

Curso: Bases Culinarias		Horas aula: 0
Clave: 101CP005		Horas plataforma: 3
Antecedentes:		Horas laboratorio: 3
Competencia del área: Determinar estrategias de gestión empresarial en entidades públicas y privadas, orientadas a la optimización en el uso de los recursos de la organización en las áreas de contabilidad, administración, finanzas, presupuestos, mercadotecnia, capital humano, producción, economía, gastronomía, sistemas de reservas, establecimientos de alojamiento y turismo, para contribuir al bienestar económico y social de las empresas, alineados a los criterios normativos y estándares de calidad vigentes, sostenibilidad e innovación en un contexto global, enfocados a la calidad, con ética, responsabilidad, equidad.	Competencia del curso: Preparar platillos culinarios considerando las normas oficiales mexicanas para el manejo higiénico en la industria de alimentos con la finalidad de elaborar bases de cocina, como fondos, salsas y guarniciones, desarrollando el trabajo en equipo y la orientación al servicio.	
Elementos de competencia:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los elementos que componen el "Mise en Place" utilizando el pensamiento estratégico para optimizar el trabajo operativo en la cocina de una empresa restaurantera de la localidad con base en los estándares definidos en las normas nacionales. 2. Practicar las técnicas culinarias de frutas y verduras en la cocina considerando el trabajo en equipo para la elaboración de platillos dulces y salados, con base en los estándares definidos en normas oficiales mexicanas. 3. Elaborar en una cocina industrial fondos, salsas y guarniciones para el emplatado y degustación de los comensales con responsabilidad y en apego a normas oficiales mexicanas. 		
Perfil del docente:		
Especialidad de preferencia en las áreas de la industria de alimentos y bebidas y la gastronomía; asimismo, tener experiencia académica o docente comprobada a nivel superior, en la competencia del área y en cada uno de los elementos de competencia que integran la asignatura. Evalúa los procesos de enseñanza y de aprendizaje con un enfoque formativo, con una actitud de cambio a las innovaciones pedagógicas. Construye ambientes para el aprendizaje autónomo y colaborativo con apoyo de las tecnologías.		
Elaboró: ANGELINA OLIVAS DOMINGUEZ		Marzo 2021

Revisó: ALMA ISABEL ARIAS HURTADO	Junio 2021
Última actualización:	
Autorizó: Coordinación de Procesos Educativos	Julio 2021

Elemento de competencia 1: Identificar los elementos que componen el "Mise en Place" utilizando el pensamiento estratégico para optimizar el trabajo operativo en la cocina de una empresa restaurantera de la localidad con base en los estándares definidos en las normas nacionales.

Competencias blandas a promover: Pensamiento estratégico.

EC1 Fase I: Presentación del curso y descripción de las áreas de cocina.

Contenido: Generalidades del curso. Diseño de cocina, equipo mayor y menor de cocina.

EC1 F1 Actividad de aprendizaje 1: Evaluación diagnóstica sobre conocimiento básico del curso.

Responder el cuestionario en plataforma en la fecha establecida con la finalidad de realizar un diagnóstico de cada estudiante. Esperar retroalimentación del docente por el mismo medio.

1 hr. Plataforma

Tipo de actividad:

Aula () Plataforma (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
() Independiente ()

Recursos:

Evaluación en plataforma

Criterios de evaluación de la actividad:

Cantidad de respuestas correctas con respecto al total de preguntas.

EC1 F1 Actividad de aprendizaje 2: Cuadro sinóptico del equipo mayor y menor de cocina.

Realizar un cuadro sinóptico del equipo mayor y menor que se utiliza en la cocina, considerando por lo menos 10 artículos de cada tipo de equipo.

Asistir a laboratorio de alimentos y bebidas con el documento impreso para comparar el equipo investigado con el existente en cocina.

2 hrs. Plataforma
3 hrs. Laboratorio

Tipo de actividad:

Aula () Plataforma (X) Laboratorio (X)
Grupal () Individual (X) Equipo ()
() Independiente ()

Recursos:

[Servicio en restaurante](#). Flores Alegría, A.

Criterios de evaluación de la actividad:

Se evaluará de acuerdo a rúbrica de [Cuadro sinoptico](#)

EC1 Fase II: La brigada de cocina y servicio.

Contenido: Organigrama. Funciones de los puestos de cocina.

EC1 F2 Actividad de aprendizaje 3: Dramatización de los puestos de cocina.

Dramatizar los puestos de cocina proporcionados por el facilitador. Para su presentación considerar los siguientes aspectos:

- Caracterización (uniforme de cocina)
- Abarcar la mayor parte de las funciones de los

Tipo de actividad:

Aula () Plataforma (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual () Equipo (X)
(X) Independiente ()

Recursos:

[Servicio de restaurante](#). Vaquero González, J.

<p>puestos</p> <p>Grabar en video la dramatización con duración de 15 minutos por equipo.</p> <p>3 hrs. Plataforma</p>	<p>Criterios de evaluación de la actividad: Se evaluará de acuerdo a rúbrica de dramatización</p>
<p>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 4: Resumen de la estructura organizacional de la cocina.</p> <p>Realizar un resumen de la estructura organizacional en una cocina, incluyendo la definición de organigrama, tipos de organigrama y función de cada estructura de la cocina.</p> <p>2 hrs. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo () Independiente ()</p> <p>Recursos: Servicio en restaurante . Vaquero González, J.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Se evaluará de acuerdo a rúbrica de resumen.</p>
<p>EC1 Fase III: Manejo higiénico en los alimentos y seguridad en los procesos.</p> <p>Contenido: Distintivo H. Certificación cristal.</p>	
<p>EC1 F3 Actividad de aprendizaje 5: Investigación sobre el distintivo h y certificación cristal.</p> <p>Realizar un trabajo de investigación sobre el distintivo H y certificación cristal. La investigación debe de contener los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Portada • Concepto • Objetivo • Organismo que lo otorga • Requisitos • Empresas de la localidad que cuentan con él • Conclusión. <p>Comentar la información con el apoyo del docente.</p> <p>3 hrs. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo () Independiente ()</p> <p>Recursos: Manual manipulación de alimentos e higiene alimentaria. de Gea, D. A.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Se evaluará en rúbrica de trabajo de investigación .</p>
<p>EC1 F3 Actividad de aprendizaje 6: Práctica de laboratorio sobre manejo higiénico en los alimentos.</p> <p>Realizar la práctica en laboratorio de alimentos y bebidas. Considerar los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asistir a laboratorio de alimentos con uniforme completo en la fecha establecida por el docente 	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio (X) Grupal () Individual () Equipo () Independiente ()</p> <p>Recursos: Manual manipulación de alimentos e higiene alimentaria. de Gea, D. A.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Realizar la técnica de lavado de manos • Realizar la técnica de lavado de frutas y verduras • Subir reportes de práctica a plataforma siguiendo las indicaciones del docente <p>2 hrs. Plataforma 6 hrs. Laboratorio</p>	<p>Criterios de evaluación de la actividad: Se evaluará en rúbrica de prácticas de laboratorio</p>
<p>EC1 Fase IV: Mise en place en la cocina.</p> <p>Contenido: Definición, importancia y aplicación de mise en place.</p>	
<p>EC1 F4 Actividad de aprendizaje 7: Resumen sobre el mise en place.</p> <p>Realizar un resumen de media cuartilla sobre el mise en place e incorporar como conclusión argumentada la respuesta a la pregunta ¿Es importante el mise en place en la cocina?</p> <p>1 hr. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independiente ()</p> <p>Recursos: Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante. Sánchez-Lafuente, A. C.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Se evaluará en rúbrica de resumen</p>
<p>EC1 F4 Actividad de aprendizaje 8: Práctica de laboratorio para implementar el mise en place.</p> <p>Realizar la práctica de mise en place para la elaboración y el emplatado de la receta que el facilitador proporcione.</p> <p>Exponer la receta y el proceso de la práctica como reporte de práctica a través de power point.</p> <p>1 hr. Plataforma 6 hrs. Laboratorio</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio (X) Grupal () Individual () Equipo (X) Independiente ()</p> <p>Recursos: Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante. Sánchez-Lafuente, A. C.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Se evaluará en rúbrica de reporte de práctica de laboratorio.</p>
<p>EC1 F4 Actividad de aprendizaje 9: Evaluación de 1 elemento de competencia.</p> <p>Realizar en plataforma evaluación de los conocimientos adquiridos en el primer elemento de competencia.</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo () Independiente ()</p> <p>Recursos: Cuestionario, material proporcionado por el docente</p>

1 hr. Plataforma

Criterios de evaluación de la actividad:

Cantidad de respuestas correctas con respecto al total de preguntas.

Evaluación formativa:

- Evaluación diagnóstica de los conocimientos básicos de la materia
- Cuadro comparativo del equipo mayor y menor de cocina
- Dramatización de los puestos de cocina
- Resumen de la estructura organizacional de cocina
- Investigación documental sobre el distintivo H y certificación cristal
- Prácticas de laboratorio sobre el manejo higiénico en los alimentos
- Resumen sobre el mise en place
- Práctica de laboratorio para implementar el mise en place
- Evaluación del 1 elemento de competencia

Fuentes de información

1. de Gea, D. A. (2013). Manual manipulación de alimentos e higiene alimentaria. Editorial CEP, S.L.
<https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/50662>
2. Flores Alegría, A. (2018). Servicio en restaurante. RA-MA Editorial.
<https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/105635>
3. Gómez, B. (2016). Manual del manipulador de alimentos. Marge Books.
<https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/43768>
4. Sánchez-Lafuente, A. C. (2011). Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante (UF0258). IC Editorial. <https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/54209>
5. Vaquero González, J. (2013). Servicio en restaurante. Editorial CEP, S.L.
<https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/50743>

Elemento de competencia 2: Practicar las técnicas culinarias de frutas y verduras en la cocina considerando el trabajo en equipo para la elaboración de platillos dulces y salados, con base en los estándares definidos en normas oficiales mexicanas.

Competencias blandas a promover: Trabajo en equipo

EC2 Fase I: Frutas y verduras.

Contenido: Origen, clasificación y aporte nutrimental en las frutas y verduras. Limpieza y preparación de los vegetales. Preparaciones a base de frutas y verduras.

EC2 F1 Actividad de aprendizaje 10: Mapa mental sobre origen, clasificación y aporte nutrimental en las frutas.

Realizar un mapa mental sobre el origen, clasificación y aporte nutrimental en las frutas, incluyendo conclusión sobre la importancia del uso de las frutas en la cocina.

2 hrs. Plataforma

Tipo de actividad:

Aula () Plataforma (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual () Equipo ()
() Independiente ()

Recursos:

[Técnica culinaria II](#). Furlotti, M. C. y Blanco, M. M.

Criterios de evaluación de la actividad:

La actividad se evaluará con la rúbrica de [mapa mental](#)

EC2 F1 Actividad de aprendizaje 11: Resumen sobre origen, clasificación y aporte nutrimental de las verduras

Realizar un resumen sobre el origen, clasificación y aporte nutrimental de las verduras. El documento debe de ser mínimo en la parte del desarrollo de 2 cuartillas (letra arial 12 interlineado 12.5).

2 hrs. Plataforma

Tipo de actividad:

Aula () Plataforma (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual () Equipo ()
() Independiente ()

Recursos:

[Técnica culinaria II](#). Furlotti, M. C. y Blanco, M. M.

Criterios de evaluación de la actividad:

La actividad se evaluará con rúbrica de [resumen](#).

EC2 F1 Actividad de aprendizaje 12: Trabajo escrito sobre limpieza y preparación de los vegetales.

Elaborar un trabajo escrito sobre la limpieza y preparación de los vegetales, considerando el efecto del tiempo de cocción sobre la consistencia así como la limpieza y preparación de los vegetales.

Participar en retroalimentación por parte del docente.

2 hrs. Plataforma

Tipo de actividad:

Aula () Plataforma (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual () Equipo ()
() Independiente ()

Recursos:

[Técnica culinaria I](#). Furlotti, M. C. y Blanco, M. M.

Criterios de evaluación de la actividad:

La actividad de evaluará con la rúbrica de [trabajo escrito](#).

EC2 F1 Actividad de aprendizaje 13: Práctica a

Tipo de actividad:

<p>base de frutas y verduras.</p> <p>Realizar la práctica a base de frutas y verduras. Considerar lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Acudir en la hora y fecha indicada por el docente a laboratorio de alimentos y bebidas con el uniforme correspondiente 2. Realizar la práctica de manzana asada y compota de frutas 3. Realizar la práctica Zapatillo relleno con vegetales y tarta dulce de calabaza 4. Exponer la receta y el proceso de la práctica en laboratorio de alimentos 5. Degustación 6. Subir a plataforma el reporte de práctica <p>2 hrs. Plataforma 6 hrs. Laboratorio</p>	<p>Aula () Plataforma (X) Laboratorio (X) Grupal () Individual () Equipo (X) Independiente ()</p> <p>Recursos: Técnica culinaria I. Furlotti, M. C. y Blanco, M. M.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: La actividad se evaluará con la rúbrica de reporte de práctica</p>
<p>EC2 Fase II: Tipos y técnicas de cortes básicos.</p> <p>Contenido: Juliana, paysanne, batonette, brunoise, cubos, torneado, chiffonade, rondelle, troceado, picado, picado fino, emincé, jardinera, mirepoix entre otros.</p>	
<p>EC2 F2 Actividad de aprendizaje 14: Glosario sobre términos culinarios.</p> <p>Elaborar un glosario de 80 términos culinarios en inglés y español con base en la información encontrada en internet.</p> <p>1 hr. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independiente ()</p> <p>Recursos: Intenet</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: La actividad se evaluará con la rúbrica de glosario</p>
<p>EC2 F2 Actividad de aprendizaje 15: Práctica sobre cortes básicos de cocina.</p> <p>Realizar la práctica sobre los cortes básico de cocina. Tomar en cuenta lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acudir en la hora y fecha indicada por el docente a laboratorio de alimentos y bebidas con el uniforme correspondiente • Considerar al menos 20 cortes básicos de cocina • Manipulación higiénica • Exponer y presentar el trabajo en laboratorio de alimentos • Entregar el reporte de práctica <p>1 hr. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio (X) Grupal (X) Individual () Equipo () Independiente ()</p> <p>Recursos: Consultar en páginas de internet</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: La actividad se evaluación con rúbrica de reporte de práctica.</p>

3 hrs. Laboratorio	
EC2 Fase III: Leguminosas y productos de origen animal.	
Contenido: Origen, clasificación y aporte nutrimental de leguminosas y producto de origen animal.	
<p>EC2 F3 Actividad de aprendizaje 16: Exposición de leguminosas y productos de origen animal.</p> <p>Exponer el tema de leguminosas y productos de origen animal.</p> <p>Máximo 15 diapositivas en las cuales se incluyan portada, desarrollo y conclusión. Entregar presentación siguiendo las indicaciones del docente.</p> <p>2 hrs. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo (X) Independiente ()</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plato del buen comer: Leguminosas y productos de origen animal • Búsqueda en internet <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>La actividad se evaluará con la rúbrica de exposición</p>
<p>EC2 F3 Actividad de aprendizaje 17: Práctica de laboratorio tortilla española.</p> <p>Realizar la práctica de tortilla española.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acudir en la hora y fecha indicada por el docente a laboratorio de alimentos y bebidas con el uniforme correspondiente así como con la receta solicitada • Realizar el mise en place para la elaboración y el emplatado de la receta • Exponer en laboratorio de alimentos y bebidas y entregar por escrito el proceso de la práctica • Degustación del platillo <p>3 hrs. Laboratorio</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma () Laboratorio (X) Grupal () Individual () Equipo (X) Independiente ()</p> <p>Recursos:</p> <p>Buscar en páginas de internet</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>La actividad se evaluará con rúbrica de reporte de práctica de laboratorio .</p>
<p>EC2 F3 Actividad de aprendizaje 18: Práctica integradora del segundo elemento de competencia.</p> <p>Realizar la práctica inintegradora del segundo elemento de competencia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Definir en equipo una receta 2. Llenar la requisición de insumos 3. Acudir en la hora y fecha indicada por el docente a laboratorio de alimentos y bebidas con el uniforme correspondiente 4. Manipular higiénicamente los alimentos 5. Realizar el mise en place para la elaboración y el emplatado 6. Presentación 7. Degustación 8. Realizar reporte de práctica en plataforma 	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio (X) Grupal () Individual () Equipo () Independiente ()</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipos de cocina • Materiales para preparación de alimento <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de reporte de práctica de laboratorio</p>

<p>1 hr. Plataforma 6 hrs. Laboratorio</p>	
<p>EC2 F3 Actividad de aprendizaje 19: Evaluación correspondiente al segundo elemento de competencia.</p> <p>Realizar una evaluación teórica en plataforma del segundo elemento de competencia.</p> <p>1 hr. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independiente ()</p> <p>Recursos: Cuestionario, material proporcionado por el docente</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Cantidad de respuestas correctas con respecto al total de preguntas.</p>
<p>Evaluación formativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mapa mental sobre origen, clasificación y aporte nutrimental de las frutas • Resumen sobre origen, clasificación y aporte nutrimental de las verduras • Trabajo escrito sobre limpieza y preparación de los vegetales • Práctica a base de frutas y verduras • Glosario sobre términos culinarios • Práctica sobre cortes básicos de cocina • Exposición de leguminosas y productos de origen animal • Práctica de laboratorio de tortilla española • Práctica integradora del segundo elemento de competencia • Evaluación de segundo elemento de competencia 	
<p>Fuentes de información</p>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Flores Alegría, A. (2018). Servicio en restaurante. RA-MA Editorial. https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/105635 2. Furlotti, M. C. y Blanco, M. M. (2016). Técnica culinaria II. Editorial UCALP. https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/164716 3. Furlotti, M. C. y Blanco, M. M. (2018). Técnica culinaria I. Editorial UCALP. https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/164717 4. González Palacios-Romero, S. (2017). Breve historia de los alimentos y la cocina. ExLibric. https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/44722 5. Vaquero González, J. (2013). Servicio en restaurante. Editorial CEP, S.L. https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/5074 	

Elemento de competencia 3: Elaborar en una cocina industrial fondos, salsas y guarniciones para el emplatado y degustación de los comensales con responsabilidad y en apego a normas oficiales mexicanas.

Competencias blandas a promover: Responsabilidad

EC3 Fase I: Método de cocción de los alimentos.

Contenido: Clasificación de los métodos de cocción. Tipos de cocción. Ingredientes y tipos de preparaciones.

EC3 F1 Actividad de aprendizaje 20: Cuadro sinóptico de la clasificación de los métodos de cocción

Realizar en equipo un cuadro sinóptico sobre la clasificación de los métodos de cocción; partiendo de la búsqueda de información de forma individual.

2 hrs. Plataforma

Tipo de actividad:

Aula () Plataforma (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo (X) Independiente ()

Recursos:

[Técnica culinaria I.](#) Furlotti, M. C. y Blanco, M. M.

Criterios de evaluación de la actividad:

Se evaluará según la rúbrica de [cuadro sinóptico](#).

EC3 F1 Actividad de aprendizaje 21: Mapa mental sobre tipos de cocción.

Realizar en equipo un mapa mental sobre los tipos de cocción; partiendo de la búsqueda de información de forma individual.

Plasmar por lo menos 10 tipos de cocción y hacer uso de la creatividad para el diseño del mapa.

2 hrs. Plataforma

Tipo de actividad:

Aula () Plataforma (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo (X) Independiente ()

Recursos:

[Técnica culinaria I.](#) Furlotti, M. C. y Blanco, M. M.

Criterios de evaluación de la actividad:

La actividad se evaluará de acuerdo a la rúbrica de [mapa mental](#).

EC3 Fase II: Fondos de cocina.

Contenido: Definición, clasificación, uso y conservación aplicados a los fondos.

EC3 F2 Actividad de aprendizaje 22: Trabajo de investigación de fondos de cocina.

Realizar un trabajo de investigación sobre los fondos de cocina y plasmar la información encontrada en documento escrito que contenga: definición, clasificación, uso y conservación aplicado a los fondos.

2 hrs. Plataforma

Tipo de actividad:

Aula () Plataforma (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo () Independiente ()

Recursos:

[Manual de ayudantes de cocina.](#) CEP, E.

Criterios de evaluación de la actividad:

Se evaluará con rúbrica de [trabajo de investigación](#)

EC3 F2 Actividad de aprendizaje 23: Práctica de fondos de cocina.

Tipo de actividad:

Aula () Plataforma (X) Laboratorio (X)

<p>Realizar práctica de los fondos de cocina (al menos dos básicos y dos complementarios) y exponer procedimiento en laboratorio de alimentos.</p> <p>Entregar reporte escrito y video del proceso de la práctica.</p> <p>2 hrs. Plataforma 3 hrs. Laboratorio</p>	<p>Grupal () Individual () Equipo (X) (X) Independiente ()</p> <p>Recursos: Internet</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Se evaluará con la rúbrica de reporte de práctica de laboratorio.</p>
<p>EC3 Fase III: Salsas madre y guarniciones.</p> <p>Contenido: Definición, clasificación, uso y conservación aplicado en las salsas y guarniciones.</p>	
<p>EC3 F3 Actividad de aprendizaje 24: Mapa mental sobre salsas y guarniciones.</p> <p>Diseñar mapa mental sobre salsas y guarniciones, incluyendo definición, clasificación, uso y conservación aplicado a las salsas y guarniciones.</p> <p>Se debe realizar un mapa para salsas y otro mapa para guarniciones.</p> <p>2 hrs. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo (X) (X) Independiente ()</p> <p>Recursos: Manual de ayudantes de cocina. CEP, E.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Se evaluará con la rúbrica de expocisión</p>
<p>EC3 F3 Actividad de aprendizaje 25: Práctica de salsas y guarniciones</p> <p>Realizar la práctica de salsas y guarniciones, considerando el el mise en place y la manipulación higienica de alimentos.</p> <p>Exponer la recetea y el proceso de la práctica y entregar el reporte correspondiente de acuerdo con las indicaciones del facilitador.</p> <p>2 hrs. Plataforma 6 hrs. Laboratorio</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio (X) Grupal () Individual () Equipo (X) (X) Independiente ()</p> <p>Recursos: Consultar recetarios en páginas de internet</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Se evaluará con la rúbrica de reporte de práctica de laboratorio.</p>
<p>EC3 F3 Actividad de aprendizaje 26: Práctica integradora del tercer elemento de competencia</p> <p>Realizar la práctica integradora correspondiente al tercer elemento de competencia de acuerdo con las siguientes consideraciones:</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio (X) Grupal () Individual () Equipo () () Independiente ()</p> <p>Recursos:</p>

<ul style="list-style-type: none"> • En equipo de trabajo se asignará un listado de materia prima de la receta a desarrollar. • Realizar el mise en place para la elaboración y el emplatado correspondiente • Habilidades en la ejecución de corte y uso de equipo • Emplatado <p>La evidencia debe contener lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Portada con porcentaje de participación por estudiante • Historia del platillo • Ingredientes • Proceso • Equipo utilizado • Evidencia fotográfica de todo el proceso de la práctica y producto final <p>3 hrs. Plataforma 3 hrs. Laboratorio</p>	<p>Internet</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Se evaluará con la rúbrica de reporte de práctica de laboratorio.</p>
--	--

Evaluación formativa:

- Cuadro sinóptico de la clasificación de los métodos de cocción
- Mapa mental sobre tipo de cocción
- Trabajo de investigación de fondos de cocina
- Práctica de fondos de cocina
- Mapa mental sobre salsas y guarniciones
- Práctica de salsas y guarniciones
- Práctica integradora del tercer elemento de competencia

Fuentes de información

1. CEP, E. (2013). Manual de ayudantes de cocina. Editorial CEP, S.L.
<https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/50660>
2. Furlotti, M. C. y Blanco, M. M. (2018). Técnica culinaria I. Editorial UCALP.
<https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/164717>
3. Flores Alegría, A. (2018). Servicio en restaurante. RA-MA Editorial. <https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/105635>
4. González Palacios-Romero, S. (2017). Breve historia de los alimentos y la cocina. ExLibric. <https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/44722>
5. Vaquero González, J. (2013). Servicio en restaurante. Editorial CEP, S.L. <https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/5074>

<p>Políticas</p> <p>En el aula de clase :</p>	<p>Metodología</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es responsabilidad del estudiante gestionar los 	<p>Evaluación</p> <p>Artículo 27. La evaluación es el proceso que permite valorar el</p>
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> • No introducir alimentos y bebidas • No portar gorra ni lentes oscuro durante la sesión • Mantener celular en vibrador • Mantener una actitud de disciplina y respeto • No se permite la entrada después de haber transcurrido 10 min <p>En laboratorio de alimentos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Portar uniforme completo • Gorro o bandana • Zapato negro cerrado, limpio y lustrado de preferencia antiderrapante • Apariencia pulcra • No utilizar joyas (collares, pulseras, anillos, piercings, etc.) • Mujeres no maquillaje y utilizar cabello recogido con red • Caballeros corte de cabello corto • Manos limpias y uñas recortadas (mujeres no esmalte) <p>Para las prácticas en el laboratorio de alimentos y bebidas es obligación la asistencia con uniforme completo.</p>	<p>procedimientos necesarios para alcanzar el desarrollo de las competencias del curso.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El curso se desarrollará combinando sesiones presenciales y virtuales, así como prácticas presenciales en laboratorios, campos o a distancia en congruencia con la naturaleza de la asignatura. • Los productos académicos escritos deberán ser entregados en formato PDF en la plataforma institucional. • Revisar de manera frecuente la plataforma, cualquier duda comunicarse con el docente por el apartado de mensajes. • En el laboratorio de alimentos y bebidas permanecer de manera ordenada y solo desplazarse por las áreas que el docente autorice así como el manejo del equipo y utensilios con cuidado. • Consultar al final de cada elemento de competencia, ligas a la rúbricas, revisarlas para tener conocimiento de los criterios de evaluación de cada una de las actividades. • En los primeros dos elementos de competencia se aplicará un examen teórico que se complementa con los otros criterios establecidos por el docente sin embargo el tercer elemento de competencia se realizará un evento/proyecto donde se ponga en práctica lo aprendido en la asignatura. 	<p>desarrollo de las competencias establecidas en las secuencias didácticas del plan de estudio del programa educativo correspondiente. Su metodología es integral y considera diversos tipos de evidencias de conocimiento, desempeño y producto por parte del alumno.</p> <p>Artículo 28. Las modalidades de evaluación en la Universidad son:</p> <p>I. Diagnóstica permanente, entendiéndola esta como la evaluación continua del estudiante durante la realización de una o varias actividades;</p> <p>II. Formativa, siendo esta, la evaluación al alumno durante el desarrollo de cada elemento de competencia; y</p> <p>III. Sumativa es la evaluación general de todas y cada una de las actividades y evidencias de las secuencias didácticas. Sólo los resultados de la evaluación sumativa tienen efectos de acreditación y serán reportados al departamento de registro y control escolar.</p> <p>Artículo 29. La evaluación sumativa será realizada tomando en consideración de manera conjunta y razonada, las evidencias del desarrollo de las competencias y los aspectos relacionados con las actitudes y valores logrados por el alumno. Para tener derecho a la evaluación sumativa de las asignaturas, el alumno deberá:</p> <p>I. Cumplir con la evidencia de las actividades establecidas en las secuencias didácticas;</p> <p>II. Asistir como mínimo al 70% de las sesiones de clase impartidas.</p> <p>Artículo 30. Los resultados de la evaluación expresarán el grado de dominio de las competencias, por lo que la escala de evaluación contemplará los niveles de:</p>
---	---	---

- I. Competente sobresaliente;
- II. Competente avanzado;
- III. Competente intermedio;
- IV. Competente básico; y
- V. No aprobado.

El nivel mínimo para acreditar una asignatura será el de competente básico. Para fines de acreditación los niveles tendrán un equivalente numérico conforme a la siguiente tabla:

Artículo 31. Para lograr la acreditación de las competencias comprendidas en las secuencias didácticas de las asignaturas del programa educativo, el alumno dispondrá de los siguientes medios:

Competente sobresaliente	10
Competente avanzado	9
Competente intermedio	8
Competente básico	7
No aprobado	6

- I. La evaluación sumativa, mínimo 7, competente básico;
- II. La demostración de competencias previamente adquiridas;
- III. Por convalidación, revalidación o equivalencia.

Artículo 32. Los resultados de la evaluación sumativa serán dados a conocer a los alumnos, en un plazo no mayor de cinco días hábiles después de concluido el proceso.

Artículo 33. En caso de que el alumno considere que existe error u omisión en el registro de evaluación sumativa, podrá presentar solicitud por escrito ante el director de la unidad académica dentro de los cinco días hábiles siguientes contados a partir de la fecha de publicación de los resultados, quien en igual termino emitirá una respuesta.