<https://www.superprof.mx/blog/la-historia-de-la-cocina-mexicana/>

Clasifique la información analizada en un organizador gráfico como el propuesto, en donde identifique los productos prehispánicos que siguen formando parte de la alimentación del país.

Al terminar, elabore una ficha de conclusión donde describa la vigencia de los productos prehispánicos en la alimentación del país.

ORIENTACIONES O SUGERENCIAS

1. Se recomienda guiar al estudiantado en la indagación de alimentos de origen prehispánico; apoyarlo en la elaboración del gráfico sobre los productos que siguen formando parte de la alimentación del país.

Se sugiere el siguiente material bibliográfico para complementar la información de la cocina prehispánica mexicana:

García, H. (2001). "COCINA PREHISPÁNICA MEXICANA". Editorial Panorama. pp. 49- 48.



Utensilios y equipo prehispánicos.

2. En equipo, atienda a la exposición del docente acerca de los utensilios gastronómicos prehispánicos de México, sus características y usos, enseguida resume la información en una ficha.

Posteriormente elabore una presentación electrónica en donde exponga la información de la ficha e identifique aquellos utensilios que conoce pero que han perdido importancia, al finalizar, redacte una ficha de conclusión en la que explique la importancia de no dejar perder estos utensilios.

2. Se recomienda presente al estudiantado la siguiente información acerca de utensilios gastronómicos:

<http://www.culinaryartschool.edu.mx/cocinasdemexico/Biblioteca/unidad-4/bloque3/utensilios-y-condimentos.pdf>

Métodos de cocción anteriores a la conquista

3. En binas, elabore una tabla comparativa con las técnicas de cocción que se utilizaban en la época prehispánica y las actuales.

Apóyese de la lectura que se encuentra en el siguiente link: (capítulo IV).

<https://tesis.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/23563/TESINA%20GASTRONOMIA%20PREHISPANICA%20MEXICANA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Para concluir redacte una ficha de resumen en su libreta contestando las siguientes preguntas:

- a) ¿Cuáles son las técnicas que se siguen usando?
- b) ¿En qué platillos?

3. Se sugiere acompañar al estudiantado en la lectura propuesta, guíelo para realizar su tabla.



Mestizaje culinario

4. Individualmente, resuma en una ficha la información acerca del mestizaje culinario en México contenida en el siguiente link:

http://web.uaemex.mx/Culinaria/culinaria_historia/cuatro_nuevos/pdfs/historia_del_mestizaje.pdf,

Finalmente, elabore un texto de extensión libre en donde argumente el cambio gastronómico que sucedió durante el mestizaje.

4. Se recomienda pueda complementar la información con el documento que aparece en el siguiente link:

<https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/la-comida-en-la-nueva-espana-origen-y-tradicion>

Ingredientes que se introdujeron en el mestizaje

5. En equipo, exponga los alimentos que se introdujeron con el mestizaje. Apóyese de la información que se encuentra en el siguiente link.

<https://foodandwineespanol.com/ingredientes-que-trajeron-los-espanoles-a-mexico/>

Al terminar, redacte una ficha de conclusión tomando en cuenta los beneficios gastronómicos del mestizaje en la cocina mexicana.

5. Se sugiere organizar al estudiantado por equipo y distribuya los temas para las exposiciones.

Platillos de la zona sur.

6. En equipo, identifique con diferentes colores la zona norte, centro y sur del país en un mapa de la república mexicana. Posteriormente, elija un estado de la zona sur que represente a México gastronómicamente.

6. Se recomienda organizar al estudiantado en la selección de estados de la zona sur en la gastronomía del país.



Enseguida seleccione un platillo representativo de dicho estado, indague la receta y finalmente exponga acompañado de una breve historia de la creación del platillo.

Platillos de la zona centro.

7. En equipo, retome el mapa y elabore una infografía, en la cual identifique un platillo y bebida representativo de un estado de la zona centro del país, indague la receta acompañada de una breve historia de su origen.

Al finalizar, en plenaria exponga la receta e historia, comente con sus compañeros aquellas que le parecieron más interesantes.

7. Se sugiere organizar al estudiantado en la selección de estados de la zona centro en la gastronomía del país.

Platillos de la zona norte.

8. En equipo, retome el mapa de las actividades anteriores y realice un video, en el cual resalte un platillo y bebida representativos de un estado de la zona norte del país,

8. Se recomienda organizar al estudiantado en la selección de estados de la zona norte en la gastronomía del país.

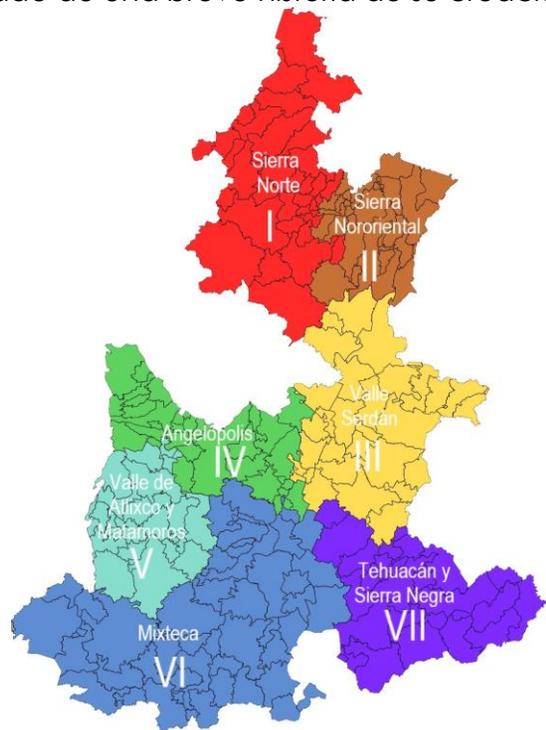


indague la receta y elabore acompañado de una breve historia de su creación.

Para terminar, en plenaria presente su video y retroalimente.

Platillos y bebidas característicos de Puebla.

9. En equipo, identifique con diferentes colores las siete regiones de Puebla en un mapa, posteriormente, elija una región y finalmente, seleccione un platillo y bebida representativo de la misma, indague una receta y exponga acompañado de una breve historia de su creación.



9. Se sugiere resolver las dudas acerca de las regiones del estado.

PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO



En equipo, realice un recetario con platillos de zonas representativas del país, considere los siguientes elementos:

- a) Portada.
- b) Presentación.
- c) Índice.
- d) Recetas acompañadas de imágenes.
- e) Experiencias.
- f) Bibliografía.

Posteriormente, prepare algunos y organice una kermés en donde presente sus platos, realice una degustación y redacte una ficha de reflexión en donde justifique por qué es necesario preservar las recetas originarias.

Se recomienda orientar al estudiantado en la construcción de su recetario.

Se sugiere acompañar al estudiantado en la organización de la kermés para presentar sus platillos.



EVALUACIÓN DEL BLOQUE II

SABER	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
CONOCER	<p>Reconoce los ingredientes usados en la época prehispánica.</p> <p>Identifica la aportación de ingredientes con la conquista.</p>	<p>Gráfico de los productos prehispánicos.</p> <p>Exposición de los alimentos que se introdujeron con el mestizaje.</p>	Exámenes objetivos y/o de desempeño.	30 %
HACER	<p>Evalúa los métodos de cocción que se utilizaron en la época prehispánica.</p> <p>Examina los cambios gastronómicos posteriores a la conquista.</p> <p>Prepara platillos y bebidas tradicionales del Estado de Puebla.</p>	<p>Tabla comparativa con términos de cocción de la época prehispánica.</p> <p>Texto argumentativo de extensión libre sobre los cambios gastronómicos durante el mestizaje.</p> <p>Exposición de las siete regiones del estado de Puebla.</p>	Escalas (Rúbrica o lista de cotejo).	30%
SER Y CONVIVIR	<p>Valora utensilios utilizados en la gastronomía prehispánica.</p> <p>Valora los platillos distintivos de las zonas norte, centro y sur del país.</p>	<p>Presentación electrónica de los utensilios gastronómicos prehispánicos de México.</p> <p>Video de un platillo representativo de la zona norte del país.</p>	Guías estructuradas de observación y/o escalas de valor.	10%



		Infografía de un platillo representativo de la zona centro del país. Exposición de platillos de la zona sur.		
PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO (CIERRE)				
ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO	AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
AB Proyectos.	Elabore un recetario grupal con platillos de las zonas representativas del país y presentarlos en una kermés.	Heteroevaluación. Equipos.	Guía de evaluación de proyecto (Ver Anexo 1)	30%
TOTAL				100%



Bloque III. Recorriendo el Mundo a través de la Cocina Internacional

Propósito del Bloque

Los estudiantes examinan contenidos relacionados con la alta cocina de algunos países, sus platillos representativos, especias y costumbres gastronómicas, para elaborar un plato de talla internacional; por medio de prácticas que lo lleven a un mejor manejo de la técnica con la finalidad de realizar una muestra gastronómica.

DESARROLLO DEL APRENDIZAJE		
CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO
<ul style="list-style-type: none">● Cocina internacional.● Francia.● Italia.● España.● Asia.● Clasificación y uso de especias y condimentos.	<p>Identifica los platillos representativos de la cocina francesa.</p> <p>Analiza la historia de la gastronomía Italiana.</p> <p>Distingue las diferentes especias y condimentos necesarios para la elaboración de platillos.</p> <p>Relaciona los distintos aspectos culturales y gastronómicos de los países representativos de la cocina internacional.</p> <p>Examina platillos típicos de la cocina Española.</p> <p>Valora el uso de ingredientes y costumbres de la cocina asiática.</p>	Realice una muestra gastronómica de platillos internacionales, especias y condimentos.



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Cocina internacional

1. En equipo, realice una lectura comentada del siguiente texto, resuma lo más importante en su libreta.

<https://es.calameo.com/read/0049965486d078514aa2a>.

Con la información obtenida, elabore una exposición acerca del estudio de la cocina internacional, su clasificación y origen; presente en plenaria y explique por qué algunas se consideran más representativas.

Posteriormente, construya una tabla en donde mencione las principales características de los platillos representativos de la cocina internacional.

Utilice la siguiente estructura:

Tipo de cocina (país)	Características

Al finalizar y en plenaria, explique en qué consiste la cocina de los principales países reconocidos a nivel mundial clasificados en la tabla y las características de sus platillos.

Francia

2. En equipo, clasifique los platillos más representativos de la cocina francesa; retome la información del siguiente link:

https://acercandonaciones.com/comida-francesa-20-platos-tipicos-franceses-18042020_jEOex8bpgV;

ORIENTACIONES O SUGERENCIAS

1. Se recomienda orientar al estudiantado en la selección de platillos representativos de la cocina internacional.

Se sugiere guiar al alumnado en el llenado de su tabla.

2. Se recomienda orientar al estudiantado acerca del origen y la importancia de la cocina francesa, sus principales creadores, así como su historia.



Clasifique la información en un organizador gráfico que incluya lo siguiente:

- Nombre del platillo.
- Ingredientes.
- Imagen o dibujo.
- Ejemplos de recetas.

Al finalizar, de manera individual, elabore una ficha de conclusión en donde describa algunas influencias de la cocina francesa en la mexicana.



Italia

3. En equipo, indague la historia de la gastronomía italiana, elija un platillo representativo de alguna de sus regiones; apóyese para su indagación en la información del siguiente link:

<https://www.viajaraitalia.com/gastronomia-de-italia/>.

Posteriormente, exponga la información mediante una presentación electrónica.

3. Se sugiere orientar al estudiantado acerca de la cultura gastronómica de Italia, explique sus influencias en el mundo y sus aportes en la gastronomía mexicana.



Finalmente, en plenaria comente la historia y características del platillo elegido y retroalimente.



España

4. En binas, lea la información del siguiente vínculo:

<https://turismo.org/gastronomia-de-espana/>

Con la información analizada construya una tabla comparativa en donde contraste platillos típicos de España y su similar mexicano.

Platillo de España	Platillo de México

4. Se recomienda guiar al estudiantado en su apreciación de las similitudes y diferencias de los platillos, resaltando la importancia de los sabores, olores, presentaciones y texturas de los alimentos.

Puede apoyarse del siguiente libro:

Culnaria, Könnemann. (2004). *Un paseo gastronómico por España*. Editorial. Ullmann Könnemann.



Similitudes:	Diferencias:

Finalizando, explique en plenaria las semejanzas y diferencias entre platillos, ingredientes y/o técnicas de elaboración.

Asia

5. Individualmente, realice la lectura de los siguientes links:
<https://enlacocina.telemesa.es/cocina/caracteristicas-de-la-cocina-asiatica/>.
<https://viajandoporahi.com/fotorrelato-comida-asiatica-costumbres-gastronomicas/>.

Redacte una ficha de reporte en donde describa explique los principales ingredientes de la cocina Asiática y describa costumbres durante la comida

Para concluir, en equipo, elabore un platillo de la cocina Asiática, en plenaria explique el proceso para prepararlo y la forma en que se consume.

5. Se recomienda acompañar al estudiantado en la elaboración de sus platillos.

Se sugiere orientar al estudiantado acerca de las principales diferencias entre nuestras costumbres y las de la cocina Asiática.

Clasificación y uso de especias y condimentos

6. Individualmente, elabore un listado de las especias y condimentos que encuentre en la cocina de su casa.

Realice la lectura del siguiente texto:
<https://www.animalgourmet.com/2019/06/27/diferencia-entre-especias-y-condimentos-mas-comunes/>.

<https://sabordelobueno.com/guia-uso-propiedades-especias/>.

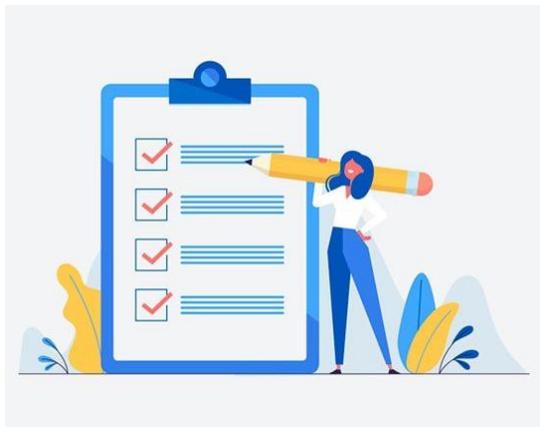
6. Se recomienda guiar al estudiantado con su indagación de especias y condimentos, complementa el listado con algunas especias procedentes de otros países, se sugiere consultar este vínculo:

<https://sabordelobueno.com/guia-uso-propiedades-especias/>



Con base en la lectura, clasifique las características de especias y condimentos.

Posteriormente, de forma individual, realice una infografía en donde diferencie los condimentos y especias que haya encontrado en casa, mencione su uso y origen.



Finalmente, en binas compare, comente y retroalimente las infografías de sus compañeros.

PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO:

En equipo, elabore algún platillo importante de algún país representativo de la cocina internacional; preséntelo en una muestra gastronómica.

Para terminar, en plenaria explique su elaboración, resalte los condimentos y especias utilizadas para su creación.

Se recomienda organizar al estudiantado para realizar la muestra de los platillos internacionales.



EVALUACIÓN DEL BLOQUE III

SABER	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
CONOCER	<p>Identifica los platillos representativos de la cocina francesa.</p> <p>Analiza la historia de la gastronomía Italiana.</p> <p>Distingue las diferentes especias y condimentos necesarios para la elaboración de platillos.</p>	<p>Organizador gráfico de la cocina francesa.</p> <p>Presentación electrónica de las características de un platillo de la cocina italiana.</p> <p>Infografía en donde diferencie los condimentos y especias que haya encontrado en casa, mencione su uso y origen.</p>	Exámenes objetivos y/o de desempeño.	30 %
HACER	<p>Relaciona los distintos aspectos culturales y gastronómicos de los países representativos de la cocina internacional.</p> <p>Examina platillos típicos de la cocina Española.</p>	<p>Tabla en donde mencione las principales características de los platillos representativos de la cocina internacional.</p> <p>Tabla comparativa en donde mencionen los platillos típicos de España y su similar en México.</p>	Escalas (Rúbrica o lista de cotejo).	30%
SER Y CONVIVIR	<p>Valora el uso de ingredientes y costumbres de la cocina asiática.</p>	<p>Elaboración de un platillo representativo de la comida asiática.</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.	Realiza una muestra gastronómica de platillos internacionales, especias y condimentos.	Heteroevaluación. Grupal.	Guía de evaluación de proyecto. (Anexo 1)	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, así como 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

- Benavides D Laborin, F. (2016). *Mexican hospitality, ten menús of traditional and modern flavors*. Editorial. Ediciones Naranjo.
- Carrillo, M. (2015). *México gastronomía*. Editorial. Phaidon Español.
- Culinaria, Könnemann. (2004). *Un paseo gastronómico por España*. Editorial. Ullmann Könnemann.
- Etcheverría, O. (2008). *Atlas mundial de cocina y gastronomía*. Editorial. Ediciones Akal.
- Farrimond, S. (2020). *Espicias: Orígenes de las especias y principios básicos para usarlas y combinarlas en la cocina*. Editorial. DK.
- Fundación Cultural Armella Spitalier. (2007). *Gastronomía prehispánica en México*. Editorial. Fundación Cultural Armella Spitalier.
- García, H. (2001). *Cocina prehispánica mexicana*. Editorial. Panorama.
- Johnson, A., y Franklin, V. (2019). *Menus that Made History*. Editorial. Octopus.
- Wolter, A., Teubner C., Herrero J. y Valdelomar Pilar P. (1999). *El gran libro de la Cocina Internacional*. Editorial. Everest.

REFERENCIAS COMPLEMENTARIAS

- D'Angeli, A., D'Angeli, G. (2011). *Larousse de la Cocina Mexicana*. Editorial. Larousse.
- Florescano, E. (2015). *Gastronomía: Historia ilustrada de México*. Editorial. Debate.
- García, H. (2006). *Cocina Prehispánica Mexicana*. Editorial. Panorama.
- Hernández, J. (2017). *Orígenes de la cocina poblana*. Editorial. Planeta.
- Telles, R. (julio-diciembre, 2011). CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía. *El arte dual: Gastronomía y Literatura*. Universidad Autónoma del Estado de México.

REFERENCIAS DE PÁGINAS WEB

- Acercando Naciones. (s.f.). *Comida francesa: 20 platos típicos franceses*. https://acercandonaciones.com/comida-francesa-20-platos-tipicos-franceses-18042020_jEOex8bpgV.
- Amantel Catering. (25 mayo 2018). *Un catering. 10 tipos de menú a la carta*. <https://amantelcatering.es/un-catering-10-tipos-de-menús-y-la-carta/>.
- Burgos Tadeo A. (3 junio 2021). *ESDAI Posgrados Costeo de platillos, Guía: Cómo costear una receta*. <https://posgradomexico.up.edu.mx/esdai/blog/costeo-de-platillos-guia-como-costear-una-receta>.
- Calaméo. (s.f.). *Cocina Internacional*.



- <https://es.calameo.com/read/0049965486d078514aa2a>.
- Cruz Guadarrama, M., Macías, M., Ortíz, S., Valtierra, G. y Zetina, H. (2010). *Gastronomía prehispánica mexicana*. [Tesis de Licenciatura Instituto Politécnico Nacional Escuela Superior de Turismo].
<https://tesis.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/23563/TESINA%20GASTRONOMIA%20PREHISPANICA%20MEXICANA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.
 - Eco Agricultor Tienda Ecológica. (s.f.). *Espicias: guía para conocer y aprovechar las propiedades y usos de estos condimentos*.
<https://www.ecoagricultor.com/especias-condimentos-propiedades-usos/>.
 - El Diario Vasco. (16 enero 2016). *¿Cuál es la historia del menú?* <http://guiagastronomika.diariovasco.com/noticias/cual-historia-menu-201601161306.php?ref=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F>.
 - En la cocina Magacine. (05 marzo 2021). *Características de la cocina asiática*.
<https://enlacocina.telemesa.es/cocina/caracteristicas-de-la-cocina-asiatica/>.
 - Greca. (s.f.). *Gastronomía de Italia: conocí la deliciosa cocina italiana*.
<https://www.greca.co/es/blog/2019/11/15/gastronomia-de-italia-conoce-la-deliciosa-cocina-italiana>.
 - Gutierrez, P. (20 junio 2019). *Food & Wine en Español Ingredientes que los españoles introdujeron a México*.
<https://foodandwineespanol.com/ingredientes-que-trajeron-los-espanoles-a-mexico/>.
 - Iturriaga, J. (s.f.). *Las cocinas de México, El encuentro de dos mundos gastronómicos*. Efe Fondo 2000.
http://bibliotecadigital.ilce.edu.mx/sites/fondo2000/vol2/20/htm/sec_7.html.
 - Lepanto restaurante. (06 febrero 2021). *Los tiempos de la comida*. <https://restaurantelepanto.com/los-tiempos-de-la-comida>.
 - Niembro, M. y Telles, R. (Julio/Diciembre 2012). *CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía Historia y mestizaje de México a través de su gastronomía*. Universidad Autónoma del Estado de México.
http://web.uaemex.mx/Culinaria/culinaria_historia/cuatro_ne/pdfs/historia_del_mestizaje.pdf.
 - Pacheco, J. (24 mayo 2019). *Web y Empresas ¿Qué es el Método PEPS y para qué sirve?*
<https://www.webyempresas.com/metodo-peps/>.
 - Pérez, J. y Merino, M. (2006). *Definición de stock*.
<https://definicion.de/stock/>.
 - Red Nacional de Información Cultural Coordinación Nacional de Desarrollo Institucional/sic. (4 de julio del 2018). *Mestizaje gastronómico, Cocina mexicana e historia*.
https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=gastronomia&table_id=98.
 - Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (s.f.) *La comida en la Nueva España, origen y tradición*
<https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/la-comida-en-la-nueva-espana-origen-y-tradicion>
 - Villalva, A. (26 marzo 2015). *Viajando por ahí Fotorrelato: las comidas y costumbres gastronómicas asiáticas que más extraño*. Asia.
<https://viajandoporahi.com/fotorrelato-comida-asiatica-costumbres-gastronomicas/>.



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 de manera general para evaluar los proyectos finales de cada Bloque, 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 3 artículos relacionados con su tema.				
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 clara 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 35 a 37 Puntos	De 38 a 40 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.