

# Programas de Estudio del Currículum Laboral de BGE, BD y EMSAD

# Procesos Culinarios y Repostería

**Componente de Formación Laboral**

**Modalidad: Escolarizada**

**Opción: Presencial**

**Acuerdo 09/08/23**

## Directorio

### **Sergio Salomón Céspedes Peregrina**

Gobernador del Estado de Puebla

### **Charbel Jorge Estefan Chidiac**

Secretario de Educación

### **Miguel Ángel Adata Hoyos**

Subsecretario de Educación Obligatoria

### **Adriana Rebeca Galindo Sánchez**

Oficial Mayor

### **Antonio Guevara Palafox**

Director General de Promoción al Derecho Educativo

### **Víctor Robles Gutiérrez**

Director General de Planeación y del Sistema para la Carrera de las Maestras y los Maestros

### **Gabriel Guerrero Monter**

Titular de la Dirección General Jurídica y de Transparencia

**Pedro Mendoza Peña**

Director General de Educación Básica Primer Nivel

**José Luis Flores Bermejo**

Director General de Educación Básica Segundo Nivel

**Lilaitzel Carrasco Rodríguez**

Directora Académica de la Subsecretaría de Educación Obligatoria

**María Elena Medrano Pérez**

Directora de Apoyo Técnico Pedagógico, Asesoría a la Escuela y Formación Continua

**Alan Joaquín Quiroz Mejía**

Director de Bachilleratos Estatales y Preparatoria Abierta

**Evelyn Hurtado Morales**

Directora de Centros Escolares

**Susana Carvajal Martínez**

Directora de Escuelas Particulares

# Equipo de diseño del Componente de Formación Laboral

## **Coordinadores generales**

Alan Joaquín Quiroz Mejía

Evelyn Hurtado Morales

Lilaitzel Carrasco Rodríguez

María Elena Medrano Pérez

Susana Carvajal Martínez

## **Coordinadores del currículum laboral**

Edna Olivia Torres Capitaine

Luz del Carmen Badillo Jordán

María Cristina Hernández Ramos

Maribel Filigrana López

Mariana Paola Estévez Barba

Miriam Patricia Maldonado Benítez

Rosalía Mino Cortés

**Coordinadores del diseño de programas**

Luz del Carmen Badillo Jordán

María Cristina Hernández Ramos

**Coordinador de equipo**

José Cuauhtémoc Contreras Mex

**Diseñadores**

Adán Conde García

Jesús Salas Toral

Nancy Eugenia Souza Moreno

Paola Martínez Morales

**Revisores metodológicos y de estilo**

Lilaitzel Carrasco Rodríguez

Marlenne Esmeralda Ortega Beltrán

Karla Liliana Ixtepan Tejero

# Participación del sector productivo

## Entrevistas

Angélica Yameli Reyes Dector / Sector productivo privado

Jiram Azaeth Bravo Morgado / Sector productivo privado

Jorge Oliver González Gatica Landero / Sector productivo privado

José Antonio Ramírez Huerta / Sector productivo privado

Juan Pablo Morales Toxqui / Sector productivo privado

María Ayala González / Sector productivo privado

Mariana Arias Arreguín / Sector productivo privado

Rodolfo Hernández de la Paz / Sector productivo privado

Sandy Avendaño Domínguez / Sector productivo privado

# Índice

Presentación .....	10
Justificación .....	12
Cambios principales en los programas de estudio .....	14
Identificación dentro de la estructura curricular .....	15
Mapa curricular de Bachillerato Estatal con componente de formación laboral .....	15
Mapa de competencias del componente de Formación Laboral Básico .....	16
Perfil de egreso.....	19
Unidades de Aprendizaje Curricular (UAC) .....	21
Unidad de Aprendizaje Curricular 1 Tercer Semestre .....	22
Proceso para el desarrollo de la competencia UAC 1 Tercer Semestre.....	23
Resultado de aprendizaje .....	23
Transversalidad curricular UAC 1 Tercer Semestre .....	26
Estrategia de evaluación del aprendizaje UAC 1 Tercer Semestre .....	28
Fuentes de información sugeridas .....	35
Unidad de Aprendizaje Curricular 2 Tercer Semestre .....	36
Proceso para el desarrollo de la competencia UAC 2 Tercer Semestre.....	37
Resultado de aprendizaje .....	37
Transversalidad curricular UAC 2 Tercer Semestre .....	41
Estrategia de evaluación del aprendizaje UAC 2 Tercer Semestre .....	42
Fuentes de información sugeridas .....	49
Unidad de Aprendizaje Curricular 1 Cuarto Semestre .....	50

Proceso para el desarrollo de la competencia UAC 1 Cuarto Semestre .....	51
Resultado de aprendizaje .....	51
Transversalidad curricular UAC 1 Cuarto Semestre .....	55
Estrategia de evaluación del aprendizaje UAC 1 Cuarto Semestre .....	56
Fuentes de información sugeridas .....	63
Unidad de Aprendizaje Curricular 2 Cuarto Semestre .....	64
Proceso para el desarrollo de la competencia UAC 2 Cuarto Semestre .....	65
Resultado de aprendizaje .....	65
Transversalidad curricular UAC 2 Cuarto Semestre .....	70
Estrategia de evaluación del aprendizaje UAC 2 Cuarto Semestre .....	71
Fuentes de información sugeridas .....	79
Unidad de Aprendizaje Curricular 1 Quinto Semestre .....	80
Proceso para el desarrollo de la competencia UAC 1 Quinto Semestre .....	81
Resultado de aprendizaje .....	81
Transversalidad curricular UAC 1 Quinto Semestre.....	85
Estrategia de evaluación del aprendizaje UAC 1 Quinto Semestre .....	87
Fuentes de información sugeridas .....	95
Unidad de Aprendizaje Curricular 2 Quinto Semestre .....	96
Proceso para el desarrollo de la competencia UAC 2 Quinto Semestre .....	97
Resultado de aprendizaje .....	97
Transversalidad curricular UAC 2 Quinto Semestre.....	101
Estrategia de evaluación del aprendizaje UAC 2 Quinto Semestre .....	103
Fuentes de información sugeridas .....	112

Unidad de Aprendizaje Curricular 1 Sexto Semestre .....	113
Proceso para el desarrollo de la competencia UAC 1 Sexto Semestre .....	114
Resultado de aprendizaje .....	114
Transversalidad curricular UAC 1 Sexto Semestre .....	119
Estrategia de evaluación del aprendizaje UAC 1 Sexto Semestre .....	120
Fuentes de información sugeridas .....	130
Unidad de Aprendizaje Curricular 2 Sexto Semestre .....	131
Proceso para el desarrollo de la competencia UAC 2 Sexto Semestre .....	132
Resultado de aprendizaje .....	132
Transversalidad curricular UAC 2 Sexto Semestre .....	136
Estrategia de evaluación del aprendizaje UAC 2 Sexto Semestre .....	137
Fuentes de información sugeridas .....	145
Elaboración de la estrategia didáctica .....	146
Fases de las estrategias didácticas .....	146
Estrategia didáctica sugerida UAC 1 .....	149
Fuentes de información sugeridas .....	157
ANEXOS .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>

# Presentación

La Educación Media Superior promueve el desarrollo integral de los estudiantes, sus conocimientos, habilidades, aptitudes, actitudes, valores y competencias laborales básicas, a través de aprendizajes significativos y de trayectoria. Respecto a la formación laboral que se imparte en las Instituciones de Educación Media Superior (IEMS), tiene como objetivo desarrollar competencias laborales básicas y extendidas, para el desempeño en el sector social y productivo. Por ello, la formación laboral debe responder a las necesidades de los diversos sectores, a las nuevas formas de trabajo y a las realidades del país, lo cual conlleva a la reinversión de la oferta formativa, innovación en las prácticas de enseñanza y de aprendizaje, así como en la innovación de los diseños curriculares. Para ello, se requiere considerar los factores de cambio que potenciarán las ventajas competitivas de los estudiantes y egresados, así también, fortalecer las oportunidades de empleabilidad.

Las IEMS ofrecen planes y programas de estudio de formación básica afines con las necesidades regionales, del sector productivo, con la identidad y misión de su subsistema educativo. En este sentido, el componente de formación laboral se cursa a partir del tercer semestre del bachillerato general estatal, bachillerato de educación media superior a distancia y bachillerato digital, apegándose a lo establecido en el acuerdo número 09/08/23 que establece, regula y modifica el Marco Curricular Común de la Educación Media Superior.

Conforme a lo anterior, el perfil del estudiante se construye a partir de las competencias laborales básicas, Habilidades para la Vida y el Trabajo (HVyT) y los Conceptos Centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible (CoCEDs), que se articulan con los aprendizajes de trayectoria del Currículo Fundamental y Currículo Ampliado, las cuales favorecen a la formación integral del estudiante para su mejor desarrollo social, laboral y personal, desde la posición de la sostenibilidad y el humanismo.

En esta versión de los programas de estudio de la formación laboral se tiene como eje principal de formación las estrategias centradas en el aprendizaje, el enfoque en competencias y el enfoque humanista, con el fin de que se tengan los recursos metodológicos necesarios para desarrollar las competencias laborales Nivel 2 que se especifican en las Unidades de Aprendizaje Curricular y las Actividades Clave.



# 1

## **Descripción general de la formación laboral**

# Justificación

A la fecha, la Educación Media Superior promueve el desarrollo integral de las y los estudiantes, una educación pertinente, de calidad y de excelencia que se traduce en un Marco Curricular Común de la Educación Media Superior (MCCEMS) que pone énfasis en el desarrollo integral de las personas y que se conforma por el Currículum Fundamental, el Currículum Laboral y el Currículum Ampliado. A su vez, el Currículum Laboral tiene como objetivo desarrollar en las y los estudiantes competencias laborales básicas y extendidas, Habilidades para la Vida y el Trabajo (HVyT) y los Conceptos Centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible (CoCEDs), para aplicar de forma integrada los conocimientos, destrezas, habilidades, actitudes y valores, con responsabilidad y autonomía, para desenvolverse en contextos específicos del desarrollo personal, académico, social y laboral en situaciones de la vida común, de estudio o de trabajo a lo largo de la vida, en el contexto local, regional y nacional.

En este sentido, la formación laboral de acuerdo con el MCCEMS debe representar una fuente significativa de capital humano calificado, por ello se consideran valiosas las aportaciones del sector productivo para la identificación de las competencias laborales necesarias requeridas por el sector empresarial. Mismas que dieron la pauta para rediseñar el programa con un enfoque humanista y por competencias denominado Procesos Culinarios y Repostería.

Es importante mencionar que el programa está orientado a desarrollar habilidades, destrezas y conocimientos de nivel 2 de competencia, las cuales dan respuesta a las necesidades propias de la comunidad y al sector empresarial (micro, pequeñas, medianas y grandes empresas) de la entidad. Asimismo, se alinea a las tendencias regionales, nacionales, internacionales y al desarrollo sostenible, y conforma la base de saberes y habilidades que les permite a las y los estudiantes continuar con estudios de profesionalización en la educación superior o incorporarse al sector laboral.

Por lo tanto, la formación laboral en **Procesos Culinarios y Repostería** es el resultado de un rediseño con base en los requerimientos actuales del contexto social y del sector productivo, se sustenta en el Acuerdo 09/08/23 por el que se establece y regula el MCCEMS y mediante la articulación de saberes de diversos campos, permitirá desarrollar en las y los estudiantes habilidades para el manejo y elaboración de

productos culinarios bajo la supervisión de un profesional, tales como panadería, repostería, cocina regional nacional e internacional básica, así como adquirir conocimientos mínimos necesarios sobre terminología culinaria, normas de calidad e higiene, inventarios y costos en la producción culinaria.

La formación laboral es de carácter transdisciplinario, por cuanto corresponden con procesos de transformación que implica la integración de saberes de distintas disciplinas.

# Cambios principales en los programas de estudio

Los ocho programas de estudio de la formación laboral básica en **Procesos Culinarios y Repostería** se rigen con la normativa vigente del MCCEMS, de la que se destacan los siguientes cambios significativos:

- Desaparecen las líneas de formación emprendedora y de servicio de la formación laboral, para incorporar los enfoques, humanista y en competencias, las Habilidades para la Vida y el Trabajo (HVyT) y los Conceptos Centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible (CoCEDs).
- El programa se organiza a partir de competencias laborales que son requeridas y valoradas por el sector productivo y que pueden desempeñarse en los diversos sitios de inserción laboral al concluir la trayectoria educativa.
- Se delimita el alcance de la formación laboral en función del nivel 2 de competencia, el cual es genérico y transversal en diversos campos laborales y perfiles ocupacionales, permite la incorporación al sector productivo con actividades relativamente sencillas con supervisión que implican utilizar conocimientos, destrezas, habilidades, actitudes y valores en el ámbito personal, académico, social y laboral en situaciones de la vida común, de estudio y de trabajo.
- Promueve la transversalidad entre el Currículo Fundamental, el Currículo Ampliado, HVyT y los CoCEDs.
- Se hace énfasis en la sostenibilidad, el aprovechamiento de los recursos naturales de la región, el cuidado del medio ambiente, comunidad económica solidaria y se fomenta la identidad cultural.
- Está conformado por ocho Unidades de Aprendizaje Curricular, 24 Actividades Clave y 144 actividades para el desarrollo de las competencias laborales básicas. Cada Unidad de Aprendizaje tiene una duración de 54 horas.
- Se consideró el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones (SINCO 2019) y el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN 2023) para determinar las ocupaciones laborales y la empleabilidad.

# Identificación dentro de la estructura curricular

## Mapa curricular de Bachillerato Estatal con componente de formación laboral

ESTRUCTURA CURRICULAR 2023 DE BACHILLERATO GENERAL ESTATAL (BGE) OFICIAL O PARTICULAR CON RECONOCIMIENTO DE VALIDEZ OFICIAL DE ESTUDIOS (RVOE) ESTATAL, BACHILLERATO DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR A DISTANCIA (EMSAD) Y BACHILLERATO DIGITAL (BD)																																		
1er. SEMESTRE					2do. SEMESTRE					3er. SEMESTRE					4to. SEMESTRE					5to. SEMESTRE					6to. SEMESTRE									
UAC	HD	HE	HT	C	UAC	HD	HE	HT	C	UAC	HD	HE	HT	C	UAC	HD	HE	HT	C	UAC	HD	HE	HT	C	UAC	HD	HE	HT	C					
LA MATERIA Y SUS INTERACCIONES	4	1	5	9.0	CONSERVACIÓN DE LA ENERGÍA Y SUS INTERACCIONES CON LA MATERIA	4	1	5	9.0	ECOSISTEMAS, INTERACCIONES, ENERGÍA Y DINÁMICA	4	1	5	9.0	REACCIONES QUÍMICAS, CONSERVACIÓN DE LA MATERIA EN LA FORMACIÓN DE NUEVAS SUSTANCIAS	4	1	5	9.0	LA ENERGÍA EN LOS PROCESOS DE LA VIDA DIARIA	4	1	5	9.0	ORGANISMOS, ESTRUCTURAS Y PROCESOS. HERENCIA Y EVOLUCIÓN BIOLÓGICA	4	1	5	9.0					
CIENCIAS SOCIALES I	2	0.5	2.5	4.5	CIENCIAS SOCIALES II	2	0.5	2.5	4.5	PENSAMIENTO MATEMÁTICO III	4	1	5	9.0	CONCIENCIA HISTÓRICA I. PERSPECTIVAS DEL MÉXICO ANTIGUO. LOS CONTEXTOS GLOBALES	3	0.75	3.75	6.8	CONCIENCIA HISTÓRICA II. MÉXICO DURANTE EL EXPANSIONISMO CAPITALISTA	3	0.75	3.75	6.8	CONCIENCIA HISTÓRICA III. LA REALIDAD ACTUAL EN PERSPECTIVA HISTÓRICA	3	0.75	3.75	6.8					
CULTURA DIGITAL I	3	0.75	3.75	6.8	CULTURA DIGITAL II	2	0.5	2.5	4.5						TALLER DE CULTURA DIGITAL	1	0.25	1.25	2.3	TALLER DE HABILIDADES DEL PENSAMIENTO	3	0.75	3.75	6.75	TEMAS SELECTOS DE MATEMÁTICAS II	4	1	5	9.0					
PENSAMIENTO MATEMÁTICO I	4	1	5	9.0	PENSAMIENTO MATEMÁTICO II	4	1	5	9.0						TEMAS SELECTOS DE MATEMÁTICAS I	4	1	5	9.0											LENQUA Y COMUNICACIÓN I	3	0.75	3.75	6.8
INGLÉS I	3	0.75	3.75	6.8	INGLÉS II	3	0.75	3.75	6.8	INGLÉS III	3	0.75	3.75	6.8	INGLÉS IV	3	0.75	3.75	6.8	FORMACIÓN FUNDAMENTAL EXTENDIDA (RECURSO SOCIOCOGNITIVO)	3	0.75	3.75	6.8	FORMACIÓN FUNDAMENTAL EXTENDIDA (RECURSO SOCIOCOGNITIVO)	3	0.75	3.75	6.8					
HUMANIDADES I	4	1	5	9.0	HUMANIDADES II	4	1	5	9.0	HUMANIDADES III	5	1.25	6.25	11.3	ESPACIO Y SOCIEDAD	3	0.75	3.75	6.8	FORMACIÓN FUNDAMENTAL EXTENDIDA (RECURSO SOCIOCOGNITIVO)	3	0.75	3.75	6.8	FORMACIÓN FUNDAMENTAL EXTENDIDA (RECURSO SOCIOCOGNITIVO)	3	0.75	3.75	6.8					
LABORATORIO DE INVESTIGACIÓN	3	0.75	3.75	6.8	TALLER DE CIENCIAS I	4	1	5	9.0	TALLER DE CIENCIA II	3	0.75	3.75	6.8	CIENCIAS SOCIALES III	2	0.5	2.5	4.5	FORMACIÓN FUNDAMENTAL EXTENDIDA (ÁREA DE CONOCIMIENTO)	3	0.75	3.75	6.8	FORMACIÓN FUNDAMENTAL EXTENDIDA (ÁREA DE CONOCIMIENTO)	3	0.75	3.75	6.8					
ÁMBITO DE LA FORMACIÓN SOCIOEMOCIONAL. ACTIVIDADES FÍSICAS Y DEPORTIVAS I	2	0.5	2.5	4.5	ÁMBITO DE LA FORMACIÓN SOCIOEMOCIONAL. ACTIVIDADES FÍSICAS Y DEPORTIVAS II	2	0.5	2.5	4.5	FORMACIÓN LABORAL	3	0.75	3.75	6.8	FORMACIÓN LABORAL	3	0.75	3.75	6.8	FORMACIÓN FUNDAMENTAL EXTENDIDA (ÁREA DE CONOCIMIENTO)	3	0.75	3.75	6.8	FORMACIÓN FUNDAMENTAL EXTENDIDA (ÁREA DE CONOCIMIENTO)	3	0.75	3.75	6.8					
ÁMBITO DE LA FORMACIÓN SOCIOEMOCIONAL. ACTIVIDADES ARTÍSTICAS Y CULTURALES I	2	0.5	2.5	4.5	ÁMBITO DE LA FORMACIÓN SOCIOEMOCIONAL. ACTIVIDADES ARTÍSTICAS Y CULTURALES II	2	0.5	2.5	4.5	FORMACIÓN LABORAL	3	0.75	3.75	6.8	FORMACIÓN LABORAL	3	0.75	3.75	6.8	FORMACIÓN LABORAL	3	0.75	3.75	6.8	FORMACIÓN LABORAL	3	0.75	3.75	6.8					
TOTAL	30	7.5	37.5	67.5	TOTAL	30	7.5	37.5	67.5	ÁMBITO DE LA FORMACIÓN SOCIOEMOCIONAL I*	2	0.5	2.5	4.5	ÁMBITO DE LA FORMACIÓN SOCIOEMOCIONAL II*	1	0.25	1.25	2.3	FORMACIÓN LABORAL	3	0.75	3.75	6.8	FORMACIÓN LABORAL	3	0.75	3.75	6.8					
										TOTAL	30	7.5	37.5	67.5	TOTAL	30	7.5	37.5	67.5	ÁMBITO DE LA FORMACIÓN SOCIOEMOCIONAL III*	2	0.5	2.5	4.5	ÁMBITO DE LA FORMACIÓN SOCIOEMOCIONAL IV*	1	0.25	1.25	2.3					

<span style="background-color: #d9ead3; border: 1px solid black; padding: 2px;"> </span>	COMPONENTE DE FORMACIÓN FUNDAMENTAL	HD:	HORAS CON DOCENTE
<span style="background-color: #d9ead3; border: 1px solid black; padding: 2px;"> </span>	COMPONENTE DE FORMACIÓN FUNDAMENTAL EXTENDIDO	HE:	HORAS CON ESTUDIO INDEPENDIENTE
<span style="background-color: #d9ead3; border: 1px solid black; padding: 2px;"> </span>	COMPONENTE DE FORMACIÓN FUNDAMENTAL EXTENDIDO OBLIGATORIO	HT:	HORAS TOTALES
<span style="background-color: #d9ead3; border: 1px solid black; padding: 2px;"> </span>	COMPONENTE DE FORMACIÓN LABORAL BÁSICA	C:	CRÉDITOS
<span style="background-color: #d9ead3; border: 1px solid black; padding: 2px;"> </span>	COMPONENTE DE FORMACIÓN AMPLIADA		

COMPONENTE DE FORMACIÓN AMPLIADA	ÁMBITOS DE LA FORMACIÓN SOCIOEMOCIONAL	ÁMBITOS
		ACTIVIDADES FÍSICAS Y DEPORTIVAS
		ACTIVIDADES ARTÍSTICAS Y CULTURALES
		EDUCACIÓN PARA LA SALUD*
		EDUCACIÓN INTEGRAL EN SEXUALIDAD Y GÉNERO*
		PRÁCTICA Y COLABORACIÓN "SOLIDARIANA"

TOTAL DE HORAS CON DOCENTE SEMANA:	180
TOTAL DE HORAS DE ESTUDIO POR SEMANA:	225
TOTAL DE HORAS DE ESTUDIO POR SEMESTRE:	675
TOTAL DE HORAS:	4650
TOTAL DE CRÉDITOS:	405

## Mapa de competencias del componente de Formación Laboral Básico

Programas de Procesos Culinarios y Repostería			Actividades Clave
3er Semestre	<b>UAC 1</b>	Emplea productos, utensilios y conceptos culinarios durante el proceso de transformación de alimentos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elabora alimentos empleando materia prima específica aplicando conceptos culinarios</li> <li>2. Utiliza mobiliario y equipo propio de una cocina</li> <li>3. Produce alimentos aplicando técnicas y procesos culinarios establecidos</li> </ol>
	<b>UAC 2</b>	Elabora productos de panificación siguiendo procesos establecidos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elabora productos de panificación con materia prima acorde a cada artículo</li> <li>2. Aplica procesos de elaboración de masas que se utilizan para producir pan</li> <li>3. Elabora productos de panificación de consumo común</li> </ol>
4° Semestre	<b>UAC 1</b>	Elabora productos de repostería aplicando procesos establecidos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elabora productos de repostería empleando materia prima y utensilios específicos</li> <li>2. Elabora productos de repostería horneados</li> </ol>

			3. Elabora productos de repostería a base de gelificantes
	<b>UAC 2</b>	Elabora platillos aplicando normas de calidad e higiene	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elabora alimentos aplicando normas de seguridad en la cocina</li> <li>2. Elabora platillos operando normas de desinfección y almacenaje de la materia prima</li> <li>3. Produce alimentos aplicando normas de calidad e higiene</li> </ol>
<b>5° Semestre</b>	<b>UAC 1</b>	Elabora productos culinarios típicos de la entidad federativa	1. Selecciona materia prima de la región para la elaboración de alimentos
			<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Aplica procesos de elaboración de platillos típicos de las regiones de Puebla</li> <li>3. Aplica procesos de elaboración de platillos típicos poblanos de temporada</li> </ol>
	<b>UAC 2</b>	Determina costos de producción en la elaboración de platillos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aplica métodos de cálculo de costos de productos alimenticios</li> <li>2. Elabora alimentos aplicando cálculo de costos de producción</li> </ol>

			3. Sugiere precios de venta en la producción de alimentos
6° Semestre	<b>UAC 1</b>	Elabora productos culinarios nacionales en establecimientos de alimentos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elabora platillos mexicanos de la zona norte siguiendo procesos establecidos</li> <li>2. Elabora platillos mexicanos de la zona centro siguiendo procesos establecidos</li> <li>3. Elabora platillos mexicanos de la zona sur siguiendo procesos establecidos</li> </ol>
	<b>UAC 2</b>	Elabora productos culinarios internacionales en establecimientos de alimentos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elabora platillos originarios de España en establecimientos de alimentos</li> <li>2. Elabora platillos orientales en establecimientos de alimentos</li> <li>3. Elabora platillos originarios de Italia en establecimientos de alimentos</li> </ol>

## Perfil de egreso

La formación laboral que ofrece el programa de **Procesos Culinarios y Repostería** permite al egresado, mediante la articulación de saberes de diversos campos, realizar actividades básicas dirigidas al conocimiento, manejo y elaboración de productos culinarios bajo la supervisión de un profesional, tales como panadería, repostería, cocina regional nacional e internacional básica. Es por ello que parte de la formación laboral se complementa con los conocimientos mínimos necesarios sobre terminología culinaria, normas de calidad e higiene, inventarios y costos en la producción culinaria.

Durante el proceso de formación de las ocho UAC, el estudiante desarrollará las siguientes competencias laborales básicas:

- Emplea productos, utensilios y conceptos culinarios durante el proceso de transformación de alimentos.
- Elabora productos de panificación siguiendo procesos establecidos.
- Elabora productos de repostería aplicando procesos establecidos.
- Elabora platillos aplicando normas de calidad e higiene.
- Elabora productos culinarios típicos de la entidad federativa.
- Determina costos de producción en la elaboración de platillos.
- Elabora productos culinarios nacionales en establecimientos de alimentos.
- Elabora productos culinarios internacionales en establecimientos de alimentos.

Además, se presentan las HVyT agrupadas en cuatro dimensiones, que enriquecen el perfil de egreso del bachillerato general.

- Empoderamiento: Regulación de emociones, Autoconocimiento y Comunicación.
- Empleabilidad: Logro de metas, Autonomía y Toma de decisiones.
- Aprendizaje: Resolución de problemas, Mentalidad de crecimiento y Creatividad.
- Ciudadanía: Trabajo en equipo y colaboración, Conciencia social y Empatía.

De la misma manera, los egresados serán capaces de aplicar CoCEDs, en la generación de soluciones socialmente aceptables, ambientalmente amigables y económicamente viables, así como en la apropiación de estilos de vida sostenible en los contextos donde se desenvuelvan.

- Nexo Agua - Energía - Alimento.
- Servicios Ecosistémicos.
- Sistemas Socio ecológicos.
- Economía Ecológica.

Es importante precisar que en el subsistema de Bachillerato General Estatal el egresado de la educación media superior fortalece conocimientos y adquiere experiencias a partir de la formación integral desarrollada mediante el Currículum Fundamental, el Currículum Ampliado y el Currículum Laboral, a través del Programa Aula, Escuela y Comunidad (PAEC).

# 2

## **Unidades de Aprendizaje Curricular (UAC)**

Que integran el componente de Formación  
Laboral Básico Nivel 2

## Unidad de Aprendizaje Curricular 1 Tercer Semestre

UAC	Información general del programa de Procesos Culinarios y Repostería
<p><b>Emplea productos, utensilios y conceptos culinarios durante el proceso de transformación de alimentos</b></p> <p><b>Horas de Estudio: 54</b></p>	<p><b>Actividad Clave 1: Elabora alimentos empleando materia prima específica aplicando conceptos culinarios</b></p> <p><b>Horas: 18</b></p>
	<p><b>Actividad Clave 2: Utiliza mobiliario y equipo propio de una cocina</b></p> <p><b>Horas: 18</b></p>
	<p><b>Actividad Clave 3: Produce alimentos aplicando técnicas y procesos culinarios establecidos</b></p> <p><b>Horas: 18</b></p>

<p><b>Ocupaciones de acuerdo con el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones SINCO 2019</b></p>
<p><b>5111 Cocinero</b></p>
<p><b>Sitios de inserción de acuerdo con el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte SCIAN 2023</b></p>
<p><b>722310 Servicio de comedor para empresas e instituciones</b></p>

# Proceso para el desarrollo de la competencia UAC 1 Tercer Semestre

## Resultado de aprendizaje

### Al finalizar la UAC el estudiante será capaz de:

Emplear productos, utensilios y conceptos culinarios durante el proceso de transformación de alimentos.

1. Elaborar alimentos empleando materia prima específica aplicando conceptos culinarios.
2. Utilizar mobiliario y equipo propio de una cocina.
3. Producir alimentos aplicando técnicas y procesos culinarios establecidos.

Actividad clave	Actividades para el desarrollo de la competencia laboral
1. Elabora alimentos empleando materia prima específica aplicando conceptos culinarios	<p>Identifica términos del ámbito culinario como vestimenta e higiene del cocinero, limpieza de la cocina, reglas y normas para la seguridad en el área de trabajo, desinfección de frutas y unidades de medición de peso y capacidad de materias primas. Elabora un glosario de términos con ilustraciones. Expone con empatía el glosario para recibir retroalimentación.</p> <p>Reconoce frutas y hortalizas con las características óptimas para la elaboración de platillos. Explica los puntos que considera más relevantes en el reconocimiento de frutas y hortalizas. Analiza la información obtenida y de acuerdo a este análisis selecciona la materia prima tomando en cuenta su apariencia, forma, olor, textura de la cáscara, color, sabor, peso y firmeza. Describe las características organolépticas de las frutas y las hortalizas. Elabora un reporte sobre la práctica y comparte opinión de la experiencia de selección de frutas y hortalizas.</p>

	<p>Elabora de forma colaborativa, platillos a base de productos cárnicos como res, cerdo, aves y/o pescado. Reconoce las características específicas de cada producto cárnico utilizado. Presenta los platillos elaborados de manera vistosa y creativa. Observa los platillos elaborados y de manera respetuosa, opina acerca de la presentación de los mismos. Hace conciencia sobre el impacto que existe entre los residuos de cocina y el medio ambiente, de tal forma que maneja los residuos de manera responsable como una medida para lograr el equilibrio en los usos y servicios de los ecosistemas.</p>
	<p>Indaga en fuentes confiables sobre los diferentes tipos de cereales y semillas que se consumen en la vida diaria. Elabora un organizador gráfico creativamente. Clasifica los cereales y semillas con base a tipos, características, usos e información nutricional de cada uno de ellos. Complementa su organizador gráfico con imágenes.</p>
	<p>Identifica los tipos de pan que conoce para consumo y preparación de alimentos. Enlista el nombre de los panes mencionados. Recaba información acerca de los panes, forma, materia prima con la que son elaborados, usos en la preparación de alimentos, lugares donde pueden obtenerse. Elabora una presentación con la información recabada. Comparte colaborativamente su presentación al grupo a través de una comunicación asertiva.</p>
	<p>Recaba información en fuentes confiables sobre las materias grasas de origen animal y vegetal, sus características, propiedades, funciones en el organismo, los alimentos que las contienen, así como sus valores nutricionales. Elabora de manera colaborativa una ensalada compuesta, en la que utilice al menos un producto de cada uno de los grupos de alimentos estudiados anteriormente. Presenta creativamente el producto elaborado aplicando ideas, técnicas y perspectivas innovadoras. Durante el proceso de elaboración de la ensalada, se comunica empáticamente reconociendo y regulando la expresión de emociones, sentimientos e impulsos para concentrarse, y de esta manera evitar accidentes y dar resolución de problemas en situaciones no contempladas.</p>
<p>2. Utiliza mobiliario y equipo propio de una cocina</p>	<p>Distingue las áreas básicas de una cocina y su distribución. Elabora un dibujo del laboratorio de cocina señalando el nombre de cada área. Indaga información en fuentes confiables acerca de la distribución de cocinas profesionales, ubicadas en restaurantes y hoteles. Elabora una presentación donde incluya las</p>

	<p>áreas básicas de las cocinas encontradas, sus características, similitudes y diferencias. Expone la presentación para recibir retroalimentación.</p>
	<p>Identifica el equipo menor y mayor que se utiliza dentro de una cocina para la elaboración de platillos. Elabora un reporte sobre el equipo menor y el equipo mayor de una cocina. Comenta con su grupo sobre lo aprendido de los equipos de cocina.</p>
	<p>Conoce la morfología y tipos de cuchillos y hachas, sus usos y funciones. Utiliza los cuchillos para los cortes de materia prima en la elaboración de platillos. Reconoce y regula sus emociones, sentimientos e impulsos para evitar accidentes.</p>
	<p>Identifica el código de las tablas de cortar. Enlista sus funciones, materiales, tamaños, recomendaciones de cuidado y mantenimiento, así como sus usos alternativos. Elabora un reporte con la información recabada sobre las tablas de cortar y los cuchillos. Reconoce la mejor opción en el uso de tablas y cuchillos durante la elaboración de alimentos.</p>
	<p>Reconoce el equipo de cocina y las características particulares de los comedores. Identifica las diferencias y similitudes entre la cocina de un comedor industrial, las cocinas de los restaurantes y las cocinas de los hoteles, así como el objetivo que cada una de ellas tiene. Expone colaborativamente, conclusiones de la comparativa entre comedor industrial, las cocinas de restaurantes y hoteles.</p>
	<p>Elabora en forma colaborativa platillos usando los utensilios, equipo menor y mayor requeridos en la elaboración. Durante el proceso de elaboración del platillo se comunica empáticamente, dando resolución a problemas o situaciones no contempladas en el proceso de producción. Presenta en forma colaborativa el platillo aplicando ideas, técnicas y perspectivas innovadoras y creativas.</p>
<p>3. Produce alimentos aplicando técnicas y procesos culinarios establecidos</p>	<p>Indague en fuentes confiables información sobre los métodos de cocción de calor seco, húmedo y mixto, productos a los que se aplica, aspectos específicos de ejecución e imágenes referentes a cada método. Expone la información recabada sobre los métodos de cocción con la intención de recibir retroalimentación.</p>
	<p>Identifica las características de los diferentes tipos de fondos de cocina para la elaboración de platillos. Indague en fuentes confiables los tipos de fondos de cocina, sus características y usos. Indague sobre los fondos de cocina más comunes y útiles que se utilizan como base para la elaboración de platillos. Elabora</p>

	<p>en forma colaborativa un platillo usando como base un fondo de cocina. Durante el proceso en la elaboración del platillo, trabaja y colabora, estableciendo relaciones interpersonales sanas y armónicas, lo cual impacta en el logro de metas establecidas.</p>
	<p>Identifica las principales salsas madres que se utilizan en la preparación de platillos. Clasifica las salsas según su color y proceso de elaboración. Indaga en fuentes confiables, información acerca de las salsas derivadas de cada una de las salsas madres. Elabora un registro informativo con el nombre de la salsa madre, salsa derivada, ingrediente principal y aplicación en la elaboración de platillos. Prepara platillos aplicando como base las salsas madres. Presenta sus productos elaborados en forma creativa, original y vistosa.</p>
	<p>Enlista los nombres de los aderezos que conoce y los ingredientes que reconoce en cada uno de ellos. Investiga en fuentes confiables acerca de los aderezos utilizados en la preparación y acompañamiento de alimentos. Diseña una presentación con información recabada con los siguientes datos: nombre del aderezo, ingredientes principales, forma de elaboración y aplicación en platillos. Elabora en forma colaborativa aderezos utilizándolos como acompañamiento de diversos platillos.</p>
	<p>Observa la forma correcta de realizar cortes de vegetales. Elabora reporte sobre los nombres, formas y medidas de cada uno de ellos. De manera segura y responsable con el uso del cuchillo, practica las diferentes técnicas de corte de hortalizas, verduras y frutas. Presenta sus cortes y de manera respetuosa y tolerante recibe retroalimentación. Practica el manejo adecuado de residuos orgánicos e inorgánicos.</p>
	<p>Elabora platillos aplicando las diferentes técnicas culinarias aprendidas, como el corte de hortalizas, verduras y frutas, métodos de cocción, así como, la preparación de fondos, salsas y/o aderezos, cuidando en todo momento los aspectos de higiene y seguridad durante la elaboración. Trabaja colaborativamente y con una comunicación empática, certera y efectiva, dando resolución a los problemas presentados, reconociendo y regulando la expresión de emociones, sentimientos e impulsos, para concentrarse y evitar accidentes. Considera el manejo adecuado de los recursos y residuos, con la intención de hacer prevalecer un equilibrio entre los usos y servicios de los ecosistemas.</p>

# Transversalidad curricular UAC 1 Tercer Semestre

PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA																												
UAC 1	ACTIVIDAD CLAVE	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS				ÁREAS DE CONOCIMIENTO		RECURSOS SOCIOEMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO										CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE							
		LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	DIMENSIÓN										NEXO AGUA-ENERGÍA.ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA		
													EMPODERAMIENTO		CIUDADANÍA ACTIVA		APRENDIZAJE		EMPLEABILIDAD									
		COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO															
Emplea productos, utensilios y conceptos culinarios durante el proceso de transformación de alimentos	1. Elabora alimentos empleando materia prima específica aplicando conceptos culinarios	X				X				X		X	X		X	X									X			
	2. Utiliza mobiliario y equipo propio de una cocina	X				X				X		X	X			X		X	X	X								
	3. Produce alimentos aplicando técnicas y procesos culinarios establecidos	X				X				X		X	X		X	X				X				X				

# Estrategia de evaluación del aprendizaje UAC 1 Tercer Semestre

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar el logro de las competencias laborales básicas; se lleva a cabo de manera global e integradora, mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplica y articula el Currículum Laboral con el Currículum fundamental, el Currículum ampliado, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como los conceptos centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos.

UAC 1	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
Emplea productos, utensilios y conceptos culinarios durante el proceso de transformación de alimentos	1. Elabora alimentos empleando materia prima específica aplicando conceptos culinarios	Identifica términos del ámbito culinario como vestimenta e higiene del cocinero, limpieza de la cocina, reglas y normas para la seguridad en el área de trabajo, desinfección de frutas y unidades de medición de peso y capacidad de materias primas. Elabora un glosario de términos con ilustraciones. Expone con empatía el glosario para recibir retroalimentación. Reconoce frutas y hortalizas con las características óptimas para la elaboración de platillos. Explica los puntos que considera más relevantes en el reconocimiento de frutas y hortalizas. Analiza la información obtenida y de acuerdo a este análisis selecciona la materia prima tomando en cuenta su apariencia, forma, olor, textura de la cáscara, color, sabor, peso y firmeza. Describe las características organolépticas de las frutas y las hortalizas. Elabora un reporte sobre la	La ensalada compuesta elaborada con al menos un producto de cada uno de los grupos de alimentos estudiados/Lista de cotejo	El elaborado de la ensalada compuesta, con al menos un producto de cada uno de los grupos de alimentos estudiados/Lista de cotejo

		<p>práctica y comparte opinión de la experiencia de selección de frutas y hortalizas.</p> <p>Elabora de forma colaborativa, platillos a base de productos cárnicos como res, cerdo, aves y/o pescado. Reconoce las características específicas de cada producto cárnico utilizado. Presenta los platillos elaborados de manera vistosa y creativa. Observa los platillos elaborados y de manera respetuosa, opina acerca de la presentación de los mismos. Hace conciencia sobre el impacto que existe entre los residuos de cocina y el medio ambiente, de tal forma que maneja los residuos de manera responsable como una medida para lograr el equilibrio en los usos y servicios de los ecosistemas.</p> <p>Indaga en fuentes confiables sobre los diferentes tipos de cereales y semillas que se consumen en la vida diaria. Elabora un organizador gráfico creativamente. Clasifica los cereales y semillas con base a tipos, características, usos e información nutricional de cada uno de ellos. Complementa su organizador gráfico con imágenes.</p> <p>Identifica los tipos de pan que conoce para consumo y preparación de alimentos. Enlista el nombre de los panes mencionados. Recaba información acerca de los panes, forma, materia prima con la que son elaborados, usos en la preparación de alimentos, lugares donde pueden obtenerse. Elabora una presentación con la información recabada. Comparte colaborativamente su presentación al grupo a través de una comunicación asertiva.</p> <p>Recaba información en fuentes confiables sobre las materias grasas de origen animal y vegetal, sus características, propiedades, funciones en el organismo, los alimentos que las contienen, así como sus valores nutricionales. Elabora de manera colaborativa una ensalada compuesta, en la que utilice al menos un producto de cada uno de los grupos de alimentos estudiados anteriormente. Presenta creativamente el producto elaborado aplicando ideas, técnicas y perspectivas innovadoras. Durante el proceso de elaboración de la</p>		
--	--	--	--	--

		ensalada, se comunica empáticamente reconociendo y regulando la expresión de emociones, sentimientos e impulsos para concentrarse, y de esta manera evitar accidentes y dar resolución de problemas en situaciones no contempladas.		
	2. Utiliza mobiliario y equipo propio de una cocina	<p>Distingue las áreas básicas de una cocina y su distribución. Elabora un dibujo del laboratorio de cocina señalando el nombre de cada área. Indaga información en fuentes confiables acerca de la distribución de cocinas profesionales, ubicadas en restaurantes y hoteles. Elabora una presentación donde incluya las áreas básicas de las cocinas encontradas, sus características, similitudes y diferencias. Expone la presentación para recibir retroalimentación.</p> <p>Identifica el equipo menor y mayor que se utiliza dentro de una cocina para la elaboración de platillos. Elabora un reporte sobre el equipo menor y el equipo mayor de una cocina. Comenta con su grupo sobre lo aprendido de los equipos de cocina.</p> <p>Conoce la morfología y tipos de cuchillos y hachas, sus usos y funciones. Utiliza los cuchillos para los cortes de materia prima en la elaboración de platillos. Reconoce y regula sus emociones, sentimientos e impulsos para evitar accidentes.</p> <p>Identifica el código de las tablas de cortar. Enlista sus funciones, materiales, tamaños, recomendaciones de cuidado y mantenimiento, así como sus usos alternativos. Elabora un reporte con la información recabada sobre las tablas de cortar y los cuchillos. Reconoce la mejor opción en el uso de tablas y cuchillos durante la elaboración de alimentos.</p> <p>Reconoce el equipo de cocina y las características particulares de los comedores. Identifica las diferencias y similitudes entre la cocina de un comedor industrial, las cocinas de los restaurantes y las cocinas de los hoteles, así como el objetivo que cada una de ellas tiene. Expone colaborativamente, conclusiones de la comparativa entre comedor industrial, las cocinas de restaurantes y hoteles.</p> <p>Elabora en forma colaborativa platillos usando los utensilios, equipo menor y mayor requeridos en la elaboración. Durante el proceso de</p>	El platillo elaborado haciendo uso de los utensilios, equipo mayor y menor/ Rúbrica	El elaborado del platillo, haciendo uso de los utensilios, equipo mayor y menor/ Rúbrica

		<p>elaboración del platillo se comunica empáticamente, dando resolución a problemas o situaciones no contempladas en el proceso de producción. Presenta en forma colaborativa el platillo aplicando ideas, técnicas y perspectivas innovadoras y creativas.</p>		
	<p>3. Produce alimentos aplicando técnicas y procesos culinarios establecidos</p>	<p>Indage en fuentes confiables información sobre los métodos de cocción de calor seco, húmedo y mixto, productos a los que se aplica, aspectos específicos de ejecución e imágenes referentes a cada método. Expone la información recabada sobre los métodos de cocción con la intención de recibir retroalimentación.</p> <p>Identifica las características de los diferentes tipos de fondos de cocina para la elaboración de platillos. Indage en fuentes confiables los tipos de fondos de cocina, sus características y usos. Indage sobre los fondos de cocina más comunes y útiles que se utilizan como base para la elaboración de platillos. Elabora en forma colaborativa un platillo usando como base un fondo de cocina. Durante el proceso en la elaboración del platillo, trabaja y colabora, estableciendo relaciones interpersonales sanas y armónicas, lo cual impacta en el logro de metas establecidas.</p> <p>Identifica las principales salsas madres que se utilizan en la preparación de platillos. Clasifica las salsas según su color y proceso de elaboración. Indage en fuentes confiables, información acerca de las salsas derivadas de cada una de las salsas madres. Elabora un registro informativo con el nombre de la salsa madre, salsa derivada, ingrediente principal y aplicación en la elaboración de platillos. Prepara platillos aplicando como base las salsas madres. Presenta sus productos elaborados en forma creativa, original y vistosa.</p> <p>Enlista los nombres de los aderezos que conoce y los ingredientes que reconoce en cada uno de ellos. Investiga en fuentes confiables acerca de los aderezos utilizados en la preparación y acompañamiento de alimentos. Diseña una presentación con información recabada con los siguientes datos: nombre del aderezo, ingredientes principales, forma de elaboración y aplicación en platillos. Elabora en forma colaborativa aderezos utilizándolos como acompañamiento de diversos platillos.</p>	<p>Los platillos elaborados con aplicación de diferentes técnicas culinarias/Lista de cotejo</p>	<p>El elaborado de platillos con aplicación de diferentes técnicas culinarias /Lista de cotejo</p>

		<p>Observa la forma correcta de realizar cortes de vegetales. Elabora reporte sobre los nombres, formas y medidas de cada uno de ellos. De manera segura y responsable con el uso del cuchillo, practica las diferentes técnicas de corte de hortalizas, verduras y frutas. Presenta sus cortes y de manera respetuosa y tolerante recibe retroalimentación. Practica el manejo adecuado de residuos orgánicos e inorgánicos.</p> <p>Elabora platillos aplicando las diferentes técnicas culinarias aprendidas, como el corte de hortalizas, verduras y frutas, métodos de cocción, así como, la preparación de fondos, salsas y/o aderezos, cuidando en todo momento los aspectos de higiene y seguridad durante la elaboración. Trabaja colaborativamente y con una comunicación empática, certera y efectiva, dando resolución a los problemas presentados, reconociendo y regulando la expresión de emociones, sentimientos e impulsos, para concentrarse y evitar accidentes. Considera el manejo adecuado de los recursos y residuos, con la intención de hacer prevalecer un equilibrio entre los usos y servicios de los ecosistemas.</p>		
--	--	---	--	--

<b>Recursos Didácticos</b>
<b>Equipo</b>
De cómputo Dispositivo móvil Estufa Horno Refrigerador
<b>Herramienta</b>
Tablas para cortar Cuchillos Cacerolas Sartenes Cucharas de servicio Plaqué Pala de madera Tazones Colador Licuadora Loza
<b>Material</b>
Ingredientes Artículos de limpieza Artículos de desinfección
<b>Software</b>
Office

**Mobiliario**

Mesas de trabajo

Tarja

Tapetes antiderrapantes

## Fuentes de información sugeridas

Aguirre Ruiz, R. (1998). *Conceptos Básicos Sobre Cocina*. México: Noriega Editores.

Caro Sánchez-Lafuente, A. (2023). *Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos*. H0TR0408. España: IC Editorial.

Crespo Fernández, E., González González, N. (2011). *Técnicas culinarias*. España: Ediciones Paraninfo, S. A. Vin, M. (2021). Ediciones, L. (2021). *El Pequeño Larousse Gastronomique En Español*. México: Larousse. *Técnicas y Procedimientos Culinarios*. Trillas.

*Introducción a la Gastronomía*. (2000). México: Editorial Limusa S.A. De C.V. The Professional Chef. (2011). Reino Unido: Wiley.

*La cocina de hoy*. (1992). España: Editorial Everest.

*Manual Didáctico de Cocina - Tomo II*. (n.d.). (n.p.): Innovación Y Cualificación.

Morales Paredes, Y. R. (2014). *Bases culinarias: Procesos y técnicas*. Alemania: Editorial Académica Española.

SEP, (2023). *Metodología para el diseño y rediseño de programas de estudio de la formación laboral*. Currículum Laboral en la Educación Media Superior. Pág. 87,90 y 91.

## Unidad de Aprendizaje Curricular 2 Tercer Semestre

UAC	Información general del programa de Procesos Culinarios y Repostería
<p>Elabora productos de panificación siguiendo procesos establecidos</p> <p><b>Horas de Estudio: 54</b></p>	<p><b>Actividad Clave 1: Elabora productos de panificación con materia prima acorde a cada artículo</b></p> <p><b>Horas: 18</b></p>
	<p><b>Actividad Clave 2: Aplica procesos de elaboración de masas que se utilizan para producir pan</b></p> <p><b>Horas: 18</b></p>
	<p><b>Actividad Clave 3: Elabora productos de panificación de consumo común</b></p> <p><b>Horas: 18</b></p>

<p><b>Ocupaciones de acuerdo con el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones SINCO 2019</b></p>
<p><b>5111 Cocinero</b></p>
<p><b>Sitios de inserción de acuerdo con el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte SCIAN 2023</b></p>
<p><b>722310 Servicio de comedor para empresas e instituciones</b></p>

# Proceso para el desarrollo de la competencia UAC 2 Tercer Semestre

## Resultado de aprendizaje

### Al finalizar la UAC el estudiante será capaz de:

Elaborar productos de panificación siguiendo procesos establecidos.

1. Elaborar productos de panificación con materia prima acorde a cada artículo.
2. Aplicar procesos de elaboración de masas que se utilizan para producir pan.
3. Elaborar productos de panificación de consumo común.

Actividad clave	Actividades para el desarrollo de la competencia laboral
1. Elabora productos de panificación con materia prima acorde a cada artículo	Identifica el aporte histórico- cultural e importancia del pan en la vida diaria. Indage la importancia del pan en la vida diaria. Comunica de manera respetuosa y asertiva las aportaciones de su investigación. Complementa su investigación con las contribuciones y observaciones de su grupo.
	Distingue utensilios, equipos y herramientas básicas necesarias para la elaboración del pan. Diseña creativamente un folleto sobre los utensilios, equipos y herramientas básicas identificadas. Presenta el folleto de manera respetuosa y empática.
	Reconoce los ingredientes básicos y materia prima que se utilizan en la elaboración de pan. Indage información en fuentes confiables sobre la panificación. Resume información sobre los procesos de producción de pan.
	Explora los diferentes tipos de harina, sus características, sus usos, así como los líquidos más utilizados en la elaboración de pan. Elabora un registro anecdótico con la experiencia concretada en la identificación de las harinas. Comunica expositivamente al grupo de compañeros las ideas más relevantes sobre las harinas.

	<p>Indague en fuentes electrónicas sobre los leudantes mayormente utilizados en la elaboración de masas, su clasificación en químicos, como polvo para hornear o bicarbonato de sodio y biológicos, como la fresca, la seca, la activa, el fermento y su efecto en las masas. Elabora infografías creativas destacando los aspectos más relevantes del tema de los leudantes.</p>
	<p>Elabora pan utilizando ingredientes, materia prima, utensilios y equipo necesario, siguiendo los procesos establecidos para el logro de la receta indicada. Trabaja colaborativamente en la elaboración del pan siguiendo las normas de higiene y seguridad requeridas para evitar accidentes. Mantiene en todo momento la regulación de sus emociones e impulsos de manera efectiva para evitar accidentes.</p>
<p>2. Aplica procesos de elaboración de masas que se utilizan para producir pan</p>	<p>Indague en fuentes confiables el origen, historia y evolución de la panificación, así como el impacto de la misma en la alimentación actual, tomando en cuenta los estándares de salud. Elabora de forma colaborativa una línea de tiempo con los datos más relevantes que haya descubierto sobre la panificación como parte fundamental en la alimentación humana a lo largo de la historia. Expone las ideas principales de la línea del tiempo ofreciendo una conclusión con conciencia social sobre el impacto de la panificación en la alimentación y la salud.</p>
	<p>Recaba información en fuentes confiables acerca de los productos de panificación básicos utilizados como alimento en la dieta diaria y como base en la preparación de alimentos. Elabora infografía presentando los datos más relevantes sobre los productos de panificación básicos en la dieta diaria y preparación de alimentos. Explica con mentalidad de crecimiento, el resultado de la infografía elaborada, a fin de recibir retroalimentación.</p>
	<p>Identifica las familias de masas con mayor uso en la elaboración de pan dulce y pan salado. Elabora una tabla de comparación sobre las características de cada una de las masas y el uso que tienen. Comparte las conclusiones de la tabla elaborada con el grupo de clase.</p>
	<p>Reconoce el proceso de mezclado que se utiliza en la integración de la materia prima para la elaboración de masas. Describe el proceso de amasado de la mezcla obtenida. Elabora reporte sobre la práctica de mezcla y amasado.</p>
	<p>Elabora masas en forma colaborativa aplicando las técnicas de mezcla en la integración de la materia prima. Practica técnicas de boleo, fermentación, doble fermentación, formado, reposado y horneado que se utilizan en la panificación. Realiza registro anecdótico sobre la elaboración de masas y técnicas de amasado. Comparte conclusiones sobre la práctica y el conocimiento adquirido.</p>
	<p>Elabora en forma colaborativa, pan blanco de caja y bollería aplicando las técnicas adecuadas para cada producto. Aplica las instrucciones del proceso de elaboración de pan manteniendo una comunicación empática, colaborativa y</p>

	<p>regulando sus emociones para evitar accidentes. Registra, a través de un ejercicio de autoconocimiento, los aciertos y las áreas de oportunidad presentados en el proceso en la elaboración del pan. Presenta de forma colaborativa, innovadora y creativa el producto de panificación obtenido.</p>
<p>3. Elabora productos de panificación de consumo común</p>	<p>Elabora de manera colaborativa productos de panificación a base de masas batidas con leudantes químicos. Elabora un reporte que contenga la receta, evidencia fotográfica del proceso de elaboración y del producto terminado, así como la experiencia obtenida. Reconoce y regula sus emociones al dar resolución a situaciones no previstas, creando un ambiente de comunicación, empatía y provocando un intercambio de información y comprensión común.</p> <p>Elabora en forma colaborativa bollería mexicana salada. Presenta de manera grupal el producto obtenido de la panificación utilizando técnicas y perspectivas innovadoras. Expone un reporte que contenga la receta, evidencia fotográfica del proceso de elaboración y del producto terminado, así como la experiencia obtenida.</p> <p>Elabora en forma colaborativa bollería mexicana dulce. Presenta al grupo el producto obtenido de la panificación, evidenciando el logro de la meta establecida y comunicando empáticamente las conclusiones sobre la elaboración de bollería mexicana dulce. Elabora un reporte sobre la práctica incluyendo la receta, evidencia fotográfica del proceso de elaboración y del producto terminado, así como su experiencia y demostrando una mentalidad de crecimiento al recibir retroalimentación.</p> <p>Prepara colaborativamente diferentes tipos de productos de la panadería tradicional mexicana, tales como pan de muerto y rosca de reyes aplicando los procesos establecidos. Presenta el producto obtenido de la panificación en forma innovadora y creativa, promoviendo un intercambio de información y comprensión común. Elabora un reporte que contenga la receta, evidencia fotográfica del proceso de elaboración y del producto terminado, así como la experiencia obtenida.</p> <p>Elabora de manera colaborativa masa hojaldrada, aplicando los procesos indicados para la manipulación en este tipo de masa. Prepara de forma colaborativa productos dulces y salados a base de masa hojaldrada. Presenta los productos obtenidos de la panificación, reconociendo y expresando la regulación de emociones, con autoconocimiento, identificando fortalezas, y limitaciones. Elabora un reporte que contenga la receta, evidencia fotográfica del proceso de elaboración y del producto terminado, así como la experiencia obtenida.</p> <p>Elabora colaborativamente postres básicos a partir de masa quebrada. Expone y comparte el producto obtenido de la panificación. Elabora un compendio con reportes hechos en las actividades anteriores, el cual deberá contener; la receta,</p>

	<p>evidencia fotográfica del proceso de elaboración y del producto terminado, así como la experiencia obtenida. Crea conciencia en sí mismo, sobre el impacto que existe entre los residuos de cocina y el medio ambiente, de tal forma que maneja los residuos de manera responsable como una medida para lograr el equilibrio en los usos y servicios de los ecosistemas.</p>
--	---



# Estrategia de evaluación del aprendizaje UAC 2 Tercer Semestre

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar el logro de las competencias laborales básicas; se lleva a cabo de manera global e integradora, mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplica y articula el Currículum laboral con el Currículum fundamental, el Currículum ampliado, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como los conceptos centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos.

UAC	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
Elabora productos de panificación siguiendo procesos establecidos	1. Elabora productos de panificación con materia prima acorde a cada artículo	Identifica el aporte histórico- cultural e importancia del pan en la vida diaria. Indaga la importancia del pan en la vida diaria. Comunica de manera respetuosa y asertiva las aportaciones de su investigación. Complementa su investigación con las contribuciones y observaciones de su grupo. Distingue utensilios, equipos y herramientas básicas necesarias para la elaboración del pan. Diseña creativamente un folleto sobre los utensilios, equipos y herramientas básicas identificadas. Presenta el folleto de manera respetuosa y empática. Reconoce los ingredientes básicos y materia prima que se utilizan en la elaboración de pan. Indaga información en fuentes	El pan elaborado utilizando ingredientes, materia prima, utensilios y equipo necesario, siguiendo los procesos establecidos /Lista de cotejo	El elaborado de pan utilizando ingredientes, utensilios, equipos necesarios y siguiendo los procesos establecidos/Lista de cotejo

		<p>confiables sobre la panificación. Resume información sobre los procesos de producción de pan.</p> <p>Explora los diferentes tipos de harina, sus características, sus usos, así como los líquidos más utilizados en la elaboración de pan. Elabora un registro anecdótico con la experiencia concretada en la identificación de las harinas. Comunica expositivamente al grupo de compañeros las ideas más relevantes sobre las harinas.</p> <p>Indage en fuentes sobre los leudantes mayormente utilizados en la elaboración de masas, su clasificación en químicos, como polvo para hornear o bicarbonato de sodio y biológicos, como la fresca, la seca, la activa, el fermento y su efecto en las masas. Elabora infografías creativas destacando los aspectos más relevantes del tema de los leudantes.</p> <p>Elabora pan utilizando ingredientes, materia prima, utensilios y equipo necesario, siguiendo los procesos establecidos para el logro de la receta indicada. Trabaja colaborativamente en la elaboración del pan siguiendo las normas de higiene y seguridad requeridas para evitar accidentes. Mantiene en todo momento la regulación de sus emociones e impulsos de manera efectiva para evitar accidentes.</p>		
	<p>2. Aplica procesos de elaboración de masas que se utilizan para producir pan</p>	<p>Indage en fuentes confiables el origen, historia y evolución de la panificación, así como el impacto de la misma en la alimentación actual, tomando en cuenta los estándares de salud. Elabora de forma colaborativa una línea de tiempo con los datos más relevantes que haya descubierto sobre la panificación como parte fundamental en la alimentación humana a lo largo de la historia. Expone las ideas principales de la línea del tiempo ofreciendo una conclusión con conciencia social sobre el impacto de la panificación en la alimentación y la salud.</p>	<p>El pan blanco de caja y bollería elaborado, aplicando las técnicas adecuadas para cada producto/Lista de cotejo</p>	<p>El elaborado de pan blanco de caja y bollería, aplicando las técnicas adecuadas para cada producto /Lista de cotejo</p>

		<p>Recaba información en fuentes confiables acerca de los productos de panificación básicos utilizados como alimento en la dieta diaria y como base en la preparación de alimentos. Elabora infografía presentando los datos más relevantes sobre los productos de panificación básicos en la dieta diaria y preparación de alimentos. Explica con mentalidad de crecimiento, el resultado de la infografía elaborada, a fin de recibir retroalimentación.</p> <p>Identifica las familias de masas con mayor uso en la elaboración de pan dulce y pan salado. Elabora una tabla de comparación sobre las características de cada una de las masas y el uso que tienen. Comparte las conclusiones de la tabla elaborada con el grupo de clase.</p> <p>Reconoce el proceso de mezclado que se utiliza en la integración de la materia prima para la elaboración de masas. Describe el proceso de amasado de la mezcla obtenida. Elabora reporte sobre la práctica de mezcla y amasado.</p> <p>Elabora masas en forma colaborativa aplicando las técnicas de mezcla en la integración de la materia prima. Practica técnicas de boleado, fermentación, doble fermentación, formado, reposado y horneado que se utilizan en la panificación. Realiza registro anecdótico sobre la elaboración de masas y técnicas de amasado. Comparte conclusiones sobre la práctica y el conocimiento adquirido.</p> <p>Elabora en forma colaborativa, pan blanco de caja y bollería aplicando las técnicas adecuadas para cada producto. Aplica las instrucciones del proceso de elaboración de pan manteniendo una comunicación empática, colaborativa y regulando sus emociones para evitar accidentes. Registra, a través de un ejercicio de autoconocimiento, los aciertos y las áreas de oportunidad presentados en el proceso en la elaboración del pan. Presenta de forma colaborativa, innovadora y creativa el producto de panificación obtenido.</p>		
--	--	---	--	--

	<p>3. Elabora productos de panificación de consumo común</p>	<p>Elabora de manera colaborativa productos de panificación a base de masas batidas con leudantes químicos. Elabora un reporte que contenga la receta, evidencia fotográfica del proceso de elaboración y del producto terminado, así como la experiencia obtenida. Reconoce y regula sus emociones al dar resolución a situaciones no previstas, creando un ambiente de comunicación, empatía y provocando un intercambio de información y comprensión común.</p> <p>Elabora en forma colaborativa bollería mexicana salada. Presenta de manera grupal el producto obtenido de la panificación utilizando técnicas y perspectivas innovadoras. Expone un reporte que contenga la receta, evidencia fotográfica del proceso de elaboración y del producto terminado, así como la experiencia obtenida.</p> <p>Elabora en forma colaborativa bollería mexicana dulce. Presenta al grupo el producto obtenido de la panificación, evidenciando el logro de la meta establecida y comunicando empáticamente las conclusiones sobre la elaboración de bollería mexicana dulce. Elabora un reporte sobre la práctica incluyendo la receta, evidencia fotográfica del proceso de elaboración y del producto terminado, así como su experiencia demostrando una mentalidad de crecimiento al recibir retroalimentación.</p> <p>Prepara colaborativamente diferentes tipos de productos de la panadería tradicional mexicana, tales como pan de muerto y rosca de reyes aplicando los procesos establecidos. Presenta el producto obtenido de la panificación en forma innovadora y creativa, promoviendo un intercambio de información y comprensión común. Elabora un reporte que contenga la receta, evidencia fotográfica del proceso de elaboración y del producto terminado, así como la experiencia obtenida.</p> <p>Elabora de manera colaborativa masa hojaldrada, aplicando los procesos indicados para la manipulación en este tipo de</p>	<p>Los postres básicos elaborados a partir de masa quebrada /Lista de cotejo</p>	<p>El elaborado de postres básicos a partir de masa quebrada/Lista de cotejo</p>
--	--	---	--	--

		<p>masa. Prepara de forma colaborativa productos dulces y salados a base de masa hojaldre. Presenta los productos obtenidos de la panificación, reconociendo y expresando la regulación de emociones, con autoconocimiento, identificando fortalezas, y limitaciones. Elabora un reporte que contenga la receta, evidencia fotográfica del proceso de elaboración y del producto terminado, así como la experiencia obtenida.</p> <p>Elabora colaborativamente postres básicos a partir de masa quebrada. Expone y comparte el producto obtenido de la panificación. Realiza un compendio con reportes hechos en las actividades anteriores, el cual deberá contener; la receta, evidencia fotográfica del proceso de elaboración y del producto terminado, así como la experiencia obtenida. Crea conciencia en sí mismo, sobre el impacto que existe entre los residuos de cocina y el medio ambiente, de tal forma que maneja los residuos de manera responsable como una medida para lograr el equilibrio en los usos y servicios de los ecosistemas.</p>		
--	--	---	--	--

<b>Recursos Didácticos</b>
<b>Equipo</b>
De cómputo Dispositivo móvil Estufa Horno Refrigerador
<b>Herramienta</b>
Tablas para cortar Cuchillos Cacerolas Sartenes Cucharas de servicio Plaqué Pala de madera Tazones Colador Brocha Espátulas Batidor globo Moldes Rodillo Báscula Tazas medidoras Cucharas medidoras Termómetro Charolas Loza
<b>Material</b>
Ingredientes Artículos de limpieza

Artículos de desinfección
<b>Software</b>
Office
<b>Mobiliario</b>
Mesas de trabajo Tarja Tapetes antiderrapantes

## Fuentes de información sugeridas

Calaveras J, (2004). *Nuevo tratado de panificación y bollería*. AMV Ed. Mundiprensa 2ª edición.

Canal ¿Cómo se hace? (5 de febrero de 2023) ¿Cómo se hace el pan?

[www.https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=zgQgb9lyg6Q](https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=zgQgb9lyg6Q)

Le Cordon Bleu. (2022). *Escuela de Panadería*. Larousse.

Mesas J y Alegre M, (2002). *El pan y su proceso de elaboración*. México. Facultad de Ingeniería Ciencia y Tecnología Alimentaria. Universidad autónoma.

Muñoz, L. (2023). *Panadería Artesanal*. Albatroz.

SEP, (2023). Metodología para el diseño y rediseño de programas de estudio de la formación laboral. Currículum Laboral en la Educación Media Superior. Pág. 87,90 y 91.

Wayne, G. (2004). *Panadería y Repostería para profesionales*. Limusa Wiley.

## Unidad de Aprendizaje Curricular 1 Cuarto Semestre

UAC	Información general del programa de Procesos Culinarios y Repostería
<p>Elabora productos de repostería aplicando procesos establecidos</p> <p><b>Horas de Estudio: 54</b></p>	<p><b>Actividad Clave 1: Elabora productos de repostería empleando materia prima y utensilios específicos</b></p> <p><b>Horas: 18</b></p>
	<p><b>Actividad Clave 2: Elabora productos de repostería horneados</b></p> <p><b>Horas: 18</b></p>
	<p><b>Actividad Clave 3: Elabora productos de repostería a base de gelificantes</b></p> <p><b>Horas: 18</b></p>

<p><b>Ocupaciones de acuerdo con el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones SINCO 2019</b></p>
<p><b>5111 Cocinero</b></p>
<p><b>Sitios de inserción de acuerdo con el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte SCIAN 2023</b></p>
<p><b>722310 Servicio de comedor para empresas e instituciones</b></p>

# Proceso para el desarrollo de la competencia UAC 1 Cuarto Semestre

## Resultado de aprendizaje

### Al finalizar la UAC el estudiante será capaz de:

Elaborar productos de repostería aplicando procesos establecidos.

1. Elaborar productos de repostería empleando materia prima y utensilios específicos.
2. Elaborar productos de repostería horneados.
3. Elaborar productos de repostería a base de gelificantes.

Actividad clave	Actividades para el desarrollo de la competencia laboral
1. Elabora productos de repostería empleando materia prima y utensilios específicos	Indaga en fuentes de información confiables el origen de la repostería, su historia y evolución. Con la información recabada elabora una presentación ilustrada de forma creativa. Expone la presentación, mostrando una actitud de respeto ante las demás presentaciones.
	Reconoce los utensilios necesarios, así como el equipo mayor y menor que puede usar en la elaboración de postres, los enlista en su cuaderno y comparte su trabajo. Complementa la información de su listado en caso de ser necesario.
	Identifica los ingredientes básicos que se utilizan en repostería, esta actividad la realiza tomando como base los conocimientos adquiridos acerca de la identificación y selección de materia prima. Elabora de manera creativa un folleto con ilustraciones de productos que considera le servirán de materia prima para la elaboración de postres.
	Recaba en fuentes confiables, información sobre las características y funciones de los productos del folleto elaborado anteriormente, haciendo énfasis en harina, huevo, azúcar, grasas de origen animal y vegetal. Diseña una presentación

	<p>donde incluya los productos y la información requerida, entrega de manera puntual con las especificaciones que le fueron indicadas.</p>
	<p>Indague las características y funciones de los líquidos a utilizar en la elaboración de productos de repostería, agua, leche, jugos, así como de saborizantes y concentrados tales como cocoa, gelificantes, espesantes y cremas. Complementa la información de la presentación y comparte de manera expositiva.</p>
	<p>Elija la materia prima y los utensilios necesarios para la producción de un postre, participa en una práctica de elaboración de postre horneado y aplica normas de seguridad e higiene en todo momento. Durante el proceso de elaboración, mantiene una comunicación empática reconociendo y regulando la expresión de sus emociones, sentimientos e impulsos, evitando accidentes y dando resolución a problemas o situaciones no contempladas.</p>
<p>2. Elabora productos de repostería horneados</p>	<p>Recopila datos en fuentes de información confiables sobre la técnica de cocción de horneado, en su cuaderno de trabajo especifica temperaturas y tiempos de horneado para diferentes productos. De manera ordenada y segura, elabora productos de repostería, siguiendo las indicaciones de la receta, aplica la técnica de cocción de horneado tomando en cuenta la información recabada de su cuaderno. Presenta de manera innovadora y creativa el producto de repostería elaborado.</p>
	<p>Indague sobre las masas quebradas utilizadas en repostería, selecciona la información que hace referencia a nombres de masas quebradas, ingredientes, procesos de elaboración y aplicación. Elabora un resumen, organizando la información obtenida. Participa en prácticas de elaboración de masas quebradas, siguiendo las normas de trabajo y seguridad. Presenta de manera creativa los productos elaborados, mostrando una actitud de colaboración y aplicando autoconocimiento, dando resolución a problemas o situaciones no previstas.</p>
	<p>Identifica las diferentes masas batidas usadas en productos de repostería, toma nota en su cuaderno. Recaba en fuentes de información datos detallados de cada una de las masas batidas, específicamente ingredientes, proceso de elaboración y aplicación. Realiza una presentación de su trabajo.</p>
	<p>Indague información sobre diferentes productos elaborados con masas batidas como panqués, muffins y cupcakes, complementa su resumen iniciado en la actividad anterior, ilustra su trabajo con imágenes que ejemplifican la información. De manera colaborativa, respetuosa, responsable y segura, participa en prácticas y utilización de masas batidas. Presenta y comunica el resultado de sus productos de manera vistosa y original.</p>

	<p>Elabora productos a base de bizcocho, utiliza ingredientes, utensilios, equipo necesario y pertinente para elaborarlos de manera adecuada, aplica normas de seguridad e higiene, así como un manejo adecuado de residuos, contribuyendo de esta manera al equilibrio en los usos y servicios de los ecosistemas.</p>
	<p>Aplica técnicas de elaboración de bizcocho revisadas previamente, las utiliza como base para hacer pastel tres leches, decora de manera vistosa y creativa. El proceso lo realiza, manteniendo comunicación y regulando sus emociones cuando se le presentan situaciones no previstas. Mediante este proceso demuestra el logro de la meta planteada, así como una mentalidad de crecimiento en conocimientos y actitudes.</p>
<p>3. Elabora productos de repostería a base de gelificantes</p>	<p>Identifica los principales gelificantes que se utilizan en productos de repostería, en un documento plasma una lista. Indaga en fuentes confiables de información datos acerca de los gelificantes, de su listado anteriormente elaborado, efectúa un cuadro de múltiple entrada donde registra la información, nombre del gelificante, presentación en el mercado, origen y aplicación en la elaboración de repostería.</p>
	<p>Prepara gelatinas a base de agua y leche, siguiendo el procedimiento e instrucciones necesarios. El trabajo lo realiza de manera colaborativa, tomando como base la información de la actividad anterior, y siguiendo las normas de higiene y seguridad. De manera respetuosa recibe retroalimentación atendiendo las áreas de oportunidad.</p>
	<p>Indaga en medios de información confiables los ingredientes básicos que se utilizan en repostería para la elaboración de carlotas, esta actividad la realiza tomando como base los conocimientos adquiridos acerca de la identificación y selección de materia prima, crea de manera innovadora y creativa un folleto con ilustraciones de los productos que considera le servirán de materia prima para la producción diversas carlotas. Entrega su folleto de manera puntual.</p>
	<p>Elabora carlotas, utilizando ingredientes, materia prima, utensilios y equipo necesario. Aplica normas de seguridad e higiene y sigue los procesos establecidos para el logro de las recetas indicadas. La elaboración de las carlotas se realiza de manera colaborativa, con acciones que eviten accidentes y manteniendo en todo momento la regulación de las emociones. Presenta las carlotas para su revisión y con el objetivo de recibir retroalimentación.</p>
	<p>Indaga información sobre los <i>cheesecakes</i>, selecciona la información que hace referencia a nombres, ingredientes y procesos de elaboración, realiza un resumen organizando la información obtenida. Participa en prácticas de producción de <i>cheesecakes</i>, siguiendo las normas de trabajo, seguridad e higiene. Presenta de manera creativa los productos elaborados, mostrando una actitud de colaboración, desarrollando el autoconocimiento y dando solución a problemas o situaciones no previstas.</p>

	Prepara con actitud empática, responsable y siguiendo la receta proporcionada, <i>mousses</i> de frutas, aplicando técnicas aprendidas en actividades anteriores. Monta los mousses elaborados de manera creativa, original y vistosa.
--	--



# Estrategia de evaluación del aprendizaje UAC 1 Cuarto

## Semestre

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar el logro de las competencias laborales básicas; se lleva a cabo de manera global e integradora, mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplica y articula el Currículum laboral con el Currículum fundamental, el Currículum ampliado, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como los conceptos centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos.

UAC	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
Elabora productos de repostería aplicando procesos establecidos	1. Elabora productos de repostería empleando materia prima y utensilios específicos	<p>Indaga en fuentes de información confiables el origen de la repostería, su historia y evolución. Con la información recabada elabora una presentación ilustrada de forma creativa. Expone la presentación, mostrando una actitud de respeto ante las demás presentaciones.</p> <p>Reconoce los utensilios necesarios, así como el equipo mayor y menor que puede usar en la elaboración de postres, los enlista en su cuaderno y comparte su trabajo. Complementa la información de su listado en caso de ser necesario.</p> <p>Identifica los ingredientes básicos que se utilizan en repostería, esta actividad la realiza tomando como base los conocimientos adquiridos acerca de la identificación y selección de materia prima. Elabora de manera creativa un</p>	El postre horneado con materia prima adecuada/Lista de cotejo	El horneado del postre con materia prima adecuada/Lista de cotejo

		<p>folleto con ilustraciones de productos que considera le servirán de materia prima para la elaboración de postres.</p> <p>Recaba en fuentes confiables, información sobre las características y funciones de los productos del folleto elaborado anteriormente, haciendo énfasis en harina, huevo, azúcar, grasas de origen animal y vegetal. Diseña una presentación donde incluya los productos y la información requerida, entrega de manera puntual con las especificaciones que le fueron indicadas.</p> <p>Indaga las características y funciones de los líquidos a utilizar en la elaboración de productos de repostería, agua, leche, jugos, así como de saborizantes y concentrados tales como cocoa, gelificantes, espesantes y cremas. Complementa la información de la presentación y comparte de manera expositiva.</p> <p>Elija la materia prima y los utensilios necesarios para la producción de un postre, participa en una práctica de elaboración de postre horneado y aplica normas de seguridad e higiene en todo momento. Durante el proceso de elaboración, mantiene una comunicación empática reconociendo y regulando la expresión de sus emociones, sentimientos e impulsos, evitando accidentes y dando resolución a problemas o situaciones no contempladas.</p>		
	2. Elabora productos de repostería horneados	Recopila datos en fuentes de información confiables sobre la técnica de cocción de horneado, en su cuaderno de trabajo específica temperaturas y tiempos de horneado para diferentes productos. De manera ordenada y segura, elabora productos de repostería, siguiendo las indicaciones de la receta, aplica la técnica de cocción de horneado tomando en cuenta la información recabada de su cuaderno. Presenta de	El pastel de tres leches elaborado con aplicación de técnicas para bizcocho / Lista de cotejo	El elaborado del pastel de tres leches con aplicación de técnicas para bizcocho / Lista cotejo

		<p>manera innovadora y creativa el producto de repostería elaborado.</p> <p>Indaga sobre las masas quebradas utilizadas en repostería, selecciona la información que hace referencia a nombres de masas quebradas, ingredientes, procesos de elaboración y aplicación. Elabora un resumen, organizando la información obtenida. Participa en prácticas de elaboración de masas quebradas, siguiendo las normas de trabajo y seguridad. Presenta de manera creativa los productos elaborados, mostrando una actitud de colaboración y aplicando autoconocimiento, dando resolución a problemas o situaciones no previstas.</p> <p>Identifica las diferentes masas batidas usadas en productos de repostería, toma nota en su cuaderno. Recaba en fuentes de información datos detallados de cada una de las masas batidas, específicamente ingredientes, proceso de elaboración y aplicación. Realiza una presentación de su trabajo.</p> <p>Indaga información sobre diferentes productos elaborados con masas batidas como panqués, muffins y cupcakes, complementa su resumen iniciado en la actividad anterior, ilustra su trabajo con imágenes que ejemplifican la información. De manera colaborativa, respetuosa, responsable y segura, participa en prácticas y utilización de masas batidas. Presenta y comunica el resultado de sus productos de manera vistosa y original.</p> <p>Elabora productos a base de bizcocho, utiliza ingredientes, utensilios, equipo necesario y pertinente para elaborarlos de manera adecuada, aplica normas de seguridad e higiene, así como un manejo adecuado de residuos, contribuyendo de esta manera al equilibrio en los usos y servicios de los ecosistemas.</p>		
--	--	--	--	--

		<p>Aplica técnicas de elaboración de bizcocho revisadas previamente, las utiliza como base para hacer pastel tres leches, decora de manera vistosa y creativa. El proceso lo realiza, manteniendo comunicación y regulando sus emociones cuando se le presentan situaciones no previstas. Mediante este proceso demuestra el logro de la meta planteada, así como una mentalidad de crecimiento en conocimientos y actitudes.</p>		
	<p>3. Elabora productos de repostería a base de gelificantes</p>	<p>Identifica los principales gelificantes que se utilizan en productos de repostería, en un documento plasma una lista. Indaga en fuentes confiables de información datos acerca de los gelificantes, de su listado anteriormente elaborado, efectúa un cuadro de múltiple entrada donde registra la información, nombre del gelificante, presentación en el mercado, origen y aplicación en la elaboración de repostería. Prepara gelatinas a base de agua y leche, siguiendo el procedimiento e instrucciones necesarios. El trabajo lo realiza de manera colaborativa, tomando como base la información de la actividad anterior, y siguiendo las normas de higiene y seguridad. De manera respetuosa recibe retroalimentación atendiendo las áreas de oportunidad.</p> <p>Indaga en medios de información confiables los ingredientes básicos que se utilizan en repostería para la elaboración de carlotas, esta actividad la realiza tomando como base los conocimientos adquiridos acerca de la identificación y selección de materia prima, crea de manera innovadora y creativa un folleto con ilustraciones de los productos que considera le servirán de materia prima para la producción diversas carlotas. Entrega su folleto de manera puntual.</p> <p>Elabora carlotas, utilizando ingredientes, materia prima, utensilios y equipo necesario. Aplica normas de seguridad e</p>	<p>Los <i>mousses</i> de frutas preparados con aplicación de técnicas para <i>mousses</i>/ Rúbrica</p>	<p>El preparado de los <i>mousses</i> de frutas con aplicación de técnicas para <i>mousses</i> / Rúbrica</p>

		<p>higiene y sigue los procesos establecidos para el logro de las recetas indicadas. La elaboración de las carlotas se realiza de manera colaborativa, con acciones que eviten accidentes y manteniendo en todo momento la regulación de las emociones. Presenta las carlotas para su revisión y con el objetivo de recibir retroalimentación.</p> <p>Indaga información sobre los <i>cheesecakes</i>, selecciona la información que hace referencia a nombres, ingredientes y procesos de elaboración, realiza un resumen organizando la información obtenida. Participa en prácticas de producción de <i>cheesecakes</i>, siguiendo las normas de trabajo, seguridad e higiene. Presenta de manera creativa los productos elaborados, mostrando una actitud de colaboración, desarrollando el autoconocimiento y dando solución a problemas o situaciones no previstas.</p> <p>Prepara con actitud empática, responsable y siguiendo la receta proporcionada, <i>mousses</i> de frutas, aplicando técnicas aprendidas en actividades anteriores. Monta los <i>mousses</i> elaborados de manera creativa, original y vistosa.</p>		
--	--	--	--	--

<b>Recursos Didácticos</b>
<b>Equipo</b>
De cómputo Dispositivo móvil Estufa Horno Refrigerador Batidora
<b>Herramienta</b>
Tablas para cortar Cuchillos Cacerolas Sartenes Cucharas de servicio Plaqué Pala de madera Tazones Colador Brocha Espátulas Batidor globo Moldes Mangas Duyas Rodillo Báscula Tazas medidoras Cucharas medidoras Termómetro Charolas

Licadora Loza
<b>Material</b>
Ingredientes Artículos de limpieza Artículos de desinfección
<b>Software</b>
Office
<b>Mobiliario</b>
Mesas de trabajo Tarja Tapetes antiderrapantes

## Fuentes de información sugeridas

Abascal, P. (2014). *Larousse de los Postres: con el toque mexicano de Paulina Abascal*. España: Ediciones Larousse, S.A. de C.V.

Bleu, L. C., Duchene, L. (2002). *Guía Completa de Las Técnicas Culinarias: Postres - Con Más de 150 Deliciosas Recetas de la Escuela de Cocina Más Famosa Del Mundo*. España: Blume.

Calcagno, E. (2018). *Básicos de la repostería: pasteles con amor*. España: Lectio Ediciones.

Gisslen, W. (2002). *Panadería y repostería para profesionales*. México: Imusa, Noriega.

SEP, (2023). Metodología para el diseño y rediseño de programas de estudio de la formación laboral. Currículum Laboral en la Educación Media Superior. Pág. 87,90 y 91.

## Unidad de Aprendizaje Curricular 2 Cuarto Semestre

UAC	Información general del programa de Procesos Culinarios y Repostería
<p>Elabora platillos aplicando normas de calidad e higiene</p> <p><b>Horas de Estudio: 54</b></p>	<p><b>Actividad Clave 1: Elabora alimentos aplicando normas de seguridad en la cocina</b></p> <p><b>Horas: 18</b></p>
	<p><b>Actividad Clave 2: Elabora platillos operando normas de desinfección y almacenaje de la materia prima</b></p> <p><b>Horas: 18</b></p>
	<p><b>Actividad Clave 3: Produce alimentos aplicando normas de calidad e higiene</b></p> <p><b>Horas: 18</b></p>

<p><b>Ocupaciones de acuerdo con el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones SINCO 2019</b></p>
<p><b>5111 Cocinero</b></p>
<p><b>Sitios de inserción de acuerdo con el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte SCIAN 2023</b></p>
<p><b>722310 Servicio de comedor para empresas e instituciones</b></p>

# Proceso para el desarrollo de la competencia UAC 2 Cuarto Semestre

## Resultado de aprendizaje

### Al finalizar la UAC el estudiante será capaz de:

Elaborar platillos aplicando normas de calidad e higiene.

1. Elaborar alimentos aplicando normas de seguridad en la cocina.
2. Elaborar platillos operando normas de desinfección y almacenaje de la materia prima.
3. Producir alimentos aplicando normas de calidad e higiene.

Actividad clave	Actividades para el desarrollo de la competencia laboral
1. Elabora alimentos aplicando normas de seguridad en la cocina	Examina en fuentes confiables la terminología básica relacionada con la limpieza e higiene dentro de la cocina, como lo es la inocuidad, contaminación alimentaria, higiene, virus, bacterias, uniforme, normas de seguridad e higiene, sanitización, desinfección entre otros. Con la información anterior, elabora un glosario utilizando técnicas creativas e innovadoras. Para finalizar, comunica y socializa el logro obtenido.
	Reconoce los aspectos básicos de higiene del personal que labora en un establecimiento de alimentos y bebidas, así como el uso adecuado del uniforme de trabajo. Concentra la información en un organizador gráfico y la comparte, manteniendo una mentalidad de crecimiento, aunado a esto, recibe retroalimentación, haciendo conciencia de las áreas de oportunidad presentadas. Durante las prácticas de elaboración de alimentos, aplica un <i>check list</i> de higiene. Finalmente, expone los resultados obtenidos.
	Recaba información en fuentes confiables sobre los "Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento" (POES) para prevenir la contaminación física, química y/o biológica de los alimentos con el

	<p>objetivo de garantizar la inocuidad alimentaria. Elabora un reporte ilustrativo sobre las POES y expresa su visión sobre los malos hábitos de higiene que pueden existir en cocina al no respetar los POES. Elabora de manera colaborativa un póster sobre los POES, posteriormente, se analiza y toma la decisión de cuál es el lugar estratégico de colocación en un área de cocina.</p>
	<p>Indage en fuentes confiables acerca de acciones seguras en el uso de cuchillos y artículos punzocortantes propios de la cocina. Trabaja con la información recabada, elabora un organizador gráfico y lo expone, regulando sus emociones y comunicándose de manera respetuosa, asertiva y empática.</p>
	<p>Obtenga información en fuentes confiables sobre los principales accidentes del trabajo, como lo son; caídas, resbalones, quemaduras, así como la aplicación de las buenas prácticas y acciones seguras para evitar accidentes en la cocina durante los procesos de elaboración de platillos. De manera colaborativa, creativamente y con conciencia social crea una presentación con la información recabada sobre el beneficio de aplicar las prácticas y acciones de seguridad en el trabajo de cocina. Expone la presentación, comunicando de manera empática sus conclusiones sobre las medidas que salvaguardan la seguridad propia y de los demás en la cocina durante los procesos de elaboración de platillos.</p>
	<p>Elabora platillos de repostería siguiendo la receta e indicaciones. Durante el proceso de producción, reconoce las medidas de seguridad que debe aplicar para evitar accidentes. Presenta su platillo de forma innovadora, distinguiendo y explicando las prácticas de seguridad aplicadas durante el proceso.</p>
<p>2. Elabora platillos operando normas de desinfección y almacenaje de la materia prima</p>	<p>Indage en páginas de la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO), la Comisión Federal para la Protección de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) y en fuentes confiables, acerca de los tipos de productos químicos desinfectantes y sanitizantes más utilizados en el rubro de preparación de alimentos, así como los aspectos que se deben tomar en cuenta para su elección de acuerdo a su uso o aplicación dentro de una cocina. Elabora en su cuaderno de trabajo un reporte con la información obtenida, resaltando su opinión sobre el uso de los químicos y la interacción con el medio ambiente. Elabora un platillo a base de hortalizas, previamente esterilizadas con los químicos, desinfectantes y sanitizantes que mejores resultados de efectividad hayan arrojado los estudios y análisis registrados por la PROFECO. Presenta el platillo elaborado de forma innovadora y creativa, comunicando con conciencia social la importancia del equilibrio ecosistémico al utilizar químicos de desinfección en el área de cocina.</p>

	<p>Reconoce los diferentes métodos de desinfección que se utilizan en la industria alimentaria, tales como; la desinfección por calor, por agua caliente, desinfección física y desinfección química, por vapor, por sustancias químicas, por inactivación debido a la suciedad, temperatura de la solución, tiempo, concentración y estabilidad. A continuación, complementando la información, crea una infografía sobre los métodos más efectivos y eficaces de desinfección. Desarrolla prácticas de desinfección de materia prima. Elabora un registro anecdótico sobre su experiencia en la utilización de los métodos de desinfección.</p>
	<p>Distingue la importancia de leer adecuadamente la información contenida en la etiqueta de los productos alimenticios. Interpreta etiquetas de alimentos, distinguiendo la selección correcta de productos, así como un apropiado almacenaje y un consumo seguro de alimentos con el propósito de evitar enfermedades e intoxicaciones. Clasifica los datos que debe contener una etiqueta, describiendo la información obligatoria, nutricional, alérgenos y aditivos.</p>
	<p>Identifica los tres tipos de almacenaje de alimentos usados en la cocina, los cuales son la refrigeración, congelación y almacenamiento en seco. Elabora en el cuaderno de trabajo una tabla comparativa sobre los tipos de almacenaje existentes, debiendo contener la definición, características y ejemplos. Elabora una infografía con la descripción sobre el periodo máximo en que debe estar almacenado cada tipo de alimento, así como algunas recomendaciones para mantener la calidad y periodo de vida útil de cada producto. Finalmente, comparte la infografía elaborada con la intención de recibir retroalimentación manteniendo una actitud de crecimiento.</p>
	<p>Reconoce las características y estrategias del almacenamiento en seco relacionadas con el control de humedad, temperatura, rotación de productos, ausencia de luz solar, condiciones internas de almacenamiento entre productos, anti alergénicos, dimensiones del almacén, ruido, condiciones anti olor, anti moho y anti bacterias. Con la información obtenida, formula un reporte en su cuaderno de trabajo sobre la importancia del almacenamiento y conservación en seco de los productos. Elabora en forma creativa un manual, describiendo el procedimiento básico del uso y manejo adecuado del almacenamiento en seco. Expone cada uno de los pasos del manual creado, al mismo tiempo que toma la decisión idónea sobre el tipo de almacenamiento y su uso.</p>

	<p>Indaga las características de almacenamiento en refrigeración y plantea un correcto ordenamiento de los insumos para su conservación dentro de los refrigeradores y las cámaras de frío. Ilustra la correcta colocación de los productos básicos en un refrigerador. Expresa la importancia del adecuado almacenaje. Elabora un platillo donde utilice el proceso de enfriamiento durante y después de su preparación. Presenta el producto, describiendo el proceso de producción y la relevancia de la refrigeración y conservación de alimentos.</p>
<p>3. Produce alimentos aplicando normas de calidad e higiene</p>	<p>Indaga en fuentes confiables los conceptos básicos de calidad e higiene en la preparación de alimentos, tales como calidad, indicadores de seguridad alimentaria, Escala de Experiencia de Inseguridad Alimentaria (FIES) y técnicas control. Elabora creativamente un glosario de dichos conceptos utilizados en el sector de preparación de alimentos. Reconoce las "normas de calidad e higiene". Elabora un mapa conceptual con los puntos más sobresalientes y lo comparte, explicando con conciencia social la importancia que tiene el conocer y aplicar las normas de calidad e higiene en la elaboración de platillos.</p> <p>Identifica las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAs), las causas de contaminación de los alimentos, los vehículos de transmisión de enfermedades, las plagas y los consejos para evitar cada una de estas situaciones. Elabora y comparte un mapa conceptual, comunicando la importancia que tiene el conocer el tipo ETAs que existen y cómo evitarlas.</p> <p>Determina las cinco gamas de alimentos que existen y sus formas de almacenamiento. Elabora una tabla comparativa con las cinco gamas de alimentos, agregando diez ejemplos de productos en cada uno de los tipos de gama. Indaga los métodos <i>FIFO/LIPO/PM/PMP</i> y su importancia en el control del inventario. Elabora un reporte de la exploración realizada acerca de los métodos de inventario. Diseña de manera colaborativa, un formato de registro y control de inventario de alimentos en los diferentes almacenamientos de acuerdo a los métodos <i>FIFO/LIPO/PM/PMP</i> con el propósito de optimizar los recursos existentes y adquirir solo lo necesario.</p> <p>Elabora un platillo de forma colaborativa siguiendo los pasos de la receta donde utilice materia prima e insumos de las cinco gamas de productos existentes. Aplica durante el proceso de producción, las normas de calidad, seguridad e higiene estudiadas en las sesiones anteriores. Elabora un reporte en su cuaderno de trabajo sobre el proceso de elaboración del platillo y las normas de calidad, seguridad e higiene</p>

	<p>practicadas. Presenta el platillo elaborado de forma innovadora y creativa, comunicando de manera empática la importancia de aplicar normas de calidad, seguridad e higiene en la elaboración de los platillos.</p>
	<p>Indage sobre las Normas Oficiales Mexicanas (NOMs) que controlan la producción e inocuidad de alimentos. Elabora una infografía y la presenta con mentalidad de crecimiento, con el objetivo de recibir retroalimentación con fines de mejora. Elabora un cuadro sinóptico que contenga la información básica relacionada con la marca MCS (México Calidad Suprema), con el programa Distintivo H, la certificación HACCP por sus siglas en inglés (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>) /Proceso Sistemático Preventivo para Garantizar la Inocuidad Alimentaria), el esquema de certificación Global G.A.P. y los parámetros para prevenir la contaminación física, química o biológica de los alimentos y garantizar la inocuidad alimentaria. Comparte el cuadro sinóptico, comunicando los aspectos más relevantes.</p>
	<p>Elabora un platillo, siguiendo los pasos de la receta, utilizando materia prima e insumos de las cinco gamas de productos existentes. Durante el proceso de elaboración aplica los aspectos básicos señalados en las certificaciones previamente indagadas. Redacta un reporte del proceso de elaboración del platillo y las acciones de certificación que fueron utilizadas, comunicando a modo de cierre la importancia que estas tienen. Presenta el platillo elaborado en forma innovadora y creativa.</p>



# Estrategia de evaluación del aprendizaje UAC 2 Cuarto

## Semestre

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar el logro de las competencias laborales básicas; se lleva a cabo de manera global e integradora, mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplica y articula el Currículum laboral con el Currículum fundamental, el Currículum ampliado, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como los conceptos centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos.

UAC	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
Elabora platillos aplicando normas de calidad e higiene	1. Elabora alimentos aplicando normas de seguridad en la cocina	<p>Examina en fuentes confiables la terminología básica relacionada con la limpieza e higiene dentro de la cocina, como lo es la inocuidad, contaminación alimentaria, higiene, virus, bacterias, uniforme, normas de seguridad e higiene, sanitización, desinfección entre otros. Con la información anterior, elabora un glosario utilizando técnicas creativas e innovadoras. Para finalizar, comunica y socializa el logro obtenido.</p> <p>Reconoce los aspectos básicos de higiene del personal que labora en un establecimiento de alimentos y bebidas, así como el uso adecuado del uniforme de trabajo. Concentra la información en un organizador gráfico y la comparte, manteniendo una mentalidad de crecimiento, aunado a esto, recibe retroalimentación, haciendo conciencia de las áreas de oportunidad presentadas. Durante las prácticas de elaboración de alimentos, aplica un <i>check list</i> de higiene. Finalmente, expone los resultados obtenidos.</p>	Los platillos de repostería elaborados, aplicando medidas de seguridad / Lista de cotejo	El elaborado de los platillos de repostería elaborados, aplicando medidas de seguridad / Lista de cotejo

		<p>Recaba información en fuentes confiables sobre los “Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento” (POES) para prevenir la contaminación física, química y/o biológica de los alimentos con el objetivo de garantizar la inocuidad alimentaria. Elabora un reporte ilustrativo sobre las POES y expresa su visión sobre los malos hábitos de higiene que pueden existir en cocina al no respetar los POES. Elabora de manera colaborativa un póster sobre los POES, posteriormente, se analiza y toma la decisión de cuál es el lugar estratégico de colocación en un área de cocina.</p> <p>Indage en fuentes confiables acerca de acciones seguras en el uso de cuchillos y artículos punzocortantes propios de la cocina. Trabaja con la información recabada, elabora un organizador gráfico y lo expone, regulando sus emociones y comunicándose de manera respetuosa, asertiva y empática.</p> <p>Obtenga información en fuentes confiables sobre los principales accidentes del trabajo, como lo son; caídas, resbalones, quemaduras, así como la aplicación de las buenas prácticas y acciones seguras para evitar accidentes en la cocina durante los procesos de elaboración de platillos. De manera colaborativa, creativamente y con conciencia social crea una presentación con la información recabada sobre el beneficio de aplicar las prácticas y acciones de seguridad en el trabajo de cocina. Expone la presentación, comunicando de manera empática sus conclusiones sobre las medidas que salvaguardan la seguridad propia y de los demás en la cocina durante los procesos de elaboración de platillos.</p> <p>Elabora platillos de repostería siguiendo la receta e indicaciones. Durante el proceso de producción, reconoce las medidas de seguridad que debe aplicar para evitar accidentes. Presenta su platillo de forma innovadora, distinguiendo y explicando las prácticas de seguridad aplicadas durante el proceso.</p>		
	2. Elabora platillos operando normas de desinfección y	Indage en páginas de la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO), la Comisión Federal para la Protección de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) y en fuentes confiables, acerca de los tipos de productos químicos	El platillo elaborado, utilizando el	El elaborado del platillo, utilizando el proceso de

	almacenaje de la materia prima	<p>desinfectantes y sanitizantes más utilizados en el rubro de preparación de alimentos, así como los aspectos que se deben tomar en cuenta para su elección de acuerdo a su uso o aplicación dentro de una cocina. Elabora en su cuaderno de trabajo un reporte con la información obtenida, resaltando su opinión sobre el uso de los químicos y la interacción con el medio ambiente. Elabora un platillo a base de hortalizas, previamente esterilizadas con los químicos, desinfectantes y sanitizantes que mejores resultados de efectividad hayan arrojado los estudios y análisis registrados por la PROFECO. Presenta el platillo elaborado de forma innovadora y creativa, comunicando con conciencia social la importancia del equilibrio ecosistémico al utilizar químicos de desinfección en el área de cocina.</p> <p>Reconoce los diferentes métodos de desinfección que se utilizan en la industria alimentaria, tales como; la desinfección por calor, por agua caliente, desinfección física y desinfección química, por vapor, por sustancias químicas, por inactivación debido a la suciedad, temperatura de la solución, tiempo, concentración y estabilidad. A continuación, complementando la información, crea una infografía sobre los métodos más efectivos y eficaces de desinfección. Desarrolla prácticas de desinfección de materia prima. Elabora un registro anecdótico sobre su experiencia en la utilización de los métodos de desinfección.</p> <p>Distingue la importancia de leer adecuadamente la información contenida en la etiqueta de los productos alimenticios. Interpreta etiquetas de alimentos, distinguiendo la selección correcta de productos, así como un apropiado almacenaje y un consumo seguro de alimentos con el propósito de evitar enfermedades e intoxicaciones. Clasifica los datos que debe contener una etiqueta, describiendo la información obligatoria, nutricional, alérgenos y aditivos.</p> <p>Identifica los tres tipos de almacenaje de alimentos usados en la cocina, los cuales son la refrigeración, congelación y almacenamiento en seco. Elabora en el cuaderno de trabajo una tabla comparativa sobre los tipos de almacenaje existentes, debiendo contener la definición, características</p>	proceso de enfriamiento durante y después de su preparación y describiendo la relevancia de la refrigeración y conservación / Lista de cotejo	enfriamiento durante y después de su preparación / Lista de cotejo
--	--------------------------------	---	---	--

		<p>y ejemplos. Elabora una infografía con la descripción sobre el periodo máximo en que debe estar almacenado cada tipo de alimento, así como algunas recomendaciones para mantener la calidad y periodo de vida útil de cada producto. Finalmente, comparte la infografía elaborada con la intención de recibir retroalimentación manteniendo una actitud de crecimiento.</p> <p>Reconoce las características y estrategias del almacenamiento en seco relacionadas con el control de humedad, temperatura, rotación de productos, ausencia de luz solar, condiciones internas de almacenamiento entre productos, anti alergénicos, dimensiones del almacén, ruido, condiciones anti olor, anti moho y anti bacterias. Con la información obtenida, formula un reporte en su cuaderno de trabajo sobre la importancia del almacenamiento y conservación en seco de los productos. Elabora en forma creativa un manual, describiendo el procedimiento básico del uso y manejo adecuado del almacenamiento en seco. Expone cada uno de los pasos del manual creado, al mismo tiempo que toma la decisión idónea sobre el tipo de almacenamiento y su uso.</p> <p>Indaga las características de almacenamiento en refrigeración y plantea un correcto ordenamiento de los insumos para su conservación dentro de los refrigeradores y las cámaras de frío. Ilustra la correcta colocación de los productos básicos en un refrigerador. Expresa la importancia del adecuado almacenaje. Elabora un platillo donde utilice el proceso de enfriamiento durante y después de su preparación. Presenta el producto, describiendo el proceso de producción y la relevancia de la refrigeración y conservación de alimentos.</p>		
	<p>3. Produce alimentos aplicando normas de calidad e higiene</p>	<p>Indaga en fuentes confiables los conceptos básicos de calidad e higiene en la preparación de alimentos, tales como calidad, indicadores de seguridad alimentaria, Escala de Experiencia de Inseguridad Alimentaria (FIES) y técnicas control. Elabora creativamente un glosario de dichos conceptos utilizados en el sector de preparación de alimentos. Reconoce las "normas de calidad e higiene". Elabora un mapa conceptual con los</p>	<p>El platillo elaborado, utilizando materia prima e insumos de las cinco gamas de</p>	<p>El elaborado del platillo, utilizando materia prima e insumos de las cinco gamas de productos,</p>

		<p>puntos más sobresalientes y lo comparte, explicando con conciencia social la importancia que tiene el conocer y aplicar las normas de calidad e higiene en la elaboración de platillos.</p> <p>Identifica las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAs), las causas de contaminación de los alimentos, los vehículos de transmisión de enfermedades, las plagas y los consejos para evitar cada una de estas situaciones. Elabora y comparte un mapa conceptual, comunicando la importancia que tiene el conocer el tipo ETAs que existen y cómo evitarlas. Determina las cinco gamas de alimentos que existen y sus formas de almacenamiento. Elabora una tabla comparativa con las cinco gamas de alimentos, agregando diez ejemplos de productos en cada uno de los tipos de gama. Indaga los métodos FIFO/LIPO/PM/PMP y su importancia en el control del inventario. Elabora un reporte de la exploración realizada acerca de los métodos de inventario. Diseña de manera colaborativa, un formato de registro y control de inventario de alimentos en los diferentes almacenamientos de acuerdo a los métodos FIFO/LIPO/PM/PMP con el propósito de optimizar los recursos existentes y adquirir solo lo necesario. Elabora un platillo de forma colaborativa siguiendo los pasos de la receta donde utilice materia prima e insumos de las cinco gamas de productos existentes. Aplica durante el proceso de producción, las normas de calidad, seguridad e higiene estudiadas en las sesiones anteriores. Elabora un reporte en su cuaderno de trabajo sobre el proceso de elaboración del platillo y las normas de calidad, seguridad e higiene practicadas. Presenta el platillo elaborado de forma innovadora y creativa, comunicando de manera empática la importancia de aplicar normas de calidad, seguridad e higiene en la elaboración de los platillos.</p> <p>Indage sobre las Normas Oficiales Mexicanas (NOMs) que controlan la producción e inocuidad de alimentos. Elabora una infografía y la presenta con mentalidad de crecimiento, con el objetivo de recibir retroalimentación con fines de mejora. Elabora un cuadro sinóptico que contenga la información básica relacionada con la marca MCS (México Calidad</p>	<p>productos, señalando las certificaciones/ Rúbrica</p>	<p>señalando las certificaciones/ Rúbrica</p>
--	--	--	--	---

		<p>Suprema), con el programa Distintivo H, la certificación HACCP por sus siglas en inglés (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>) /Proceso Sistemático Preventivo para Garantizar la Inocuidad Alimentaria), el esquema de certificación Global G.A.P. y los parámetros para prevenir la contaminación física, química o biológica de los alimentos y garantizar la inocuidad alimentaria. Comparte el cuadro sinóptico, comunicando los aspectos más relevantes.</p> <p>Elabora un platillo, siguiendo los pasos de la receta, utilizando materia prima e insumos de las cinco gamas de productos existentes. Durante el proceso de elaboración aplica los aspectos básicos señalados en las certificaciones previamente indagadas. Redacta un reporte del proceso de elaboración del platillo y las acciones de certificación que fueron utilizadas, comunicando a modo de cierre la importancia que estas tienen. Presenta el platillo elaborado en forma innovadora y creativa.</p>		
--	--	---	--	--

<b>Recursos Didácticos</b>
<b>Equipo</b>
De cómputo Dispositivo móvil Estufa Horno Refrigerador Batidora
<b>Herramienta</b>
Tablas para cortar Cuchillos Cacerolas Sartenes Cucharas de servicio Plaqué Pala de madera Tazones Colador Brocha Espátulas Batidor globo Moldes Mangas Duyas Rodillo Báscula Tazas medidoras Cucharas medidoras Termómetro Charolas

Licudora Loza
<b>Material</b>
Ingredientes Artículos de limpieza Artículos de desinfección
<b>Software</b>
Office
<b>Mobiliario</b>
Mesas de trabajo Tarja Tapetes antiderrapantes

## Fuentes de información sugeridas

- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.* (2009). España: Publicaciones Vértice SL.
- Armendáriz Sanz, J. L. (2012). *Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.* España: Ediciones Paraninfo, S.A.
- Armendáriz Sanz, J. L. (2014). *Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.* España: Ediciones Paraninfo, S.A.
- Feijoó, J. L., García, M. L., *Claudia, D. M.* (2018). *Alimentos y Bebidas, 2º Edición: Su gerenciamiento en hoteles y restaurantes.* Argentina: Ugerman Editor.
- Felipe Gallego, J. (2018). *Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.* España: Ediciones Paraninfo, S.A.
- Koppmann, M., Degrossi, M. C., Furman, R. (2019). *Cazabacterias en la cocina: Cómo cocinar sin intoxicar a la familia (y cómo hacer las compras, almacenarlas, pedir un delivery, preparar una vianda, comer en la calle y tantas otras cosas que deberíamos saber).* Argentina: Siglo XXI Editores.
- Rey, A. M., Silvestre, A. A. (2019). *Las enfermedades y alergias transmitidas por alimentos.* España: Antonio Madrid Vicente, Editor.
- SEP, (2023). Metodología para el diseño y rediseño de programas de estudio de la formación laboral. Currículum Laboral en la Educación Media Superior. Pág. 87,90 y 91.

## Unidad de Aprendizaje Curricular 1 Quinto Semestre

UAC	Información general del programa de Procesos Culinarios y Repostería
<p><b>Elabora productos culinarios típicos de la entidad federativa</b></p> <p><b>Horas de Estudio: 54</b></p>	<p><b>Actividad Clave 1: Selecciona materia prima de la región para la elaboración de alimentos</b></p> <p><b>Horas: 18</b></p>
	<p><b>Actividad Clave 2: Aplica procesos de elaboración de platillos típicos de las regiones de Puebla</b></p> <p><b>Horas: 18</b></p>
	<p><b>Actividad Clave 3: Aplica procesos de elaboración de platillos típicos poblanos de temporada</b></p> <p><b>Horas: 18</b></p>

<p><b>Ocupaciones de acuerdo con el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones SINCO 2019</b></p>
<p><b>5111 Cocinero</b></p>
<p><b>Sitios de inserción de acuerdo con el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte SCIAN 2023</b></p>
<p><b>722310 Servicio de comedor para empresas e instituciones</b></p>

# Proceso para el desarrollo de la competencia UAC 1 Quinto Semestre

## Resultado de aprendizaje

### Al finalizar la UAC el estudiante será capaz:

Elaborar productos culinarios típicos de la entidad federativa.

1. Seleccionar materia prima de la región para la elaboración de alimentos.
2. Aplicar procesos de elaboración de platillos típicos de las regiones de Puebla.
3. Aplicar procesos de elaboración de platillos típicos poblanos de temporada.

Actividad clave	Actividades para el desarrollo de la competencia laboral
1. Selecciona materia prima de la región para la elaboración de alimentos	<p>Indaga en fuentes confiables, las regiones gastronómicas en las que se divide Puebla. Con la información obtenida anteriormente, elabora mediante trabajo colaborativo, una presentación sobre las regiones gastronómicas del estado de Puebla. Presenta la exposición, empleando una comunicación empática y regulando sus emociones.</p> <p>Identifica las características principales de la cocina en la región norte de Puebla. Indaga en fuentes confiables las materias primas utilizadas en la elaboración de platillos típicos más representativos de la región norte de Puebla. Clasifica en una tabla comparativa las materias primas utilizadas en la elaboración de platillos, tales como granos, semillas, hortalizas, frutas, verduras y carnes identificadas en la región norte de Puebla. Expone la clasificación previa de materias primas conseguida en la tabla, al mismo tiempo que comunica sus ideas principales para promover una conciencia social sobre los recursos que existen en la zona norte, con la intención de promover la cocina regional.</p>

	<p>Elabora una lista de platillos regionales elaborados a base de las materias primas identificadas y clasificadas anteriormente. Diseña de forma creativa un recetario de los platillos más representativos de la región norte del estado de Puebla.</p>
	<p>Distingue las características principales de la cocina de la región centro de Puebla. Indaga en fuentes confiables sobre las materias primas utilizadas en la elaboración de platillos típicos más representativos de la región centro de Puebla. Clasifica en una tabla comparativa las materias primas utilizadas en la elaboración de platillos tales como granos, semillas, hortalizas, frutas, verduras y carnes identificadas en la región centro de Puebla. Expone la clasificación previa de materias primas conseguida en la tabla, al mismo tiempo que comunica sus ideas principales para promover una conciencia social sobre los recursos que existen en la zona centro, con la intención de promover la cocina regional.</p>
	<p>Elabora una lista de platillos regionales a base de las materias primas identificadas y clasificadas anteriormente. Compara su lista de platillos regionales, con mentalidad de crecimiento con el objetivo de complementar y enriquecer el listado anterior. Crea de forma creativa, un recetario de los platillos más representativos de la región centro del estado de Puebla.</p>
	<p>Reconoce las características principales de la cocina en la región sur de Puebla. Indaga, en fuentes confiables sobre las materias primas utilizadas en la elaboración de platillos típicos de la región sur de Puebla. Clasifica mediante una tabla las materias primas utilizadas en la elaboración de platillos tales como granos, semillas, hortalizas, frutas, verduras y carnes identificadas en la región sur de Puebla. Realiza una lista de los platillos regionales elaborados con las materias primas identificadas y clasificadas anteriormente. Elabora de forma creativa un recetario de los platillos más representativos de la región sur del estado de Puebla.</p>
<p>2. Aplica procesos de elaboración de platillos típicos de las regiones de Puebla</p>	<p>Reconoce en fuentes de información el origen de la cocina regional del estado de Puebla. Elabora con la información obtenida en la exploración, una línea del tiempo con los aspectos más importantes. Comparte con una mentalidad abierta y de crecimiento, así como una comunicación asertiva, la línea de tiempo construida, con el objetivo de recibir retroalimentación de sus compañeros y el docente regulando sus emociones y reconociendo sus áreas de oportunidad.</p>

	<p>Identifica con ayuda de fuentes de información confiables, las bebidas elaboradas en cada una de las regiones del estado de Puebla. Elabora de manera colaborativa un cartel donde se identifican los municipios productores de bebidas típicas y artesanales, así como la localización geográfica de los ingredientes utilizados en su fabricación. Expone el cartel informativo con comunicación asertiva y empática.</p>
	<p>Elabora una receta del platillo típico de la zona norte del estado de Puebla. Durante el proceso de elaboración del platillo reconoce los ingredientes y la materia prima originaria de la zona, con el objetivo de crear conciencia social sobre los recursos de la región. De una manera innovadora y creativa presenta el platillo elaborado, comunicando con empatía y respeto las características particulares de la misma y su impacto dentro de la cocina regional de Puebla.</p>
	<p>Elabora la receta asignada del platillo típico de la zona centro del estado de Puebla. Durante el proceso de elaboración del platillo, reconoce los ingredientes y la materia prima originaria de la zona, con el objetivo de crear conciencia social sobre los recursos de la región. Presenta en equipo y de manera colaborativa a su grupo de compañeros y docente, el platillo elaborado de una manera innovadora y creativa, comunicando con empatía y respeto las características particulares de la misma y su impacto dentro de la cocina regional de Puebla.</p>
	<p>Elabora la receta asignada del platillo típico de la zona sur del estado de Puebla. Durante el proceso de elaboración del platillo, reconoce los ingredientes y la materia prima originaria de la zona, con el objetivo de crear conciencia social sobre los recursos de la región. Presenta el platillo elaborado de una manera innovadora y creativa, comunicando con empatía y respeto las características particulares de la misma y su impacto dentro de la cocina regional de Puebla.</p>
	<p>Identifica con ayuda de fuentes documentales los postres típicos que existen en cada una de las regiones de Puebla. Elabora con la información obtenida, una tabla de tres columnas mencionando el nombre del postre típico, nombre del municipio y materia prima o ingredientes para su producción. Elabora con trabajo colaborativo un postre típico de una de las regiones del estado de Puebla, lo presenta manteniendo una comunicación asertiva y empática.</p>

<p>3. Aplica procesos de elaboración de platillos típicos poblanos de temporada</p>	<p>Identifica en fuentes bibliográficas documentales los platillos típicos de temporada de las zonas norte, centro y sur del estado de Puebla. Elabora un calendario culinario con la intención de conocer las fechas de elaboración de los platillos de temporada.</p>
	<p>Diseña un recetario creativo con cinco platillos típicos de las zonas; norte, centro y sur del estado de Puebla. Elabora una tabla comparativa con los ingredientes, insumos y materia prima más utilizados en la elaboración de platillos poblanos de temporada. Comparte su tabla, comparando similitudes y diferencias con otras.</p>
	<p>Prepara colaborativamente una receta para la elaboración de un platillo que tenga como ingrediente principal el huitlacoche. Durante el proceso de elaboración del platillo, reconoce los ingredientes y la materia prima de la zona, la idea es crear una conciencia social de los ingredientes originarios de la región de Puebla. De una manera original y creativa, presenta en el platillo elaborado, resaltando las propiedades y beneficios del consumo del huitlacoche en diversas presentaciones. Se sugiere utilizar, como fuente de animación la canción del <i>"Huitlacoche"</i>.</p>
	<p>Prepara de manera colaborativa la receta de un platillo típico de temporada sugiriendo, el chile en nogada. Durante el proceso de elaboración del platillo, mantendrá una relación empática y de valores, reconociendo la materia prima utilizada logrando la meta de vinculación entre platillo de temporada y la materia prima. Presenta el platillo, de una manera original, innovadora y creativa, comunicando la importancia del uso de materia prima de temporada para la elaboración de los platillos.</p>
	<p>Elabora la receta de un platillo típico de la temporada del día de muertos. Durante la preparación del platillo, identifica los ingredientes de la zona sur, la idea es que reconozca la materia prima regional para la elaboración de platillos típicos. De una manera original y creativa presenta el platillo elaborado comunicando la meta lograda del uso de la materia prima utilizada en platillos de la temporada de festividades de muertos.</p>
	<p>Prepara la receta de un platillo típico de la temporada navideña. Durante el proceso de elaboración, reconoce los ingredientes de las zonas del estado de Puebla, el objetivo es que emplee de manera eficaz la materia prima regional y logre alcanzar la meta de crear un platillo de temporada. Hace conciencia del impacto que existe entre los residuos de cocina y el medio ambiente, de tal forma que el manejo de ellos</p>

	<p>es responsable como una medida para lograr el equilibrio en los usos y servicios de los ecosistemas. Presenta de una manera genuina y creativa el platillo elaborado, comunicando y resaltando el uso correcto y eficiente de la materia prima en la preparación de platillos de temporada en época navideña.</p>
--	--



# Estrategia de evaluación del aprendizaje UAC 1 Quinto

## Semestre

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar el logro de las competencias laborales básicas; se lleva a cabo de manera global e integradora, mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplica y articula el Currículum Laboral con el Currículum fundamental, el Currículum ampliado, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como los conceptos centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos.

UAC	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
Elabora productos culinarios típicos de la entidad federativa	1. Selecciona materia prima de la región para la elaboración de alimentos	Indaga en fuentes confiables, las regiones gastronómicas en las que se divide Puebla. Con la información obtenida anteriormente, elabora mediante trabajo colaborativo, una presentación sobre las regiones gastronómicas del estado de Puebla. Presenta la exposición, empleando una comunicación empática y regulando sus emociones. Identifica las características principales de la cocina en la región norte de Puebla. Indaga en fuentes confiables las materias primas utilizadas en la elaboración de platillos típicos más representativos de la región norte de Puebla. Clasifica en una tabla comparativa las materias primas utilizadas en la	El recetario elaborado de los platillos más representativos de la región sur del estado de Puebla /Lista de cotejo	El elaborado del recetario de los platillos más representativos de la región sur del estado de Puebla /Lista de cotejo

		<p>elaboración de platillos, tales como granos, semillas, hortalizas, frutas, verduras y carnes identificadas en la región norte de Puebla. Expone la clasificación previa de materias primas conseguida en la tabla, al mismo tiempo que comunica sus ideas principales para promover una conciencia social sobre los recursos que existen en la zona norte, con la intención de promover la cocina regional.</p> <p>Elabora una lista de platillos regionales elaborados a base de las materias primas identificadas y clasificadas anteriormente. Diseña de forma creativa un recetario de los platillos más representativos de la región norte del estado de Puebla.</p> <p>Distingue las características principales de la cocina de la región centro de Puebla. Indaga en fuentes confiables sobre las materias primas utilizadas en la elaboración de platillos típicos más representativos de la región centro de Puebla. Clasifica en una tabla comparativa las materias primas utilizadas en la elaboración de platillos tales como granos, semillas, hortalizas, frutas, verduras y carnes identificadas en la región centro de Puebla. Expone la clasificación previa de materias primas conseguida en la tabla, al mismo tiempo que comunica sus ideas principales para promover una conciencia social sobre los recursos que existen en la zona centro, con la intención de promover la cocina regional.</p> <p>Elabora una lista de platillos regionales a base de las materias primas identificadas y clasificadas anteriormente. Compara su lista de platillos regionales, con mentalidad de crecimiento con el</p>		
--	--	--	--	--

		<p>objetivo de complementar y enriquecer el listado anterior. Crea de forma creativa, un recetario de los platillos más representativos de la región centro del estado de Puebla.</p> <p>Reconoce las características principales de la cocina en la región sur de Puebla. Indaga, en fuentes confiables sobre las materias primas utilizadas en la elaboración de platillos típicos de la región sur de Puebla. Clasifica mediante una tabla las materias primas utilizadas en la elaboración de platillos tales como granos, semillas, hortalizas, frutas, verduras y carnes identificadas en la región sur de Puebla. Realiza una lista de los platillos regionales elaborados con las materias primas identificadas y clasificadas anteriormente. Elabora de forma creativa un recetario de los platillos más representativos de la región sur del estado de Puebla.</p>		
	<p>2. Aplica procesos de elaboración de platillos típicos de las regiones de Puebla</p>	<p>Reconoce en fuentes de información el origen de la cocina regional del estado de Puebla. Elabora con la información obtenida en la exploración, una línea del tiempo con los aspectos más importantes. Comparte con una mentalidad abierta y de crecimiento, así como una comunicación asertiva, la línea de tiempo construida, con el objetivo de recibir retroalimentación de sus compañeros y el docente regulando sus emociones y reconociendo sus áreas de oportunidad. Identifica con ayuda de fuentes de información confiables, las bebidas elaboradas en cada una de las regiones del estado de Puebla. Elabora de manera colaborativa un cartel donde se identifican los municipios productores de bebidas típicas y</p>	<p>El postre típico elaborado, originario de una de las regiones del estado de Puebla / Lista de cotejo</p>	<p>El elaborado del postre típico, originario de una de las regiones del estado de Puebla / Lista de cotejo</p>

		<p>artesanales, así como la localización geográfica de los ingredientes utilizados en su fabricación. Expone el cartel informativo con comunicación asertiva y empática.</p> <p>Elabora una receta del platillo típico de la zona norte del estado de Puebla. Durante el proceso de elaboración del platillo reconoce los ingredientes y la materia prima originaria de la zona, con el objetivo de crear conciencia social sobre los recursos de la región. De una manera innovadora y creativa presenta el platillo elaborado, comunicando con empatía y respeto las características particulares de la misma y su impacto dentro de la cocina regional de Puebla.</p> <p>Elabora la receta asignada del platillo típico de la zona centro del estado de Puebla. Durante el proceso de elaboración del platillo, reconoce los ingredientes y la materia prima originaria de la zona, con el objetivo de crear conciencia social sobre los recursos de la región. Presenta en equipo y de manera colaborativa a su grupo de compañeros y docente, el platillo elaborado de una manera innovadora y creativa, comunicando con empatía y respeto las características particulares de la misma y su impacto dentro de la cocina regional de Puebla.</p> <p>Elabora la receta asignada del platillo típico de la zona sur del estado de Puebla. Durante el proceso de elaboración del platillo, reconoce los ingredientes y la materia prima originaria de la zona, con el objetivo de crear conciencia social sobre los recursos de la región. Presenta el platillo elaborado de una manera innovadora y creativa, comunicando con empatía y</p>		
--	--	--	--	--

		<p>respeto las características particulares de la misma y su impacto dentro de la cocina regional de Puebla.</p> <p>Identifica con ayuda de fuentes documentales los postres típicos que existen en cada una de las regiones de Puebla. Elabora con la información obtenida, una tabla de tres columnas mencionando el nombre del postre típico, nombre del municipio y materia prima o ingredientes para su producción.</p> <p>Elabora con trabajo colaborativo un postre típico de una de las regiones del estado de Puebla, lo presenta manteniendo una comunicación asertiva y empática.</p>		
	<p>3. Aplica procesos de elaboración de platillos típicos poblanos de temporada</p>	<p>Diseña un recetario creativo con cinco platillos típicos de las zonas; norte, centro y sur del estado de Puebla.</p> <p>Elabora una tabla comparativa con los ingredientes, insumos y materia prima más utilizados en la elaboración de platillos poblanos de temporada. Comparte su tabla, comparando similitudes y diferencias con otras.</p> <p>Prepara colaborativamente una receta para la elaboración de un platillo que tenga como ingrediente principal el huitlacoche. Durante el proceso de elaboración del platillo, reconoce los ingredientes y la materia prima de la zona, la idea es crear una conciencia social de los ingredientes originarios de la región de Puebla. De una manera original y creativa, presenta en el platillo elaborado, resaltando las propiedades y beneficios del consumo del huitlacoche en diversas presentaciones. Se sugiere utilizar, como fuente de animación la canción del "Huitlacoche".</p> <p>Prepara de manera colaborativa la receta de un platillo típico de temporada sugiriendo, el chile en</p>	<p>El platillo típico de la temporada navideña elaborado con ingredientes de las zonas del estado de Puebla /Rúbrica</p>	<p>El elaborado del platillo típico de la temporada navideña con ingredientes de las zonas del estado de Puebla / Rúbrica</p>

		<p>nogada. Durante el proceso de elaboración del platillo, mantendrá una relación empática y de valores, reconociendo la materia prima utilizada logrando la meta de vinculación entre platillo de temporada y la materia prima. Presenta el platillo, de una manera original, innovadora y creativa, comunicando la importancia del uso de materia prima de temporada para la elaboración de los platillos.</p> <p>Elabora la receta de un platillo típico de la temporada del día de muertos. Durante la preparación del platillo, identifica los ingredientes de la zona sur, la idea es que reconozca la materia prima regional para la elaboración de platillos típicos. De una manera original y creativa presenta el platillo elaborado comunicando la meta lograda del uso de la materia prima utilizada en platillos de la temporada de festividades de muertos.</p> <p>Prepara la receta de un platillo típico de la temporada navideña. Durante el proceso de elaboración, reconoce los ingredientes de las zonas del estado de Puebla, el objetivo es que emplee de manera eficaz la materia prima regional y logre alcanzar la meta de crear un platillo de temporada. Hace conciencia del impacto que existe entre los residuos de cocina y el medio ambiente, de tal forma que el manejo de ellos es responsable como una medida para lograr el equilibrio en los usos y servicios de los ecosistemas. Presenta de una manera genuina y creativa el platillo elaborado, comunicando y resaltando el uso correcto y eficiente de la materia prima en la preparación de platillos de temporada en época navideña.</p>		
--	--	--	--	--

<b>Recursos Didácticos</b>
<b>Equipo</b>
De cómputo Dispositivo móvil Estufa Horno Refrigerador
<b>Herramienta</b>
Cacerolas Sartenes Cucharas de servicio Plaqué Pala de madera Tazones Colador Licuadora Loza
<b>Material</b>
Ingredientes Artículos de limpieza Artículos de desinfección
<b>Software</b>
Office

**Mobiliario**

Mesas de trabajo

Tarja

Tapetes antiderrapantes

## Fuentes de información sugeridas

Domínguez, A. F. (2016). *Bocados De Ángeles*. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

Garza Marcué, R. M. (2017). *Mujeres Construyendo Un Mundo: Las Recetas Del Convento De Santa Mónica En Puebla*. Benemérita Universidad Autónoma De Puebla, Instituto Nacional De Antropología e Historia.

Hernández, J. M. (2017). *Orígenes de la cocina poblana*. Planeta.

Hernández Y Martínez, M. E. (2017). *El Mole Poblano. Platillo Prehispánico Logra Su Inmortalidad en el Siglo XVII*. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

*La Cocinera Poblana*. (1950). México: El Libro Español.

Moreno Botello, R. (2017). *La Cocina En Puebla. Tradición Y Modernidad De Un Patrimonio, Elogio De La Cocinera Poblana*. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

Moreno Botello, R. (2020). *Cocinar en la Puebla Del Siglo XIX. Reencuentro con la Cocinera De Todo El Mundo*. Benemérita Universidad Autónoma De Puebla, Educación y Cultura. Asesoría y Promoción, S.C.

Monroy, S. (1945). *La típica cocina poblana y los guisos de sus religiosas*. México: Impresos López.

*Puebla y su cocina*. (2023). Fundación Mayorazgo IAP.

SEP, (2023). Metodología para el diseño y rediseño de programas de estudio de la formación laboral. Currículum Laboral en la Educación Media Superior. Pág. 87,90 y 91.

Tajonar, L. E. (2012). *Lo mejor de la Cocina Poblana Mexicana*. Kindle.

Walther, G. G. (abril, 2019). *La Gastronomía Poblana*. Maestría en Cocina de México, 2-3.

## Unidad de Aprendizaje Curricular 2 Quinto Semestre

UAC	Información general del programa de Procesos Culinarios y Repostería
<p>Determina costos de producción en la elaboración de platillos</p> <p><b>Horas de Estudio: 54</b></p>	<p><b>Actividad Clave 1: Aplica métodos de cálculo de costos de productos alimenticios</b></p> <p><b>Horas: 18</b></p>
	<p><b>Actividad Clave 2: Elabora alimentos aplicando cálculo de costos de producción</b></p> <p><b>Horas: 18</b></p>
	<p><b>Actividad Clave 3: Sugiere precios de venta en la producción de alimentos</b></p> <p><b>Horas: 18</b></p>

<p>Ocupaciones de acuerdo con el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones SINCO 2019</p>
<p><b>5111 Cocinero</b></p>
<p>Sitios de inserción de acuerdo con el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte SCIAN 2023</p>
<p><b>722310 Servicio de comedor para empresas e instituciones</b></p>

# Proceso para el desarrollo de la competencia UAC 2 Quinto Semestre

## Resultado de aprendizaje

### Al finalizar el módulo el estudiante será capaz de:

Determinar costos de producción en la elaboración de platillos.

1. Aplicar métodos de cálculo de costos de productos alimenticios.
2. Elaborar alimentos aplicando cálculo de costos de producción.
3. Sugerir precios de venta en la producción de alimentos.

Actividad clave	Actividades para el desarrollo de la competencia laboral
1. Aplica métodos de cálculo de costos de productos alimenticios	Indaga en fuentes confiables información sobre las clasificaciones que existen sobre los costos en el servicio de alimentos tales como; costo de materia prima, mano de obra, generales, los cuales permiten determinar el costo total de una receta. Con la información obtenida, elabora una tabla comparativa en su cuaderno de trabajo sobre las clasificaciones encontradas. Compara la información de las tablas realizadas, revisa las similitudes y diferencias encontradas en la información. Complementa su tabla.
	Propone el diseño de un formato estándar para el cálculo de costos en la preparación de alimentos, tomando como base la receta de una práctica de repostería que haya elaborado en el semestre anterior. Presenta el formato elaborado, justificando su propuesta. Con mentalidad de crecimiento, hace los ajustes en caso de ser necesario. Conserva su formato para cálculos futuros en las prácticas de elaboración de alimentos.

	<p>Indaga de manera colaborativa en fuentes confiables de información, lo referente al método estándar de costos de producción, elabora un documento con la información. Comparte la información de su trabajo y toma nota, complementando su documento en caso de ser necesario.</p>
	<p>Utiliza durante la elaboración de platillos el método estándar de costos de producción para el cálculo de costos por unidad de alimentos, tomando en cuenta distintas porciones y haciendo uso del formato diseñado en la actividad anterior. Presenta los platillos elaborados de manera innovadora, creativa y compartiendo sus resultados y observaciones, a través de una comunicación asertiva y una mentalidad de crecimiento.</p>
	<p>Conoce las características, finalidad, tipos e instrumentos de inventario que existen. Con base a la información anterior, ordena de manera creativa y funcional, los productos e ingredientes existentes. Presenta un reporte sobre el ordenamiento y conteo realizado a los productos e ingredientes encontrados. Calcula de manera autónoma, en el mismo formato de inventario, las cantidades de productos e ingredientes que hacen falta para una futura producción. Gestiona los resultados del faltante en el inventario para próximas prácticas en la elaboración de platillos.</p>
	<p>Enlista con base al inventario anterior, los productos básicos y necesarios que deben existir en la alacena del área de cocina para la elaboración de platillos. Realiza e identifica mediante una tabla comparativa, la relación calidad-precios de los productos enlistados, con mínimo de tres proveedores de materia prima. Informa los resultados de la tabla comparativa comunicando de manera asertiva sus conclusiones sobre cuál es el mejor proveedor y por qué. Se comunica empáticamente reconociendo y regulando la expresión de emociones, sentimientos e impulsos de manera efectiva.</p>
<p>2. Elabora alimentos aplicando cálculo de costos de producción</p>	<p>Reconoce los productos e ingredientes más comunes utilizados en la cocina, los cuales puedan tener un alto porcentaje de merma. Analiza las prácticas de elaboración de platillos en las que ha participado e identifica ingredientes y productos utilizados que han generado mermas en dichas producciones. Elabora una ficha con conclusiones sobre cómo las mermas deben de ser consideradas al momento de calcular los costos de producción para evitar gastos e incrementar la ganancia. Comunica de manera empática, las conclusiones obtenidas sobre el tema de las mermas. Considera el manejo adecuado de los recursos y residuos, con la intención de hacer prevalecer un equilibrio entre los usos y servicios de los ecosistemas.</p>

	<p>Reconoce la importancia del costo de la mano de obra en la producción de alimentos, tomando como base el costo de la materia prima, el tiempo de preparación y las habilidades necesarias para elaborar un producto. Elabora un reporte en su cuaderno de trabajo sobre la importancia reconocida que tiene su mano de obra en la elaboración de productos y por qué debe considerarse dentro del costo de producción, "cobro por lo que sé y por lo que hago". Expresa respetuosamente, en un foro cómo calcular el costo de mano de obra en una producción "cuánto vale monetariamente mi trabajo". Concluye con base a su experiencia el cálculo del costo de materia prima considerando el tiempo que toma realizar una preparación, así como el nivel de habilidades requeridas para conseguir la concreción, con lo que denotará la importancia del costo de la mano de obra en la industria alimentaria. Mantiene una comunicación empática reconociendo y regulando la expresión de sus emociones, sentimientos e impulsos, dando resolución a problemas o situaciones no contempladas.</p>
	<p>Prepara de manera colaborativa, la receta de un platillo aplicando los conocimientos de cálculo de costos analizados hasta el momento, a fin de fijar un precio al producto final elaborado. Analiza los diversos costos como lo son de ingredientes, materia prima, mano de obra, distribución, etc., a considerar para fijar precios a los productos que se elaboran en la cocina. Presenta su platillo elaborado, en una forma innovadora, estética, creativa e incluyendo en una ficha informativa, la descripción del producto, los gastos que generó su elaboración y el costo de venta.</p>
	<p>Produce platillos de manera colaborativa, durante el proceso de elaboración utiliza de manera óptima la materia prima y los ingredientes necesarios manteniendo un equilibrio en los usos y servicios de los ecosistemas y asumiendo su responsabilidad social en el manejo de las mermas, el desperdicio y la separación de los mismos para su desecho como una contribución al medio ambiente y el uso correcto de los recursos. Genera conciencia de la importancia del manejo correcto de los alimentos con el fin de obtener la menor cantidad de desperdicios, siempre ocupándose por el impacto al medio ambiente y utilizando eficientemente los recursos. Comparte sus conclusiones acerca del impacto ambiental de los desechos orgánicos e inorgánicos generados durante la elaboración de alimentos.</p>
	<p>Involucra la tecnología informática para manejar el costeo de alimentos y bebidas utilizando hojas de cálculo, aplicaciones y/o programas, lleva a la práctica mediante la elaboración de una receta elegida previamente, y genera una presentación en la que muestra las ventajas y desventajas de utilizar este tipo</p>

	<p>de apoyos tanto tecnológicos como informáticos, en un entorno laboral, presenta su trabajo considerando en todo momento una comunicación adecuada y una mentalidad de crecimiento.</p>
	<p>Realiza una práctica de cocina haciendo énfasis en la importancia de maximizar los recursos, como lo son la materia prima, insumos, utensilios, maquinaria, entre otros, apoyándose de una búsqueda de información en fuentes confiables y concentrando los datos en un esquema mental. Presenta los platillos elaborados de manera creativa y comenta su experiencia de la práctica haciendo énfasis en el cálculo de costos de producción y los procesos que le permitieron aprovechar de mejor manera los insumos, así como los recursos materiales, reconociendo la importancia de aplicar estos conocimientos en un entorno laboral.</p>
<p>3. Sugiere precios de venta en la producción de alimentos</p>	<p>Indaga en diversos negocios del sector de alimentos sobre los márgenes de utilidad, mínimos y máximos, qué alimentos son los que tienen un margen de ganancia más alto con el fin de tener un panorama general de las ganancias que se pueden obtener en un establecimiento dedicado a la preparación de alimentos. En su cuaderno, anota toda la información recabada en forma de resumen, comparte y complementa sus notas.</p>
	<p>Retoma la información de las actividades anteriores que involucran la receta estándar, márgenes de utilidad, aprovechamiento de los recursos para determinar los costos de preparación de una receta. Elabora la receta elegida con anticipación, presenta su platillo de manera creativa y original. Determina el costo de producción, aplica la información adquirida acerca del tema de márgenes de utilidad y reducción de mermas, y hace una propuesta de precio de venta del producto elaborado.</p>
	<p>Elige un producto viable para venta, ejecuta el proceso de elaboración, ofrece el producto a la comunidad escolar tomando en consideración las necesidades de “los clientes”, realiza un ejercicio de costeo, establece el precio de venta en el que considera un margen de utilidad óptimo. Realiza un registro de ventas donde guarda los datos necesarios para su posterior análisis.</p>
	<p>Analiza la información de la actividad anterior considerando los registros de costos y ventas, haciendo uso de hojas de cálculo, determina si se obtuvieron resultados favorables con la venta del producto, realiza una presentación de conclusiones</p>

	<p>Elabora una guía de procesos de costeo y precio de venta, con la finalidad de optimizar las prácticas dentro de la cocina, en la guía específica producto a elaborar, proceso de elaboración, formato de cálculo de costo de producción, ejercicio de sugerencia de precio de venta.</p>
	<p>Reconoce la importancia del correcto proceso de costeo de alimentos y cálculo de precio de venta. Realiza una serie de preparaciones culinarias para ofrecerlas y presentarlas, se sugiere realizarlo en una feria gastronómica, tipo <i>kermés</i>, lleva a cabo la venta de productos. Expresa sus conclusiones acerca de los conocimientos adquiridos y su experiencia de la actividad de cálculo de costos y venta de productos.</p>



# Estrategia de evaluación del aprendizaje UAC 2 Quinto

## Semestre

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar el logro de las competencias laborales; se lleva a cabo de manera global e integradora, mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplica y articula el Currículum laboral con el Currículum fundamental, el Currículum ampliado, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como los conceptos centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos.

UAC	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
Determina costos de producción en la elaboración de platillos	1. Aplica métodos de cálculo de costos de productos alimenticios	<p>Indaga en fuentes confiables información sobre las clasificaciones que existen sobre los costos en el servicio de alimentos tales como; costo de materia prima, mano de obra, generales, los cuales permiten determinar el costo total de una receta. Con la información obtenida, elabora una tabla comparativa en su cuaderno de trabajo sobre las clasificaciones encontradas. Compara la información de las tablas realizadas, revisa las similitudes y diferencias encontradas en la información. Complementa su tabla.</p> <p>Propone el diseño de un formato estándar para el cálculo de costos en la preparación de alimentos, tomando como base la receta de una práctica de repostería que haya</p>	La tabla comparativa realizada, identificando la relación calidad-precios /Lista de cotejo	El realizado de la tabla comparativa, identificando la relación calidad-precios/Lista de cotejo

		<p>elaborado en el semestre anterior. Presenta el formato elaborado, justificando su propuesta. Con mentalidad de crecimiento, hace los ajustes en caso de ser necesario. Conserva su formato para cálculos futuros en las prácticas de elaboración de alimentos.</p> <p>Indaga de manera colaborativa en fuentes confiables de información, lo referente al método estándar de costos de producción, elabora un documento con la información. Comparte la información de su trabajo y toma nota, complementando su documento en caso de ser necesario.</p> <p>Utiliza durante la elaboración de platillos el método estándar de costos de producción para el cálculo de costos por unidad de alimentos, tomando en cuenta distintas porciones y haciendo uso del formato diseñado en la actividad anterior. Presenta los platillos elaborados de manera innovadora, creativa y compartiendo sus resultados y observaciones, a través de una comunicación asertiva y una mentalidad de crecimiento. Conoce las características, finalidad, tipos e instrumentos de inventario que existen. Con base a la información anterior, ordena de manera creativa y funcional, los productos e ingredientes existentes. Presenta un reporte sobre el ordenamiento y conteo realizado a los productos e ingredientes encontrados. Calcula de manera autónoma, en el mismo formato de inventario, las cantidades de productos e ingredientes que hacen falta para una futura producción. Gestiona los resultados del faltante en el inventario para próximas prácticas en la elaboración de platillos.</p>		
--	--	---	--	--

		<p>Enlista con base al inventario anterior, los productos básicos y necesarios que deben existir en la alacena del área de cocina para la elaboración de platillos. Realiza e identifica mediante una tabla comparativa, la relación calidad-precios de los productos enlistados, con mínimo de tres proveedores de materia prima. Informa los resultados de la tabla comparativa comunicando de manera asertiva sus conclusiones sobre cuál es el mejor proveedor y por qué. Se comunica empáticamente reconociendo y regulando la expresión de emociones, sentimientos e impulsos de manera efectiva.</p>		
	<p>2. Elabora alimentos aplicando cálculo de costos de producción</p>	<p>Reconoce los productos e ingredientes más comunes utilizados en la cocina, los cuales puedan tener un alto porcentaje de merma. Analiza las prácticas de elaboración de platillos en las que ha participado e identifica ingredientes y productos utilizados que han generado mermas en dichas producciones. Elabora una ficha con conclusiones sobre cómo las mermas deben de ser consideradas al momento de calcular los costos de producción para evitar gastos e incrementar la ganancia. Comunica de manera empática, las conclusiones obtenidas sobre el tema de las mermas. Considera el manejo adecuado de los recursos y residuos, con la intención de hacer prevalecer un equilibrio entre los usos y servicios de los ecosistemas.</p> <p>Reconoce la importancia del costo de la mano de obra en la producción de alimentos, tomando como base el costo de la materia prima, el tiempo de preparación y las habilidades necesarias para elaborar un producto. Elabora un reporte en su cuaderno de trabajo sobre la importancia reconocida que tiene su mano de obra en la</p>	<p>Los platillos elaborados aplicando cálculo de costos de producción/Lista de cotejo</p>	<p>El elaborado de los platillos aplicando cálculo de costos de producción/Lista de cotejo</p>

		<p>elaboración de productos y por qué debe considerarse dentro del costo de producción, “cobro por lo que sé y por lo que hago”. Expresa respetuosamente, en un foro cómo calcular el costo de mano de obra en una producción “cuánto vale monetariamente mi trabajo”. Concluye con base a su experiencia el cálculo del costo de materia prima considerando el tiempo que toma realizar una preparación, así como el nivel de habilidades requeridas para conseguir la concreción, con lo que denotará la importancia del costo de la mano de obra en la industria alimentaria. Mantiene una comunicación empática reconociendo y regulando la expresión de sus emociones, sentimientos e impulsos, dando resolución a problemas o situaciones no contempladas.</p> <p>Prepara de manera colaborativa, la receta de un platillo aplicando los conocimientos de cálculo de costos analizados hasta el momento, a fin de fijar un precio al producto final elaborado. Analiza los diversos costos como lo son de ingredientes, materia prima, mano de obra, distribución, etc., a considerar para fijar precios a los productos que se elaboran en la cocina. Presenta su platillo elaborado, en una forma innovadora, estética, creativa e incluyendo en una ficha informativa, la descripción del producto, los gastos que generó su elaboración y el costo de venta.</p> <p>Produce platillos de manera colaborativa, durante el proceso de elaboración utiliza de manera óptima la materia prima y los ingredientes necesarios manteniendo un equilibrio en los usos y servicios de los ecosistemas y asumiendo su responsabilidad social en el manejo de las mermas, el desperdicio y la separación de los mismos</p>		
--	--	---	--	--

		<p>para su desecho como una contribución al medio ambiente y el uso correcto de los recursos. Genera conciencia de la importancia del manejo correcto de los alimentos con el fin de obtener la menor cantidad de desperdicios, siempre ocupándose por el impacto al medio ambiente y utilizando eficientemente los recursos. Comparte sus conclusiones acerca del impacto ambiental de los desechos orgánicos e inorgánicos generados durante la elaboración de alimentos.</p> <p>Involucra la tecnología informática para manejar el costeo de alimentos y bebidas utilizando hojas de cálculo, aplicaciones y/o programas, lleva a la práctica mediante la elaboración de una receta elegida previamente, y genera una presentación en la que muestra las ventajas y desventajas de utilizar este tipo de apoyos tanto tecnológicos como informáticos, en un entorno laboral, presenta su trabajo considerando en todo momento una comunicación adecuada y una mentalidad de crecimiento.</p> <p>Realiza una práctica de cocina haciendo énfasis en la importancia de maximizar los recursos, como lo son la materia prima, insumos, utensilios, maquinaria, entre otros, apoyándose de una búsqueda de información en fuentes confiables y concentrando los datos en un esquema mental. Presenta los platillos elaborados de manera creativa y comenta su experiencia de la práctica haciendo énfasis en el cálculo de costos de producción y los procesos que le permitieron aprovechar de mejor manera los insumos, así como los recursos materiales, reconociendo la importancia de aplicar estos conocimientos en un entorno laboral.</p>		
--	--	---	--	--

	<p>3. Sugiere precios de venta en la producción de alimentos</p>	<p>Indague en diversos negocios del sector de alimentos sobre los márgenes de utilidad, mínimos y máximos, qué alimentos son los que tienen un margen de ganancia más alto con el fin de tener un panorama general de las ganancias que se pueden obtener en un establecimiento dedicado a la preparación de alimentos. En su cuaderno, anota toda la información recabada en forma de resumen, comparte y complementa sus notas.</p> <p>Retoma la información de las actividades anteriores que involucran la receta estándar, márgenes de utilidad, aprovechamiento de los recursos para determinar los costos de preparación de una receta. Elabora la receta elegida con anticipación, presenta su platillo de manera creativa y original. Determina el costo de producción, aplica la información adquirida acerca del tema de márgenes de utilidad y reducción de mermas, y hace una propuesta de precio de venta del producto elaborado.</p> <p>Elige un producto viable para venta, ejecuta el proceso de elaboración, ofrece el producto a la comunidad escolar tomando en consideración las necesidades de "los clientes", realiza un ejercicio de costeo, establece el precio de venta en el que considera un margen de utilidad óptimo. Realiza un registro de ventas donde guarda los datos necesarios para su posterior análisis.</p> <p>Analiza la información de la actividad anterior considerando los registros de costos y ventas, haciendo uso de hojas de cálculo, determina si se obtuvieron resultados favorables con la venta del producto, realiza una presentación de conclusiones</p> <p>Elabora una guía de procesos de costeo y precio de venta, con la finalidad de optimizar las prácticas dentro de la</p>	<p>La venta realizada de productos, calculando los costos y precio de venta/Lista de cotejo</p>	<p>El realizado de la venta de productos, calculando los costos y precio de venta/Lista de cotejo</p>
--	--	--	---	---

		<p>cocina, en la guía específica producto a elaborar, proceso de elaboración, formato de cálculo de costo de producción, ejercicio de sugerencia de precio de venta. Reconoce la importancia del correcto proceso de costeo de alimentos y cálculo de precio de venta. Realiza una serie de preparaciones culinarias para ofrecerlas y presentarlas, se sugiere realizarlo en una feria gastronómica, tipo <i>kermés</i>, lleva a cabo la venta de productos. Expresa sus conclusiones acerca de los conocimientos adquiridos y su experiencia de la actividad de cálculo de costos y venta de productos.</p>		
--	--	---	--	--

<b>Recursos Didácticos</b>
<b>Equipo</b>
De cómputo Dispositivo móvil Estufa Horno Refrigerador
<b>Herramienta</b>
Tablas para cortar Cuchillos Cacerolas Sartenes Cucharas de servicio Plaqué Pala de madera Tazones Colador Brocha Espátulas Batidor globo Moldes Mangas Duyas Rodillo Báscula

Tazas medidoras Cucharas medidoras Termómetro Charolas Licuadora Loza
<b>Material</b>
Ingredientes Artículos de limpieza Artículos de desinfección
<b>Software</b>
Office
<b>Mobiliario</b>
Mesas de trabajo Tarja Tapetes antiderrapantes

## Fuentes de información sugeridas

- Azafrán Escuela de Gastronomía. (11 de junio de 2024). Costos. Obtenido de <https://www.azafran.com.ar:https://www.azafran.com.ar/portal/wp-content/uploads/2015/07/COSTOS-2019-TEC-UNIDAD-1-ASPECTOS-CONTABLES-Y-COSTOS.pdf>
- Cátedra Alimentación Institucional. (9 de 02 de 2017). *Formato de Costeo estándar*. Obtenido de <https://catedraalimentacioninstitucional.wordpress.com:https://catedraalimentacioninstitucional.wordpress.com/wp-content/uploads/2017/02/90711227-formato-de-costeo-estandar-gastronomia-a-libreta-abierta-1.pdf>
- De Bonis, G. (2023). *Costeo de platos en restaurantes: estrategias para fijar precios efectivamente*. Buenos Aires: Ugerman.
- Duron García, C. (2020). *Teoría de costos de alimentos*. Trillas.
- Riquelme Barros, R. (2024). *Cocinando Rentabilidad: Cómo controlar los costos y aumentar las utilidades en restaurantes*. Culinary.
- SEP, (2023). Metodología para el diseño y rediseño de programas de estudio de la formación laboral. Currículum Laboral en la Educación Media Superior. Pág. 87,90 y 91.
- Santollo Diaz, A. (2022). *Manual de costeo de alimentos y bebidas*. Barker & Jules.

## Unidad de Aprendizaje Curricular 1 Sexto Semestre

UAC	Información general del programa de Procesos Culinarios y Repostería
<p><b>Elabora productos culinarios nacionales en establecimientos de alimentos</b></p> <p><b>Horas de Estudio: 54</b></p>	<p><b>Actividad Clave 1: Elabora platillos mexicanos de la zona norte siguiendo procesos establecidos</b></p> <p><b>Horas: 18</b></p>
	<p><b>Actividad Clave 2: Elabora platillos mexicanos de la zona centro siguiendo procesos establecidos</b></p> <p><b>Horas: 18</b></p>
	<p><b>Actividad Clave 3: Elabora platillos mexicanos de la zona sur siguiendo procesos establecidos</b></p> <p><b>Horas: 18</b></p>

<p><b>Ocupaciones de acuerdo con el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones SINCO 2019</b></p>
<p><b>5111 Cocinero</b></p>
<p><b>Sitios de inserción de acuerdo con el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte SCIAN 2023</b></p>
<p><b>722310 Servicio de comedor para empresas e instituciones</b></p>

# Proceso para el desarrollo de la competencia UAC 1 Sexto Semestre

## Resultado de aprendizaje

### Al finalizar la UAC el estudiante será capaz de:

Elaborar productos culinarios nacionales en establecimientos de alimentos.

1. Elaborar platillos mexicanos de la zona norte siguiendo procesos establecidos.
2. Elaborar platillos mexicanos de la zona centro siguiendo procesos establecidos.
3. Elaborar platillos mexicanos de la zona sur siguiendo procesos establecidos.

Actividad clave	Actividades para el desarrollo de la competencia laboral
1. Elabora platillos mexicanos de la zona norte siguiendo procesos establecidos	<p>Indaga en fuentes confiables de información las características de los estados de la zona norte de la República Mexicana, tales como; clima, geografía, agricultura, especies de flora y fauna, tradiciones culturales y culinarias, población, nutrición, etc. Clasifica la información en un organizador gráfico. Analiza cómo es que éstas influyen en la alimentación de la población. Profundiza la información sobre cómo se ha visto impactada la gastronomía de la región por las condiciones propias y cómo es que se aprovechan los recursos de acuerdo a la zona. Elabora una infografía de la cultura culinaria del norte del país. Con conciencia social y una postura de respeto y reconocimiento asertivo comparte la información. Se comunica de manera empática, reconociendo y regulando la expresión de emociones, sentimientos e impulsos de manera efectiva.</p> <p>Identifica los ingredientes más representativos y utilizados de la zona norte del país, así como los procesos de cocción tradicionales para la elaboración de platillos típicos. Elabora una tabla de dos columnas donde</p>

	<p>se agrupa la información recabada de los ingredientes propios de la zona norte del país, así como los métodos de cocción. Prepara platillos del estado de Durango y Coahuila. Presenta los platillos producidos de manera creativa, generando un entorno de respeto, comunicación y haciendo énfasis en la importancia de los ingredientes y la cocción adecuada de éstos para lograr un óptimo resultado.</p>
	<p>Prepara de manera colaborativa un menú de tres tiempos elegido previamente, haciendo uso de ingredientes de la región norte del país, y con aplicación de acciones de seguridad e higiene en la práctica. Elabora con materia prima de la región norte del país preparaciones representativas de los estados de Sonora y Baja California. Presenta los platillos elaborados originando una participación respetuosa, creativa y original, en la que se hace énfasis en los elementos que le dan representatividad a los platillos típicos, así como su influencia en la cocina originaria de la región norte.</p>
	<p>Indaga en fuentes confiables sobre la influencia de la gastronomía de la región norte del país en los ámbitos social, cultural y económico de la región y plasma la información obtenida en un cuadro de tres columnas. Elabora con una mentalidad de crecimiento y creatividad platillos representativos de los estados de Chihuahua y Coahuila siguiendo los procesos tradicionales de elaboración y el manejo de los insumos originarios de la región. Realiza una presentación, durante el desarrollo de la exposición enfatiza la información contenida en el cuadro de tres columnas.</p>
	<p>Identifica la influencia de la gastronomía de la región norte de México en la cocina mexicana, así como el ámbito cultural, que contribuye con el reforzamiento y aporte a la identidad regional y nacional. Elabora una presentación con la información adquirida, proponiendo organizarla por estados. Prepara platillos representativos, creativos e innovadores de los estados de Nuevo León y Tampico enfatizando su importancia en la gastronomía en un ámbito nacional.</p>
	<p>Crea un menú de degustación con los platillos más representativos de la gastronomía de la región norte de México. Expone de forma colaborativa el menú en una presentación, tomando en cuenta la selección de ingredientes utilizados para la elaboración del menú, aplicando correctamente las técnicas culinarias. Realiza una invitación a la comunidad educativa de su institución y presenta de manera genuina y creativa los platillos propios de la región norte de México, realzando la importancia de la gastronomía</p>

	<p>“norteña” y su influencia en la cocina mexicana. Considera el manejo adecuado de los recursos y residuos, con la intención de hacer prevalecer un equilibrio entre los usos y servicios de los ecosistemas.</p>
<p>2. Elabora platillos mexicanos de la zona centro siguiendo procesos establecidos</p>	<p>Indague en fuentes confiables las características de los estados de la zona centro de la República Mexicana tales como; clima, geografía, especies de flora y fauna, tradiciones culturales y culinarias, población, nutrición. Clasifica la información en un organizador gráfico. Analiza cómo es que éstas influyen en la alimentación de la población. Profundiza la información acerca de cómo se ha visto influenciada la gastronomía de la región por las condiciones propias y cómo es que se aprovechan los recursos de acuerdo a la zona. Elabora una infografía de la cultura culinaria del centro del país. Comparte su información mostrando una postura de respeto y diálogo asertivo, regulando la expresión de sus emociones, sentimientos e impulsos de manera efectiva.</p> <p>Identifica en fuentes confiables los ingredientes más representativos y utilizados de la zona centro del país, así como los procesos de cocción tradicionales para la creación de platillos típicos. Elabora una tabla de dos columnas donde concentre la información recabada de los ingredientes originarios de la zona centro del país y los métodos de cocción de los ingredientes. Prepara platillos del estado de Michoacán. Presenta los platillos de manera creativa, generando un entorno de respeto y comunicación, haciendo énfasis en la importancia de los ingredientes y la cocción adecuada de éstos para lograr un óptimo resultado.</p> <p>Prepara de manera colaborativa un menú de tres tiempos elegido previamente, haciendo uso de ingredientes de la región central del país, aplicando acciones de seguridad e higiene en la cocina. Elabora con materia prima de la región centro del país preparaciones representativas de los estados de Tlaxcala y Estado de México. Presenta una exposición de los platillos de manera creativa y original en la que se hace énfasis en los elementos que le dan representatividad a los platillos típicos así como su influencia en la gastronomía de la región centro.</p> <p>Indague en fuentes confiables, la influencia de la gastronomía de la región central del país en los ámbitos social, cultural y económico en la región y plasma la información obtenida en un cuadro de tres columnas. Prepara con una mentalidad de crecimiento y creatividad platillos representativos de los estados de Hidalgo y Veracruz siguiendo los procesos tradicionales de elaboración y el manejo de los insumos</p>

	<p>representativos de la región. Realiza una presentación. Durante el desarrollo de la exposición enfatiza la información contenida en su cuadro de tres columnas.</p>
	<p>Identifica en información confiable, la influencia de la gastronomía de la región centro de México en la cocina mexicana en los ámbitos culturales y gastronómicos que contribuyen a reforzar el aporte a la identidad regional y nacional. Elabora de forma colaborativa una presentación con la información adquirida, sugiriendo organizarla por estados. Elabora platillos representativos, creativos e innovadores del estado de Oaxaca enfatizando su importancia en la gastronomía en un ámbito nacional.</p>
	<p>Crea un menú de degustación con los platillos más representativos de la gastronomía de la región centro de México. Expone de forma colaborativa su menú en una presentación, tomando en cuenta la selección de ingredientes utilizados para su elaboración, aplicando correctamente las técnicas culinarias. Realiza una invitación a la comunidad educativa de su escuela y presenta de manera única y creativa los platillos representativos de la región centro de México, realzando la importancia de la gastronomía y su influencia en la cocina mexicana. Considera el manejo adecuado de los recursos y residuos, con la intención de hacer prevalecer un equilibrio entre los usos y servicios de los ecosistemas.</p>
<p>3. Elabora platillos mexicanos de la zona sur siguiendo procesos establecidos</p>	<p>Indaea en fuentes confiables las características de los estados de la zona sur de la República Mexicana tales como; clima, geografía, especies de flora y fauna, tradiciones culturales y culinarias, población, nutrición etc. Clasifica la información en un organizador gráfico. Analiza cómo es que éstas influyen en la alimentación de la población. Profundiza la información sobre cómo se ha visto influenciada la gastronomía de la región por las condiciones propias y cómo es que se aprovechan los recursos de acuerdo a la zona. Elabora una infografía de la cultura culinaria del centro del país. Con una postura de respeto y reconocimiento asertivo comparte su información. Se comunica empáticamente reconociendo y regulando la expresión de emociones, sentimientos e impulsos de manera efectiva.</p> <p>Identifica en fuentes confiables los ingredientes más representativos y utilizados de la zona sur del país, así como los procesos de cocción tradicionales para la elaboración de platillos típicos. Elabora una tabla de dos columnas donde concentre la información recabada de los ingredientes representativos de la zona sur del país y los métodos de cocción de los ingredientes. Elabora platillos del estado de Mérida. Presenta los platillos elaborados de manera creativa y generando un entorno de respeto y comunicación, haciendo</p>

	<p>énfasis en la importancia de los ingredientes y la cocción adecuada de éstos para lograr un óptimo resultado.</p>
	<p>Elabora de manera colaborativa un menú de tres tiempos elegido previamente, haciendo uso de ingredientes de la región sur del país procurando tener una participación respetuosa y con acciones de seguridad e higiene en la cocina. Elabora con materia prima de la región centro del país preparaciones representativas del estado de Chiapas. Expone los platillos elaborados de manera creativa y original en la que se hace énfasis en los elementos que dan representatividad a los platillos típicos, así como su influencia en la gastronomía de la región sureña.</p>
	<p>Indagea en fuentes confiables sobre la influencia de la gastronomía de la región sur del país en los ámbitos social, cultural y económico en la región y plasma la información obtenida en un cuadro de tres columnas. Elabora con una mentalidad de crecimiento y creatividad platillos representativos de los estados de: Campeche y Tabasco siguiendo los procesos tradicionales de elaboración y el manejo de los insumos representativos de la región. Realiza una presentación. Durante el desarrollo de la exposición enfatiza la información contenida en su cuadro de tres columnas.</p>
	<p>Identifica en información confiable la influencia de la gastronomía de la región sur de México en la cocina mexicana, así como los ámbitos culturales, gastronómicos que ayudan a reforzar su aporte a la identidad regional y nacional. Elabora una presentación, la cual se propone organizar por estados. Elabora platillos representativos, creativos e innovadores del estado de Quintana Roo enfatizando su importancia en la gastronomía a nivel nacional.</p>
	<p>Crea un menú de degustación con los platillos más representativos de la gastronomía de la región sur de México. Expone de forma colaborativa el menú mediante una presentación, tomando en cuenta la selección de ingredientes utilizados para la creación del menú, aplicando correctamente las técnicas culinarias. Realiza una invitación a la comunidad educativa de su escuela y presenta de manera única y creativa los platillos originarios de la región sur de México, destacando la importancia de la gastronomía y su influencia en la cocina mexicana. Considera el manejo adecuado de los recursos y residuos, con la intención de hacer prevalecer un equilibrio entre los usos y servicios de los ecosistemas.</p>

# Transversalidad curricular UAC 1 Sexto Semestre

PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA																						
UAC 1	ACTIVIDAD CLAVE	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS				ÁREAS DE CONOCIMIENTO		RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES		HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO						CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE						
		LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL/APECTIVO	DIMENSIÓN						NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
													EMPODERAMIENTO		CIUDADANÍA ACTIVA		APRENDIZAJE					
		COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMIA EN EL TRABAJO									
Elabora productos culinarios nacionales en establecimientos de alimentos	1. Elabora platillos mexicanos de la zona norte siguiendo procesos establecidos	X				X			X		X	X			X				X			
	2. Elabora platillos mexicanos de la zona centro siguiendo procesos establecidos	X				X			X			X	X		X				X			
	3. Elabora platillos mexicanos de la zona sur siguiendo procesos establecidos	X				X			X		X	X		X					X			

# Estrategia de evaluación del aprendizaje UAC 1 Sexto

## Semestre

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar el logro de las competencias laborales básicas; se lleva a cabo de manera global e integradora, mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplica y articula el Currículum laboral con el Currículum fundamental, el Currículum ampliado, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como los conceptos centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos.

UAC	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
Elabora productos culinarios nacionales en establecimientos de alimentos	1. Elabora platillos mexicanos de la zona norte siguiendo procesos establecidos	Indague en fuentes confiables de información las características de los estados de la zona norte de la República Mexicana, tales como; clima, geografía, agricultura, especies de flora y fauna, tradiciones culturales y culinarias, población, nutrición, etc. Clasifica la información en un organizador gráfico. Analiza cómo es que éstas influyen en la alimentación de la población. Profundiza la información sobre cómo se ha visto impactada la gastronomía de la región por las condiciones propias y cómo es que se aprovechan los recursos de acuerdo a la zona. Elabora una infografía de la cultura culinaria del norte del país. Con conciencia social y una postura de respeto y	El menú de degustación creado con los platillos más representativos de la gastronomía de la región norte de México/Lista de cotejo	El creado del menú de degustación con los platillos más representativos de la gastronomía de la región norte de México/Lista de cotejo

		<p>reconocimiento asertivo comparte la información. Se comunica de manera empática, reconociendo y regulando la expresión de emociones, sentimientos e impulsos de manera efectiva.</p> <p>Identifica los ingredientes más representativos y utilizados de la zona norte del país, así como los procesos de cocción tradicionales para la elaboración de platillos típicos. Elabora una tabla de dos columnas donde se agrupa la información recabada de los ingredientes propios de la zona norte del país, así como los métodos de cocción. Prepara platillos del estado de Durango y Coahuila. Presenta los platillos producidos de manera creativa, generando un entorno de respeto, comunicación y haciendo énfasis en la importancia de los ingredientes y la cocción adecuada de éstos para lograr un óptimo resultado.</p> <p>Prepara de manera colaborativa un menú de tres tiempos elegido previamente, haciendo uso de ingredientes de la región norte del país, y con aplicación de acciones de seguridad e higiene en la práctica. Elabora con materia prima de la región norte del país preparaciones representativas de los estados de Sonora y Baja California. Presenta los platillos elaborados originando una participación respetuosa, creativa y original, en la que se hace énfasis en los elementos que le dan representatividad a los platillos típicos, así como su influencia en la cocina originaria de la región norte.</p> <p>Indague en fuentes confiables sobre la influencia de la gastronomía de la región norte del país en los ámbitos</p>		
--	--	---	--	--

		<p>social, cultural y económico de la región y plasma la información obtenida en un cuadro de tres columnas. Elabora con una mentalidad de crecimiento y creatividad platillos representativos de los estados de Chihuahua y Coahuila siguiendo los procesos tradicionales de elaboración y el manejo de los insumos originarios de la región. Realiza una presentación, durante el desarrollo de la exposición enfatiza la información contenida en el cuadro de tres columnas.</p> <p>Identifica la influencia de la gastronomía de la región norte de México en la cocina mexicana, así como el ámbito cultural, que contribuye con el reforzamiento y aporte a la identidad regional y nacional. Elabora una presentación con la información adquirida, proponiendo organizarla por estados. Prepara platillos representativos, creativos e innovadores de los estados de Nuevo León y Tampico enfatizando su importancia en la gastronomía en un ámbito nacional.</p> <p>Crea un menú de degustación con los platillos más representativos de la gastronomía de la región norte de México. Expone de forma colaborativa el menú en una presentación, tomando en cuenta la selección de ingredientes utilizados para la elaboración del menú, aplicando correctamente las técnicas culinarias. Realiza una invitación a la comunidad educativa de su institución y presenta de manera genuina y creativa los platillos propios de la región norte de México, realzando la importancia de la gastronomía "norteña" y su influencia en la cocina mexicana.</p>		
--	--	--	--	--

		Considera el manejo adecuado de los recursos y residuos, con la intención de hacer prevalecer un equilibrio entre los usos y servicios de los ecosistemas.		
	2. Elabora platillos mexicanos de la zona centro siguiendo procesos establecidos	<p>Indage en fuentes confiables las características de los estados de la zona centro de la República Mexicana tales como; clima, geografía, especies de flora y fauna, tradiciones culturales y culinarias, población, nutrición. Clasifica la información en un organizador gráfico. Analiza cómo es que éstas influyen en la alimentación de la población. Profundiza la información acerca de cómo se ha visto influenciada la gastronomía de la región por las condiciones propias y cómo es que se aprovechan los recursos de acuerdo a la zona. Elabora una infografía de la cultura culinaria del centro del país. Comparte su información mostrando una postura de respeto y diálogo asertivo, regulando la expresión de sus emociones, sentimientos e impulsos de manera efectiva.</p> <p>Identifica en fuentes confiables los ingredientes más representativos y utilizados de la zona centro del país, así como los procesos de cocción tradicionales para la creación de platillos típicos. Elabora una tabla de dos columnas donde concentre la información recabada de los ingredientes originarios de la zona centro del país y los métodos de cocción de los ingredientes. Prepara platillos del estado de Michoacán. Presenta los platillos de manera creativa, generando un entorno de respeto y comunicación, haciendo énfasis en la importancia de los ingredientes y la cocción adecuada de éstos para lograr un óptimo resultado.</p> <p>Prepara de manera colaborativa un menú de tres tiempos elegido previamente, haciendo uso de</p>	El menú de degustación creado con los platillos más representativos de la gastronomía de la región centro de México / Lista de cotejo	El creado del menú de degustación con los platillos más representativos de la gastronomía de la región centro de México / Lista de cotejo

		<p>ingredientes de la región central del país, aplicando acciones de seguridad e higiene en la cocina. Elabora con materia prima de la región centro del país preparaciones representativas de los estados de Tlaxcala y Estado de México. Presenta una exposición de los platillos de manera creativa y original en la que se hace énfasis en los elementos que dan representatividad a los platillos típicos, así como su influencia en la gastronomía de la región centro.</p> <p>Indague en fuentes confiables, la influencia de la gastronomía de la región central del país en los ámbitos social, cultural y económico en la región y plasma la información obtenida en un cuadro de tres columnas. Prepara con una mentalidad de crecimiento y creatividad platillos representativos de los estados de Hidalgo y Veracruz siguiendo los procesos tradicionales de elaboración y el manejo de los insumos representativos de la región. Realiza una presentación. Durante el desarrollo de la exposición enfatiza la información contenida en su cuadro de tres columnas.</p> <p>Identifica en información confiable, la influencia de la gastronomía de la región centro de México en la cocina mexicana en los ámbitos culturales y gastronómicos que contribuyen a reforzar el aporte a la identidad regional y nacional. Elabora de forma colaborativa una presentación con la información adquirida, sugiriendo organizarla por estados. Elabora platillos representativos, creativos e innovadores del estado de Oaxaca enfatizando su importancia en la gastronomía en un ámbito nacional.</p> <p>Crea un menú de degustación con los platillos más representativos de la gastronomía de la región centro</p>		
--	--	---	--	--

		de México. Expone de forma colaborativa su menú en una presentación, tomando en cuenta la selección de ingredientes utilizados para su elaboración, aplicando correctamente las técnicas culinarias. Realiza una invitación a la comunidad educativa de su escuela y presenta de manera única y creativa los platillos representativos de la región centro de México, realzando la importancia de la gastronomía y su influencia en la cocina mexicana. Considera el manejo adecuado de los recursos y residuos, con la intención de hacer prevalecer un equilibrio entre los usos y servicios de los ecosistemas.		
	3. Elabora platillos mexicanos de la zona sur siguiendo procesos establecidos	<p>Indage en fuentes confiables las características de los estados de la zona sur de la República Mexicana tales como; clima, geografía, especies de flora y fauna, tradiciones culturales y culinarias, población, nutrición etc. Clasifica la información en un organizador gráfico. Analiza cómo es que éstas influyen en la alimentación de la población. Profundiza la información sobre cómo se ha visto influenciada la gastronomía de la región por las condiciones propias y cómo es que se aprovechan los recursos de acuerdo a la zona. Elabora una infografía de la cultura culinaria del centro del país. Con una postura de respeto y reconocimiento asertivo comparte su información. Se comunica empáticamente reconociendo y regulando la expresión de emociones, sentimientos e impulsos de manera efectiva.</p> <p>Identifica en fuentes confiables los ingredientes más representativos y utilizados de la zona sur del país, así como los procesos de cocción tradicionales para la elaboración de platillos típicos. Elabora una tabla de dos columnas donde concentre la información</p>	El menú de degustación creado con los platillos más representativos de la gastronomía de la región sur de México /Lista de cotejo	El creado del menú de degustación con los platillos más representativos de la gastronomía de la región sur de México /Lista de cotejo

		<p>recabada de los ingredientes representativos de la zona sur del país y los métodos de cocción de los ingredientes. Elabora platillos del estado de Mérida. Presenta los platillos elaborados de manera creativa y generando un entorno de respeto y comunicación, haciendo énfasis en la importancia de los ingredientes y la cocción adecuada de éstos para lograr un óptimo resultado.</p> <p>Elabora de manera colaborativa un menú de tres tiempos elegido previamente, haciendo uso de ingredientes de la región sur del país procurando tener una participación respetuosa y con acciones de seguridad e higiene en la cocina. Elabora con materia prima de la región centro del país preparaciones representativas del estado de Chiapas. Expone los platillos elaborados de manera creativa y original en la que se hace énfasis en los elementos que le dan representatividad a los platillos típicos así como su influencia en la gastronomía de la región sureña.</p> <p>Indage en fuentes confiables sobre la influencia de la gastronomía de la región sur del país en los ámbitos social, cultural y económico en la región y plasma la información obtenida en un cuadro de tres columnas.</p> <p>Elabora con una mentalidad de crecimiento y creatividad platillos representativos de los estados de: Campeche y Tabasco siguiendo los procesos tradicionales de elaboración y el manejo de los insumos representativos de la región. Realiza una presentación. Durante el desarrollo de la exposición enfatiza la información contenida en su cuadro de tres columnas.</p> <p>Identifica en información confiable la influencia de la gastronomía de la región sur de México en la cocina</p>		
--	--	---	--	--

		<p>mexicana, así como los ámbitos culturales, gastronómicos que ayudan a reforzar su aporte a la identidad regional y nacional. Elabora una presentación, la cual se propone organizar por estados. Elabora platillos representativos, creativos e innovadores del estado de Quintana Roo enfatizando su importancia en la gastronomía a nivel nacional.</p> <p>Crea un menú de degustación con los platillos más representativos de la gastronomía de la región sur de México. Expone de forma colaborativa el menú mediante una presentación, tomando en cuenta la selección de ingredientes utilizados para la creación del menú, aplicando correctamente las técnicas culinarias. Realiza una invitación a la comunidad educativa de su escuela y presenta de manera única y creativa los platillos originarios de la región sur de México, destacando la importancia de la gastronomía y su influencia en la cocina mexicana. Considera el manejo adecuado de los recursos y residuos, con la intención de hacer prevalecer un equilibrio entre los usos y servicios de los ecosistemas.</p>		
--	--	---	--	--

<b>Recursos Didácticos</b>
<b>Equipo</b>
De cómputo Dispositivo móvil Estufa Horno Refrigerador Batidora
<b>Herramienta</b>
Tablas para cortar Cuchillos Cacerolas Sartenes Cucharas de servicio Plaqué Pala de madera Tazones Colador Brocha Espátulas Batidor globo Moldes Mangas Duyas Rodillo Báscula

Tazas medidoras Cucharas medidoras Termómetro Charolas Licuadora Loza
<b>Material</b>
Ingredientes Artículos de limpieza Artículos de desinfección
<b>Software</b>
Office
<b>Mobiliario</b>
Mesas de trabajo Tarja Tapetes antiderrapantes

## Fuentes de información sugeridas

- Alicia Gironella De' Angeli, J. D. (1988). *Gran Libro de la Cocina Mexicana*. En J. D. Alicia Gironella De' Angeli, *Gran Libro de la Cocina Mexicana*. Ciudad de México: Larousse.
- Báez, P. P. (Abril 2016). *Tradición Cultural Gastronómica de Puebla*. Puebla.
- García, H. P. (s.f.). *Historia de la Gastronomía en México*. En H. P. García, *Historia de la Gastronomía en México*. Guadalajara: El Colegio de Jalisco.
- Iturriaga, J. N. (s.f.). *Cocina Mexicana y Cultura*. En J. N. Iturriaga, *Cocina Mexicana y Cultura* (págs. 228-237). Cultura y Turismo Cuadernos.
- Macías, C. H.-A. (2001). *Agua, barro y fuego*. En C. H.-A. Macías, *Agua, barro y fuego* (págs. 17-200). Campeche.
- Martínez, M. (2024). *México en mi cocina*. Obtenido de México en mi cocina: <https://www.mexicoenmicocina.com/acerca-de/>
- Pedroza, S. C. (16 de enero de 2023). *17 recetarios indígenas y populares que puedes consultar gratis*. Obtenido de Gourmet de México: <https://gourmetdemexico.com.mx/gourmet/cultura/17-recetarios-indigenas-y-populares-que-puedes-consultar-gratis/>
- Pelcastre, M. d. (2019). *Una mirada a la cultura gastronómica poblana y del municipio de San Martín Totoltepec*. Conexión de hospitalidad y gastronomía, 9.
- Puebla y su cocina. (2023). *En Puebla y su cocina*. (pág. 400). Puebla: Fundación Mayorazgo IAP.
- Sánchez, R. (2021). *Repostería, cocina y... más*. R. Sánchez. (pág. 168). Ciudad de México: Trillas.
- SEP, (2023). Metodología para el diseño y rediseño de programas de estudio de la formación laboral. Currículum Laboral en la Educación Media Superior. Pág. 87,90 y 91.
- Vin, M. (2021). *Técnicas y procedimientos culinarios*. (pág. 273). Ciudad de México: Trillas.
- Vital, C. (27 de septiembre de 2019). *Cocina Vital*. Obtenido de Cocina Vital: <https://www.cocinavital.mx/blog-de-cocina/recetas-de/nortenas-cocina-del-norte-amor/2019/09/>

## Unidad de Aprendizaje Curricular 2 Sexto Semestre

UAC	Información general del programa de Procesos Culinarios y Repostería
<p><b>Elabora productos culinarios internacionales en establecimientos de alimentos</b></p> <p><b>Horas de Estudio: 54</b></p>	<p><b>Actividad Clave 1: Elabora platillos originarios de España en establecimientos de alimentos</b></p> <p><b>Horas: 18</b></p>
	<p><b>Actividad Clave 2: Elabora platillos orientales en establecimientos de alimentos</b></p> <p><b>Horas: 18</b></p>
	<p><b>Actividad Clave 3: Elabora platillos originarios de Italia en establecimientos de alimentos</b></p> <p><b>Horas: 18</b></p>

<p><b>Ocupaciones de acuerdo con el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones SINCO 2019</b></p>
<p><b>5111 Cocinero</b></p>
<p><b>Sitios de inserción de acuerdo con el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte SCIAN 2023</b></p>
<p><b>722310 Servicio de comedor para empresas e instituciones</b></p>

# Proceso para el desarrollo de la competencia UAC 2 Sexto Semestre

## Resultado de aprendizaje

### Al finalizar la UAC el estudiante será capaz de:

Elaborar productos culinarios internacionales en establecimientos de alimentos.

1. Elaborar platillos originarios de España en establecimientos de alimentos.
2. Elaborar platillos orientales en establecimientos de alimentos.
3. Elaborar platillos originarios de Italia en establecimientos de alimentos.

Actividad clave	Actividades para el desarrollo de la competencia laboral
1. Elabora platillos originarios de España en establecimientos de alimentos	Indaga en fuentes de información confiables la historia y origen de la comida española, elabora un diagrama que contenga; culturas influyentes, características principales, ingredientes básicos de la gastronomía española, platillo más popular y/o tradicional y platillo más antiguo.
	Identifica los ingredientes básicos y platillos típicos más representativos de cada región de España. Diseña un recetario creativo de cocina española que contenga, el nombre del platillo, ingredientes, proceso de elaboración e imagen del platillo.
	Recaba información en fuentes confiables de las bebidas originarias de España y su influencia en el mundo. Analiza y selecciona los datos obtenidos, Explica y describe en un video las bebidas típicas españolas y su aporte e influencia en las costumbres y tradiciones culinarias mexicanas. Con conciencia social y una postura de respeto y reconocimiento asertivo comparte la información. Se comunica de manera empática, reconociendo y regulando la expresión de emociones, sentimientos e impulsos de manera efectiva.

	<p>Retoma la información del recetario y prepara de manera colaborativa aperitivos o tapas con ingredientes típicos de España. Participa en la práctica aplicando normas de seguridad e higiene y mostrando una actitud de respeto, da resolución a problemas que se presentan durante el proceso. Presenta los productos elaborados de manera original, creativa y vistosa.</p>
	<p>Prepara de forma colaborativa sopas, platos fuertes y postres típicos de España haciendo uso de su recetario elaborado anteriormente, utiliza ingredientes, utensilios, equipo necesario y pertinente para su producción, aplica normas de seguridad e higiene, así como un manejo adecuado de residuos, contribuyendo de esta manera al equilibrio en los usos y servicios de los ecosistemas. Monta los productos de manera vistosa y original. Finalmente, con mentalidad de crecimiento escucha la retroalimentación, considerando las áreas de oportunidad.</p>
	<p>Prepara con actitud empática, responsable, de manera colaborativa y con la guía de su recetario, un menú de tres tiempos de cocina española, aplicando técnicas culinarias adecuadas y aprendidas en actividades anteriores. Presenta de manera creativa los productos elaborados, mostrando una actitud de colaboración y empleando el autoconocimiento, dando resolución a problemas o situaciones no previstas durante la realización de la práctica. Con mentalidad de crecimiento y una comunicación asertiva, comenta la relevancia de los procesos culinarios de España, su experiencia en la elaboración de los productos y de acuerdo a lo estudiado, la influencia en la cultura culinaria de otras cocinas del mundo.</p>
<p>2. Elabora platillos orientales en establecimientos de alimentos</p>	<p>Indaga en fuentes de información confiables las características de la comida oriental, así como su antigüedad, beneficios y principales métodos de cocción usados en sus productos culinarios. Ordena la información obtenida en una representación gráfica. Con conciencia social y una postura de respeto y reconocimiento asertivo comparte la información. Se comunica de manera empática, reconociendo y regulando la expresión de emociones, sentimientos e impulsos de manera efectiva.</p> <p>Identifica mediante la lectura de artículos de divulgación culinaria y fuentes confiables, los ingredientes básicos, características y funciones en los platillos poniendo énfasis en el arroz; así como en los platillos representativos de la cocina oriental, específicamente de Japón, China y Tailandia. Diseña creativamente un recetario de cocina oriental, el cual contenga nombre del platillo, ingredientes, proceso de elaboración e imagen del platillo.</p>

	<p>Crea una representación gráfica, la cual contenga las costumbres y tradiciones en la preparación y consumo de la comida oriental, considerando la relevancia de las bebidas típicas, como el sake y el té y como valor de la cultura culinaria de oriente. Redacta y comparte en una ficha de resumen, la trascendencia de transmitir la cultura y las costumbres culinarias de un país a través de diversos medios de comunicación.</p>
	<p>Retoma la información de su recetario, produce de manera colaborativa platillos a base de arroz y con ingredientes típicos de la cocina oriental. Participa en la práctica de manera segura y respetuosa en todo momento, soluciona problemas que se presentan durante el proceso. Presenta los productos elaborados de manera original, creativa y vistosa.</p>
	<p>Elabora de forma colaborativa sopas, platos fuertes y postres típicos de Japón, China y Tailandia. Haciendo uso de su recetario, elige y produce el platillo seleccionado de acuerdo a sus preferencias, recursos y posibilidades disponibles. Expone las características del platillo y comparte en algún medio de comunicación.</p>
	<p>Prepara un menú de tres tiempos de platillos orientales que incluya un producto representativo de cada una de las cocinas de Japón, China y Tailandia, utiliza ingredientes, utensilios, equipo necesario y pertinente para elaborarlos de manera adecuada, aplica normas de seguridad e higiene, así como un manejo adecuado de residuos, contribuyendo de esta manera al equilibrio en los usos y servicios de los ecosistemas. Monta sus productos de manera vistosa y original.</p>
<p>3. Elabora platillos originarios de Italia en establecimientos de alimentos</p>	<p>Indaga en fuentes confiables de información, la historia y evolución de la comida italiana. Organiza los aspectos más relevantes en una línea del tiempo que contemple la edad antigua, la edad media, la era moderna y época actual. Con conciencia social y una postura de respeto y reconocimiento asertivo comparte la información. Se comunica de manera empática, reconociendo y regulando la expresión de emociones, sentimientos e impulsos de manera efectiva.</p>
	<p>Investiga acerca de los ingredientes típicos necesarios en la elaboración de platillos y bebidas tradicionales de origen italiano. Presenta algunos de los ingredientes vistos y realiza una dinámica para aprender a identificarlos. Construye un huerto vertical de especias utilizadas en la comida italiana como lo son, el tomillo, la albahaca, el orégano, el romero y la salvia.</p>

	<p>Recaba información acerca de los principales platillos de la cocina italiana. Diseña un recetario de entradas, sopas, platos fuertes, ensaladas y postres de origen italiano, ilustra su recetario con imágenes de cada platillo. Diseña un crucigrama de conceptos y platillos de cocina italiana. Intercambia las respuestas.</p>
	<p>Indague en fuentes de información confiables, datos referentes al tema de pastas italianas, nombres, formas, colores y presentación en el mercado. Explora información sobre procesos de elaboración de masas y pastas básicas italianas como fettuccini, spaghetti, ravioli, lasaña, spaghetti. Elabora de manera colaborativa la masa para preparar pasta fresca, posteriormente se sugiere producir fettuccini y lasaña, utilizando los ingredientes del huerto creado anteriormente. Evidencia el producto terminado y diseña un juego didáctico y creativo. Comparte los resultados.</p>
	<p>Recaba en fuentes confiables el origen de la pizza, características, ingredientes básicos, pizzas clásicas, productos derivados de la masa de pizza, pizza más cara del mundo, el mejor pizzero, el récord Guinness de la pizza más grande, platillos que se pueden elaborar a partir de la masa de la pizza. Crea un organizador gráfico con la información investigada anteriormente. Retoma la información de su recetario, elige la receta a producir, participa en la práctica de manera responsable y con acciones seguras para evitar accidentes y con la finalidad de cuidar la integridad física. Presenta el producto terminado de manera creativa, vistosa y original.</p>
	<p>Prepara de manera colaborativa platos fuertes y postres de la cocina italiana, utilizando los ingredientes del huerto vertical, fusionados con ingredientes prehispánicos regionales, como los chapulines, la jamaica, huitlacoche, maíz, frijol, innovando de esta manera platillos clásicos, Toma en cuenta la clasificación y el manejo adecuado de los residuos, contribuyendo de esta manera al equilibrio en los usos y servicios de los ecosistemas. Analiza y reflexiona acerca de la combinación de ingredientes mexicanos en la preparación de productos italianos. Se sugiere crear un video de la práctica realizada utilizando música italiana. Comparte el resultado. Finalmente, con mentalidad de crecimiento escucha la retroalimentación, considerando las áreas de oportunidad.</p>

# Transversalidad curricular UAC 2 Sexto Semestre

PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA																								
UAC 2	ACTIVIDAD CLAVE	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS				ÁREAS DE CONOCIMIENTO		RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES		HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO							CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE							
		LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL/AECTIVO	DIMENSIÓN							NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA	
													EMPODERAMIENTO		CIUDADANÍA ACTIVA		APRENDIZAJE		EMPLEABILIDAD					
													COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD					RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
Elabora productos culinarios internacionales en establecimientos de alimentos	1. Elabora platillos originarios de España en establecimientos de alimentos	X				X				X		X	X	X					X					
	2. Elabora platillos orientales en establecimientos de alimentos	X				X				X		X	X	X					X					
	3. Elabora platillos originarios de Italia en establecimientos de alimentos	X				X				X		X		X					X					

# Estrategia de evaluación del aprendizaje UAC 2 Sexto

## Semestre

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar el logro de las competencias laborales básicas; se lleva a cabo de manera global e integradora, mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplica y articula el Currículum Laboral con el Currículum fundamental, el Currículum ampliado, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como los conceptos centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos.

UAC	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
Elabora productos culinarios internacionales en establecimientos de alimentos	1. Elabora platillos originarios de España en establecimientos de alimentos	Indaga en fuentes de información confiables la historia y origen de la comida española, elabora un diagrama que contenga; culturas influyentes, características principales, ingredientes básicos de la gastronomía española, platillo más popular y/o tradicional y platillo más antiguo Identifica los ingredientes básicos y platillos típicos más representativos de cada región de España. Diseña un recetario creativo de cocina española que contenga, el nombre del platillo, ingredientes, proceso de elaboración e imagen del platillo. Recaba información en fuentes confiables de las bebidas originarias de España y su influencia en el	El menú de cocina española de tres tiempos preparado con técnicas culinarias adecuadas /Lista de cotejo	El preparado del menú de cocina española de tres tiempos preparado con técnicas culinarias/Lista de cotejo

		<p>mundo. Analiza y selecciona los datos obtenidos, Explica y describe en un video las bebidas típicas españolas y su aporte e influencia en las costumbres y tradiciones culinarias mexicanas. Con conciencia social y una postura de respeto y reconocimiento asertivo comparte la información. Se comunica de manera empática, reconociendo y regulando la expresión de emociones, sentimientos e impulsos de manera efectiva.</p> <p>Retoma la información del recetario y prepara de manera colaborativa aperitivos o tapas con ingredientes típicos de España. Participa en la práctica aplicando normas de seguridad e higiene y mostrando una actitud de respeto, da resolución a problemas que se presentan durante el proceso. Presenta los productos elaborados de manera original, creativa y vistosa.</p> <p>Prepara de forma colaborativa sopas, platos fuertes y postres típicos de España haciendo uso de su recetario elaborado anteriormente, utiliza ingredientes, utensilios, equipo necesario y pertinente para su producción, aplica normas de seguridad e higiene, así como un manejo adecuado de residuos, contribuyendo de esta manera al equilibrio en los usos y servicios de los ecosistemas. Monta los productos de manera vistosa y original. Finalmente, con mentalidad de crecimiento escucha la retroalimentación, considerando las áreas de oportunidad.</p> <p>Prepara con actitud empática, responsable, de manera colaborativa y con la guía de su recetario, un menú de tres tiempos de cocina española, aplicando técnicas culinarias adecuadas y aprendidas en actividades anteriores. Presenta de manera creativa los productos</p>		
--	--	--	--	--

		elaborados, mostrando una actitud de colaboración y empleando el autoconocimiento, dando resolución a problemas o situaciones no previstas durante la realización de la práctica. Con mentalidad de crecimiento y una comunicación asertiva, comenta la relevancia de los procesos culinarios de España, su experiencia en la elaboración de los productos y de acuerdo a lo estudiado, la influencia en la cultura culinaria de otras cocinas del mundo.		
	2. Elabora platillos orientales en establecimientos de alimentos	<p>Indaga en fuentes de información confiables las características de la comida oriental, así como su antigüedad, beneficios y principales métodos de cocción usados en sus productos culinarios. Ordena la información obtenida en una representación gráfica. Con conciencia social y una postura de respeto y reconocimiento asertivo comparte la información. Se comunica de manera empática, reconociendo y regulando la expresión de emociones, sentimientos e impulsos de manera efectiva.</p> <p>Identifica mediante la lectura de artículos de divulgación culinaria y fuentes confiables, los ingredientes básicos, características y funciones en los platillos poniendo énfasis en el arroz; así como en los platillos representativos de la cocina oriental, específicamente de Japón, China y Tailandia. Diseña creativamente un recetario de cocina oriental, el cual contenga nombre del platillo, ingredientes, proceso de elaboración e imagen del platillo</p> <p>Crea una representación gráfica, la cual contenga las costumbres y tradiciones en la preparación y consumo de la comida oriental, considerando la relevancia de las bebidas típicas, como el sake y el té y como valor de la</p>	El menú de tres tiempos preparado que incluye un producto representativo de cada una de las cocinas de Japón, China y Tailandia / Lista de cotejo	El preparado del menú de tres tiempos que incluye un producto representativo de cada una de las cocinas de Japón, China y Tailandia / Lista de cotejo

		<p>cultura culinaria de oriente. Redacta y comparte en una ficha de resumen, la trascendencia de transmitir la cultura y las costumbres culinarias de un país a través de diversos medios de comunicación.</p> <p>Retoma la información de su recetario, produce de manera colaborativa platillos a base de arroz y con ingredientes típicos de la cocina oriental. Participa en la práctica de manera segura y respetuosa en todo momento, soluciona problemas que se presentan durante el proceso. Presenta los productos elaborados de manera original, creativa y vistosa.</p> <p>Elabora de forma colaborativa sopas, platos fuertes y postres típicos de Japón, China y Tailandia. Haciendo uso de su recetario, elige y produce el platillo seleccionado de acuerdo a sus preferencias, recursos y posibilidades disponibles. Expone las características del platillo y comparte en algún medio de comunicación.</p> <p>Prepara un menú de tres tiempos de platillos orientales que incluya un producto representativo de cada una de las cocinas de Japón, China y Tailandia, utiliza ingredientes, utensilios, equipo necesario y pertinente para elaborarlos de manera adecuada, aplica normas de seguridad e higiene, así como un manejo adecuado de residuos, contribuyendo de esta manera al equilibrio en los usos y servicios de los ecosistemas. Monta sus productos de manera vistosa y original.</p>		
	<p>3. Elabora platillos originarios de Italia en establecimientos de alimentos</p>	<p>Indague en fuentes confiables de información, la historia y evolución de la comida italiana. Organiza los aspectos más relevantes en una línea del tiempo que contemple la edad antigua, la edad media, la era moderna y época actual. Con conciencia social y una postura de respeto y reconocimiento asertivo comparte la información. Se comunica de manera empática, reconociendo y</p>	<p>Los platos fuertes y postres de la cocina italiana preparados, utilizando los ingredientes del huerto vertical, fusionados con</p>	<p>El preparado de los platos fuertes y postres de la cocina italiana, utilizando los ingredientes del huerto vertical,</p>

		<p>regulando la expresión de emociones, sentimientos e impulsos de manera efectiva.</p> <p>Investiga acerca de los ingredientes típicos necesarios en la elaboración de platillos y bebidas tradicionales de origen italiano. Presenta algunos de los ingredientes vistos y realiza una dinámica para aprender a identificarlos. Construye un huerto vertical de especias utilizadas en la comida italiana como lo son, el tomillo, la albahaca, el orégano, el romero y la salvia.</p> <p>Recaba información acerca de los principales platillos de la cocina italiana. Diseña un recetario de entradas, sopas, platos fuertes, ensaladas y postres de origen italiano, ilustra su recetario con imágenes de cada platillo. Diseña un crucigrama de conceptos y platillos de cocina italiana. Intercambia las respuestas.</p> <p>Indague en fuentes de información confiables, datos referentes al tema de pastas italianas, nombres, formas, colores y presentación en el mercado. Explora información sobre procesos de elaboración de masas y pastas básicas italianas como fetuccini, spaghetti, ravioli, lasaña, spaghetti. Elabora de manera colaborativa la masa para preparar pasta fresca, posteriormente se sugiere producir fetuccini y lasaña, utilizando los ingredientes del huerto creado anteriormente. Evidencia el producto terminado y diseña un juego didáctico y creativo. Comparte los resultados.</p> <p>Recaba en fuentes confiables el origen de la pizza, características, ingredientes básicos, pizzas clásicas, productos derivados de la masa de pizza, pizza más cara del mundo, el mejor pizzero, el récord Guinness de la pizza más grande, platillos que se pueden elaborar a partir de la masa de la pizza. Crea un organizador gráfico con la información investigada anteriormente. Retoma</p>	<p>ingredientes prehispánicos regionales / Lista de cotejo</p>	<p>fusionados con ingredientes prehispánicos regionales/ Lista de cotejo</p>
--	--	---	--	--

		<p>la información de su recetario, elige la receta a producir, participa en la práctica de manera responsable y con acciones seguras para evitar accidentes y con la finalidad de cuidar la integridad física. Presenta el producto terminado de manera creativa, vistosa y original.</p> <p>Prepara de manera colaborativa platos fuertes y postres de la cocina italiana, utilizando los ingredientes del huerto vertical, fusionados con ingredientes prehispánicos regionales, como los chapulines, la jamaica, huitlacoche, maíz, frijol, innovando de esta manera platillos clásicos, Toma en cuenta la clasificación y el manejo adecuado de los residuos, contribuyendo de esta manera al equilibrio en los usos y servicios de los ecosistemas. Analiza y reflexiona acerca de la combinación de ingredientes mexicanos en la preparación de productos italianos. Se sugiere crear un video de la práctica realizada utilizando música italiana. Comparte el resultado. Finalmente, con mentalidad de crecimiento escucha la retroalimentación, considerando las áreas de oportunidad.</p>		
--	--	---	--	--

<b>Recursos Didácticos</b>
<b>Equipo</b>
De cómputo Dispositivo móvil Estufa Horno Refrigerador Batidora
<b>Herramienta</b>
Tablas para cortar Cuchillos Cacerolas Sartenes Cucharas de servicio Plaqué Pala de madera Tazones Colador Brocha Espátulas Batidor globo Moldes Mangas Duyas Rodillo Báscula

Tazas medidoras Cucharas medidoras Termómetro Charolas Licuadora Loza
<b>Material</b>
Ingredientes Artículos de limpieza Artículos de desinfección
<b>Software</b>
Office
<b>Mobiliario</b>
Mesas de trabajo Tarja Tapetes antiderrapantes

## Fuentes de información sugeridas

Armendáriz Sanz, J. L. (2019). *Gastronomía y nutrición*. 2ª. edición. España: Ediciones Paraninfo, S.A.

Bolaños Aguilar, M. M. C. (2014). *Diseño de Menús para Servicios de Alimentos "El Método Escalerilla"*. Costa Rica: María Cecilia Bolaños Aguilar.

Dickie, J. (2015). *¡Delizia! La historia épica de la comida italiana*. España: Penguin Random House Grupo Editorial España.

González De Heredia Garaygordobil, F., (2015). *El estado de las gastronomías: Su historia y las recetas de antes y de siempre*. España: EDICIONES NOBEL, SA.

*Introducción a la Gastronomía*. (2000). México: Editorial Limusa S.A. De C.V.

*La Biblia de la Cocina China Tradicional Con Wok*. (2022). (n.p.): Elvira Baile.

Mendoza, C. (2023). *Sabores del Oriente: Tu guía inicial al fascinante mundo de la cocina asiática*. (n.p.): Carlos Mendoza.

Sánchez, A. (2023). *Sabores de Tailandia: Un Viaje Culinario a la Esencia de la Cocina Thai*. (n.p.): Ana Sánchez.

SEP, (2023). Metodología para el diseño y rediseño de programas de estudio de la formación laboral. Currículum Laboral en la Educación Media Superior. Pág. 87,90 y 91.

Villegas Becerril, A. (2014). *Cocina española e internacional*. España: Ideas propias.

# Elaboración de la estrategia didáctica

Considerando la información de cada una de las competencias contenidas en los programas de las unidades académicas curriculares, se elabora una propuesta de la planeación de actividades y aspectos didácticos relacionados con el contexto, las características de los estudiantes, que propicie desarrollar las competencias en su vida tanto académica como laboral y personal, promoviendo que sus logros se reflejen en las producciones individuales y en equipo bajo un ambiente de colaboración respeto, equidad e igualdad.

## Fases de las estrategias didácticas

Fase de apertura	
<p>La fase de apertura permite explorar y recuperar los saberes previos e intereses del estudiante, así como aspectos del contexto relevantes para su formación. Al explicitar estos hallazgos en forma continua, es factible reorientar o afinar las estrategias didácticas centradas en el aprendizaje, los recursos didácticos y el proceso de evaluación del aprendizaje, entre otros aspectos seleccionados.</p>	<p><b>Consideraciones pedagógicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recuperación de experiencias, saberes y preconcepciones de los estudiantes, para crear andamios de aprendizaje y adquirir nuevas experiencias y competencias.</li> <li>• Reconocimiento de competencias por experiencia o formación, por medio de un diagnóstico, con fines de certificación académica y posible acreditación de la actividad clave.</li> <li>• Integración grupal para crear escenarios y ambientes de aprendizaje.</li> <li>• Mirada general del estudio, ejercitación y evaluación de los aprendizajes de trayectoria y metas de aprendizaje.</li> </ul>

<b>Fase de desarrollo</b>	
<p>La fase de desarrollo permite crear escenarios de aprendizaje y ambientes de colaboración para la construcción y reconstrucción del pensamiento a partir de la realidad y el aprovechamiento de apoyos didácticos, para la apropiación o reforzamiento de conocimientos, habilidades, actitudes y valores, así como para crear situaciones que permitan valorar las competencias laborales, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como los Conceptos Centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible del estudiante, en contextos del aula, escuela y de la comunidad.</p>	<p><b>Consideraciones pedagógicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Creación de escenarios y ambientes de aprendizaje y cooperación, mediante la aplicación de estrategias, métodos, técnicas y actividades centradas en el aprendizaje, como aprendizaje basado en problemas (ABP), método de casos, método de proyectos, visitas al sector productivo, simulaciones o juegos, uso de TIC, investigaciones y mapas o redes mentales, entre otras, para favorecer la generación, apropiación y aplicación de competencias laborales, Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como los Conceptos Centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible en diversos contextos.</li> <li>• Fortalecimiento de ambientes de cooperación y colaboración en el aula, escuela y comunidad, a partir del desarrollo de trabajo individual, en equipo y grupal.</li> <li>• Integración y ejercitación de competencias y experiencias para aplicarlas, en situaciones reales o parecidas, al ámbito laboral.</li> <li>• Aplicación de evaluación formativa para verificar, dar seguimiento y retroalimentar el desempeño del estudiante de forma continua, oportuna y pertinente.</li> <li>• Recuperación de evidencias de desempeño y producto, para verificar el logro de la competencia laboral.</li> </ul>
<b>Fase de cierre</b>	

La fase de cierre propone la elaboración de síntesis, conclusiones y reflexiones argumentativas que, entre otros aspectos, permiten advertir los avances o resultados del aprendizaje en el estudiante y, con ello, la situación en que se encuentra, con la posibilidad de identificar los factores que promovieron u obstaculizaron su proceso de formación.

#### **Consideraciones pedagógicas**

- Verificar el logro de las competencias laborales, Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como los Conceptos Centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible planteadas en las UAC, y permitir la retroalimentación o reorientación, si la o el estudiante lo requiere o solicita.
- Verificar el desempeño del propio docente, así como el empleo de los materiales didácticos, además de otros aspectos que considere necesarios.
- Integración y ejercitación de competencias y experiencias para aplicarlas en situaciones reales o parecidas al ámbito laboral, mediante prácticas demostrativas, guiadas, supervisada y autónomas en el aula, escuela, comunidad o empresa.

## Estrategia didáctica sugerida UAC 1

<b>EMPLEA PRODUCTOS, UTENSILIOS Y CONCEPTOS CULINARIOS DURANTE EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS (54 Horas)</b>	
<b>ACTIVIDAD CLAVE 1 (18 Horas)</b>	<b>DESARROLLO DE LA COMPETENCIA</b>
<p>1. Elabora alimentos empleando materia prima específica aplicando conceptos culinarios</p>	<p>Identifica términos del ámbito culinario como vestimenta e higiene del cocinero, limpieza de la cocina, reglas y normas para la seguridad en el área de trabajo, desinfección de frutas y unidades de medición de peso y capacidad de materias primas. Elabora un glosario de términos con ilustraciones. Expone con empatía el glosario para recibir retroalimentación.</p> <p>Reconoce frutas y hortalizas con las características óptimas para la elaboración de platillos. Explica los puntos que considera más relevantes en el reconocimiento de frutas y hortalizas. Analiza la información obtenida y de acuerdo a este análisis selecciona la materia prima tomando en cuenta su apariencia, forma, olor, textura de la cáscara, color, sabor, peso y firmeza. Describe las características organolépticas de las frutas y las hortalizas. Elabora un reporte sobre la práctica y comparte opinión de la experiencia de selección de frutas y hortalizas.</p> <p>Elabora de forma colaborativa, platillos a base de productos cárnicos como res, cerdo, aves y/o pescado. Reconoce las características específicas de cada producto cárnico utilizado. Presenta los platillos elaborados de manera vistosa y creativa. Observa los platillos elaborados y de manera respetuosa, opina acerca de la presentación de los mismos. Hace conciencia sobre el impacto que existe entre los residuos de cocina y el medio ambiente, de tal forma que maneja los residuos de manera responsable como una medida para lograr el equilibrio en los usos y servicios de los ecosistemas.</p> <p>Indague en fuentes confiables sobre los diferentes tipos de cereales y semillas que se consumen en la vida diaria. Elabora un organizador gráfico creativamente. Clasifica los cereales y semillas con base a tipos, características, usos e información nutricional de cada uno de ellos. Complementa su organizador gráfico con imágenes.</p> <p>Identifica los tipos de pan que conoce para consumo y preparación de alimentos. Enlista el nombre de los panes mencionados. Recaba información acerca de los panes, forma, materia prima con la que son elaborados, usos en la</p>

	<p>preparación de alimentos, lugares donde pueden obtenerse. Elabora una presentación con la información recabada. Comparte colaborativamente su presentación al grupo a través de una comunicación asertiva.</p> <p>Recaba información en fuentes confiables sobre las materias grasas de origen animal y vegetal, sus características, propiedades, funciones en el organismo, los alimentos que las contienen, así como sus valores nutricionales. Elabora de manera colaborativa una ensalada compuesta, en la que utilice al menos un producto de cada uno de los grupos de alimentos estudiados anteriormente. Presenta creativamente el producto elaborado aplicando ideas, técnicas y perspectivas innovadoras. Durante el proceso de elaboración de la ensalada, se comunica empáticamente reconociendo y regulando la expresión de emociones, sentimientos e impulsos para concentrarse, y de esta manera evitar accidentes y dar resolución de problemas en situaciones no contempladas.</p>
<b>TRANSVERSALIDAD</b>	
<b>CURRÍCULUM FUNDAMENTAL</b>	<b>CURRÍCULUM AMPLIADO</b>
Lengua y Comunicación Cultura Digital	Cuidado Físico Corporal

<b>HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO</b>	<b>CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE</b>
Comunicación Regulación de emociones Colaboración y trabajo en equipo Empatía Creatividad Resolución de problemas	Nexo Agua-Energía-Alimento

<b>Elabora alimentos empleando materia prima específica aplicando conceptos culinarios / 18 Horas</b>			
<b>Apertura</b>	<b>Tipo de evaluación</b>	<b>Evidencia / Instrumento</b>	<b>Ponderación</b>
<p><i>*La estrategia didáctica se diseña en bloque de tres horas continuas, debido a la naturaleza del programa cuyo alcance de competencias requieren del tiempo suficiente en las etapas de la elaboración de platillos: análisis de la receta, mise en place, elaboración, montaje y presentación.</i></p> <p>1. El docente y los estudiantes participan en la actividad lúdica rompe hielo denominada "caramelos", en la cual, el docente debe ofrecer dulces y solicitar a los participantes que tomen los que quieran. Unos toman más, otros toman menos. El docente con rol de animador también toma caramelos. Una vez iniciada la actividad, por cada caramelo que han tomado, los participantes deben decir su nombre y una cualidad que los describa.</p> <p>Al terminar la actividad <i>rompehielo</i>, en plenaria y de manera conjunta con el docente, los estudiantes establecerán las reglas de convivencia y trabajo de la UAC, así como los criterios de evaluación, los cuales serán avalados tanto por los estudiantes y docente. Finalmente quedarán registrados en el cuaderno de trabajo. El docente refuerza la actividad, motivando a los alumnos a ser conscientes de su desempeño académico y actitudinal, con el objetivo de una mejora integral.</p>	<p>N/A</p> <p>Heteroevaluación</p>	<p>N/A</p> <p>Prueba diagnóstica/Guía de observación</p>	<p>N/A</p> <p>N/A</p>



<p>Se sugiere la siguiente página para elaborar el crucigrama.  <a href="https://worksheets.theteacherscorner.net/make-your-own/crossword/lang-es/">https://worksheets.theteacherscorner.net/make-your-own/crossword/lang-es/</a></p> <p>El estudiante lleva al salón de clase, frutas y verduras solicitadas previamente por el docente, con el objetivo de realizar un análisis organoléptico. Desarrolla el análisis de las frutas y verduras mediante el formato proporcionado por el docente, el cual contiene datos específicos: nombre del producto, fecha del estudio, lugar de procedencia (supermercado, mercado, huerto local, etc), fecha de compra, marca, proveedor, características físicas (textura, olor, sabor y apariencia), y algún otro dato que el docente considere necesario para el ejercicio.</p> <p>Al terminar la actividad anterior, el estudiante realiza la coevaluación con sus pares y redacta una ficha de conclusión sobre la importancia y la relación entre el producto, precio, calidad y uso.</p> <p>El estudiante atiende indicaciones por parte del docente para la siguiente clase.</p>	<p>Coevaluación</p> <p>Coevaluación</p>	<p>Formato de análisis Organoléptico /Guía de observación</p> <p>Ficha de conclusión/Lista de cotejo</p>	<p>10%</p> <p>5%</p>
<p>3. El estudiante trae consigo los ingredientes solicitados con anterioridad para elaborar en equipo el platillo propuesto por el docente (cárnicos). Atiende la explicación del docente de las características principales de los diferentes productos, así como las instrucciones generales para realizar el platillo y toma las notas necesarias en su libreta.</p> <p>El estudiante llevan a cabo las instrucciones del docente para iniciar la elaboración del platillo tomando en cuenta lo establecido en sesiones anteriores. El docente observa en los diferentes equipos que se estén llevando de manera correcta los procesos de preparación.</p>	<p>N/A</p> <p>Heteroevaluación</p>	<p>N/A</p> <p>Práctica de cocina/Lista de cotejo</p>	<p>N/A</p> <p>15%</p>

<p>Los estudiantes realizan el montaje de manera vistosa y creativa, presentan el platillo al grupo y comentan sus experiencias durante la elaboración de la receta. El docente revisa las preparaciones y realiza la evaluación pertinente acerca de las técnicas de preparación, las características y los cuidados de alimentos cárnicos para poder aprovecharlos al máximo.</p>			
<p>4. El estudiante indaga en fuentes de información confiables los diferentes tipos de cereales y semillas que se consumen en la vida diaria. La búsqueda puede realizarse en la sala de cómputo o mediante información proporcionada por el docente. Posteriormente, con la información recabada, el estudiante realiza una ficha informativa en el cuaderno de trabajo, la cual contemple los tipos de cereales y semillas, sus características, usos, componentes e importancia en la alimentación diaria de los cereales y semillas. En trabajo de equipo, el estudiante comparte sus fichas informativas con el objetivo de complementarlas.</p> <p>Al finalizar la socialización del tema de cereales y semillas, los equipos elaboran un organizador gráfico con ilustraciones para desarrollar su creatividad digital.</p> <p>El estudiante atiende la exposición digital del docente del uso de los cereales y semillas en la cocina, enfatizando sus ventajas y desventajas. En equipo y de manera colaborativa, el estudiante elabora una historieta, utilizando como personajes principales a los cereales y semillas. Expone en plenaria su historieta.</p>	<p>N/A</p> <p>Heteroevaluación</p> <p>Heteroevaluación</p>	<p>N/A</p> <p>Organizador gráfico /Lista de cotejo</p> <p>Exposición/Rúbrica</p>	<p>N/A</p> <p>5%</p> <p>10%</p>
<p>5. El estudiante escucha el audio de Tin Tán titulado "El panadero", identifica los nombres de los diferentes tipos de pan dulce, enlista en su cuaderno de trabajo y lo complementa mediante la socialización. Link de la canción "El Panadero": <a href="https://youtu.be/GkaI6MIKVG?si=gSRoflGQjRik9-m">https://youtu.be/GkaI6MIKVG?si=gSRoflGQjRik9-m</a></p>	<p>N/A</p>	<p>N/A</p>	<p>N/A</p>





## Fuentes de información sugeridas

Aguirre Ruiz, R. (1998). *Conceptos Básicos Sobre Cocina*. México: Noriega Editores.

Caro Sánchez-Lafuente, A. (2023). *Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos*. H0TR0408. España: IC Editorial.

Crespo Fernández, E., González González, N. (2011). *Técnicas culinarias*. España: Ediciones Paraninfo, S. A. Vin, M. (2021). Ediciones, L. (2021). *El Pequeño Larousse Gastronomique En Español*. México: Larousse. Técnicas y Procedimientos Culinarios. Trillas.

*Introducción a la Gastronomía*. (2000). México: Editorial Limusa S.A. De C.V. The Professional Chef. (2011). Reino Unido: Wiley.

*La cocina de hoy*. (1992). España: Editorial Everest.

*Manual Didáctico de Cocina - Tomo II*. (n.d.). (n.p.): Innovación Y Cualificación.

Morales Paredes, Y. R. (2014). *Bases culinarias: Procesos y técnicas*. Alemania: Editorial Académica Española.

SEP, (2023). Metodología para el diseño y rediseño de programas de estudio de la formación laboral. Currículum Laboral en la Educación Media Superior. Pág. 87,90 y 91.

# ANEXOS

## MARCO DE HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO

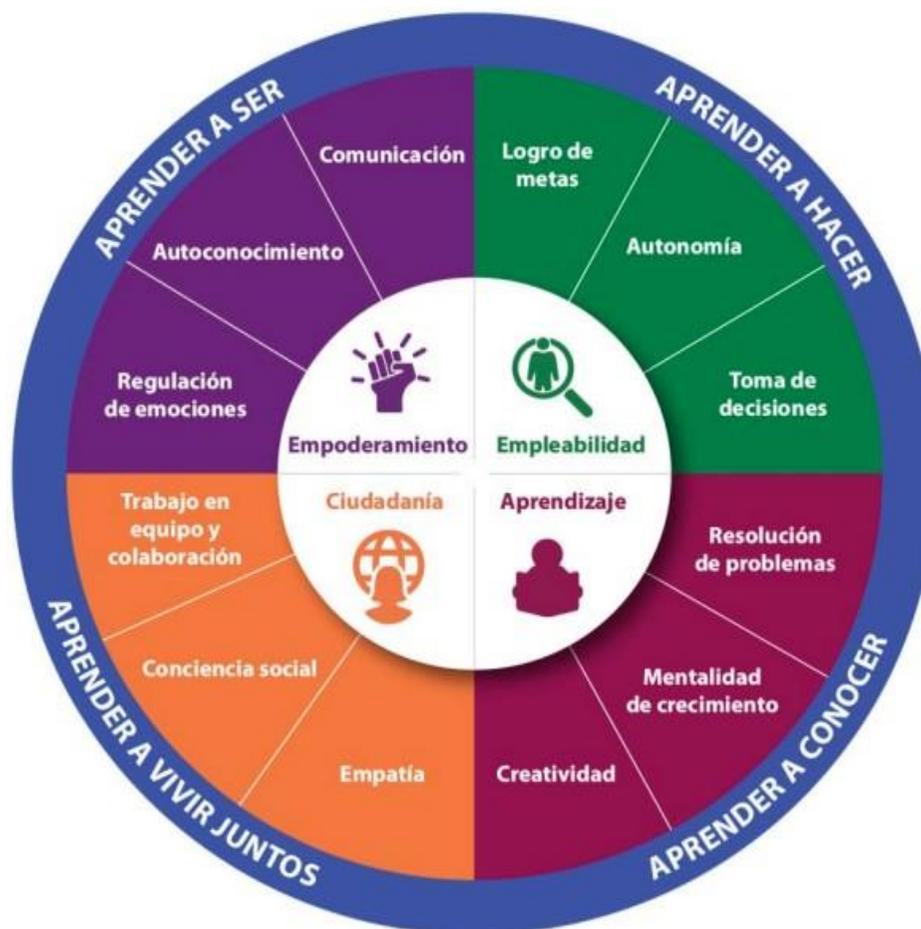
En la construcción del Marco se entrevistaron a estudiantes, egresados, docentes, instructores, directores de plantel, instituciones del sector público, cámaras empresariales y agencias internacionales. El resultado del proceso consultivo permitió contar con un marco de habilidades para la vida y el trabajo en la educación dual del tipo medio superior, así permitirá:

- Tener un lenguaje común entre las escuelas y las empresas en cuanto a las habilidades para la vida y el trabajo a desarrollar en las y los estudiantes registrados en algún modelo de educación dual.
- Desarrollar contenidos curriculares, materiales didácticos y procesos de formación con un enfoque común.
- Tener una referencia para procesos de selección, formación y evaluación de estudiantes que la autoridad educativa convenga para la opción educativa dual.

La importancia que tienen las HVyT dentro del sector productivo y en la vida de las personas, se considera importante incluirlas en el currículo no solo de la Educación Dual, sino en las modalidades y opciones educativas en que se imparte la formación laboral a la que hace referencia el MCCEMS.

El marco de HVyT contiene las principales habilidades que pueden ser adaptables a las necesidades de diferentes sectores, por lo que es importante, que se puedan seleccionar aquellas que son prioritarias fortalecer en las y los jóvenes, sin perder de vista la importancia de ofrecer una formación integral que procure su bienestar físico y socioemocional.

**Figura 1.** Marco de habilidades para la vida y el trabajo



Fuente. SEM. COSFAC 2023. Metodología para el diseño y rediseño de programas de estudio de la formación laboral.

**Tabla 1.** Descripción de las Habilidades para la vida y el trabajo

Dimensión	Habilidad	Definición	Habilidades relacionadas
<b>Empoderamiento</b>	<b>Comunicación</b>	Capacidad para compartir significados, deseos, necesidades y preocupaciones de forma verbal, no verbal o escrita, a través del intercambio de información y comprensión común.	Autoconocimiento, empatía, colaboración y trabajo en equipo.
	<b>Regulación de emociones</b>	Habilidad para reconocer y regular la expresión de emociones, sentimientos e impulsos de manera efectiva.	Toma de decisiones, resolución de problemas, empatía, comunicación.
	<b>Autoconocimiento</b>	Conocimiento y comprensión de sí mismo, toma de conciencia sobre motivaciones, necesidades, valores, pensamientos y emociones propias; identificación de las propias fortalezas, limitaciones y potencialidades.	Autoestima, empatía, confianza, regulación de emociones, autoeficacia.
<b>Ciudadanía activa</b>	<b>Colaboración y trabajo en equipo</b>	Capacidad para establecer relaciones interpersonales sanas y armónicas con personas y grupos diversos, que lleven al logro de metas grupales.	Comunicación, conciencia social, empatía, regulación de emociones, asertividad, resolución de problemas.
	<b>Conciencia social</b>	Habilidad para adoptar la perspectiva de otras personas con antecedentes y culturas distintas; implica sentir empatía y entender formas sociales.	Empatía, respeto por la diversidad, colaboración, comunicación, resolución de problemas.

	<b>Empatía</b>	Capacidad de comprender los sentimientos y emociones de los demás sin juzgarles, y ser capaz de experimentarlas por sí mismo.	Respeto por la diversidad, resolución de conflictos, comunicación, colaboración y trabajo en equipo.
<b>Dimensión</b>	<b>Habilidad</b>	<b>Definición</b>	<b>Habilidades relacionadas</b>
<b>Aprendizaje</b>	<b>Creatividad</b>	Capacidad de generar, articular o aplicar ideas, técnicas y perspectivas innovadoras, ya sea de forma individual o colaborativa.	Resolución de problemas, manejo de emociones, toma de decisiones, autonomía.
	<b>Resolución de problemas</b>	Capacidad para identificar una dificultad, tomar medidas lógicas a fin de encontrar una solución deseada, así como supervisar y evaluar la implementación de tal solución.	Toma de decisiones, conciencia social, creatividad, empatía, pensamiento crítico.
	<b>Mentalidad de crecimiento</b>	Conocimiento sobre los talentos y habilidades que son maleables y se pueden desarrollar con esfuerzo, perseverancia y práctica.	Autoconocimiento, resolución de problemas, toma de decisiones, autonomía en el trabajo, regulación de emociones.
<b>Empleabilidad</b>	<b>Toma de decisiones</b>	Proceso sistemático de elección entre un conjunto de alternativas, con base en criterios específicos e información disponible.	Autoconocimiento, regulación de emociones, comunicación, resolución de problemas, logro de metas.
	<b>Logro de metas</b>	Capacidad para establecer, planificar y trabajar para el logro de objetivos a corto y largo plazo, con criterios de éxito tangibles e intangibles. Implica organizar el trabajo, gestionar el tiempo adecuadamente y sostener la motivación, el impulso y el compromiso.	Persistencia, resolución de problemas, regulación de emociones, autoconocimiento, autonomía, propósito.

	<b>Autonomía en el trabajo</b>	Capacidad de aplicar aprendizaje personal (qué y cómo aprendemos) y hacer uso de la orientación para buscar continuamente el aprendizaje de nuevos conocimientos y habilidades para mejorar.	Resolución de problemas, creatividad, toma de decisiones, autoconocimiento, regulación de emociones.
--	--------------------------------	--	--

Fuente. SEM. COSFAC 2023. Metodología para el diseño y rediseño de programas de estudio de la formación laboral.

## CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE

### CoCEDs

Concepto	Definición	Habilidad
<b>Nexo Agua-Energía-Alimento</b>	Es un enfoque holístico e integrado para asegurar el acceso al agua, la energía y los alimentos a largo plazo, por lo que los ecosistemas desempeñan un papel central en el concepto. Se centra en la base de los recursos biofísicos y socioeconómicos de los que dependemos para lograr objetivos sociales, ambientales y económicos relacionados con el agua, la energía y los alimentos. Surge de la necesidad de ver cada sector como algo que no está separado; sino como algo complejo e inextricablemente entrelazado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comienza por examinar todo el sistema y sus interrelaciones para entender dónde hay que actuar para mejorar la sostenibilidad de los recursos y/o servicios; solo entonces se formulan acciones (centradas en el agua o no).</li> <li>• Gestiona los conflictos e identifica los desafíos y las sinergias en los sectores Agua-Energía-Alimento; así como sus interrelaciones en el contexto local, regional y/o nacional de los y las estudiantes.</li> <li>• Pondera igualitariamente todos los sectores y tiene una perspectiva sistémica e integral para la protección del bienestar humano y la salud de los ecosistemas.</li> <li>• Ofrece un enfoque holístico e integrado para coadyuvar al acceso y disponibilidad al agua, la energía y los alimentos a largo plazo.</li> </ul>
<b>Servicios Ecosistémicos</b>	Son todos los servicios que la naturaleza provee a la sociedad para sustentar la vida; varían en función de los ecosistemas (latitud, topografía, estado de conservación, entre otros), y del uso que la sociedad hace de ellos. Existen cuatro tipos de	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica el tipo de servicio ecosistémico urbano/rural procesado en la cadena de valor (provisión, regulación/soporte y cultural), y definido por la estructura física de la localidad, ciudad o región y no sólo por sus límites administrativos y/o normativos.</li> <li>• Desarrolla una lógica de interacción recíproca y equilibrada entre el</li> </ul>

	servicios: aprovisionamiento (productos obtenidos de la naturaleza), regulación (beneficios de la regulación de procesos de los ecosistemas); sostenimiento (servicios necesarios para la producción de otros servicios de los ecosistemas) y culturales (beneficios no materiales).	capital natural y el social, para salvaguarda del bienestar humano y la regeneración de los servicios ofrecidos por los ecosistemas en el mediano y largo plazo. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica compensaciones y externalidades e incorpora soluciones basadas en la naturaleza a las funciones ecológicas y sociales de los servicios ecosistémicos urbanos y las áreas protegidas urbanas (p.e. zonas verdes seminaturales como parques, cementerios), dentro un contexto socioeconómico particular.</li> </ul>
<b>Sistemas Socio-ecológicos</b>	Es un concepto holístico, sistémico e inclusivo del ser humano en la naturaleza, es decir, un sistema adaptativo y complejo en el que interactúan componentes culturales, políticos, sociales, económicos, ecológicos y tecnológicos. La condición para asumirse como tal es que la delimitación del sistema se realice a partir de sus interacciones con los sistemas sociales y ecológicos con los que se relaciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica interacciones y componentes vitales que contribuyan al desarrollo de eco-comunidades resilientes (urbanas, rurales o mixtas; locales, nacionales, regionales).</li> <li>• Diseña sistemas complejos con enfoque en el desarrollo de la resiliencia socio-ecológica y la regeneración de los servicios ecosistémicos.</li> <li>• Transmite claramente los fundamentos de los sistemas sostenibles, sin importar el tipo particular de sistema socio- ecológico.</li> <li>• Delimita los sistemas a partir de las interacciones entre los componentes sociales (cultura, sociedad, economía y política) y ecológicos (naturaleza y ambiente) relacionados.</li> </ul>
<b>Economía Ecológica</b>	Es el estudio de las distintas interacciones entre sistemas económicos y sistemas ecológicos. Por lo tanto, el campo de estudio de la economía es un subconjunto del campo de estudio de la ecología. Tiene en cuenta que el funcionamiento de los ecosistemas es complejo y no lineal, por lo que rebasar los umbrales, genera consecuencias irreversibles e impredecibles. Además, considera que el capital natural requiere ser preservado a un nivel crítico (Principio Precautorio), a través de proyectos de restauración de los ecosistemas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analiza los procesos de crecimiento económico y de desarrollo desde una perspectiva sistémica, transdisciplinaria y circular.</li> <li>• Evalúa las cadenas de suministro y de valor, a través de análisis multicriterio y criterios bioéticos.</li> <li>• Interpreta la actividad económica y la gestión ecológica como un proceso co-evolucionario, en donde las sociedades son consideradas organismos vivos (metabolismo social).</li> <li>• Diseña sistemas de restauración de ecosistemas para la compensación parcial de la pérdida de capital natural (principio precautorio).</li> </ul>

Fuente. SEM. COSFAC 2023. Metodología para el diseño y rediseño de programas de estudio de la formación laboral.

## **PROCESO DE EVALUACIÓN BAJO EL ENFOQUE EN COMPETENCIAS**

La evaluación en el enfoque de competencias es un “proceso por el cual se obtienen evidencias del progreso de aprendizaje en los estudiantes, este proceso debe planificarse con base a las competencias deseadas en la formación de conocimientos, habilidades y actitudes socioafectivas”. García Acosta, José Guillermo y García González, Máryuri (2022).

La evaluación se caracteriza por ser un proceso de diagnóstico, formativo e integral del saber, saber hacer, saber ser, así como el bagaje histórico y cultural del estudiante, se aplica en situaciones que representan la realidad social y laboral de los sectores y de la comunidad en espacios de formación, en otras palabras, “es evaluar la actuación en contexto, es decir, el saber hacer, se sustenta en los saberes disciplinares y, justificado desde una ética profesional, que es lo que espera alcanzar de una competencia en el ámbito de la formación integral” Huerta Rosales, M. (2018).

Actualmente, “La evaluación en este tercer milenio debe ser formativa y promover el aprendizaje de los estudiantes. No solo debe analizarse como un momento final para el control de lo aprendido, sino como un momento inicial y permanente que estimula e incita el deseo de aprender.” Es decir, permite al docente mejorar y perfeccionar el proceso de formación y orientar el aprendizaje de los estudiantes”. Ortiz Ocaña, A. (2022).

Principios que orientan el proceso de evaluación en competencias



Fuente:

COSFAC

- **Validez:** debe existir correlación entre los resultados de la evaluación y los resultados esperados en situaciones laborales reales.
- **Confiabilidad:** producir resultados consistentes al evaluar en momentos diferentes y en diversos contextos.
- **Accesibilidad:** facilitar el acceso a cualquier persona que pueda ser capaz de demostrar el desarrollo de la competencia.
- **Comunicación:** dar a conocer previamente las condiciones en que se va a evaluar, posteriormente, comunicar los resultados mediante la retroalimentación.
- **Equidad:** evitar cualquier práctica discriminatoria, los estudiantes son evaluados bajo los mismos criterios e indicadores.
- **Flexibilidad:** adaptarse a diferentes modalidades y opciones de formación, así como a las características y necesidades de los educandos.

Bajo estas orientaciones y para el rediseño curricular de la formación laboral, el proceso de evaluación representa el “punto de llegada” en el que el estudiante tiene la oportunidad de aplicar de manera integral y en escenarios cercanos a los laborales y sociales, el conocimiento fundamental de los recursos sociocognitivos, áreas de conocimiento y

recursos socioemocionales en la demostración de la(s) competencia(s) laboral(es) básicas o extendidas desarrolladas durante el proceso de formación.

Por lo anterior y en un ciclo de mejora continua del proceso de enseñanza y aprendizaje, la evaluación inicial cobra sentido al diagnosticar o reconocer los saberes, características e intereses del estudiante, así como las condiciones en las que se promoverá el aprendizaje significativo, con el fin de realizar ajustes a los contenidos curriculares, estrategias, actividades y recursos. La evaluación formativa tiene la virtud de monitorear el progreso del aprendizaje y proporcionar retroalimentación sobre logros, deficiencias y oportunidades de mejora del estudiantado, información valiosa para que los actores educativos tomen decisiones sobre iniciativas pedagógicas e institucionales que mejoren el desempeño del estudiantado y el servicio educativo, convirtiéndose en una fuente de motivación para todos. La evaluación sumativa comprueba el logro de las competencias en contextos similares a la realidad laboral y social, como se declara en el perfil de egreso.

En la práctica educativa concreta, la evaluación integral permite contar con una visión completa y reflexiva, al recibir información de quienes verdaderamente participaron en el proceso de formación, para lograrlo debe promoverse: La autoevaluación, el estudiante valora el desarrollo de sus competencias y la forma como las aprendió, observa y reflexiona acerca de su persona, de sus actitudes y de su trabajo continuo. La coevaluación, en la que los compañeros del grupo evalúan a un estudiante en particular, por lo que fomenta la cooperación, la colaboración, el compartir ideas, la crítica constructiva de las posturas de otros y la construcción social del conocimiento. La heteroevaluación, en la que el docente emite un juicio sobre el aprendizaje de los estudiantes, por lo que evalúa conocimientos, habilidades, actitudes y valores, a través de la integración de evidencias y su valoración mediante instrumentos.

Para lograr una evaluación diagnóstica, formativa e integral, importante considerar los pasos siguientes:



Fuente:

COSFAC

Los instrumentos de evaluación son herramientas de medición y recolección de datos que permiten documentar el aprendizaje de los conocimientos, habilidades y actitudes de los estudiantes, su selección debe relacionarse con el objetivo de aprendizaje, la estrategia didáctica y ser adecuada al desempeño, los indicadores y momentos de la evaluación: rúbrica, prueba de ejecución, portafolios de evidencias, diario de campo o bitácora, organizadores gráficos, ensayo, resolución de ejercicios y problemas, exámenes o pruebas tipo saber, exposición, método de casos, proyectos y debates o discusiones dirigidas, todas ellas deben proporcionar información variable y confiable para la toma de decisión.

Las evidencias de evaluación son pruebas concretas y tangibles que demuestran que se está aprendiendo una competencia: de desempeño (evidencian el hacer), de conocimiento (evidencian el saber) demuestran el conocimiento y la comprensión que tiene la persona en la competencia, de actitudes y valores (evidencias del ser) y de producto, evidencian los resultados puntuales que tiene la persona en la competencia (Moisés Huerta Rosales).

Tipos de evidencias	
Desempeño	Producto
<p>Es la demostración de las habilidades, destrezas, actitudes y valores durante la ejecución de la competencia laboral, relacionadas con la manipulación física y motora.</p> <p>Los criterios para su valoración están relacionados con acciones concretas que se esperan del estudiante.</p>	<p>Son los resultados de la competencia laboral de manera concreta que puede visualizarse o analizarse sobre el producto terminado.</p> <p>Los criterios para valorar la calidad de la evidencia son: características biológicas, físicas, químicas, técnicas, la pertinencia, precisión, originalidad, entre otras.</p>
<p>Ejemplos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Demostrar un trabajo o práctica exitosa.</li> <li>• Participación en la realización de una tarea individual o grupal.</li> <li>• Participación en la atención de personas o en brindar algún servicio.</li> <li>• Participación en exposiciones, comunicar ideas o debatir.</li> </ul>	<p>Ejemplos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajos escritos o investigaciones, diarios, registros, informes, bitácoras.</li> <li>• Visuales: dibujos, láminas, pinturas, presentaciones, entre otros.</li> <li>• Audiovisuales: videgrabaciones, películas, entre otros.</li> <li>• Maquetas, planos, bocetos, prototipos, aparatos, equipos, entre otros.</li> <li>• Proyectos</li> <li>• Portafolios</li> </ul>

Instrumentos	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guía de observación</li> <li>• Rúbricas</li> <li>• Registros anecdóticos</li> <li>• Bitácoras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Listas de cotejo</li> <li>• Bitácoras</li> <li>• Rúbricas</li> </ul>

Fuente: COSFAC

## Pasos para evaluar competencias laborales



Fuente: COSFAC

**La Subsecretaría de Educación Obligatoria agradece y reconoce a todos aquellos y aquellas que colaboraron en la construcción de los Programas de Estudio de diseño estatal, por sus invaluable aportaciones.**

Se autoriza la reproducción total o parcial de este documento,  
siempre y cuando se cite la fuente y no sea con fines de lucro.

**Secretaría de Educación del Estado de Puebla**

**Subsecretaría de Educación Obligatoria**

**Agosto 2024**