

## BACHILLERATO GENERAL POR COMPETENCIAS

### Trayectoria de Aprendizaje Especializante

#### Programa de Unidad de Aprendizaje

**TAE: Servicios Turísticos**

#### I. Identificación del curso

Unidad de Aprendizaje:	Primera Actualización
<b>Manejo de alimentos y bebidas</b>	Abril 2015

Área de Formación:	Ciclo (grado):	Clave:	Tipo de Unidad de Aprendizaje
Especializante	Cuarto		Curso Taller

Departamento:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor de créditos:
Humanidades y Sociedad	12	45	57	5

Academia:	Eje Curricular:
Ciencias Sociales	Comprensión del Ser Humano y Ciudadanía

#### II. Presentación

En la perspectiva socio constructivista de las competencias, se reconoce la posibilidad de movilizar e integrar diversos saberes y recursos cognitivos, cuando el aprendiz se enfrenta a una situación-problema inédita, ante lo cual se requiere mostrar la capacidad de resolver problemas complejos y abiertos, en distintos escenarios y momentos.

Se requiere que la persona, al enfrentar la situación y en el lugar mismo, re-construya el conocimiento, proponga una solución o tome decisiones en torno a posibles cursos de acción, y lo haga de manera reflexiva, teniendo presente aquello que da sustento a su forma de actuar ante ella.

La competencia es mostrada cuando el individuo identifica, selecciona, coordina y moviliza, de manera articulada e interrelacionada, un conjunto de saberes diversos en el marco de una situación educativa dentro de un contexto específico.

Para comprender el desenvolvimiento del Bachillerato General por Competencias (BGC) de la Universidad de Guadalajara expuesto en su plan de estudios, es necesario abordar el perfil que se espera del estudiante, señalado en el Marco Curricular Común (MCC), del Sistema Nacional de Bachillerato (SNB), a través de los acuerdos 444, 447 y 656, establecer afinidades, así como identificar las características que hacen de aquel una educación que excede las perspectivas nacionales deseadas para el egresado del nivel medio superior.

La Unidad de Aprendizaje Manejo de Alimentos y Bebidas se ubica en la TAE Servicios Turísticos que se ubica en el Departamento de Humanidades y Sociedad del BGC; para el MCC, con el campo disciplinar de Ciencias Sociales.

En esta unidad de aprendizaje el alumno desarrolla habilidades y destrezas para manipular tanto alimentos como bebidas tomando en cuenta la importancia de la higiene en la preparación de estos, su combinación, los tipos de presentación, de platillos y de diversas comidas regionales y nacionales. Las competencias genéricas y disciplinares facilitan al desarrollo de los estudiantes a través de las destrezas para preparar y presentar alimentos y bebidas en gastronomía de la región, conocer las influencias de otros países según sus tradiciones, costumbres de alimentación, características de preparación, experiencia de cocina, variantes, utilización de especies, etc. para analizar como es nuestra gastronomía mexicana. En la preparación de ciertos platillos es importante saber cuáles son los ingredientes adecuados, así como sus cantidades y proporciones, para poder aplicar estrategias de presentación dependiendo del alimento. En lo que respecta en la preparación de bebidas, existe una variedad de técnicas para realizar las combinaciones e ingredientes adecuados y obtener bebidas deliciosas. En la diversidad de platillos y servicios de alimentos y bebidas, es importante aplicar tanto técnicas y conocer los diversos manuales que permitan dar un servicio de calidad al cliente utiliza su imaginación y en la elaboración de alimentos y bebidas, abona al pensamiento creativo el perfil de egreso del plan de estudios del BGC.

III. Perfil de egreso del BGC de la UdeG.	Competencias Genéricas del MCC del SNB
<p><b>Pensamiento creativo.</b> Utiliza su imaginación y creatividad en la elaboración y desarrollo de proyectos innovadores.</p>	<p>CG 5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.</p> <p>Atributos</p> <p>CG 5.2. Ordena información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones.</p> <p>CG 5.3. Identifica los sistemas y reglas o principios medulares que subyacen a una serie de fenómenos.</p> <p>CG 5.5. Sintetiza evidencias obtenidas mediante la experimentación para producir conclusiones y formular nuevas preguntas.</p> <p>CG 5.6. Utiliza las tecnologías de la información y comunicación para procesar e interpretar información.</p>

#### IV. Propósito del curso (Objetivo general)

Prepara y presenta alimentos y bebidas en base en el ámbito gastronómico nacional e internacional a través de técnicas y montajes en los diversos establecimientos con excelencia y calidad en el servicio al comensal.

--

V. Competencias específicas	Correspondencia con las Competencias Disciplinarias del SNB
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elabora alimentos y bebidas que integren un menú con base en la gastronomía de la región para prestar un servicio de calidad.</li> <li>• Describe la importancia de la gastronomía y su evolución así como los elementos que la componen y su aplicación en su entorno socioeconómico.</li> <li>• Explica con fundamentos las clasificaciones y generalidades de la gastronomía en su posicionamiento y servicios y categorías.</li> </ul>	<p><b>Comunicación:</b> CDB-Com 5. Expresa ideas y conceptos en composiciones coherentes y creativas, con introducciones, desarrollo y conclusiones claras</p> <p><b>Ciencias Experimentales</b> CDex-CsEx 17. Aplica normas de seguridad para disminuir riesgos y daños a si mismo y a la naturaleza, en el uso y manejo de sustancias, instrumentos y equipos en cualquier contexto.</p>

VI. Elementos de las competencias específicas
<b>Conocimientos (saberes teóricos)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejo apropiado de alimentos y bebidas de la región.</li> <li>• Historia y evolución de la gastronomía nacional y local.</li> <li>• Presentación de diferentes platillos y bebidas.</li> <li>• Excelencia y calidad en el servicio.</li> </ul>
<b>Habilidades (saberes prácticos o procedimentales)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Solucionar problemas específicos en su área de trabajo cuando se requiera</li> <li>• Trabajar de forma colaborativa y autónoma.</li> </ul>
<b>Actitudes (disposición)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Será propositivo y seguro en su desempeño, y mantendrá una preocupación constante por actualizarse en la obtención de vocabulario adecuado a cada una de las áreas el ámbito laboral.</li> </ul>
<b>Valores (saberes formativos)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantendrá una tendencia a la mejora continua y la atención esmerada en el servicio.</li> <li>• Será puntual y valorará la necesidad de integración en el trabajo para el que mantendrá disposición permanente.</li> <li>• Será previsor, respetuoso y honesto.</li> </ul>

- Tendrá un orgullo auténtico de su identidad nacional y actitud de respeto hacia los valores culturales de otros países.
- Valorará el aprendizaje continuo y actuará en sus responsabilidades con honradez y transparencia.

## **VII. Desglose de la unidades de competencias (módulos)**

### **UNIDAD DE COMPETENCIA 1**

#### **Historia de la gastronomía**

- Conceptos básicos de la Gastronomía.
- Antecedentes de la Gastronomía a nivel Nacional e Internacional.
- La Gastronomía en Turismo.

### **UNIDAD DE COMPETENCIA 2**

#### **Manejo y presentación de Alimentos y Bebidas**

- Técnicas elementales de cocina.
- Prácticas de manufactura en los alimentos
- Cocina Regional, Nacional e Internacional.
- Preparación de bebidas Nacionales e Internacionales.

### **UNIDAD DE COMPETENCIA 3**

#### **Servicio y excelencia**

- Técnicas de Servicio y Montaje en bares, restaurantes y banquetes.

Estos conocimientos promueven el desarrollo de las competencia disciplinares básicas de comunicación 5 y extendida de Ciencias Experimentales 17 con la finalidad de fortalecer las habilidades y destrezas contempladas en cada uno los contenidos de cada uno de los módulos.

## **VIII. Metodología de trabajo**

La metodología sugerida para este curso-taller será por medio de estrategias de enseñanza-aprendizaje, caracterizadas por el logro de competencias, de las cuales intervendrá tanto el profesor como el alumno, con exposiciones de temas principales, organizando y guiando actividades previas, de aprendizaje e integrales. La participación y trabajo será colaborativo en la realización de exposiciones, practicas, investigaciones de campo, etc.

Se recomienda planificar prácticas que les permita obtener experiencias para su aprendizaje significativo, estas podrán realizarse en el aula y en la propia escuela.

## **IX. Procesos académicos internos**

La evidencia de los procesos académicos se cumple con el quehacer del trabajo interdisciplinario que se lleva a cabo en las reuniones de las academias y departamentos que se celebran en cada una de escuelas y dependencia del nivel medio superior de la Universidad de Guadalajara.

Los profesores que pertenecen a la academia, convergen en su actividad docente e interdisciplinar, a través de sesiones periódicas y formales con funciones que se orientan a la planeación, seguimiento y evaluación de actividades, relativas a:

- Los programas de estudio de las unidades de aprendizaje que le son propias.
- Los criterios de desempeño de las competencias específicas y los niveles de logro.
- Las estrategias pedagógicas, los materiales didácticos y los materiales de apoyo.
- Los momentos, medios e instrumentos para la evaluación del aprendizaje.
- Las acciones para mejorar el aprovechamiento académico, la eficiencia terminal, y la formación integral del estudiante, a través de la tutoría grupal.
- Los requerimientos para la actualización docente.
- La divulgación de los resultados y productos de su trabajo.

Las actividades académicas podrán ser reguladas de forma periódica; se sugiere se realice en tres momentos: al inicio, en un periodo intermedio y al final del ciclo. Sin embargo, de acuerdo a las necesidades y proyecciones del trabajo académico se realizarán, con la misma formalidad y en cumplimiento a lo establecido por los reglamentos universitarios, las veces que así lo demande la academia o departamento académico.

## **X. Perfil académico del docente y su función**

### **Perfil docente BGC<sup>1</sup>**

#### **I. Competencias técnico pedagógicas**

Se relacionan con su quehacer docente, abarcan varios procesos: planeación didáctica, diseño y evaluación de estrategias y actividades de aprendizaje, gestión de la información, uso de tecnologías de la información y la comunicación, orientados al desarrollo de competencias.

#### **Competencias:**

- Planifica procesos de enseñanza y de aprendizaje para desarrollar competencias en los campos disciplinares de este nivel de estudios.
- Diseña estrategias de aprendizaje y evaluación, orientadas al desarrollo de competencias con enfoque constructivista-cognoscitivista.
- Desarrolla criterios e indicadores de evaluación para competencias, por campo disciplinar.
- Gestiona información para actualizar los recursos informativos de sus UA y, con ello, enriquecer el desarrollo de las actividades, para lograr aprendizajes significativos y actualizados.
- Utiliza las TIC para diversificar y fortalecer las estrategias de aprendizaje por competencias.
- Desarrolla estrategias de comunicación, para propiciar el trabajo colaborativo en los procesos de aprendizaje.

El docente que trabaja en educación media superior, además de las competencias antes señaladas, debe caracterizarse por su sentido de responsabilidad, ética y respeto hacia los adolescentes. Conoce la etapa de desarrollo del bachiller, y aplica las estrategias idóneas para fortalecer sus aprendizajes e integración.

#### **II. Experiencia en un campo disciplinar afín a la unidad de aprendizaje**

1. Experiencia académica: La implementación de estrategias de aprendizaje y evaluación para las competencias del ámbito administrativo, de comunicación, registro y servicio a huéspedes.
2. Formación profesional: Disciplinas afines a la unidad de aprendizaje, preferentemente en preferentemente en Turismo, en Hotelería, Gastronomía o haber realizado cursos, diplomados u otros (presentando los documentos probatorios de instituciones reconocidas

<sup>1</sup> Sistema de Educación Media Superior. (2008). *Bachillerato General por Competencias del SEMS de la U. de G. Documento Base, págs. 99-100*

<p>socialmente, que serán evaluados y visados por el colegio departamental correspondiente), que avalen el conocimiento, comprensión y manejo pedagógico de los contenidos de la presente unidad de aprendizaje curricular.</p>
<p><b>Perfil docente MCC<sup>2</sup></b></p> <p>Los siguientes son atributos que definen el Perfil del Docente y la competencia que requiere el sistema Nacional de Bachillerato:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organiza su formación continua a lo largo de su trayectoria profesional.</li> <li>2. Domina y estructura los saberes para facilitar experiencias de aprendizaje significativo.</li> <li>3. Planifica los procesos de enseñanza y de aprendizaje atendiendo al enfoque por competencias, y los ubica en contextos disciplinares, curriculares y sociales amplios.</li> <li>4. Lleva a la práctica procesos de enseñanza y de aprendizaje de manera efectiva, creativa e innovadora a su contexto institucional.</li> <li>5. Evalúa los procesos de enseñanza y de aprendizaje con un enfoque formativo.</li> <li>6. Construye ambientes para el aprendizaje autónomo y colaborativo.</li> <li>7. Contribuye a la generación de un ambiente que facilite el desarrollo sano e integral de los estudiantes.</li> <li>8. Participa en los proyectos de mejora continua de su escuela y apoya la gestión institucional.</li> </ol>
<p><b>Función del docente</b></p> <p>En el enfoque por competencias, los actores se piensan como sujetos de aprendizaje; para cada uno se confiere un papel activo, docentes y alumnos, no sólo en la participación durante el proceso de enseñanza-aprendizaje sino, también, en la conducción y orientación de contenidos, objetivos y estilos de aprendizaje. La actividad docente se orienta hacia una integración transdisciplinar de contenidos, habilidades, actitudes y valores, donde los conceptos, referencias teóricas, procedimientos, estrategias didácticas, materiales y demás aspectos que intervienen en el proceso se organicen entre diversas unidades de aprendizaje curricular, para crear estructuras conceptuales y metodológicas compartidas entre varias disciplinas.</p> <p>La función docente reconoce que el estudiante es el principal actor; implica un cambio de roles-El docente es un facilitador del aprendizaje; sistematiza su práctica y la expone provocando que los estudiantes asuman un papel más activo y responsable de su proceso de aprendizaje.<sup>3</sup></p>

<p><b>XI. Evaluación del aprendizaje</b></p>
<p><b>a) Evaluación diagnóstica</b></p>
<p>Tiene como propósitos evaluar saberes previos así como con la posibilidad de acreditar las competencias específicas de la unidad de aprendizaje.</p>
<p>Instrumentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lluvia de ideas</li> <li>• Plenaria</li> </ul>

<sup>2</sup> Secretaría de Educación Pública. (2008) ACUERDO número 447 por el que se establecen las competencias docentes para quienes impartan educación. *Diario Oficial*, Cap. III págs. 2-4

<sup>3</sup> Sistema de Educación Media Superior. (2008). Bachillerato General por Competencias del SEMS de la U. de G. Documento Base, págs. 78-79

<b>b) Evaluación formativa</b>
Se realiza durante todo el proceso de aprendizaje y posibilita que el docente diseñe estrategias didácticas pertinentes que apoyen al estudiante en su proceso de evaluación. Se presenta a través de evidencias que deben cumplir con ciertos criterios, los cuales pueden ser indicados los niveles de logros a través de rúbricas, listas de cotejo, de observación, entre otras.
Productos o evidencias
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de un platillo prehispánico.</li> <li>• Elabora alimentos y bebidas que integren un menú con base en la gastronomía de la región para prestar un servicio de calidad.</li> <li>• Montaje de los mismos y recibir por parte del maestro las diferentes técnicas de servicio y montaje. Y así desarrollar todo el procedimiento desde el elegir el menú, montaje y al final como servirlo.</li> <li>• Desarrolle sugerencia del menú, la preparación de los alimentos, emplatado y técnicas de servicio a los comensales, ya sea en el laboratorio de Alimentos o en un Restaurant.</li> </ul>
<b>c) Evaluación Sumativa</b>
Con ella se busca determinar el alcance de la competencia, así como informar al estudiante el nivel del aprendizaje que alcanzó durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje y su respectiva acreditación y aprobación.
Instrumentos
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debate</li> <li>• Presentación</li> <li>• Proyecto</li> <li>• Solución de problema</li> <li>• Ensayo</li> <li>• Reporte, crítica o artículo</li> <li>• Estudio de casos</li> <li>• Portafolio</li> </ul>
<b>Nota: Los PORCENTAJES (ponderación) lo determinará la academia</b>

<b>XII. Acreditación</b>
De acuerdo al "REGLAMENTO GENERAL DE EVALUACIÓN Y PROMOCIÓN DE ALUMNOS DE LA UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA": Artículo 5. "El resultado final de las evaluaciones será expresado conforme a la escala de calificaciones centesimal de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60." Artículo 20. "Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado final de la evaluación en el periodo ordinario, establecido en el calendario escolar aprobado por el H. Consejo General Universitario, se requiere: I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y II. Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades registradas durante el curso." <b>Artículo 27.</b> "Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, se requiere:

- I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente.
- II. Haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente.
- III. Tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades registradas durante el curso.”

<b>XIII. Bibliografía</b>
<b>a) Básica</b>
García, F. García, P. (2011) <i>Operaciones Básicas y servicios en Restaurantes y eventos especiales</i> . Ediciones Paraninfo. España. Lesur, L. (2012). <i>MANUAL DE VINOS Y LICORES</i> . Ed. Trillas. México Rodríguez Vera, R. (2012). <i>Costos: aplicados en hotelería, alimentos y bebidas</i> . Bogotá: Ed. Ecoe.
<b>b) Complementaria</b>
Feijo J. García, M. Degrossi, M. (2009) <i>Alimentos y Bebidas su gerenciamiento en Hoteles y Restaurantes</i> . Ed. LD Books Incorporated. USA. Herman G. R. M. (2005). <i>Procesos de cocina</i> . Ed. Akal. Alemania. Lara, J. ( 2004) <i>Dirección de Alimentos y Bebidas</i> . Ed. Limusa. México Martínez, A. G. (2010). <i>Técnicas culinarias</i> . Ed. Paraninfo. España. Martínez de F, G. Escobar, M. G. G. (2002). <i>Iniciación en las técnicas culinarias</i> . Ed. Limusa. México. Sainz, J. L. (2006) <i>Técnicas de cocina para profesionales</i> . Ed. Paraninfo. España.
<b>c) Biblioteca Digital <a href="http://wdg.biblio.udg.mx/">http://wdg.biblio.udg.mx/</a></b>
Celis De De Antuñano, M. E. (2003). <i>Visión de la cocina mexicana a nivel internacional</i> . (Spanish). Hospitalidad ESDAI, (3), 147-155. En: <a href="http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&amp;db=zbh&amp;AN=16646990&amp;site=ehost-live">http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&amp;db=zbh&amp;AN=16646990&amp;site=ehost-live</a> Montero, L. (2010). <i>El legado histórico de la cocina prehispánica y colonial</i> . (Spanish). Contenido, (567), 48-53 en: <a href="http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&amp;db=zbh&amp;AN=53400476&amp;site=ehost-live">http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&amp;db=zbh&amp;AN=53400476&amp;site=ehost-live</a> Ramírez, C. S. (2004). <i>Las especias: sabores que definen la gastronomía</i> . (Spanish). Hospitalidad ESDAI, (5), 71-85 en <a href="http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&amp;db=zbh&amp;AN=16649689&amp;site=ehost-live">http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&amp;db=zbh&amp;AN=16649689&amp;site=ehost-live</a>

<b>Referencias</b>
SISTEMA DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR. (2008). <i>Bachillerato General por Competencias del SEMS de la U. de G. Documento base</i> . Guadalajara, Jalisco, México: s/e. SECRETARIA DE EDUCACIÓN PÚBLICA. (23 de Junio de 2009). ACUERDO número 444 por el que se establecen las competencias que constituyen el marco curricular común del Sistema Nacional de Bachillerato. <i>Diario oficial</i> , pág. Primera sección. SECRETARIA DE EDUCACIÓN PÚBLICA. (29 de Octubre de 2008). ACUERDO número 447 por el que se establecen las competencias docentes para quienes impartan educación. <i>Diario oficial</i> , págs. Tercera sección 1-6. SECRETARIA DE EDUCACIÓN PÚBLICA (30 de abril de 2009) ACUERDO número 486 por el que se establecen las competencias disciplinares extendidas del Bachillerato General. <i>Diario Oficial</i> , Primera sección págs. 74-77 SECRETARIA DE EDUCACIÓN PÚBLICA (20 de noviembre de 2012). ACUERDO número 656 por el que se reforma y adiciona el Acuerdo número 444 por el que se establecen las competencias que constituyen el marco curricular común del Sistema Nacional de Bachillerato, y se adiciona el



diverso número 486 por el que se establecen las competencias disciplinares extendidas del bachillerato general. *Diario oficial*, Primera sección.

Actualizado por:	
Gutiérrez Hernández Adrián	Escuela Vocacional
Romero Beltrán Elvira	Escuela Vocacional
Sánchez Tenorio Martha Patricia	Escuela Vocacional

Revisado por:	Fecha:
Dirección de Educación Propedéutica	Abril de 2015