

<b>Curso:</b> Métodos y Técnicas Culinarias		<b>Horas aula:</b> 0
<b>Clave:</b> 101CP039		<b>Horas virtuales:</b> 3
<b>Antecedentes:</b>		<b>Horas laboratorio:</b> 3 <b>Horas independientes:</b> 1
<b>Competencia del área:</b> <p>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.</p>	<b>Competencia del curso:</b> <p>Producir alimentos a base de carnes de res, cerdo, aves, pescados y mariscos para la creación e innovación de platillos con un enfoque a la calidad mediante el trabajo en equipo y la aplicación de los estándares nacionales e internacionales vigentes que rigen los procesos de la manipulación higiénica.</p>	
<b>Elementos de competencia:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elaborar sopas frías y calientes así como guarniciones a base de tubérculos y granos para el aprendizaje de recetas clásicas categorizadas en el sistema europeo, con base en los estándares definidos en normas nacionales e internacionales vigentes de la manipulación higiénica de los alimentos.</li> <li>2. Preparar platillos a base de carnes de res, cerdo, aves, pescados y mariscos en un entorno de simulación controlada, basados en el sistema francés de trabajo y de acuerdo a los estándares definidos en normas nacionales e internacionales vigentes de manipulación higiénica de los alimentos, mediante un enfoque de calidad, con el fin de optimizar los recursos y materias primas.</li> <li>3. Diseñar platillos representativos de la cocina mexicana, para brindar la oportunidad de innovar con responsabilidad y conocimiento sobre la clasificación de las regiones gastronómicas de México, tomando en cuenta los estándares definidos en las normas nacionales vigentes de manipulación higiénica de los alimentos.</li> </ol>		
<b>Perfil del docente:</b>		
<p>Licenciatura en Gastronomía o Administración de Empresas Turísticas, preferentemente con especialidad en las áreas de la industria de alimentos y bebidas y la gastronomía; así mismo, tener experiencia académica o docente comprobada a nivel superior en la competencia del área y en cada uno de los elementos de</p>		

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 y construye ambientes para el aprendizaje autónomo y colaborativo.

<b>Elaboró:</b> RENDON HOYOS GABRIEL	Marzo 2021
<b>Revisó:</b> ALMA ANGELINA YANEZ ORTEGA	Septiembre 2021
<b>Última actualización:</b>	
<b>Autorizó:</b> Coordinación de Procesos Educativos	Septiembre 2021

**Elemento de competencia 1:** Elaborar sopas frías y calientes así como guarniciones a base de tubérculos y granos para el aprendizaje de recetas clásicas categorizadas en el sistema europeo, con base en los estándares definidos en normas nacionales e internacionales vigentes de la manipulación higiénica de los alimentos.

**Competencias blandas a promover:** Aprendizaje

### EC1 Fase I: Sopas frías y calientes

**Contenido:** Definición, estructura, clasificación y elaboración de las diferentes sopas frías y calientes.

#### EC1 F1 Actividad de aprendizaje 1: Mapa mental sobre la clasificación de las sopas frías y calientes

Elaborar, de manera individual, un mapa mental sobre la clasificación de las sopas frías y calientes, con base en los materiales del apartado de recursos.

Hacer uso de algún programa para crear mapas mentales, por ejemplo [MindMeister](#), o algún otro de tu preferencia. Considerar en el diseño un 80% imágenes y 20% texto, seguir las indicaciones de formato y entrega propuestas por el facilitador.

2 hrs. Virtuales

#### Tipo de actividad:

Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio ( )  
Grupal ( ) Individual (X) Equipo ( )  
Independientes ( )

#### Recursos:

- Martínez, G. (2010). Arte culinario. Limusa. Pág. 121-139
- Grüner, H. (2005). Procesos de cocina. Akal. Pág. 240-255
- Video: Manolo Bordallo (2016). [Receta de Salmorejo Cordobés con la Universidad de Córdoba apto para celíacos, como se hace](#)
- Video: Kiwilimón. (2015). [Cómo Preparar Sopa Azteca Original. Tradicional Sopa de Tortilla Mexicana](#)

#### Criterios de evaluación de la actividad:

- [Rúbrica mapa mental](#)

#### EC1 F1 Actividad de aprendizaje 2: Resumen sobre las sopas frías y calientes

Realizar, de manera individual, un resumen de 2 cuartillas sobre las sopas frías y calientes, identificar los aspectos más importantes con base en los materiales del apartado de recursos.

Seguir los lineamientos de entrega y formato proporcionado por el facilitador.

2 hrs. Virtuales

#### Tipo de actividad:

Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio ( )  
Grupal ( ) Individual (X) Equipo ( )  
Independientes ( )

#### Recursos:

- Martínez, G. (2010). Arte culinario. Limusa. Pág. 121-139
- Grüner, H. (2005). Procesos de cocina. Akal. Pág. 240-255
- Video: Manolo Bordallo (2016). [Receta de Salmorejo Cordobés con la Universidad de Córdoba apto para celíacos, como se hace](#)
- Video: Kiwilimón. (2015). [Cómo Preparar Sopa Azteca Original. Tradicional Sopa de Tortilla Mexicana](#)

#### Criterios de evaluación de la actividad:

- [Rúbrica de resumen](#)

### EC1 Fase II: Guarniciones

**Contenido:** Definición, estructura, clasificación, elaboración y las aplicaciones gastronómicas de las guarniciones.

#### EC1 F2 Actividad de aprendizaje 3: Infografía sobre guarniciones

#### Tipo de actividad:

Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio ( )

<p>Diseñar, de manera individual, una infografía sobre los aspectos más importantes de la evolución de las guarniciones en la gastronomía, con base en los materiales del apartado de recursos.</p> <p>Hacer uso de la herramienta digital de su preferencia y seguir los lineamientos de formato y entrega proporcionados por el facilitador.</p> <p>2 hrs. Virtuales</p>	<p>Grupal ( ) Individual (X) Equipo ( ) Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Martínez, G. (2010). Arte culinario. Pág. 121-139</li> <li>• Grüner, H. (2005). Procesos de cocina. Pág. 240-255</li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Rúbrica infografía</a></li> </ul>
<p><b>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 4: Foro sobre relevancia de las guarniciones en la gastronomía actual</b></p> <p>Participar en el foro sobre de las guarniciones en la gastronomía actual y responder la pregunta ¿Qué relevancia tienen las guarniciones en la gastronomía actual?, con base en los materiales de apoyo del apartado de recursos.</p> <p>Considerar una redacción de al menos 100 palabras con sustento lógico, de acuerdo a su opinión y la información consultada.</p> <p>Analizar a profundidad las opiniones de sus compañeros en el foro y realizar dos réplicas a los comentarios.</p> <p>2 hrs. Virtuales</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b></p> <p>Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio ( ) Grupal (X) Individual ( ) Equipo ( ) Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Martínez, G. (2010). Arte culinario. Pág. 257-260</li> <li>• Grüner, H. (2005). Procesos de cocina. Pág. 260-270</li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Rúbrica de foro</a></li> </ul>
<p><b>EC1 Fase III: Sopas y guarniciones</b></p> <p><b>Contenido:</b> Sopas frías Sopa calientes Guarnición a base de granos Guarnición a base de tubérculos</p>	
<p><b>EC1 F3 Actividad de aprendizaje 5: Video de práctica de laboratorio sobre sopas frías</b></p> <p>Realizar, en equipo, un video con duración de 3 a 8 minutos en el cual se muestre la elaboración de un platillo de sopas frías en función de la práctica de laboratorio. Atender los materiales de apoyo del apartado de recursos y la información proporcionada por el facilitador y tomar en cuenta mise en place, manejo de los insumos y aplicación de las técnicas de cocción y emplatado en la estructura del video.</p> <p>Portar el uniforme completo para uso del laboratorio de alimentos y bebidas.</p> <p>1 hr. Virtual 3 hrs. Laboratorio</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b></p> <p>Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio (X) Grupal ( ) Individual ( ) Equipo (X) Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Martínez, G. (2010). Arte culinario. Pág. 121-130</li> <li>• Grüner, H. (2005). Procesos de cocina. Pág. 240-255</li> <li>• Video: Manolo Bordallo (2016). <a href="#">Receta de Salmorejo Cordobés con la Universidad de Córdoba apto para celíacos, como se hace</a></li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Rúbrica práctica de laboratorio</a></li> <li>• <a href="#">Rúbrica de elaboración de video</a></li> </ul>

<p><b>EC1 F3 Actividad de aprendizaje 6: Video de práctica de laboratorio sobre sopas calientes</b></p> <p>Realizar, en equipo, un video con una duración de entre 3 a 8 minutos para mostrar la elaboración de un platillo de Sopa caliente derivado de la práctica de laboratorio realizada con apoyo del facilitador. Tomar en cuenta los materiales de apoyo del apartado de recursos y los puntos de Mise en place, manejo de los insumos, aplicación de las técnicas de cocción y emplatado para la estructura del video.</p> <p>Portar el uniforme completo para uso del laboratorio de alimentos y bebidas.</p> <p>3 hrs. Laboratorio</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b>  Aula ( ) Virtuales ( ) Laboratorio (X)  Grupal ( ) Individual ( ) Equipo (X)  Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Martínez, G. (2010). Arte culinario. Pág. 121-130</li> <li>• Grüner, H. (2005). Procesos de cocina. Pág. 240-255</li> <li>• Video: Kiwilimón. (2015). <a href="#">Cómo Preparar Sopa Azteca Original. Tradicional Sopa de Tortilla Mexicana</a></li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Rúbrica práctica de laboratorio</a></li> <li>• <a href="#">Rúbrica de elaboración de video</a></li> </ul>
<p><b>EC1 F3 Actividad de aprendizaje 7: Video de práctica de laboratorio sobre Guarniciones a base de granos</b></p> <p>Realizar, en equipo, un video con una duración de entre 3 a 8 minutos para mostrar elaboración de un platillo de Guarniciones a base de granos, derivado de la práctica de laboratorio realizada con apoyo del facilitador. Tomar en cuenta los materiales de apoyo del apartado de recursos y los puntos de Mise en place, manejo de los insumos, aplicación de las técnicas de cocción y emplatado para la estructura del video.</p> <p>Portar el uniforme completo para uso del laboratorio de alimentos y bebidas.</p> <p>3 hrs. Laboratorio</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b>  Aula ( ) Virtuales ( ) Laboratorio (X)  Grupal ( ) Individual ( ) Equipo ( )  Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Martínez, G. (2010). Arte culinario. Pág. 121-130</li> <li>• Grüner, H. (2005). Procesos de cocina. Pág. 240-255</li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Rúbrica práctica de laboratorio</a></li> <li>• <a href="#">Rúbrica de elaboración de video</a></li> </ul>
<p><b>EC1 F3 Actividad de aprendizaje 8: Video de práctica de laboratorio sobre Guarniciones a base de tubérculos</b></p> <p>Realizar, en equipo, la práctica de laboratorio de Guarniciones a base de tubérculos, con base en la información proporcionada por el facilitador y los recursos de la actividad.</p> <p>Grabar en un video con duración de 3 a 8 minutos la elaboración del platillo, utilizar el dispositivo de su preferencia (celular, tableta), tomar en cuenta los puntos de mise en place, manejo de los insumos, aplicación de las técnicas de cocción y emplatado para la estructura del video y portar el uniforme completo para uso del laboratorio de alimentos y bebidas.</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b>  Aula ( ) Virtuales ( ) Laboratorio (X)  Grupal ( ) Individual ( ) Equipo ( )  Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Martínez, G. (2010). Arte culinario. Pág. 121-130</li> <li>• Grüner, H. (2005). Procesos de cocina. Pág. 240-255</li> <li>• Video: Bien Tasty. (2019). <a href="#">6 Deliciosas Recetas con Papa</a></li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Rúbrica práctica de laboratorio</a></li> <li>• <a href="#">Rúbrica de elaboración de video</a></li> </ul>

<p>Editar el video de manera que contenga detalladamente los pasos descritos en la actividad del laboratorio, subir a drive personal y compartir el enlace en la actividad correspondiente en la plataforma institucional.</p> <p>3 hrs. Laboratorio</p>	
<p><b>EC1 F3 Actividad de aprendizaje 9: Video sobre evaluación práctica del elemento</b></p> <p>Grabar, en equipos, un video sobre la evaluación práctica del elemento de competencia de la elaboración de un platillo, tomar en cuenta los puntos de mise en place, manejo de los insumos, aplicación de las técnicas de cocción y emplatado para la estructura del video.</p> <p>Portar el uniforme completo para uso del laboratorio de alimentos y bebidas, cuidar sonido e iluminación, editar el video para una duración entre 3 y 8 minutos de manera que contenga detalladamente los pasos descritos en la actividad del laboratorio, subirlo al drive personal y compartirlo en la plataforma institucional.</p> <p>2 hrs. Virtuales 5 hrs. Independientes</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b>  Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio ( )  Grupal ( ) Individual ( ) Equipo (X)  Independientes (X)</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Martínez, G. (2010). Arte culinario. Pág. 121-139</li> <li>• Grüner, H. (2005). Procesos de cocina. Pág. 240-255</li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Rubrica de elaboración de video</a></li> </ul>
<p><b>Evaluación formativa:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mapa mental sobre la clasificación de las sopas frías y calientes</li> <li>2. Foro sobre relevancia de las guarniciones en la gastronomía actual</li> <li>3. Video de las 4 prácticas de laboratorio: sopas frias, sopas calientes, pastas y papa.</li> <li>4. Video sobre Evaluación práctica del elemento.</li> </ol>	
<p><b>Fuentes de información</b></p>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bien Tasty. (19 de marzo de 2019). 6 Deliciosas Recetas con Papa [Video]. YouTube. <a href="https://www.youtube.com/watch?v=4SUbyzUC04o">https://www.youtube.com/watch?v=4SUbyzUC04o</a></li> <li>2. Grüner, H. (2005). Procesos de cocina. Akal.</li> <li>3. Kiwilimón. (30 de enero de 2020). Espaguetis cremosos [Video]. YouTube. <a href="https://www.youtube.com/watch?v=olozlyTqmiQ">https://www.youtube.com/watch?v=olozlyTqmiQ</a></li> <li>4. Kiwilimón. (9 de septiembre de 2015). Cómo Preparar Sopa Azteca Original. Tradicional Sopa de Tortilla Mexicana [Video]. YouTube. <a href="https://www.youtube.com/watch?v=p9cUy1TPiO4&amp;t3s">https://www.youtube.com/watch?v=p9cUy1TPiO4&amp;t3s</a></li> <li>5. Manolo Bordallo (08 de julio de 2016). Receta de Salmorejo Cordobés con la Universidad de Córdoba apto para celíacos, como se hace [Video]. YouTube. <a href="https://www.youtube.com/watch?v=3UnirGJmES8">https://www.youtube.com/watch?v=3UnirGJmES8</a></li> <li>6. Martínez, G. (2010). Arte culinario. Limusa.</li> </ol>	

**Elemento de competencia 2:** Preparar platillos a base de carnes de res, cerdo, aves, pescados y mariscos en un entorno de simulación controlada, basados en el sistema francés de trabajo y de acuerdo a los estándares definidos en normas nacionales e internacionales vigentes de manipulación higiénica de los alimentos, mediante un enfoque de calidad, con el fin de optimizar los recursos y materias primas.

**Competencias blandas a promover:** Enfoque a la calidad.

### EC2 Fase I: Carnes rojas

**Contenido:** Clasificación, estructura, proceso de mortificación, despiece y cortes de la carne de res y cerdo.

#### EC2 F1 Actividad de aprendizaje 10: Trabajo de investigación sobre las características de la carne de res

Elaborar, de manera individual, un trabajo de investigación sobre las características de la carne de res con base en los materiales del apartado de recursos y la información proporcionada por el facilitador.

Consultar por lo menos cinco fuentes de información confiables para el desarrollo del documento escrito, incorporar citas y referencias de acuerdo con el formato APA 7ma. edición.

3 hrs. Virtuales

**Tipo de actividad:**

Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio ( )  
Grupal ( ) Individual (X) Equipo ( )  
Independientes ( )

**Recursos:**

- Grüner, H. (2005). Procesos de cocina. Akal. Pág. 121175
- Labensky, S. (2014). On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals. Pearson. Pág. 349-459
- Video: [Despiece cuarto delantero vacuno](#)
- Video: [Despiece cuarto trasero](#)
- Video: [Despiece lomo vacuno](#)

**Criterios de evaluación de la actividad:**

- [Rúbrica de Trabajo de investigación](#)

#### EC2 F1 Actividad de aprendizaje 11: Infografía de las partes del cerdo

Elaborar, de manera individual, una infografía sobre las partes del cerdo con base en la lectura y análisis de los materiales contenidos en la sección de recursos e identificar los aspectos más importantes de la estructura y componentes de la carne de cerdo.

Ingresar al programa digital para crear infografías de su preferencia, por ejemplo [Canva](#), incluir imágenes representativas del tema con un diseño atractivo, utilizar fuentes y colores diversos.

Entregar por plataforma educativa institucional para su retroalimentación y evaluación.

3 hrs. Virtuales

**Tipo de actividad:**

Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio ( )  
Grupal ( ) Individual (X) Equipo ( )  
Independientes ( )

**Recursos:**

- Grüner, H. (2005). Procesos de cocina. Akal. Pág. 121175
- Labensky, S. (2014). On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals. Pearson. Pág. 349-459
- Video: [Despiece canal porcino](#)

**Criterios de evaluación de la actividad:**

- [Rúbrica de infografía](#)

### EC2 Fase II: Carnes blancas

**Contenido:** Clasificación, estructura, proceso de mortificación, despiece y cortes

#### EC2 F2 Actividad de aprendizaje 12: Trabajo de investigación sobre las características de la carne de pollo y pavo

Elaborar, de manera individual, un trabajo de investigación sobre la carne de pollo y pavo a

**Tipo de actividad:**

Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio ( )  
Grupal ( ) Individual (X) Equipo ( )  
Independientes ( )

<p>través de una búsqueda de artículos y libros en Google Académico u otras fuentes confiables de información, consultar al menos 5 fuentes bibliográficas.</p> <p>Seguir los lineamientos de elaboración y entrega proporcionados por el facilitador.</p> <p>3 hrs. Virtuales</p>	<p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grüner, H. (2005). Procesos de cocina. Akal. Pág. 121175</li> <li>• Labensky, S. (2014). On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals. Pearson. Pág. 349-459</li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Rúbrica de investigación</a></li> </ul>
<p><b>EC2 F2 Actividad de aprendizaje 13: Cuadro sinóptico sobre las aves de corral y de caza</b></p> <p>Elaborar, de manera individual, un cuadro sinóptico sobre la clasificación de las aves de corral y aves de caza, con base en la información proporcionada por el facilitador, la investigación documental en fuentes confiables con sustento académico y los recursos de la actividad.</p> <p>Investigar los conceptos de aves, aves de corral, aves de caza, para discutir la información en el aula y recibir asesoría por parte del facilitador.</p> <p>Utilizar alguna herramienta digital para elaborar cuadros sinópticos, por ejemplo mindomo, wisemapping, Xmind, Mind42, o el de su preferencia.</p> <p>Participar en la discusión grupal sobre el tema y aportar su punto de vista con respecto a los resultados de la actividad.</p> <p>3 hrs. Virtuales</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b></p> <p>Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio ( )  Grupal ( ) Individual (X) Equipo ( )  Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grüner, H. (2005). Procesos de cocina. Akal. Pág. 121175</li> <li>• Labensky, S. (2014). On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals. Pearson. Pág. 349-459</li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Rúbrica cuadro sinóptico</a></li> </ul>
<p><b>EC2 Fase III: Pescados y mariscos</b></p> <p><b>Contenido:</b> Clasificación, estructura y cortes de los diferentes pescados y mariscos</p>	
<p><b>EC2 F3 Actividad de aprendizaje 14: Reporte escrito sobre las características y clasificación de los mariscos</b></p> <p>Elaborar, de manera individual, un reporte escrito sobre las características generales y la clasificación de los mariscos, con base en la información proporcionada en el aula, la investigación documental en fuentes confiables con sustento académico y los recursos de la actividad.</p> <p>Investigar de manera previa los conceptos de mariscos, moluscos, bivalvos, cefalopodos y crustaceos, para discutir la información en el aula y recibir asesoría por parte del facilitador. Seguir los lineamientos de formato y forma proporcionados por el facilitador y entregar la evidencia por</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b></p> <p>Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio ( )  Grupal ( ) Individual (X) Equipo ( )  Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grüner, H. (2005). Procesos de cocina. Akal. Pág. 121175</li> <li>• Labensky, S. (2014). On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals. Pearson. Pág. 349-459</li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Rúbrica de reporte escrito</a></li> </ul>

<p>plataforma educativa institucional para su retroalimentación y evaluación.</p> <p>Participar en discusión sobre el tema y aportar su punto de vista con respecto a los resultados de la actividad.</p> <p>4 hrs. Virtuales</p>	
<p><b>EC2 F3 Actividad de aprendizaje 15: Mapa conceptual sobre la clasificación de los pescados</b></p> <p>Elaborar, de manera individual, un mapa conceptual sobre la clasificación de los pescados, con base en la información proporcionada en el aula, la investigación documental en fuentes confiables con sustento académico y los recursos de la actividad.</p> <p>Investigar de manera previa los conceptos de pescados, pescados grasos, pescados blancos, pescados azules, pescados planos, para discutir la información en el aula y recibir asesoría por parte del facilitador.</p> <p>Utilizar algún programa para elaborar mapas conceptuales, por ejemplo mindomo, wisemapping, Xmind, Mind42, o alguno de su preferencia.</p> <p>Participar en discusión sobre el tema aportando su punto de vista con respecto a los resultados de la actividad.</p> <p>2 hrs. Virtuales</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b>  Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio ( )  Grupal ( ) Individual (X) Equipo ( )  Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grüner, H. (2005). Procesos de cocina. Akal. Pág. 121175</li> <li>• Labensky, S. (2014). On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals. Pearson. Pág. 349-459</li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Rúbrica de mapa conceptual</a></li> </ul>
<p><b>EC2 Fase IV: Carnes rojas, blancas, pescados y mariscos</b></p> <p><b>Contenido:</b> Carne de res de segunda categoría Carne de res de primera categoría Carne de cerdo A base de pescado A base de mariscos</p>	
<p><b>EC2 F4 Actividad de aprendizaje 16: Video sobre práctica de laboratorio de Carne de res</b></p> <p>Realizar, en equipo, la práctica de laboratorio sobre Carne de res con base en la información proporcionada por el facilitador y los recursos de la actividad.</p> <p>Portar el uniforme completo para uso del laboratorio de alimentos y bebidas, y grabar en video la elaboración del platillo, tomar en cuenta los puntos de mise en place, manejo de los insumos, aplicación de las técnicas de cocción y emplatado.</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b>  Aula ( ) Virtuales ( ) Laboratorio (X)  Grupal ( ) Individual ( ) Equipo (X)  Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grüner, H. (2005). Procesos de cocina. Akal. Pág. 121-175</li> <li>• Labensky, S. (2014). On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals. Pearson. Pág. 349-459</li> <li>• Video: <a href="#">Despiece cuarto delantero vacuno</a></li> <li>• Video: <a href="#">Despiece cuarto trasero</a></li> <li>• Video: <a href="#">Despiece lomo vacuno</a></li> </ul>

<p>Editar el video con una duración de 3 a 8 minutos de manera que contenga detalladamente los pasos descritos en la actividad del laboratorio.</p> <p>Subir a drive personal y compartir el enlace en la actividad correspondiente en la plataforma institucional.</p> <p>6 hrs. Laboratorio</p>	<p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Rúbrica de practicas de laboratorio</a></li> </ul>
<p><b>EC2 F4 Actividad de aprendizaje 17: Video sobre práctica de laboratorio de Carne de cerdo</b></p> <p>Realizar, en equipo, la práctica de laboratorio sobre carne de cerdo con base en la información proporcionada por el facilitador y los recursos de la actividad.</p> <p>Portar el uniforme completo para uso del laboratorio de alimentos y bebidas, y grabar en video la elaboración del platillo, tomar en cuenta los puntos de mise en place, manejo de los insumos, aplicación de las técnicas de cocción y emplatado.</p> <p>Editar el video con una duración de 3 a 8 minutos de manera que contenga detalladamente los pasos descritos en la actividad del laboratorio.</p> <p>Subir a drive personal y compartir el enlace en la actividad correspondiente en la plataforma institucional.</p> <p>6 hrs. Laboratorio</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b>  Aula ( ) Virtuales ( ) Laboratorio (X)  Grupal ( ) Individual ( ) Equipo (X)  Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grüner, H. (2005). Procesos de cocina. Akal. Pág. 121-175</li> <li>• Labensky, S. (2014). On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals. Pearson. Pág. 349-459</li> <li>• Video: <a href="#">Despiece canal porcino</a></li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Rúbrica de prácticas de laboratorio</a></li> </ul>
<p><b>EC2 F4 Actividad de aprendizaje 18: Video sobre práctica de laboratorio de Pescados</b></p> <p>Realizar, en equipo, la práctica de laboratorio sobre Pescados con base en la información proporcionada por el facilitador y los recursos de la actividad.</p> <p>Portar el uniforme completo para uso del laboratorio de alimentos y bebidas, y grabar en video la elaboración del platillo, tomar en cuenta los puntos de mise en place, manejo de los insumos, aplicación de las técnicas de cocción y emplatado.</p> <p>Editar el video con una duración de 3 a 8 minutos de manera que contenga detalladamente los pasos descritos en la actividad del laboratorio.</p> <p>Subir a drive personal y compartir el enlace en la actividad correspondiente en la plataforma</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b>  Aula ( ) Virtuales ( ) Laboratorio (X)  Grupal ( ) Individual ( ) Equipo (X)  Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grüner, H. (2005). Procesos de cocina. Akal. Pág. 121-175</li> <li>• Labensky, S. (2014). On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals. Pearson. Pág. 349-459</li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Rúbrica de prácticas de laboratorio</a></li> </ul>

<p>institucional.</p> <p>3 hrs. Laboratorio</p>	
<p><b>EC2 F4 Actividad de aprendizaje 19: Video sobre práctica de laboratorio de Mariscos</b></p> <p>Realizar, en equipo, la práctica de laboratorio sobre mariscos con base en la información proporcionada por el facilitador y los recursos de la actividad.</p> <p>Portar el uniforme completo para uso del laboratorio de alimentos y bebidas, y grabar en video la elaboración del platillo, tomar en cuenta los puntos de mise en place, manejo de los insumos, aplicación de las técnicas de cocción y emplatado.</p> <p>Editar el video con una duración de 3 a 8 minutos de manera que contenga detalladamente los pasos descritos en la actividad del laboratorio.</p> <p>Subir a drive personal y compartir el enlace en la actividad correspondiente en la plataforma institucional.</p> <p>3 hrs. Laboratorio</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b>  Aula ( ) Virtuales ( ) Laboratorio (X)  Grupal ( ) Individual ( ) Equipo (X)  Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grüner, H. (2005). Procesos de cocina. Akal. Pág. 121-175</li> <li>• Labensky, S. (2014). On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals. Pearson. Pág. 349-459</li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Rúbrica de prácticas de laboratorio</a></li> </ul>
<p><b>EC2 F4 Actividad de aprendizaje 20: Evaluación práctica del elemento</b></p> <p>Realizar, en equipo, la evaluación práctica del elemento de competencia, portar el uniforme completo para uso del laboratorio de alimentos y bebidas y ejecutar las siguientes acciones:</p> <p>Grabar en video la elaboración del platillo, hacer uso del dispositivo de preferencia (celular, tableta) y tomar en cuenta los puntos de mise en place, manejo de los insumos, aplicación de las técnicas de cocción y emplatado, cuidar Sonido e iluminación.</p> <p>Editar el video de manera que contenga detalladamente los pasos descritos en la actividad del laboratorio y para tener una duración entre 3 y 8 minutos.</p> <p>Subir a drive personal y compartir el enlace en la plataforma institucional.</p> <p>2 hrs. Virtuales 5 hrs. Independientes</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b>  Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio ( )  Grupal ( ) Individual ( ) Equipo (X)  Independientes (X)</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grüner, H. (2005). Procesos de cocina. Akal. Pág. 121-175</li> <li>• Labensky, S. (2014). On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals. Pearson. Pág. 349-459</li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Rúbrica práctica de laboratorio</a></li> </ul>

**Evaluación formativa:**

1. Trabajo de investigación sobre las características de la carne de res
2. Cuadro sinóptico sobre las aves de corral y de caza
3. Reporte escrito sobre las características y clasificación de los mariscos
4. Videos de las 4 prácticas de laboratorio: carne de res, carne de puerco, pescados y mariscos.
5. Evaluación práctica del elemento.

**Fuentes de información**

1. Grüner, H. (2005). Procesos de cocina. Akal.
2. Innova culinaria. (12 de febrero de 2014). Despiece lomo vacuno [Video]. YouTube.  
[https://www.youtube.com/watch?v=mcdC\\_C5NyMc](https://www.youtube.com/watch?v=mcdC_C5NyMc)
3. Innova culinaria. (14 de febrero de 2014). Despiece canal porcino. [Video]. YouTube.  
<https://www.youtube.com/watch?v=0qOhHtXfqHY&t211s>
4. Innova culinaria. (19 de febrero de 2015). Despiece cuarto trasero [Video]. YouTube.  
<https://www.youtube.com/watch?v=ZzDmij3fKu8>
5. Innova culinaria. (26 de enero de 2015). Despiece cuarto delantero vacuno [Video]. YouTube.  
<https://www.youtube.com/watch?v=O6IDMeebLfl&t1224s>
6. Labensky, S. (2014). On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals. Pearson.

**Elemento de competencia 3:** Diseñar platillos representativos de la cocina mexicana, para brindar la oportunidad de innovar con responsabilidad y conocimiento sobre la clasificación de las regiones gastronómicas de México, tomando en cuenta los estándares definidos en las normas nacionales vigentes de manipulación higiénica de los alimentos.

**Competencias blandas a promover:** Innovación, responsabilidad

**EC3 Fase I: Cocina mexicana**

**Contenido:** Antecedentes, la historia, evolución, características, ingredientes, las técnicas y situación actual de la gastronomía mexicana.

**EC3 F1 Actividad de aprendizaje 21: Trabajo de investigación sobre los antecedentes y generalidades de la cocina mexicana**

Realizar, de manera individual, un trabajo de investigación sobre los antecedentes y generalidades de la cocina mexicana con base en la búsqueda de artículos y libros sobre la gastronomía mexicana en Google Académico u otras fuentes de información confiables, consultar al menos 5 fuentes bibliográficas y elaborar el documento escrito con el desarrollo del tema para integrar todas las fuentes consultadas.

Seguir los lineamientos de formato y entrega propuestos por el facilitador para la evaluación y retroalimentación de la actividad.

3 hrs. Virtuales

**Tipo de actividad:**

Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio ( )  
Grupal ( ) Individual (X) Equipo ( )  
Independientes ( )

**Recursos:**

- Fernandez, A. (2015). Tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas.
- Gironella, A. (2014). Larousse de la cocina mexicana.
- Kennedy, D. (2012). Cocina esencial de México.
- Video: [Cocina mexicana 1: Raíces de una tradición](#)
- Video: [Cocina mexicana 2: Raíces de una tradición](#)
- Zurita, R. (2013). Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana.

**Criterios de evaluación de la actividad:**

- [Rúbrica de Trabajo de investigación](#)

**EC3 F1 Actividad de aprendizaje 22: Reporte escrito sobre la evolución y actualidad de la gastronomía mexicana**

Elaborar, de manera individual, un reporte escrito sobre la evolución y la actualidad de la gastronomía mexicana con base en la información proporcionada en el aula, la investigación documental en fuentes confiables con sustento académico y los recursos de la actividad.

Investigar los conceptos de gastronomía tradicional, cocina ancestral, cocina patrimonial, cocina conventual, cocina virreinal, cocina contemporánea, para discutir la información en el aula y recibir asesoría por parte del facilitador.

Participar en discusión sobre el tema y aportar su punto de vista con respecto a los resultados de la actividad.

3 hrs. Virtuales

**Tipo de actividad:**

Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio ( )  
Grupal ( ) Individual (X) Equipo ( )  
Independientes ( )

**Recursos:**

- Fernandez, A. (2015). Tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas.
- Gironella, A. (2014). Larousse de la cocina mexicana.
- Kennedy, D. (2012). Cocina esencial de México.
- Video: [Cocina mexicana 1: Raíces de una tradición](#)
- Video: [Cocina mexicana 2: Raíces de una tradición](#)
- Zurita, R. (2013). Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana.

**Criterios de evaluación de la actividad:**

- [Rúbrica de reporte escrito](#)

**EC3 Fase II: Regiones gastronómicas de México**

<p><b>Contenido:</b> Clasificación, la historia y evolución, cultura gastronómica, ingredientes base y técnicas base de las diferentes regiones gastronómicas mexicanas.</p>	
<p><b>EC3 F2 Actividad de aprendizaje 23: Reporte escrito sobre la clasificación por regiones de la cocina mexicana</b></p> <p>Elaborar, de manera individual, un reporte escrito sobre la clasificación de las regiones gastronómicas de México con base en la información proporcionada en el aula, la investigación documental en fuentes confiables con sustento académico y los recursos de la actividad.</p> <p>Participar en discusión sobre el tema y aportar su punto de vista con respecto a los resultados de la actividad.</p> <p>3 hrs. Virtuales</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b>  Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio ( )  Grupal ( ) Individual (X) Equipo ( )  Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fernandez, A. (2015). Tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas.</li> <li>• Gironella, A. (2014). Larousse de la cocina mexicana.</li> <li>• Kennedy, D. (2012). Cocina esencial de México.</li> <li>• Zurita, R. (2013). Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana.</li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Rúbrica de reporte escrito</a></li> </ul>
<p><b>EC3 F2 Actividad de aprendizaje 24: Infografía sobre platillos e ingredientes mas representativos por región</b></p> <p>Elaborar, de manera individual, una infografía sobre los platillos e ingredientes más representativos por región en México con base en la información proporcionada en el aula, la investigación documental en fuentes confiables con sustento académico y los recursos de la actividad.</p> <p>Utilizar páginas web de diseño de infografías, como Canvas y Genially, seguir los lineamientos de formato y entrega proporcionados por el facilitador para la retroalimentación y evaluación de la actividad.</p> <p>Participar en discusión sobre el tema y aportar su punto de vista con respecto a los resultados de la actividad.</p> <p>3 hrs. Virtuales</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b>  Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio ( )  Grupal ( ) Individual (X) Equipo ( )  Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fernandez, A. (2015). Tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas.</li> <li>• Gironella, A. (2014). Larousse de la cocina mexicana.</li> <li>• Kennedy, D. (2012). Cocina esencial de México.</li> <li>• Zurita, R. (2013). Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana.</li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Rúbrica de infografía</a></li> </ul>
<p><b>EC3 Fase III: Gastronomía mexicana</b></p> <p><b>Contenido:</b> Cocina mexicana del sur Cocina mexicana del pacifico Cocina mexicana del centro Cocina mexicana del norte</p>	
<p><b>EC3 F3 Actividad de aprendizaje 25: Video de práctica de laboratorio sobre Gastronomía del sur de México</b></p> <p>Grabar, en equipo, un video sobre la práctica de laboratorio Gastronomía del sur de México con base en la información proporcionada por el facilitador y los recursos de la actividad.</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b>  Aula ( ) Virtuales ( ) Laboratorio (X)  Grupal ( ) Individual ( ) Equipo (X)  Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fernandez, A. (2015). Tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas.</li> </ul>

<p>Hacer uso del dispositivo de su preferencia (celular, tableta, etc.) para grabar el video, tomar en cuenta los puntos de mise en place, manejo de los insumos, aplicación de técnicas de cocción y emplatado.</p> <p>Editar el video para tener una duración de 3 a 8 minutos, detallar los pasos descritos en la actividad del laboratorio, portar el uniforme completo para uso del laboratorio de alimentos y bebidas.</p> <p>Subir a drive personal y compartir el enlace en la actividad correspondiente en la plataforma educativa institucional.</p> <p>3 hrs. Laboratorio</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gironella, A. (2014). Larousse de la cocina mexicana.</li> <li>• Kennedy, D. (2012). Cocina esencial de México.</li> <li>• Video: <a href="#">Cocina mexicana 1: Raíces de una tradición</a></li> <li>• Video: <a href="#">Cocina mexicana 2: Raíces de una tradición</a></li> <li>• Zurita, R. (2013). Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana.</li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Rúbrica práctica de laboratorio</a></li> </ul>
<p><b>EC3 F3 Actividad de aprendizaje 26: Video sobre práctica de laboratorio Gastronomía del centro de México</b></p> <p>Grabar, en equipo, un video sobre la práctica de laboratorio Gastronomía del centro de México con base en la información proporcionada por el facilitador y los recursos de la actividad.</p> <p>Hacer uso del dispositivo de su preferencia (celular, tableta, etc.) para grabar el video, tomar en cuenta los puntos de mise en place, manejo de los insumos, aplicación de técnicas de cocción y emplatado.</p> <p>Editar el video para tener una duración de 3 a 8 minutos, detallar los pasos descritos en la actividad del laboratorio, portar el uniforme completo para uso del laboratorio de alimentos y bebidas.</p> <p>Subir a drive personal y compartir el enlace en la actividad correspondiente en la plataforma educativa institucional.</p> <p>3 hrs. Laboratorio</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b></p> <p>Aula ( ) Virtuales ( ) Laboratorio (X)</p> <p>Grupal ( ) Individual ( ) Equipo (X)</p> <p>Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fernandez, A. (2015). Tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas.</li> <li>• Gironella, A. (2014). Larousse de la cocina mexicana.</li> <li>• Kennedy, D. (2012). Cocina esencial de México.</li> <li>• Video: <a href="#">Cocina mexicana 1: Raíces de una tradición</a></li> <li>• Video: <a href="#">Cocina mexicana 2: Raíces de una tradición</a></li> <li>• Zurita, R. (2013). Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana.</li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Rúbrica práctica de laboratorio</a></li> </ul>
<p><b>EC3 F3 Actividad de aprendizaje 27: Video sobre práctica de laboratorio Gastronomía del pacifico</b></p> <p>Grabar, en equipo, un video sobre la práctica de laboratorio Gastronomía del Pacífico con base en la información proporcionada por el facilitador y los recursos de la actividad.</p> <p>Hacer uso del dispositivo de su preferencia (celular, tableta, etc.) para grabar el video, tomar en cuenta los puntos de mise en place, manejo de los insumos, aplicación de técnicas de cocción y</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b></p> <p>Aula ( ) Virtuales ( ) Laboratorio (X)</p> <p>Grupal ( ) Individual ( ) Equipo (X)</p> <p>Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fernandez, A. (2015). Tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas.</li> <li>• Gironella, A. (2014). Larousse de la cocina mexicana.</li> <li>• Kennedy, D. (2012). Cocina esencial de México.</li> <li>• Video: <a href="#">Cocina mexicana 1: Raíces de una tradición</a></li> </ul>

<p>emplatado.</p> <p>Editar el video para tener una duración de 3 a 8 minutos, detallar los pasos descritos en la actividad del laboratorio, portar el uniforme completo para uso del laboratorio de alimentos y bebidas.</p> <p>Subir a drive personal y compartir el enlace en la actividad correspondiente en la plataforma educativa institucional.</p> <p>3 hrs. Laboratorio</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Video: <a href="#">Cocina mexicana 2: Raíces de una tradición</a></li> <li>• Zurita, R. (2013). Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana.</li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Rúbrica práctica de laboratorio</a></li> </ul>
<p><b>EC3 F3 Actividad de aprendizaje 28: Video sobre práctica de laboratorio Gastronomía del norte de México</b></p> <p>Grabar, en equipo, un video sobre la práctica de laboratorio Gastronomía del norte de México con base en la información proporcionada por el facilitador y los recursos de la actividad.</p> <p>Hacer uso del dispositivo de su preferencia (celular, tableta, etc.) para grabar el video, tomar en cuenta los puntos de mise en place, manejo de los insumos, aplicación de técnicas de cocción y emplatado.</p> <p>Editar el video para tener una duración de 3 a 8 minutos, detallar los pasos descritos en la actividad del laboratorio, portar el uniforme completo para uso del laboratorio de alimentos y bebidas.</p> <p>Subir a drive personal y compartir el enlace en la actividad correspondiente en la plataforma educativa institucional.</p> <p>6 hrs. Laboratorio</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b>  Aula ( ) Virtuales ( ) Laboratorio (X)  Grupal ( ) Individual ( ) Equipo (X)  Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fernandez, A. (2015). Tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas.</li> <li>• Gironella, A. (2014). Larousse de la cocina mexicana.</li> <li>• Kennedy, D. (2012). Cocina esencial de México.</li> <li>• Video: <a href="#">Cocina mexicana 1: Raíces de una tradición</a></li> <li>• Video: <a href="#">Cocina mexicana 2: Raíces de una tradición</a></li> <li>• Zurita, R. (2013). Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana.</li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Rúbrica práctica de laboratorio</a></li> </ul>
<p><b>EC3 F3 Actividad de aprendizaje 29: Evaluación práctica del elemento de competencia</b></p> <p>Realizar, en equipo de 5 integrantes, la evaluación práctica del elemento de competencia, portar el uniforme completo para uso del laboratorio de alimentos y bebidas para ejecutar las siguientes acciones:</p> <p>Grabar en video la elaboración del platillo, hacer uso del dispositivo de preferencia (celular, tableta), tomar en cuenta los puntos para la estructura del video de mise en place, manejo de los insumos, aplicación de las técnicas de cocción y emplatado, cuidar Sonido e iluminación.</p> <p>Editar el video de manera que contenga</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b>  Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio ( )  Grupal ( ) Individual ( ) Equipo (X)  Independientes (X)</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fernandez, A. (2015). Tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas.</li> <li>• Gironella, A. (2014). Larousse de la cocina mexicana.</li> <li>• Kennedy, D. (2012). Cocina esencial de México.</li> <li>• Video: <a href="#">Cocina mexicana 1: Raíces de una tradición</a></li> <li>• Video: <a href="#">Cocina mexicana 2: Raíces de una tradición</a></li> <li>• Zurita, R. (2013). Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana.</li> </ul>

<p>detalladamente los pasos descritos en la actividad del laboratorio y una duración entre 3 y 8 minutos.</p> <p>Subir a drive personal y compartir en la plataforma institucional.</p> <p>2 hrs. Virtuales 5 hrs. Independientes</p>	<p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Rúbrica práctica de laboratorio</a></li> </ul>
---	--

<p><b>Evaluación formativa:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trabajo de investigación sobre los antecedentes y generalidades de la cocina mexicana</li> <li>2. Reporte escrito sobre la evolución y la actualidad de la gastronomía mexicana</li> <li>3. Infografía sobre platillos e ingredientes mas representativos por región</li> <li>4. Videos de las 4 prácticas de laboratorio: Gastronomía del Sur, Gastronomía del centro, Gastronomía del Pacífico, Gastronomía del Norte de México.</li> <li>5. Evaluación práctica del elemento.</li> </ol>
---

<p><b>Fuentes de información</b></p>
--------------------------------------

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fernandez, A. (2015). Tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas.</li> <li>2. Fundación Herdez. (20 de mayo 2015). Cocina mexicana 1: Raíces de una tradición [Video]. YouTube. <a href="https://www.youtube.com/watch?v=HUuQfzmCOLM">https://www.youtube.com/watch?v=HUuQfzmCOLM</a></li> <li>3. Fundación Herdez. (20 de mayo 2015). Cocina mexicana 2: Raíces de una tradición [Video]. YouTube. <a href="https://www.youtube.com/watch?v=mEssXLx29zk&amp;t52s">https://www.youtube.com/watch?v=mEssXLx29zk&amp;t52s</a></li> <li>4. Gironella, A. (2014). Larousse de la cocina mexicana.</li> <li>5. Kennedy, D. (2012). Cocina esencial de México.</li> <li>6. Zurita, R. (2013). Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana.</li> </ol>
---

<b>Políticas</b>	<b>Metodología</b>	<b>Evaluación</b>
<p>Al inicio del curso el facilitador establecerá los horarios y las vías de comunicación, considerando al menos una vía alterna a la plataforma educativa, como el correo electrónico institucional.</p> <p><b>EN EL LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentar certificado médico.</li> <li>• Portar uniforme completo limpio y planchado: Filipina blanca bordada con logotipo institucional, primer nombre y primer apellido (no utilizar diminutivos ni apodos), pantalón negro, mandil</li> </ul>	<p>Es responsabilidad del estudiante gestionar los procedimientos necesarios para alcanzar el desarrollo de las competencias del curso.</p> <p>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.</p> <p>Los productos académicos escritos deberán ser entregados en formato PDF en la plataforma institucional.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisar con frecuencia la plataforma institucional y leer</li> </ul>	<p>De acuerdo a los artículos del Reglamento Escolar:</p> <p>ARTÍCULO 27. La evaluación es el proceso que permite valorar el 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: I. Diagnóstica permanente, entendiendo esta como la evaluación continua del estudiante durante la realización de una o</p>

<p>blanco, gorro o bandana negra, calceta o calcetín de color negro, zapato negro cerrado antiderrapante.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apariencia pulcra.</li> <li>• Desodorante discreto.</li> <li>• No utilizar joyas (collares, pulseras, anillos, piercing, etc.).</li> <li>• Mujeres sin maquillaje y utilizar cabello recogido con red.</li> <li>• Manos limpias y uñas recortadas (mujeres sin esmalte)</li> <li>• Caballeros corte de cabello corto.</li> <li>• Hombres sin barba y bigote.</li> </ul>	<p>con detenimiento cada actividad si existe alguna duda hacerlo notificar al docente por medio del espacio de mensajes de la plataforma o de manera presencial.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar visitas de campo cuando lo indique el docente.</li> <li>• En el laboratorio de alimentos y bebidas permanecer de manera ordenada y solo desplazarse por las áreas que el docente autorice, así como manejar los utensilios y equipo con cuidado y precaución.</li> <li>• Participar en las actividades asignadas individualmente o equipo.</li> <li>• Consultar en la pagina institucional las rúbricas que se mencionan en las actividades de cada elemento de competencia.</li> <li>• En los dos primeros elementos de la materia se realizará un examen teórico que se complementa con los otros criterios establecidos por el docente.</li> <li>• En el tercer elemento se realizará un proyecto integrador donde se pondrá en práctica lo aprendido en la asignatura.</li> </ul>	<p>varias actividades; II. Formativa, siendo esta, la evaluación al alumno durante el desarrollo de cada elemento de competencia; y 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 logradas por el alumno. Para tener derecho a la evaluación sumativa de las asignaturas, el alumno deberá: I. Cumplir con la evidencia de las actividades establecidas en las secuencias didácticas; 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> <p>I. Competente sobresaliente;  II. Competente avanzado;  III. Competente intermedio;  IV. Competente básico; y  V. No aprobado.</p> <p>El nivel mínimo para acreditar una asignatura será el de competente básico. Para fines de acreditación los niveles tendrán un equivalente numérico conforme a lo siguiente:</p> <table data-bbox="1052 1806 1461 1974"> <tr> <td>Competente sobresaliente</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Competente avanzado</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Competente intermedio</td> <td>8</td> </tr> </table>	Competente sobresaliente	10	Competente avanzado	9	Competente intermedio	8
Competente sobresaliente	10							
Competente avanzado	9							
Competente intermedio	8							

		Competente básico	7
		No aprobado	6