



# EDUCACIÓN

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

# PLAN Y PROGRAMAS DE ESTUDIO BGE 2018



Secretaría  
de Educación



# ALIMENTOS SEXTO SEMESTRE

## Panificación

## ÍNDICE

<b>DIRECTORIO INSTITUCIONAL DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN</b> .....	<b>4</b>
<b>DIRECCIONES QUE PARTICIPAN</b> .....	<b>5</b>
<b>DIRECTORIO DE DISEÑADORES CURRICULARES DE SEXTO SEMESTRE</b> .....	<b>6</b>
<b>PRINCIPIOS DE LA NUEVA ESCUELA MEXICANA</b> .....	<b>7</b>
<b>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</b> .....	<b>8</b>
<b>ENFOQUE DEL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIO</b> .....	<b>9</b>
<b>DATOS GENERALES SEXTO SEMESTRE</b> .....	<b>11</b>
<b>IMPACTO DEL PROGRAMA DE PANIFICACIÓN Y SUS BLOQUES EN EL PERFIL DE EGRESO EMS</b> .....	<b>12</b>
<b>IMPORTANCIA DEL PROGRAMA DE PANIFICACIÓN</b> .....	<b>14</b>
<b>BLOQUE I. ORÍGENES DE LA PANIFICACIÓN</b> .....	<b>15</b>
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.....	17
ORIENTACIONES O SUGERENCIAS .....	17
EVALUACIÓN DEL BLOQUE I .....	21
<b>BLOQUE II. PROCESOS Y TECNOLOGÍAS DE LA PANIFICACIÓN</b> .....	<b>24</b>
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.....	26
ORIENTACIONES O SUGERENCIAS .....	26
EVALUACIÓN DEL BLOQUE II .....	29
<b>BLOQUE III. DIVERSIDAD DE CONSUMO</b> .....	<b>31</b>
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.....	33
ORIENTACIONES O SUGERENCIAS .....	33
EVALUACIÓN DEL BLOQUE III.....	36
<b>INSTRUMENTOS DE VALORACIÓN</b> .....	<b>38</b>
<b>REFERENCIAS</b> .....	<b>40</b>
<b>REFERENCIAS COMPLEMENTARIAS</b> .....	<b>40</b>
<b>ANEXOS</b> .....	<b>42</b>

## **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  
**SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN OBLIGATORIA**

AMÉRICA ROSAS TAPIA  
**SUBSECRETARÍA 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**

IX-CHEL HERNÁNDEZ MARTÍNEZ  
**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**

### **DIRECCIÓN DE BACHILLERATOS ESTATALES Y PREPARATORIA ABIERTA**

ANDRÉS GUTIÉRREZ MENDOZA

### **DIRECCIÓN DE CENTROS ESCOLARES**

JOSÉ ANTONIO ZAMORA VELÁZQUEZ

### **DIRECCIÓN DE ESCUELAS PARTICULARES**



## **DIRECTORIO DE DISEÑADORES CURRICULARES DE SEXTO SEMESTRE**

### **COORDINACIÓN**

ALFREDO MORALES BÁEZ  
DINORA EDITH CRUZ TORAL  
MARÍA CRISTINA HERNÁNDEZ RAMOS  
MARÍA DEL PILAR GUZMÁN TENORIO  
MARIANA PAOLA ESTÉVEZ BARBA  
MIRIAM PATRICIA MALDONADO BENÍTEZ  
VÍCTOR HUGO ESCAMILLA MIRANDA

### **DISEÑADORES DE LA CAPACITACIÓN DE PANIFICACIÓN**

PAZ DIÉGUEZ DELGADILLO  
YADIRA ESPINDOLA PILARES

### **REVISIÓN METODOLÓGICA Y DE ESTILO**

CLAUDIA SÁNCHEZ GARDUÑO

## 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, F. (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. (2006) afirma que el Aprendizaje Situado es un Método que consiste en proporcionar 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" 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.
- 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 SEXTO SEMESTRE

Componente de formación: **Capacitación Para el Trabajo**  
Sectores productivos prioritarios del CONOCER: **Producción de Alimentos**

Campo de formación profesional: **Alimentos**  
Capacitación para el trabajo: **Alimentos**  
Disciplina: **Panificación**  
Semestre: **Sexto Semestre**

Clave Capacitación: **BGEAL06**  
Clave Disciplina: **CT-ALI-PCL**  
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 PANIFICACIÓN Y SUS BLOQUES EN EL PERFIL DE EGRESO EMS

### Propósito del programa

Que el estudiante conozca y aplique los procesos, así como las técnicas de panificación, mediante prácticas que favorezcan el desarrollo de conocimientos, habilidades y actitudes para que obtenga competencias laborales y de emprendimiento consolidando proyectos en su entorno social, familiar y laboral.

### Ámbitos

#### Lenguaje y Comunicación

Se expresa con claridad de forma oral y escrita en español. Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas, obtiene e interpreta información y argumenta con eficacia. Se comunica en inglés con un intercambio simple y directo de información sobre actividades y asuntos cotidianos de interés personal.

#### 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, así como para su socialización.

#### Pensamiento crítico y solución de problemas

Utiliza el pensamiento lógico y matemático, así como los métodos de las ciencias para analizar y cuestionar críticamente fenómenos diversos. Desarrolla argumentos, evalúa objetivos, resuelve problemas, elabora y justifica conclusiones y desarrolla innovaciones. Asimismo, se adapta a entornos cambiantes.

#### Colaboración y trabajo en equipo

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

### Competencias Genéricas

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

**A4. Analiza críticamente los factores que influyen en su toma de decisiones.**

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

**A1.** Expresa ideas y conceptos mediante representaciones lingüísticas, matemáticas o gráficas.

### Competencias Profesionales

**CP-CAD-04.** Controla los recursos de la empresa mediante la generación de evidencias escritas, con base en los procedimientos y políticas establecidas.

**CP-CAD-06.** Organiza los procedimientos establecidos por la empresa para el abastecimiento, cuidado y distribución de los recursos materiales.

### Habilidades Socioemocionales

Conoce - T: Autoconocimiento.

### Dimensiones del Proyecto de Vida

Educación: Intelectual.

## IMPORTANCIA DEL PROGRAMA DE PANIFICACIÓN

El programa de Panificación conlleva al estudiante a conocer una disciplina de manufactura de alimentos de alto consumo, en la que realizará investigaciones de conceptos y procesos, que le permitirán conocer y aplicar tanto las técnicas como los procesos industriales y artesanales fortalecida con prácticas que favorezcan el desarrollo de conocimientos, habilidades y actitudes. En este sentido, consolida su pensamiento crítico al comprender el efecto del consumismo, el panorama general de los inicios de la panificación y de su composición, así como, distintos medios en que puede comercializar y promocionar su producto. De igual forma será capaz de identificar la diversidad de horneados y almacenamiento, tomando en cuenta la distribución y costos. Por último, el estudiante aplicará sus aprendizajes en la consolidación de un proyecto productivo, fortaleciendo las dimensiones de su Proyecto de Vida.

### **Bloque I. Orígenes de la panificación**

Establece las generalidades y los inicios de la panificación, así como sus concepciones básicas y orígenes, a partir de un panorama general sobre su composición con los principales ingredientes y las relaciones que existen entre estos mismos. Se resalta la importancia de su consumo, aplicando las normas oficiales mexicanas que regulan la elaboración, etiquetado y comercialización respecto a la higiene y sanidad, retomando los distintos medios de comercialización enfocados al empaquetado, venta y reparto.

### **Bloque II. Procesos y tecnologías de la panificación**

Comprende los diversos procesos y tecnologías para el desarrollo de la Panificación de manera artesanal y tecnológica.

### **Bloque III. Diversidad de consumo**

Describe la diversidad de horneados y almacenamiento, la distribución, costos y vías de venta que existen en la elaboración de pan, así como el mercado de consumo a quién va dirigido.

## Bloque I. Orígenes de la panificación

### Propósito del Bloque

Que el estudiante aplique los principios básicos de la panificación mediante el conocimiento de su origen, composición, normas oficiales mexicanas que regulan su elaboración, etiquetado y comercialización para valorar el consumo de producto artesanal y empaquetado.

DESARROLLO DEL APRENDIZAJE		
CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO
1. ¿Qué es la panificación? a) Introducción a la panificación b) Generalidades c) Conceptos básicos	<b>Identifica</b> los principales conceptos de Panificación y sus generalidades mediante la búsqueda y la investigación, para tener conocimientos fundamentados de la panificación como actividad comercial.	Construya en equipos un juego de concurso de conocimientos tipo trivia para poder retroalimentar los conocimientos adquiridos de manera interactiva y dinámica, por medio de tarjetas con un total de 25 preguntas relacionada a la panificación, sus orígenes, los principales componentes, las normas que rigen su producción y la comercialización.
2. Orígenes a) Prehistoria b) Edad Media c) Edad Moderna d) Época Contemporánea	<b>Distingue</b> la evolución que ha tenido el proceso de panificación desde la prehistoria, pasando por la Edad Media, Edad Moderna hasta llegar a la época actual, mediante investigaciones profundas para poder visualizar los productos desde un enfoque histórico y concreto.	
3. Composición a) Granos b) Carbohidratos c) Levaduras y reacciones	<b>Analiza</b> la composición del pan y su elaboración, mediante la búsqueda de los componentes y las aportaciones de ellos, para tener conciencia de los atributos y reacciones que intervienen en el proceso artesanal.	
4. Higiene y Sanidad a) Normas Oficiales	<b>Aplica</b> la normativa oficial NOM-247-SSA1-	



<p>Mexicanas</p> <p>5. Consumo</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Pan blanco</li><li>b) Pan dulce</li><li>c) Postres y galletas</li><li>d) Otros</li></ul> <p>6. Comercialización</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Empaquetado</li><li>b) Venta</li><li>c) Reparto</li></ul>	<p>2008 respecto a la higiene y salubridad, así como la norma NOM-147-SSA1-1996, sobre bienes y servicios, cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas en la elaboración artesanal de pan blanco, pan dulce, repostería y derivados, así como normas de empaquetado en productos industriales mediante la verificación de estas, para lograr productos óptimos en el consumo.</p> <p><b>Valora</b> la importancia de la elaboración de producto artesanal para el consumo en su contexto mediante actividades de reflexión.</p>	
--	--	--



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	ORIENTACIONES O SUGERENCIAS
<b>Panificación</b>  1. Enumere en su cuaderno de notas, los principales conceptos de la panificación contenidos en la lectura "El pan y su proceso de elaboración". Posteriormente liste estos mismos conceptos mediante un organizador de información de acuerdo con el proceso primario de la panificación y enuncie en plenaria la información.	1. Se recomienda utilice la bibliografía sugerida para documentarse: El pan y su proceso de elaboración. <a href="https://www.redalyc.org/pdf/724/72430508.pdf">https://www.redalyc.org/pdf/724/72430508.pdf</a> Se recomienda precise y corrija los conceptos en el momento en que se comparten en plenaria.
2. Registre de manera individual mediante un crucigrama los conceptos de la actividad anterior para su resolución en plenaria.	2. Se sugiere que cada alumno resuelva un mínimo de 3 crucigramas.
<b>Orígenes</b>  3. Identifique los sucesos históricos del origen de la panificación desde la prehistoria, Edad Media, Edad Moderna, época Contemporánea de acuerdo con la bibliografía sugerida, posterior a ello en plenaria liste aquellos sucesos que marcaron la evolución de la panificación, así como la fecha de estos.  Ordene estas fechas en una línea del tiempo desde los orígenes de la panificación hasta la época actual. Explique en plenaria el contenido de la línea del tiempo.	3. Se sugiere revise la bibliografía para documentarse sobre el tema.  Historia de la panadería. <a href="https://araceliconty.com/historia-de-la-panaderia/">https://araceliconty.com/historia-de-la-panaderia/</a>  La historia del pan en México <a href="https://veracruz.uo.edu.mx/blog/la-historia-del-pan-en-m%C3%A9xico">https://veracruz.uo.edu.mx/blog/la-historia-del-pan-en-m%C3%A9xico</a>  Panadería mexicana, Formas con sabor <a href="https://www.revistaciencia.amc.edu.mx/images/revista/58_2/PDF/07-563.pdf">https://www.revistaciencia.amc.edu.mx/images/revista/58_2/PDF/07-563.pdf</a>
<b>Composición</b>  4. Identifique en la lectura "De tales harinas, tales panes. granos, harina y productos de panificación en	4. Se recomienda consulte la siguiente bibliografía para documentar el tema. Comparta la lectura con sus estudiantes digital o físicamente para realizar la actividad.

<p>Iberoamérica", la composición de los productos utilizados en la panificación, así como las propiedades de los granos, el contenido de carbohidratos y las reacciones químicas que se dan en el proceso.</p> <p>Resume mediante un organizador de información de su preferencia los conceptos principales del tema visto.</p> <p>Explique mediante diapositivas el proceso de panificación con base en la información adquirida.</p>	<p>"De tales harinas, tales panes. Granos, harina y productos de panificación en Iberoamérica." <a href="http://hdl.handle.net/10261/17118">http://hdl.handle.net/10261/17118</a></p> <p>Se sugiere que, en la exposición sobre el proceso de panificación, promueva una dinámica de preguntas y respuestas entre estudiantes a fin de generar retroalimentación sobre el trabajo desarrollado y el tema expuesto.</p>
<p><b>Higiene y Sanidad</b></p> <p>5. Registre individualmente por medio de un organizador de información, la investigación sobre Normas Oficiales Mexicanas en cuanto a la higiene y sanidad de los procesos de panificación en áreas de trabajo, personal, elaboración de alimentos y específicamente Panadería.</p> <p>Revise la información con los compañeros de equipo e identifique las acciones a seguir para cumplir con los lineamientos de salubridad.</p> <p>Ordene la información obtenida por medio de un memorama que contenga información, ilustraciones y número de las normas correspondientes.</p> <p>Emplee el juego entre pares para retroalimentar los conocimientos obtenidos.</p>	<p>5. Se sugiere revise las siguientes Normas Oficiales Mexicanas:</p> <p>Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. <a href="http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5100356&amp;fecha=27/07/2009">http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5100356&amp;fecha=27/07/2009</a></p> <p>Norma Oficial Mexicana NOM-147-SSA1-1996, Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales <a href="http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/147ssa16.html">http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/147ssa16.html</a></p>



<p>6. Indague en fuentes confiables información referente al consumo de panadería en su contexto y Entidad. Ejemplifique mediante un cartel los diferentes niveles de consumo existente en su localidad destacando los de productos de panadería que tienen el mayor consumo.</p>	<p>6. Se sugiere revise los documentos publicados por la Revista: Mundo del pan, de la Cámara Nacional de la Industria Panificadora (CANAINPA) <a href="http://saboresyconsumidores.com.mx/pdf/REVISTAABRILMUNDODELPAN.pdf">http://saboresyconsumidores.com.mx/pdf/REVISTAABRILMUNDODELPAN.pdf</a></p>
<p><b>Comercialización</b></p> <p>7. Identifique en la exposición del docente los tipos de comercialización de los productos de panificación. Explique los diversos tipos de comercialización de productos de panificación a nivel local como son:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Panaderías</li><li>● Supermercados</li><li>● Tiendas locales</li><li>● Vehículos de reparto</li><li>● Otros</li></ul> <p>Ejemplifique la información por medio de un organizador de información de acuerdo al tipo de producto, región y nivel socioeconómico.</p> <p>En plenaria, defina los tipos de comercialización y valore por medio de un documento reflexivo, la importancia de la elaboración de producto artesanal para el consumo en su contexto.</p>	<p>7. Se recomienda analice los procesos de comercialización del pan en su entorno, verificando cómo se genera la actividad.</p> <p>Se sugiere exponga ejemplos de la comercialización que se da en el entorno y en la Entidad, a fin de que el estudiante pueda identificar claramente los tipos de comercialización existentes.</p>



### PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO

Construya en equipos un juego de concurso de conocimientos tipo trivia para poder retroalimentar los conocimientos adquiridos de manera interactiva y dinámica, por medio de tarjetas con un total de 25 preguntas relacionada a la panificación, sus orígenes, los principales componentes, las normas que rigen su producción y la comercialización.

Se sugiere oriente a los estudiantes sobre los conceptos que deben de incluir en sus tarjetas.

Se recomienda sugiera a los estudiantes buscar plantillas que faciliten el diseño de las tarjetas.

Juego jeopardy plantillas PowerPoint gratis

<https://www.slidescarnival.com/es/plantilla-gratis-para-presentacion-de-jeopardy/11331>



## EVALUACIÓN DEL BLOQUE I

SABER	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
CONOCER	<p><b>Identifica</b> los principales conceptos de Panificación y sus generalidades mediante la búsqueda y la investigación, para tener conocimientos fundamentados de la panificación como actividad comercial.</p> <p><b>Distingue</b> la evolución que ha tenido el proceso de panificación desde la prehistoria, pasando por la Edad Media, Edad Moderna hasta llegar a la época actual, mediante investigaciones profundas para poder visualizar los productos desde un enfoque histórico y concreto.</p> <p><b>Analiza</b> la composición del pan y su elaboración, mediante la búsqueda de los componentes y las aportaciones de ellos, para tener conciencia de los</p>	Organizador de información Panificación. Línea del tiempo. Organizador de información Composición. Crucigrama.	Lista de cotejo Lista de cotejo Lista de cotejo Escala estimativa	30 %



	atributos y reacciones que intervienen en el proceso artesanal.			
<b>HACER</b>	<p><b>Analiza</b> la composición del pan y su elaboración, mediante la búsqueda de los componentes y las aportaciones de ellos, para tener conciencia de los atributos y reacciones que intervienen en el proceso artesanal.</p> <p><b>Aplica</b> la normativa oficial NOM-247-SSA1-2008 respecto a la higiene y salubridad, así como la norma NOM-147-SSA1-1996, sobre bienes y servicios, cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas en la elaboración artesanal de pan blanco, pan dulce, repostería y derivados, así como normas de empaquetado en productos industriales mediante la verificación de estas, para lograr productos óptimos en el consumo.</p>	Diapositivas. Memorama. Cartel. Organizador de información. Comercialización.	Escala estimativa Lista de cotejo Escala estimativa Lista de cotejo	<b>30%</b>



<b>SER Y CONVIVIR</b>	<b>Valora</b> la importancia de la elaboración de producto artesanal para el consumo en su contexto mediante actividades de reflexión.	Documento reflexivo	Escala estimativa	<b>10%</b>
-----------------------	--	---------------------	-------------------	------------

<b>PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO (CIERRE)</b>				
<b>ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE</b>	<b>PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO</b>	<b>AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO</b>	<b>INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN (%)</b>
AB Proyectos	<b>Elaborar</b> en equipos un juego de concurso de conocimientos tipo trivia para poder retroalimentar los conocimientos adquiridos de manera interactiva y dinámica, por medio de trivias con un total de 25 preguntas relacionadas a la panificación, sus orígenes, los principales componentes, las normas que rigen su producción y la comercialización.	Individual Heteroevaluación.	Escala Estimativa. (Ver Anexo 1)	<b>30%</b>
<b>TOTAL</b>				<b>100%</b>

## Bloque II. Procesos y tecnologías de la panificación

### Propósito del Bloque

Que el estudiante emplee los diversos procesos y tecnologías utilizadas para el desarrollo de la Panificación de manera artesanal y tecnológica, mediante prácticas e investigaciones para poder desarrollar productos que brinden mejor calidad de vida.

DESARROLLO DEL APRENDIZAJE		
CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO
1. Recepción y almacenamiento de materia prima. a) Área de trabajo. b) Área de almacenamiento. c) Utensilios.	<p><b>Define</b> la manera correcta de la recepción y el almacenamiento de la materia prima, así como la preparación del área de trabajo, el material, los utensilios y el equipo de acuerdo con criterios técnicos para poder realizar un proceso adecuado.</p> <p><b>Describe</b> de manera detallada el proceso mediante el cual se da la fermentación, así como el tiempo de reposo de los diferentes panes a elaborar por medio de prácticas para lograr un manejo óptimo de la técnica y factores relacionados.</p>	<p>Produzca individualmente, un pan artesanal para una muestra gastronómica, en donde mediante un diagrama de proceso, ilustre los pasos que conlleva este.</p>
2. Elaboración de masas a) Fermentación. b) Primer reposo.	<p><b>Examina</b> los diferentes pasos del proceso de panificación como el boleado, el formado, el leudado, horneado y decorado mediante prácticas para conocer el proceso completo y los indicadores de este.</p>	
3. Proceso a) Boleado, formado, leudado, horneado y decorado.	<p><b>Emplea</b> las características del producto a</p>	



- |  |   |  |
|--|---|--|
| <p>4. Tipos de panes.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Pan blanco.</li><li>b) Bollería</li></ul>                     | <p>elaborar como plan blanco, la gran gama de bollería y repostería que se maneja en el país, mediante la experimentación en prácticas para obtener el conocimiento y manejo de las técnicas.</p> |  |
| <p>5. Repostería y otros.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Pasteles</li><li>b) Galletas</li><li>c) Budines</li></ul> | <p><b>Valora</b> la importancia de elaborar productos que brinden mejor calidad de vida al consumidor.</p>  |  |



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	ORIENTACIONES O SUGERENCIAS
<p><b>Recepción y almacenamiento</b></p> <p>1. Identifique los pasos a seguir en una correcta recepción de materia prima y el almacenamiento de la misma, de acuerdo a la NOM-251-SSA1-2009. Puntualice los elementos clave de la norma respecto a la panificación y elabora una tabla comparativa donde indique los parámetros de cada etapa en el proceso de elaboración.</p>	<p>1. Se recomienda examine junto con los alumnos la Norma Oficial Mexicana <b>NOM-251-SSA1-2009</b>, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</p> <p><a href="https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm#:~:text=o%20suplementos%20alimenticios-,NORMA%20Oficial%20Mexicana%20NOM%2D251%2DSSA1%2D2009%2C%20Pr%C3%A1cticas,%2D%20Secretar%C3%ADa%20de%20Salud.">https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm#:~:text=o%20suplementos%20alimenticios-,NORMA%20Oficial%20Mexicana%20NOM%2D251%2DSSA1%2D2009%2C%20Pr%C3%A1cticas,%2D%20Secretar%C3%ADa%20de%20Salud.</a></p>
<p><b>Elaboración de masa</b></p> <p>2. Registre individualmente en su libreta, 3 diferentes recetas de elaboración de masas para pan, que indiquen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo de masa indicado para el pan requerido.</li><li>• Ingredientes.</li><li>• Tiempo de fermentación.</li><li>• Tiempo de reposo.</li></ul> <p>Revise en equipo, las recetas a fin de seleccionar una que elaborar.</p> <p>Describa en equipo por medio de un reporte, el proceso mediante el cual se da la fermentación así como el tiempo de reposo del producto elegido en la receta seleccionada.</p>	<p>2. Se sugiere revise en el aula las diferentes recetas de masas y su clasificación considerando el libro "Panes Mexicanos" y su contenido.</p> <p>Se recomienda apoye al alumno con información para elaborar un reporte de investigación.</p> <p>"Reporte y Estructura de Investigación"</p> <p><a href="https://uapa.cuaieed.unam.mx/sites/default/files/minisite/static/229e6dcc-25e3-4f36-b2bf-80bea4f28fb9/U000308176507/index.html">https://uapa.cuaieed.unam.mx/sites/default/files/minisite/static/229e6dcc-25e3-4f36-b2bf-80bea4f28fb9/U000308176507/index.html</a></p>



<p><b>Proceso</b></p> <p>3. Describa el proceso de elaboración de pan mediante un diagrama de flujo que mencione el boleado, formado, leudado, horneado y decorado.</p> <p>Compare el diagrama en plenaria a fin de retroalimentar su trabajo.</p> <p>Examine en fuentes confiables la definición de los indicadores clave del proceso como la fermentación, ph, contenido de azúcar, temperatura.</p> <p>Muestre los resultados de su indagación por medio de una tabla que contenga el indicador clave.</p>	<p>3. Se sugiere revise los siguientes recursos a fin de documentarse en el tema: El libro "Productos de Panadería, Ciencia, Tecnología y Práctica" El libro "Panes Mexicanos" y su contenido para conocimiento de los procesos.</p> <p>"Cómo diseñar diagramas de flujo administrativos" para la elaboración de diagramas. <a href="https://programas.cuaed.unam.mx/repositorio/moodle/pluginfile.php/1174/mod_resource/content/1/contenido/index.html">https://programas.cuaed.unam.mx/repositorio/moodle/pluginfile.php/1174/mod_resource/content/1/contenido/index.html</a></p> <p>Se sugiere verifique que el diagrama de flujo contiene los siguientes elementos</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Inicio y final.</li><li>● Entradas y salidas</li><li>● Procesos</li><li>● Subprocesos</li><li>● Decisión</li><li>● Conector</li><li>● Líneas de flecha</li></ul> <p>Se recomienda oriente a los estudiantes a retroalimentar el diagrama por medio de preguntas y respuestas.</p>
<p><b>Tipos de panes.</b></p> <p>4. Defina 2 recetas de tu preferencia, una de pan blanco (pan de caja, bolillo, telera, baguette, cemita), otra para bizcocho (concha, oreja, dona, banderillas, cuernos, chilindrinas, trenzas, novias, cocoles, bísquets, ladrillos,</p>	<p>4. Se recomienda utilice el libro "Panes Mexicanos" y su contenido para conocimiento de los procesos de producción. Se recomienda verifique el diagrama de flujo antes de iniciar</p>



<p>polvorones, corbatas, nidos, ojos de buey, mantecadas, etc.) o repostería.</p> <p>Describa por medio de un diagrama de flujo el proceso de elaboración de la receta seleccionada.</p> <p>Explique por medio de un reporte los resultados obtenidos en la elaboración del pan, durante las prácticas que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Título</li><li>• Introducción</li><li>• Planteamiento</li><li>• Desarrollo</li><li>• Resultados</li><li>• Conclusiones.</li></ul> <p>Ilustre el proceso de elaboración del producto seleccionado por medio de una presentación digital o física.</p>	<p>la preparación del producto seleccionado.</p> <p>Se sugiere que el alumno comparta la ilustración del trabajo realizado en plenaria.</p>
<p><b>5. Valore</b> por medio de un texto reflexivo, la importancia de elaborar productos que brinden mejor calidad de vida al consumidor.</p>	<p>5. Se recomienda que antes de iniciar la actividad, sensibilice al estudiante sobre la importancia de contar con productos que en sus ingredientes no se deteriore la salud del consumidor.</p>
<p><b>PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO</b></p> <p>Produzca individualmente, un pan artesanal para una muestra gastronómica, en donde mediante un diagrama de proceso, ilustre los pasos que conlleva este.</p>	<p>Se recomienda organice la muestra gastronómica con la variedad de panes citados en el bloque.</p> <p>Se sugiere que la muestra gastronómica se dé a conocer a toda la Institución, seleccione el espacio adecuado para su exhibición.</p>



## EVALUACIÓN DEL BLOQUE II

SABER	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
CONOCER	<p><b>Define</b> la manera correcta de la recepción y el almacenamiento de la materia prima, así como la preparación del área de trabajo, el material, los utensilios y el equipo de acuerdo con criterios técnicos para poder realizar un proceso adecuado.</p> <p><b>Describe</b> de manera detallada el proceso mediante el cual se da la fermentación, así como el tiempo de reposo de los diferentes panes a elaborar por medio de prácticas para lograr un manejo óptimo de la técnica y factores relacionados.</p>	<p>Tabla comparativa sobre recepción y almacenamiento de materia prima.</p> <p>Reporte sobre la elaboración de masas.</p>	<p>Lista de cotejo</p> <p>Escala estimativa</p>	30 %
HACER	<p><b>Examina</b> los diferentes pasos del proceso de panificación como el boleado, el formado, el leudado, horneado y decorado mediante prácticas para conocer el proceso completo y los indicadores de este.</p> <p><b>Emplea</b> las características del producto a elaborar como plan blanco, la gran gama de</p>	<p>Reporte.</p> <p>Tabla proceso.</p> <p>Diagrama proceso.</p> <p>Diagrama de flujo sobre los tipos de panes.</p> <p>Reporte de resultados</p> <p>Diapositivas.</p>	<p>Escala estimativa</p> <p>Lista de cotejo</p> <p>Escala estimativa</p> <p>Escala estimativa</p> <p>Escala estimativa</p> <p>Lista de cotejo</p>	30%



	bollería y repostería que se maneja en el país, mediante la experimentación en prácticas para obtener el conocimiento y manejo de las técnicas.			
<b>SER Y CONVIVIR</b>	<b>Valora</b> la importancia de elaborar productos que brinden mejor calidad de vida al consumidor.	Texto Reflexivo.	Escala estimativa	<b>10%</b>

<b>PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO (CIERRE)</b>				
<b>ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE</b>	<b>PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO</b>	<b>AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO</b>	<b>INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN (%)</b>
AB Proyectos.	Produzca individualmente, un pan artesanal para una muestra gastronómica, en donde mediante un diagrama de proceso, ilustre los pasos que conlleva este.	Individual. Heteroevaluación.	Escala estimativa (Ver Anexo 1).	<b>30%</b>
<b>TOTAL</b>				<b>100%</b>

## Bloque III. Diversidad de consumo

### Propósito del Bloque

Plantea la relación existente entre la venta de un producto artesanal y la calidad del mismo, mediante pruebas de evaluación sensorial y técnicas de horneado para la producción de un producto asequible al consumidor.

DESARROLLO DEL APRENDIZAJE		
CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO
1. Equipos de producción. a) Equipo artesanal b) Equipo Industrial	<b>Describe</b> los diferentes equipos de producción que se utilizan para la elaboración de pan artesanal e industrial, mediante indagación en fuentes confiables.	Construya en equipo, una simulación de panadería artesanal dirigida al público estudiantil, donde exhiban un pan por integrante que incluya el precio unitario.
2. Horneado a) Tipos de horno. b) Parámetros de horneado.	<b>Identifica</b> las funciones de los diferentes tipos de hornos y los parámetros utilizados en el proceso de horneado mediante la búsqueda de información en fuentes confiables.	
3. Evaluación Sensorial y Almacenamiento de alimentos terminado.	<b>Distingue</b> el nivel de aceptación de productos de panadería por medio de pruebas de evaluación sensorial y condiciones de almacenamiento, para lograr posicionarlo en el mercado local.	
4. Mercadotecnia y costos de producción a) Costos generales de producción b) Promoción.	<b>Examina</b> el comportamiento de la venta de los productos de panificación local mediante la indagación de estrategias de promoción y la observación de los costos unitarios finales, para reconocer las	



preferencias del consumidor.

**Valora** la importancia de producir un producto asequible y de calidad que contribuya con la economía familiar y social.



## ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

## ORIENTACIONES O SUGERENCIAS

### Equipos de producción.

1. Identifique, individualmente, la importancia y la función de cada uno de los equipos de producción tanto artesanal como industrial en fuentes confiables de información.

Registre las características en un cuadro de doble entrada puntualizando la información más relevante de cada equipo de producción como, mesas de trabajo, hornos, refrigeradores, batidoras, amasadoras, charolas, estantería, básculas, laminadoras de masa, moldes y herramientas de decoración.

Lista por medio de un catálogo digital o físico, los equipos utilizados en la producción artesanal y la producción industrial de acuerdo con las siguientes especificaciones:

- La imagen.
- La descripción.
- Los modelos de cada equipo y su utilidad.

1. Se recomienda consulte el siguiente recurso para la elaboración del Catálogo de equipos de producción.

Crea catálogo Online

<https://www.flipsnack.com/es/digital-catalog>

### Horneado

2. Indague en fuentes confiables los tipos de horneados empleados en la panificación y el tipo de equipo que se requiere.

Describe por medio de una tabla los tipos de horneado empleados en la panificación, el tipo de equipo, características, parámetros de horneado, así como la capacidad y alcance de cada equipo.

2. Se sugiere revise videos en YouTube, relacionados con la variedad y características de hornos.

Tipo de hornos para repostería.

<https://www.youtube.com/watch?v=r2SSF4Gr6TI>



<p><b>Evaluación Sensorial</b></p> <p>3. Registre los datos de almacenamiento de 3 muestras de productos en tiempos diferentes (2 días atrás, 1 día atrás y día actual), mediante un Análisis Sensorial.</p> <p>Para llevar a cabo el análisis es importante considere:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Muestras homogéneas</li><li>● Elegir el tipo de prueba sensorial.</li><li>● Revisar las condiciones de la prueba.</li></ul> <p>Informe los resultados obtenidos por medio de un reporte. Infiera la relación que se establece entre el nivel de aceptación de un producto de panadería y las pruebas de evaluación sensorial en una ficha de conclusiones.</p>	<p>3. Se recomienda utilice el libro Análisis Sensorial de los Alimentos como guía en la realización de la Evaluación Sensorial.</p> <p>Análisis sensorial de los alimentos. <a href="https://www.researchgate.net/profile/Gustavo-Cordero-Bueso/publication/313728652_Analisis_Sensorial_de_los_Alimentos/links/58a4417092851cf0e3805c70/Analisis-Sensorial-de-los-Alimentos.pdf">https://www.researchgate.net/profile/Gustavo-Cordero-Bueso/publication/313728652_Analisis_Sensorial_de_los_Alimentos/links/58a4417092851cf0e3805c70/Analisis-Sensorial-de-los-Alimentos.pdf</a></p>
<p><b>Mercadotecnia</b></p> <p>4. Identifique en fuentes confiables de información, métodos efectivos para la promoción de productos de panadería. Explique mediante reporte escrito los métodos efectivos para promocionar los productos artesanales de su contexto. Ejemplifique la promoción de un producto de panadería por medio de una presentación digital o física, tomando en cuenta los costos de elaboración, el precio final del producto, el contexto y su presentación promocional.</p>	<p>4. Se sugiere revise los blogs dedicados al marketing en panaderías, para visualizar las tendencias en Mercadotecnia.</p> <p>¿Cómo elaborar un plan de marketing para tu panadería? <a href="https://abmauri.es/blog/como-elaborar-un-plan-de-marketing-para-tu-panaderia/">https://abmauri.es/blog/como-elaborar-un-plan-de-marketing-para-tu-panaderia/</a></p>



### PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO

Construya en equipo, una simulación de panadería artesanal dirigida al público estudiantil, donde exhiban un pan por integrante que incluya el precio unitario.

Se recomienda organice al grupo en equipos a fin de distribuir los productos de panadería vistos en el bloque II.  
Se sugiere verifique el precio unitario de los productos a fin de recuperar la inversión y generar una utilidad.  
Se sugiere utilice los materiales existentes en el contexto para simular una pequeña panadería o en su defecto un exhibidor de pan.



## EVALUACIÓN DEL BLOQUE III

SABER	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
CONOCER	<p><b>Describe</b> los diferentes equipos de producción que se utilizan para la elaboración de pan artesanal e industrial, mediante indagación en fuentes confiables.</p> <p><b>Identifica</b> las funciones de los diferentes tipos de hornos y los parámetros utilizados en el proceso de horneado mediante la búsqueda de información en fuentes confiables.</p>	Cuadro de doble entrada Catálogo Tabla Horneado	Lista de cotejo Escala estimativa Lista de cotejo	30 %
HACER	<p><b>Distingue</b> el nivel de aceptación de productos de panadería por medio de pruebas de evaluación sensorial y condiciones de almacenamiento, para lograr posicionarlo en el mercado local.</p> <p><b>Examina</b> el comportamiento de la venta de los productos de panificación local mediante la indagación de</p>	Reporte de Evaluación Sensorial. Ficha de conclusión Reporte Mercadotecnia Presentación digital	Escala estimativa	30%



	estrategias de promoción y la observación de los costos unitarios finales, para reconocer las preferencias del consumidor.			
<b>SER Y CONVIVIR</b>	<b>Valora</b> la importancia de producir un producto asequible y de calidad que contribuya con la economía familiar y social.	Texto reflexivo	Escala Estimativa	<b>10%</b>

PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO (CIERRE)				
ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO	AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
AB Proyectos.	Construya en equipo, una simulación de panadería artesanal dirigida al público estudiantil, donde exhiban un pan por integrante que incluya el precio unitario.	Individual. Heteroevaluación.	Escala estimativa (Ver Anexo 1).	<b>30%</b>
<b>TOTAL</b>				<b>100%</b>



## INSTRUMENTOS 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			TOTAL
	NUNCA (0)	A VECES (1)	SIEMPRE (2)	
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.				
<b>TOTAL:</b>				



## 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.				
<b>TOTAL:</b>				

## REFERENCIAS

Abascal P. (2021) *Larousse de los postres* (5a ed.). Larousse.  
Cauvain S. y Young L. (2008). *Productos de panadería, ciencia, tecnología y práctica* (1a ed.). Acribia.  
Díaz Barriga, F. (2006). *Enseñanza Situada*. (2ª ed.). McGraw Hill  
Maturana, F. (2014). *Transformación en la convivencia*. México: Granica.  
Quiroz I. (2019). *Panes Mexicanos*. (2ª ed.). Larousse.

## REFERENCIAS COMPLEMENTARIAS

Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009**. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

<https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm#:~:text=o%20suplementos%20alimenticios-,NORMA%20Oficial%20Mexicana%20NOM%2D251%2DSSA1%2D2009%2C%20Pr%C3%A1cticas,%2D%20Secretar%C3%ADa%20de%20Salud>.

Norma Oficial Mexicana. **NOM-247-SSA1-2008**: Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. [http://dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5100356&fecha=27/07/2009](http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5100356&fecha=27/07/2009)

Norma Oficial Mexicana **NOM-147-SSA1-1996**, Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.

<http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/147ssa16.html>

## REFERENCIAS DE PÁGINAS WEB

AB Mauri (2021). ¿Cómo elaborar un plan de Marketing para tu panadería?

<https://abmauri.es/blog/como-elaborar-un-plan-de-marketing-para-tu-panaderia/>

Barros, C., y Buenrostro, M. (2007, abril-junio). *Panadería mexicana: formas con sabor*. Ciencia.

[https://www.revistaciencia.amc.edu.mx/images/revista/58\\_2/PDF/07-563.pdf](https://www.revistaciencia.amc.edu.mx/images/revista/58_2/PDF/07-563.pdf)

- Contaduría y Administración (2019). *Reporte y Estructura de Investigación*. UNAM. [.https://uapa.cuaieed.unam.mx/sites/default/files/minisite/static/229e6dcc-25e3-4f36-b2bf-80bea4f28fb9/U000308176507/index.html](https://uapa.cuaieed.unam.mx/sites/default/files/minisite/static/229e6dcc-25e3-4f36-b2bf-80bea4f28fb9/U000308176507/index.html)
- Conty, A. (2018). *Historia de la panadería*. <https://araceliconty.com/historia-de-la-panaderia/>
- Cordero, G. (2017). Análisis Sensorial de los Alimentos. [https://www.researchgate.net/profile/Gustavo-Cordero-Bueso/publication/313728652\\_Analisis\\_Sensorial\\_de\\_los\\_Alimentos/links/58a4417092851cf0e3805c70/Analisis-Sensorial-de-los-Alimentos.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Gustavo-Cordero-Bueso/publication/313728652_Analisis_Sensorial_de_los_Alimentos/links/58a4417092851cf0e3805c70/Analisis-Sensorial-de-los-Alimentos.pdf)
- Diccionario de especialidades para la industria alimentaria (s.f). *Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Similares de México (CANAINPA)*. <http://www.especialidadalimentaria.com/camara-nacional-de-la-industria-panificadora-y-similares-de-mexico-canainpa-2904-2#inicio>
- Edel, A., y Rosell, C. (2007). *De tales harinas, tales panes: granos, harinas y productos de panificación en Iberoamérica*. <https://digital.csic.es/bitstream/10261/17118/1/libro%20panificacion-2007.pdf>
- Edel, A., y Rosell, C. (2007). *De tales harinas, tales panes: granos, harinas y productos de panificación en Iberoamérica*. <https://digital.csic.es/handle/10261/17118>
- EMCEBAR (2020). Tipos de hornos para Repostería. <https://www.youtube.com/watch?v=r2SSF4Gr6TI>
- Flipsnack (2021). Generador gratuito de Catálogos en Línea. <https://www.flipsnack.com/es/digital-catalog>
- Guzmán J. (2019). *Reporte y Estructura de Investigación. Unidades de Apoyo para el Aprendizaje*. CUAED/Facultad de León A., y Rosell, C. (2007). *De tales harinas, tales panes. Granos, harina y productos de panificación en Iberoamérica*. <https://digital.csic.es/bitstream/10261/17118/1/libro%20panificacion-2007.pdf>
- Mesas J. y Alegre M. (diciembre, 2002). *El pan y su proceso de elaboración*. Redalyc. <https://www.redalyc.org/pdf/724/72430508.pdf>
- Moreno, A. (2020). *La historia del pan en México*. Universidad de Oriente. <https://veracruz.uo.edu.mx/blog/la-historia-del-pan-en-m%C3%A9xico>
- Revista Mundo del Pan (2018). Centro de Capacitación. <http://saboresyconsumidores.com.mx/pdf/REVISTAABRILMUNDODELPAN.pdf>
- Secretaría de Educación Pública. (2017). *Planes de estudio de referencia del componente básico del Marco Curricular Común de la Educación Media Superior*. <http://www.sems.gob.mx/work/models/sems/Resource/12491/4/images/libro.pdf>
- Slides Carnival (2021). Plantillas Power Point, Juegos Jeopardy. <https://www.slidescarnival.com/es/plantilla-gratis-para-presentacion-de-jeopardy/11331>
- UAAA. *Cómo diseñar diagramas de flujo administrativos*. UNAM. [https://programas.cuaed.unam.mx/repositorio/moodle/pluginfile.php/1174/mod\\_resource/content/1/contenido/index.html](https://programas.cuaed.unam.mx/repositorio/moodle/pluginfile.php/1174/mod_resource/content/1/contenido/index.html)

## ANEXOS

### ANEXO 1: INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO INTEGRADOR DEL BLOQUE I

<b>DATOS DE LA INSTITUCIÓN:</b>					
<b>INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO: CONCURSO DE CONOCIMIENTOS TIPO TRIVIA</b>					
DATOS DEL ALUMNO: _____					
FECHA DE ENTREGA: _____					
INDICACIONES: La siguiente herramienta, está diseñada para evaluar el proyecto del producto final del Bloque I, 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 20 puntos (excelente desempeño), al final del instrumento se propone la ponderación, el cual equivale el 30% de la evaluación sumativa del Bloque I.					
CRITERIOS	EXCELENTE 4	BUENO 3	REGULAR 2	INSUFICIENTE 1	TOTAL
Elaboró objetiva y acertadamente las 25 preguntas respecto a la panificación.					
Participó activa y armoniosamente durante el proceso					



de elaboración.					
Las tarjetas presentan norma, ilustración y contenido.					
Se cuida la ortografía y gramática.					
Empleo de manera eficiente los materiales en la realización del concurso.					
<b>PONDERACIÓN</b>					
Ponderación	10 puntoso menos	11 -13 puntos	14 – 17 puntos	18-20 puntos	
Total: 20	Necesita apoyo	Regular desempeño	Buen desempeño	Excelente desempeño	
Comentarios u observaciones:					
Nombre del docente (evaluador):					

## ANEXO 2: INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO INTEGRADOR DEL BLOQUE II

**DATOS DE LA INSTITUCIÓN:**

**INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO:**

DATOS DEL ALUMNO: \_\_\_\_\_

FECHA DE ENTREGA: \_\_\_\_\_

INDICACIONES: La siguiente herramienta, está diseñada para evaluar el proyecto del producto final del Bloque II, 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 20 puntos (excelente desempeño), al final del instrumento se propone la ponderación, el cual equivale el 30% de la evaluación sumativa del Bloque II.

CRITERIOS	EXCELENTE 4	BUENO 3	REGULAR 2	INSUFICIENTE 1	TOTAL
Se presenta un pan artesanal elaborado por el alumno.					
Se presenta el diagrama de flujo sobre el proceso de elaboración del producto.					



El producto cumple con un manejo adecuado de técnica de producción.					
La presentación del producto es agradable a la vista.					
La cocción del pan es la adecuada.					
<b>PONDERACIÓN</b>					
Ponderación	10 puntoso menos	11 -13 puntos	14 – 17 puntos	18-20 puntos	
Total: 20	Necesita apoyo	Regular desempeño	Buen desempeño	Excelente desempeño	
Comentarios u observaciones:					
Nombre del docente (evaluador):					

### ANEXO 3: INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO INTEGRADOR DEL BLOQUE III

<b>DATOS DE LA INSTITUCIÓN:</b>					
<b>INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO:</b>					
DATOS DEL ALUMNO: _____					
FECHA DE ENTREGA: _____					
INDICACIONES: La siguiente herramienta, está diseñada para evaluar el proyecto del producto final del Bloque III, 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 20 puntos (excelente desempeño), al final del instrumento se propone la ponderación, el cual equivale el 30% de la evaluación sumativa del Bloque III.					
CRITERIOS	EXCELENTE 4	BUENO 3	REGULAR 2	INSUFICIENTE 1	TOTAL
Presenta un pan artesanal.					
Se observa la simulación de una panadería					
Se presenta el costo de venta del producto					



El costo de venta es el adecuado para el producto de acuerdo al contexto y materiales.					
Presenta el producto y explica el costo asignado.					
PONDERACIÓN					
Ponderación	10 puntoso menos	11 -13 puntos	14 – 17 puntos	18-20 puntos	
Total: 20	Necesita apoyo	Regular desempeño	Buen desempeño	Excelente desempeño	
Comentarios u observaciones:					
Nombre del docente (evaluador):					

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