

# I. Guía Pedagógica del Módulo Tallado y decoración artística de frutas y verduras

## Contenido

	Pág.
<b>I. Guía pedagógica</b>	1
1. Descripción	3
2. Datos de identificación de la norma	4
3. Generalidades pedagógicas	5
4. Enfoque del módulo	13
5. Orientaciones didácticas y estrategias de aprendizaje por unidad	15
6. Prácticas/ejercicios/problemas/actividades	24
<b>II. Guía de evaluación</b>	39
7. Descripción	40
8. Tabla de ponderación	44
9. Materiales para el desarrollo de actividades de evaluación	45
10. Matriz de valoración o rúbrica	46

## 1. Descripción

La Guía Pedagógica es un documento que integra elementos técnico-metodológicos planteados de acuerdo con los principios y lineamientos del **Modelo Académico del Conalep** para orientar la práctica educativa del docente en el desarrollo de competencias previstas en los programas de estudio.

La finalidad que tiene esta guía es facilitar el aprendizaje de los alumnos, encauzar sus acciones y reflexiones y proporcionar situaciones en las que desarrollará las competencias. El docente debe asumir conscientemente un rol que facilite el proceso de aprendizaje, proponiendo y cuidando un encuadre que favorezca un ambiente seguro en el que los alumnos puedan aprender, tomar riesgos, equivocarse extrayendo de sus errores lecciones significativas, apoyarse mutuamente, establecer relaciones positivas y de confianza, crear relaciones significativas con adultos a quienes respetan no por su estatus como tal, sino como personas cuyo ejemplo, cercanía y apoyo emocional es valioso.

Es necesario destacar que el desarrollo de la competencia se concreta en el aula, ya que **formar con un enfoque en competencias significa crear experiencias de aprendizaje para que los alumnos adquieran la capacidad de movilizar, de forma integral, recursos que se consideran indispensables para saber resolver problemas en diversas situaciones o contextos**, e involucran las dimensiones cognitiva, afectiva y psicomotora; por ello, los programas de estudio, describen las competencias a desarrollar, entendiéndolas como la combinación integrada de conocimientos, habilidades, actitudes y valores que permiten el logro de un desempeño eficiente, autónomo, flexible y responsable del individuo en situaciones específicas y en un contexto dado. En consecuencia, la competencia implica la comprensión y transferencia de los conocimientos a situaciones de la vida real; ello exige relacionar, integrar, interpretar, inventar, aplicar y transferir los saberes a la resolución de problemas. Esto significa que **el contenido, los medios de enseñanza, las estrategias de aprendizaje, las formas de organización de la clase y la evaluación se estructuran en función de la competencia a formar**; es decir, el énfasis en la proyección curricular está en lo que los alumnos tienen que aprender, en las formas en cómo lo hacen y en su aplicación a situaciones de la vida cotidiana y profesional.

Considerando que el alumno está en el centro del proceso formativo, se busca acercarle elementos de apoyo que le muestren qué **competencias** va a desarrollar, cómo hacerlo y la forma en que se le evaluará. Es decir, mediante la guía pedagógica el alumno podrá **autogestionar su aprendizaje** a través del uso de estrategias flexibles y apropiadas que se transfieran y adopten a nuevas situaciones y contextos e ir dando seguimiento a sus avances a través de una autoevaluación constante, como base para mejorar en el logro y desarrollo de las competencias indispensables para un crecimiento académico y personal.

## 2. Datos de Identificación del Estándar de Competencia

<b>Título:</b>	
<b>Unidad (es) del estándar de Competencia Laboral:</b>	
<b>Código:</b>	<b>Nivel de competencia:</b>

### 3. Generalidades Pedagógicas

Con el propósito de difundir los criterios a considerar en la instrumentación de la presente guía entre los docentes y personal académico de planteles y Colegios Estatales, se describen **algunas consideraciones** respecto al desarrollo e intención de las competencias expresadas en los módulos correspondientes a la formación básica, propedéutica y profesional.

Los principios asociados a la **concepción constructivista del aprendizaje** mantienen una estrecha relación con los de la **educación basada en competencias**, la cual se ha concebido en el Colegio como el enfoque idóneo para orientar la formación ocupacional de los futuros profesionales técnicos y profesionales técnicos bachiller. Este enfoque constituye una de las opciones más viables para lograr la vinculación entre la educación y el sector productivo de bienes y servicios.

En los programas de estudio se proponen una serie de contenidos que se considera conveniente abordar para obtener los **Resultados de Aprendizaje establecidos**; sin embargo, se busca que este planteamiento le dé al docente la posibilidad de **desarrollarlos con mayor libertad y creatividad**.

En este sentido, se debe considerar que el papel que juegan el alumno y el docente en el marco del Modelo Académico de Calidad del Conalep tenga, entre otras, las siguientes características:

#### El alumno:

- ❖ Mejora su capacidad para resolver problemas.
- ❖ Aprende a trabajar en grupo y comunica sus ideas.
- ❖ Aprende a buscar información y a procesarla.
- ❖ Construye su conocimiento.
- ❖ Adopta una posición crítica y autónoma.
- ❖ Realiza los procesos de autoevaluación y coevaluación.

#### El docente:

- ❖ Organiza su formación continua a lo largo de su trayectoria profesional
- ❖ Domina y estructura los saberes para facilitar experiencias de aprendizaje significativo
- ❖ Planifica los procesos de enseñanza y de aprendizaje atendiendo al enfoque por competencias, y los ubica en contextos disciplinares, curriculares y sociales amplios
- ❖ Lleva a la práctica procesos de enseñanza y de aprendizaje de manera efectiva, creativa e innovadora a su contexto institucional Evalúa los procesos de enseñanza y de aprendizaje con un enfoque formativo Construye ambientes para el aprendizaje autónomo y colaborativo Contribuye a la generación de un ambiente que facilite el desarrollo sano e integral de los estudiantes
- ❖ Participa en los proyectos de mejora continua de su escuela y apoya la gestión institucional

En esta etapa se requiere una mejor y mayor organización académica que apoye en forma relativa la actividad del alumno, que en este caso es mucho mayor que la del docente; lo que no quiere decir que su labor sea menos importante. **El docente en lugar de transmitir vertical y unidireccionalmente los conocimientos, es un mediador del aprendizaje**, ya que:

- Planea y diseña experiencias y actividades necesarias para la adquisición de las competencias previstas. Asimismo, define los ambientes de aprendizaje, espacios y recursos adecuados para su logro.
- Proporciona oportunidades de aprendizaje a los estudiantes apoyándose en metodologías y estrategias didácticas pertinentes a los Resultados de Aprendizaje.
- Ayuda también al alumno a asumir un rol más comprometido con su propio proceso, invitándole a tomar decisiones.
- Facilita el aprender a pensar, fomentando un nivel más profundo de conocimiento.
- Ayuda en la creación y desarrollo de grupos colaborativos entre los alumnos.
- Guía permanentemente a los alumnos.
- Motiva al alumno a poner en práctica sus ideas, animándole en sus exploraciones y proyectos.

Considerando la importancia de que el docente planea y despliegue con libertad su experiencia y creatividad para el desarrollo de las competencias consideradas en los programas de estudio y especificadas en los Resultados de Aprendizaje, en las competencias de las Unidades de Aprendizaje, así como en la competencia del módulo; **podrá proponer y utilizar todas las estrategias didácticas que considere necesarias** para el logro de estos fines educativos, con la recomendación de que fomente, preferentemente, las estrategias y técnicas didácticas que se describen en este apartado.

Al respecto, entenderemos como estrategias didácticas los planes y actividades orientados a un desempeño exitoso de los resultados de aprendizaje, que incluyen estrategias de enseñanza, estrategias de aprendizaje, métodos y técnicas didácticas, así como, acciones paralelas o alternativas que el docente y los alumnos realizarán para obtener y verificar el logro de la competencia; bajo este tenor, **la autoevaluación debe ser considerada también como una estrategia por excelencia para educar al alumno en la responsabilidad y para que aprenda a valorar, criticar y reflexionar sobre el proceso de enseñanza y su aprendizaje individual**.

Es así como la selección de estas estrategias debe orientarse hacia un enfoque constructivista del conocimiento y estar dirigidas a que **los alumnos observen y estudien su entorno**, con el fin de generar nuevos conocimientos en contextos reales y el desarrollo de las capacidades reflexivas y críticas de los alumnos.

Desde esta perspectiva, a continuación se describen brevemente los tipos de aprendizaje que guiarán el diseño de las estrategias y las técnicas que deberán emplearse para el desarrollo de las mismas:

## TIPOS APRENDIZAJES.

### **Significativo**

Se fundamenta en una concepción constructivista del aprendizaje, la cual se nutre de diversas concepciones asociadas al cognoscitivismo, como la teoría psicogenética de Jean Piaget, el enfoque sociocultural de Vygotsky y la teoría del aprendizaje significativo de Ausubel.

Dicha concepción sostiene que el ser humano tiene la disposición de **aprender verdaderamente sólo aquello a lo que le encuentra sentido** en virtud de que está vinculado con su entorno o con sus conocimientos previos. Con respecto al comportamiento del alumno, se espera que sean capaces de desarrollar aprendizajes significativos, en una amplia gama de situaciones y circunstancias, lo cual equivale a **“aprender a aprender”**, ya que de ello depende la construcción del conocimiento.

### **Colaborativo.**

El aprendizaje colaborativo puede definirse como el conjunto de métodos de instrucción o entrenamiento para uso en grupos, así como de estrategias para propiciar el desarrollo de habilidades mixtas (aprendizaje y desarrollo personal y social). En el aprendizaje colaborativo **cada miembro del grupo es responsable de su propio aprendizaje, así como del de los restantes miembros del grupo** (Johnson, 1993.)

Más que una técnica, el aprendizaje colaborativo es considerado una filosofía de interacción y una forma personal de trabajo, que implica el manejo de aspectos tales como el **respeto a las contribuciones y capacidades individuales de los miembros del grupo** (Maldonado Pérez, 2007). Lo que lo distingue de otro tipo de situaciones grupales, es el desarrollo de la interdependencia positiva entre los alumnos, es decir, de una toma de conciencia de que **sólo es posible lograr las metas individuales de aprendizaje si los demás compañeros del grupo también logran las suyas.**

El aprendizaje colaborativo surge a través de transacciones entre los alumnos, o entre el docente y los alumnos, en un proceso en el cual cambia la responsabilidad del aprendizaje, del docente como experto, al alumno, y asume que el docente es también un sujeto que aprende. Lo más importante en la formación de grupos de trabajo colaborativo es vigilar que los elementos básicos estén claramente estructurados en cada sesión de trabajo. Sólo de esta manera se puede lograr que se produzca, tanto el esfuerzo colaborativo en el grupo, como una estrecha relación entre la colaboración y los resultados (Johnson & F. Johnson, 1997).

Los elementos básicos que deben estar presentes en los grupos de trabajo colaborativo para que éste sea efectivo son:

- la interdependencia positiva.
- la responsabilidad individual.
- la interacción promotora.

- el uso apropiado de destrezas sociales.
- el procesamiento del grupo.

Asimismo, el trabajo colaborativo se caracteriza principalmente por lo siguiente:

- Se desarrolla mediante **acciones de cooperación, responsabilidad, respeto y comunicación**, en forma sistemática, entre los integrantes del grupo y subgrupos.
- Va **más allá que sólo el simple trabajo en equipo** por parte de los alumnos. Básicamente se puede orientar a que los alumnos intercambien información y trabajen en tareas hasta que todos sus miembros las han entendido y terminado, aprendiendo a través de la colaboración.
- Se distingue por el desarrollo de una **interdependencia positiva entre los alumnos**, en donde se tome conciencia de que sólo es posible lograr las metas individuales de aprendizaje si los demás compañeros del grupo también logran las suyas.
- Aunque en esencia esta estrategia promueve la actividad en pequeños grupos de trabajo, se debe cuidar en el planteamiento de las actividades que **cada integrante obtenga una evidencia personal para poder integrarla a su portafolio de evidencias**.

### ***Aprendizaje Basado en Problemas.***

Consiste en la presentación de **situaciones reales o simuladas** que requieren la aplicación del conocimiento, en las cuales el **alumno debe analizar la situación y elegir o construir una o varias alternativas para su solución** (Díaz Barriga Arceo, 2003). Es importante aplicar esta estrategia ya que **las competencias se adquieren en el proceso de solución de problemas** y en este sentido, el alumno aprende a solucionarlos cuando se enfrenta a problemas de su vida cotidiana, a problemas vinculados con sus vivencias dentro del Colegio o con la profesión. Asimismo, el alumno se apropia de los conocimientos, habilidades y normas de comportamiento que le permiten la aplicación creativa a nuevas situaciones sociales, profesionales o de aprendizaje, por lo que:

- Se puede trabajar en forma individual o de grupos pequeños de alumnos que se reúnen a analizar y a resolver un problema seleccionado o diseñado especialmente para el logro de ciertos resultados de aprendizaje.
- Se debe presentar primero el problema, se identifican las necesidades de aprendizaje, se busca la información necesaria y finalmente se regresa al problema con una solución o se identifican problemas nuevos y se repite el ciclo.
- Los problemas deben estar diseñados para motivar la búsqueda independiente de la información a través de todos los medios disponibles para el alumno y además generar discusión o controversia en el grupo.
- El mismo diseño del problema debe estimular que los alumnos utilicen los aprendizajes previamente adquiridos.
- El diseño del problema debe comprometer el interés de los alumnos para examinar de manera profunda los conceptos y objetivos que se quieren aprender.

- El problema debe estar en relación con los objetivos del programa de estudio y con problemas o situaciones de la vida diaria para que los alumnos encuentren mayor sentido en el trabajo que realizan.
- Los problemas deben llevar a los alumnos a tomar decisiones o hacer juicios basados en hechos, información lógica y fundamentada, y obligarlos a justificar sus decisiones y razonamientos.
- Se debe centrar en el alumno y no en el docente.

## TÉCNICAS

### ***Método de proyectos.***

Es una técnica didáctica que incluye actividades que pueden requerir que los alumnos **investiguen, construyan y analicen información** que coincida con los objetivos específicos de una tarea determinada en la que se **organizan actividades desde una perspectiva experiencial**, donde el alumno aprende a través de la práctica personal, activa y directa con el propósito de aclarar, reforzar y construir aprendizajes (Intel Educación).

Para definir proyectos efectivos se debe considerar principalmente que:

- Los alumnos son el centro del proceso de aprendizaje.
- Los proyectos se enfocan en resultados de aprendizaje acordes con los programas de estudio.
- Las preguntas orientadoras conducen la ejecución de los proyectos.
- Los proyectos involucran múltiples tipos de evaluaciones continuas.
- El proyecto tiene conexiones con el mundo real.
- Los alumnos demuestran conocimiento a través de un producto o desempeño.
- La tecnología apoya y mejora el aprendizaje de los alumnos.
- Las destrezas de pensamiento son integrales al proyecto.

Para el presente módulo se hacen las siguientes recomendaciones:

- Integrar varios módulos mediante el método de proyectos, lo cual es ideal para desarrollar un trabajo colaborativo.
- En el planteamiento del proyecto, cuidar los siguientes aspectos:
  - ✓ Establecer el alcance y la complejidad.

- ✓ Determinar las metas.
  - ✓ Definir la duración.
  - ✓ Determinar los recursos y apoyos.
  - ✓ Establecer preguntas guía. Las preguntas guía conducen a los alumnos hacia el logro de los objetivos del proyecto. La cantidad de preguntas guía es proporcional a la complejidad del proyecto.
  - ✓ Calendarizar y organizar las actividades y productos preliminares y definitivos necesarias para dar cumplimiento al proyecto.
- Las actividades deben ayudar a responsabilizar a los alumnos de su propio aprendizaje y a **aplicar competencias adquiridas** en el salón de clase **en proyectos reales**, cuyo planteamiento se basa en un problema real e **involucra distintas áreas**.
  - El proyecto debe implicar que los alumnos **participen en un proceso de investigación**, en el que **utilicen diferentes estrategias de estudio**; puedan participar en el proceso de planificación del propio aprendizaje y les ayude a ser flexibles, reconocer al "otro" y comprender su propio entorno personal y cultural. Así entonces se debe favorecer el desarrollo de **estrategias de indagación, interpretación y presentación del proceso seguido**.
  - De acuerdo a algunos teóricos, mediante el método de proyectos los alumnos buscan soluciones a problemas no convencionales, cuando llevan a la práctica el hacer y depurar preguntas, debatir ideas, hacer predicciones, diseñar planes y/o experimentos, recolectar y analizar datos, establecer conclusiones, comunicar sus ideas y descubrimientos a otros, hacer nuevas preguntas, crear artefactos o propuestas muy concretas de orden social, científico, ambiental, etc.
  - En la gran mayoría de los casos los proyectos se llevan a cabo **fuera del salón de clase** y, dependiendo de la orientación del proyecto, en muchos de los casos pueden **interactuar con sus comunidades** o permitirle un **contacto directo con las fuentes de información** necesarias para el planteamiento de su trabajo. Estas experiencias en las que se ven involucrados hacen que aprendan a manejar y usar los recursos de los que disponen como el tiempo y los materiales.
  - Como medio de evaluación se recomienda que todos los proyectos tengan **una o más presentaciones del avance para evaluar resultados** relacionados con el proyecto.
  - Para conocer acerca del progreso de un proyecto se puede:
    - ✓ Pedir reportes del progreso.
    - ✓ Presentaciones de avance,
    - ✓ Monitorear el trabajo individual o en grupos.
    - ✓ Solicitar una bitácora en relación con cada proyecto.
    - ✓ Calendarizar sesiones semanales de reflexión sobre avances en función de la revisión del plan de proyecto.

### **Estudio de casos.**

El estudio de casos es una técnica de enseñanza en la que los alumnos **aprenden sobre la base de experiencias y situaciones de la vida real**, y se permiten así, construir su propio aprendizaje en un contexto que los aproxima a su entorno. Esta técnica se basa en la participación activa y en procesos colaborativos y democráticos de discusión de la situación reflejada en el caso, por lo que:

- Se deben representar situaciones problemáticas diversas de la vida para que se estudien y analicen.
- Se pretende que los alumnos generen soluciones válidas para los posibles problemas de carácter complejo que se presenten en la realidad futura.
- Se deben proponer datos concretos para reflexionar, analizar y discutir en grupo y encontrar posibles alternativas para la solución del problema planteado. Guiar al alumno en la generación de alternativas de solución, le permite desarrollar la habilidad creativa, la capacidad de innovación y representa un recurso para conectar la teoría a la práctica real.
- Debe permitir reflexionar y contrastar las propias conclusiones con las de otros, aceptarlas y expresar sugerencias.

El estudio de casos es pertinente usarlo cuando se pretende:

- Analizar un problema.
- Determinar un método de análisis.
- Adquirir agilidad en determinar alternativas o cursos de acción.
- Tomar decisiones.

Algunos teóricos plantean las siguientes fases para el estudio de un caso:

- **Fase preliminar:** Presentación del caso a los participantes
- **Fase de eclosión:** "Explosión" de opiniones, impresiones, juicios, posibles alternativas, etc., por parte de los participantes.
- **Fase de análisis:** En esta fase es preciso llegar hasta la determinación de aquellos hechos que son significativos. Se concluye esta fase cuando se ha conseguido una síntesis aceptada por todos los miembros del grupo.
- **Fase de conceptualización:** Es la formulación de conceptos o de principios concretos de acción, aplicables en el caso actual y que permiten ser utilizados o transferidos en una situación parecida.

**Interrogación.**

Consiste en llevar a los alumnos a la **discusión y al análisis de situaciones o información**, con base en preguntas planteadas y formuladas por el docente o por los mismos alumnos, con el fin de explorar las capacidades del pensamiento al activar sus procesos cognitivos; se recomienda **integrar esta técnica de manera sistemática y continua** a las anteriormente descritas y al abordar cualquier tema del programa de estudio.

**Participativo-vivenciales.**

Son un conjunto de elementos didácticos, sobre todo los que exigen un grado considerable de **involucramiento y participación de todos los miembros del grupo** y que sólo tienen como límite el grado de imaginación y creatividad del facilitador.

Los ejercicios vivenciales son una alternativa para llevar a cabo el proceso enseñanza-aprendizaje, no sólo porque facilitan la transmisión de conocimientos, sino porque además permiten **identificar y fomentar aspectos de liderazgo, motivación, interacción y comunicación del grupo**, etc., los cuales son de vital importancia para la organización, desarrollo y control de un grupo de aprendizaje.

Los ejercicios vivenciales resultan ser una situación planeada y estructurada de tal manera que representan una experiencia muy atractiva, divertida y hasta emocionante. El juego significa apartarse, salirse de lo rutinario y monótono, para asumir un papel o personaje a través del cual el individuo pueda manifestar lo que verdaderamente es o quisiera ser sin temor a la crítica, al rechazo o al ridículo.

El desarrollo de estas experiencias se encuentra determinado por los conocimientos, habilidades y actitudes que el grupo requiera revisar o analizar y por sus propias vivencias y necesidades personales.

#### 4. Enfoque del Módulo

Como punto de partida para el desarrollo de las competencias profesionales establecidas en el programa de estudios que habrán de adquirir los alumnos de la carrera de **Profesional Técnico y Profesional Técnico-Bachiller en Alimentos y Bebidas** en el contexto del “Arte”, del “Arte Culinario”, del “Arte mukimono” y del “Arte kaishiki”, por ello, es conveniente referir algunas definiciones:

*Arte: “Actividad creativa del ser humano que consiste en transformar y combinar materiales, imágenes, sonidos, etc., para transmitir una idea o un sentimiento y producir un efecto estético, o para embellecer ciertos objetos o estructuras funcionales; conjunto de obras resultantes de esta actividad que pertenecen a un país, una época, un autor o una estética determinada: el arte italiano; el arte romano”<sup>1</sup>.*

*Arte culinario: “La culinaria o arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a ésta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina. Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región. Hoy en día con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su preparación.”<sup>2</sup>.*

El Arte *mukimono*: consiste en tallar frutas y verduras transformándolas en verdaderas esculturas y piezas únicas, donde el alumno se puede expresar creando volúmenes y conformando espacios para dar un toque distintivo y personalizado a diversas aplicaciones culinarias que incluso se pueden utilizar para la ambientación y decoración acorde a la fórmula de restauración de la empresa y/o a la temática de un evento.

El Arte *kaishiki*: es el arte en el manejo de los cuchillos. La aplicación que se puede hacer de este arte en la gastronomía especialmente en el área de Garde Manger o cocina fría es amplia. Se usa para decorar los bufetes en los que se elaboran adornos y guarniciones comestibles para platillos fríos, para platones de quesos o carnes frías, y como centros de mesa con detalles alusivos al tipo de evento con figuras talladas. Por ello, el módulo **Tallado y decoración artística de frutas y verduras** que se imparte en el tercer semestre y corresponde al núcleo de formación profesional, se encuentra estructurado en dos unidades de aprendizaje.

<sup>1</sup> Disponible en: <http://www.definiciones.com.mx/definicion/A/arte/>

<sup>2</sup> Disponible en [http://es.wikipedia.org/wiki/Arte\\_culinario](http://es.wikipedia.org/wiki/Arte_culinario)

La base de este programa se soporta en los cuatro pilares de la educación, pero resalta el aprender a hacer, interrelacionado con un aprender a vivir, para que el alumno adquiera las habilidades y actitudes necesarias con fundamento en el aprender a aprender descritos al interior del programa, en la guía pedagógica y de evaluación y con ello lograr el integrador aprender a ser.

Lo que básicamente se busca es cambiar el concepto de aula por el de centro de reflexión y de construcción del aprendizaje, para el desarrollo de competencias que contribuyen al desarrollo integral de los estudiantes, en sintonía con la política educativa nacional del nivel medio superior. En este proceso de aprendizaje se guiará al alumno a desarrollar estrategias por medio del monitoreo, la autoevaluación y la coevaluación, es decir, se le guiará a cuestionarse activamente para asegurar que se cumpla el aprendizaje. Así entonces en este contexto integral, la forma en que los alumnos se enfrenten a los aprendizajes debe ser diferente a las tradicionales.

La investigación es momento de verla desde otra perspectiva, comenzando por el uso de diferentes medios ya sean escritos, electrónicos o de campo con la finalidad de obtener información previa a los temas y tener una visión anticipada de lo que en un futuro será parte de su campo laboral, además, es necesario que los alumnos puedan aprender a organizar la información que van obteniendo en las investigaciones realizadas, por eso se recomienda recurrir a estrategias e instrumentos que le permitan realizar el agrupamiento de información y la esquematización mental y gráfica, pero también es necesario llevar a nuestros alumnos a aprender a ser analíticos y críticos, aprender a aprender, como también a construir su aprendizaje bajo el proceso que mejor convenga a sus características, esto entre otras formas de enfrentarse al aprendizaje.

Otro tema importante en este tipo de módulos es proporcionarle al alumno las herramientas que le permitan ir monitoreando y verificando su propio proceso, como es la autointerrogación, la detección de los propios errores, así como la valoración entre pares. Por otro lado en este ámbito laboral es muy importante formar en y para el trabajo colaborativo, buscando que cada uno de los miembros del grupo sea responsable de su propio aprendizaje, así como del de sus compañeros. Es necesario buscar para estos alumnos que el trabajo colaborativo se convierta en una forma de vida, respaldada por el respeto a las contribuciones y capacidades de los compañeros de grupo.

## 5. Orientaciones didácticas y estrategias de aprendizaje por unidad

<b>Unidad I</b>	<b>Corte y tallado de verduras y frutas</b>
<b>Orientaciones didácticas</b>	

- Describa a los alumnos que su función y práctica docente, para que ellos se formen integralmente están basadas en los cuatro pilares de la educación: Aprender a aprender; Aprender a hacer; Aprender a vivir juntos; Aprender a ser.
- Comenta a los estudiantes que habrán de movilizar integral y vivencialmente sus propios recursos cognitivos, procedimentales y actitudinales (competencias) en nuevos contextos.
- Enfatiza a los alumnos que las competencias que ellos deben adquirir, de acuerdo con las cualidades descritas en el programa de estudios, por lo que es necesario, propicie la reflexión sobre el alcance, ventajas y beneficios que ello representará en su vida.
- Insta a los alumnos a ejercer los valores de respeto, dignidad, la no-violencia, la equidad de género, la responsabilidad, el orden, la limpieza y el trabajo en equipo en todas sus actividades y relaciones que establezcan.
- Actúa consciente, sensible, comprometida y corresponsablemente coadyuvando al desarrollo humano sustentable de cada alumno, reflexionando sobre su función preceptora y práctica docente que potenciarán el desarrollo integral de los alumnos.

Con respecto a las orientaciones específicas se recomienda lo siguiente:

- Realiza una evaluación diagnóstica sobre conocimientos previos relacionados con los contenidos descritos en las unidades de aprendizaje, con el propósito de identificar aspectos que requieran ser reforzados, solicitando a los alumnos asumir su compromiso al estudiar, motivándolos a definir sus propias metas mediante la potenciación de su espíritu creativo, emprendedor, habilidades, valores y fortalezas.
- Solicita a los alumnos la búsqueda de datos, información, artículos y/o videos sobre el tallado de verduras y frutas, ambientación y decoración a base de verduras y frutas, tendencias del sector o industria de restauración, gastroturismo o turismo gastronómico; explicando que las actividades a desarrollar estarán focalizadas a la creatividad donde deberán hacer uso también de su ingenio, inventiva, pensamiento original, imaginación constructiva, pensamiento creativo, tomándola como la oportunidad de expresarse mediante la generación de nuevas ideas o conceptos, o de nuevas asociaciones entre ideas y conceptos conocidos, que habitualmente producen soluciones originales para esculpir verduras y frutas, producto de su creatividad, como una ventaja competitiva al insertarse al mercado laboral, y mejor aún, como una oportunidad de autoempleo.

- Fortalece el cumplimiento habitual de las tareas encomendadas dentro o fuera del aula y evita en la medida de lo posible el ausentismo.
- Establece la importancia de llevar registros de avances y dificultades a manera de guiar la retroalimentación.
- Da continuidad a las clases a través de apuntes y registro de las conclusiones de cada tema en forma individual, donde además anote las experiencias sobresalientes del día y le sirvan de retroalimentación más adelante para conformar su portafolio de evidencias.
- Establece actividades integradoras, donde hagan uso de recursos y ambientes académicos diversos, para promover el buen uso de los instrumentos necesarios antes de llevarlos al uso práctico.
- Asigna casos prácticos de manejo de instrumentos para el tallado de verduras y frutas mediante las técnicas e instrumentos requeridos, acordes a las características de la materia prima.
- Promueve e implementa la interrelación existente entre las habilidades y estrategias de aprendizaje con las actitudes y valores para propiciar la atención del alumno sobre este aspecto.
- Activa las competencias previas que posee cada alumno y potenciar su enlace con la información recientemente adquirida, sobre todo en las primeras sesiones o al iniciar temas nuevos.
- Genera expectativas apropiadas en cada una de las sesiones, indicando qué se alcanzará en cada uno de los resultados de aprendizaje y en qué consiste.
- Aborda cada resultado de aprendizaje se recomienda fomentando la iniciativa, participación y colaboración de manera efectiva para el logro de los objetivos en común.
- Complementa los ejercicios con videos que expresen gráficamente el uso de los utensilios para el esculpido de verduras y frutas, montaje de platillos, ambientación y decoración a base de verduras y frutas, sugiriendo la búsqueda de diversos tipos de eventos, especialmente los relacionados con banquetería, catering y buffet.
- Promueve el uso de las Tecnologías e Información de las Comunicaciones (TIC's) como el power point, programa diseñado para presentaciones gráficas que pueden incluir texto, imágenes, voz, sonido y video para producir material de acuerdo con lo requerido en las estrategias de aprendizaje sugeridas preferentemente.
- Estimula las actividades de reflexión individual y grupal para propiciar el trabajo colaborativo y cooperativo.
- Considera de acuerdo con su planeación clase, la asistencia de expertos, especialistas y/o empresarios del sector restauración para obtener su opinión sobre lo que desarrollan los alumnos, con la finalidad de que participen en alguna de las actividades relacionadas con las competencias profesionales que estarán desarrollando en la ejecución de cortes en verduras y frutas característicos del arte mukimono, obtención de elementos decorativos en verduras y frutas, así como el montaje de platillos, ambientación y decoración acorde a la fórmula de restauración o tipo de evento que usted seleccione.
- Destaca la importancia de que los alumnos se autoevalúen con la finalidad de que asuman su responsabilidad y tomen decisiones oportunas relacionadas con el aprovechamiento académico y la adquisición de competencias en acción profesional.
- Motiva al alumno a desarrollar las competencias transversales considerando sus atributos:

- **Se autodetermina y cuida de sí**
  - ✓ Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue.
  - ✓ Es sensible al arte y participa en la apreciación e interpretación de sus expresiones en el esculpido de verduras y frutas; en la elaboración y el montaje de platillos, en la ambientación y decoración de eventos a base de arreglos de verduras y frutas.
  - ✓ Valora el arte como manifestación de la belleza y expresión de ideas, sensaciones y emociones.
  - ✓ Experimenta el arte como un hecho histórico compartido que permite la comunicación entre individuos y culturas en el tiempo y el espacio, a la vez que desarrolla un sentido de identidad.
  - ✓ Elige y practica estilos de vida saludables a partir del aprendizaje significativo.
- **Se expresa y comunica**
  - ✓ Expresa ideas y conceptos mediante representaciones gráficas relacionadas con el montaje de platillos, ambientación y decoración de arreglos con verduras y frutas.
  - ✓ Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados de acuerdo con lo requerido.
  - ✓ Maneja las tecnologías de la información y la comunicación para obtener información y expresar ideas relacionadas con los temas a abordar.
- **Piensa crítica y reflexivamente**
  - ✓ Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos relacionados con las competencias profesionales que está adquiriendo.
  - ✓ Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.
  - ✓ Reconoce los propios prejuicios, modifica sus puntos de vista al conocer nuevas evidencias, e integra nuevos conocimientos y perspectivas al acervo con el que cuenta.
- **Aprende de forma autónoma**
  - ✓ Articula saberes de diversos campos disciplinares y establece relaciones entre ellos para desempeñar su profesión y su vida cotidiana.
- **Trabaja en forma colaborativa**
  - ✓ Mantiene una actitud respetuosa hacia la interculturalidad y la diversidad de creencias, valores, ideas y prácticas sociales.
  - ✓ Contribuye al desarrollo sustentable de manera crítica, con acciones responsables.

Estrategias de Aprendizaje	Recursos Académicos
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Investigar individualmente en forma documental o electrónica los temas y subtemas contenidos en la unidad de aprendizaje, recabando datos de las fuentes consultadas.</li> <li>• Responder individualmente el siguiente cuestionario, elaborando una síntesis por escrito:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Por qué se dice que el arte <i>mukimono</i> es una aportación al estilismo culinario.</li> <li>• Cuáles son las aplicaciones culinarias del arte <i>mukimono</i> y en qué consiste.</li> <li>• Cuál es la relación del arte <i>kaishiki</i> con el estilismo culinario.</li> <li>• Por qué se afirma que la escultura ha creado dos clases de belleza: la imitativa y la</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ferret, Christian. <b><u>El servicio de referencia</u></b>. 1ª Edición, Coedición IFGP/Limusa, México. 2010</li> <li>• Audry, Ofelia. <b><u>Decoración con frutas. Tallado y Corte</u></b>. 1ª Edición, Trillas, México, 2008.</li> <li>• Audry, Ofelia. <b><u>Decoración con verduras</u></b>.</li> </ul>

Estrategias de Aprendizaje	Recursos Académicos
<p>imaginativa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuáles son las herramientas o instrumentos que se utilizan para hacer cortes en frutas y verduras.</li> <li>• Elaborar individualmente un cuadro sinóptico que contenga las cinco respuestas requeridas y contenga datos de las fuentes de información consultadas</li> <li>• <b>Realizar la actividad núm. 1</b> denominada “Relaciona la aportación cultural de oriente al estilismo culinario mundial”.</li> <li>• Explicar ventajas de emplear la capacidad creativa para la obtención de elementos decorativos utilizando verduras y frutas esculpidas. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tomar acuerdos para crear la definición del grupo.</li> <li>• Obtener imágenes en diferentes fuentes de información documental y/o electrónica, sobre instrumentos y/o herramientas que se utilizan para realizar cortes en verduras y frutas.</li> <li>• Describir características, usos y medidas de seguridad e higiene recomendados para su manipulación.</li> <li>• Preparar material para exposición en plenaria, de acuerdo con el tiempo de exposición que asigne el docente.</li> </ul> </li> <li>• Realizar individualmente cortes que indicará el docente manipulando herramientas y/o instrumentos que se utilizan en el corte en verduras y frutas.</li> <li>• <b>Realizar la actividad núm. 2</b> denominada “Cortes característicos del arte mukimono en el esculpido o tallado de verduras y frutas”.</li> <li>• Realizar individualmente cortes que indicará el docente manipulando herramientas y/o instrumentos para obtener elementos decorativos en verduras y frutas,</li> <li>• <b>Realizar la actividad de evaluación núm. 1.1.1.</b></li> <li>• Elabora una matriz de inducción que describa: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Usos recomendados por cada herramienta y/o instrumento de corte</li> <li>• Medidas de seguridad e higiene en el manejo de cuchillos</li> <li>• Dificultades en el proceso de cortado</li> <li>• Formas de resolver la problemática</li> </ul> </li> <li>• <b>Realizar la actividad de evaluación núm. 1.2.1.</b></li> <li>• Elaborar individualmente un relato por escrito que describa por cada figura esculpida con verdura: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación a la que pertenece</li> <li>• Método de conservación recomendado</li> <li>• Proceso de talla</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Tallado y Corte.</b> 1ª Edición, Trillas, México, 2008.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabatini, Marcos. <b>Decorar la mesa con frutas y verduras.</b> 1ª Edición, EVEREST, España, 2007.</li> <li>• Para la fiesta. <b>Disponible en:</b> <a href="http://www.paralafiesta.com/e-stand.cfm?expositor_id=8984">http://www.paralafiesta.com/e-stand.cfm?expositor_id=8984</a> (13/0715)</li> <li>• Gastosofía. <b>Disponible en:</b> <a href="http://es.wikipedia.org/wiki/Gastosof%C3%ADa">http://es.wikipedia.org/wiki/Gastosof%C3%ADa</a> (13/0715)</li> <li>• Cortes de verduras: Parisien, parmentier, pluma, van dicke y vichy. <b>Disponible en:</b> <a href="http://www.elgranchef.com/2007/08/22/cortes-de-verduras-4parisien-parmentier-pluma-van-dicke-y-vichy/">http://www.elgranchef.com/2007/08/22/cortes-de-verduras-4parisien-parmentier-pluma-van-dicke-y-vichy/</a> (13/0715)</li> <li>• Cuisineparadiso. <b>Disponible en:</b> <a href="http://www.cuisineparadiso.com/Herramientas-Cocina/Decoracion-Frutas-Verduras">http://www.cuisineparadiso.com/Herramientas-Cocina/Decoracion-Frutas-Verduras</a> (13/0715)</li> <li>• Marketing y escultura vegetal. <b>Disponible en</b> <a href="http://www.slideshare.net/EsculturaVegetal">http://www.slideshare.net/EsculturaVegetal</a> (13/0715)</li> <li>• Esculturas con frutas y verduras. <b>Disponible en:</b> <a href="http://spanish.china.org.cn/photos/txt/2007-09/07/content_8836595_2.htm">http://spanish.china.org.cn/photos/txt/2007-09/07/content_8836595_2.htm</a> (13/0715)</li> <li>• Herramientas para tallar frutas y verduras (III). <b>Disponible en:</b> <a href="http://blogmanualidades.com/herramientas-para-tallar-frutas-y-verduras-ii/">http://blogmanualidades.com/herramientas-para-tallar-frutas-y-verduras-ii/</a> (13/0715)</li> <li>• Mukimono, arte en fruta. <b>Disponible en:</b> <a href="http://www.nocturnar.com/forum/bellas-artes/279562-mukimono-arte-fruta.html">http://www.nocturnar.com/forum/bellas-artes/279562-mukimono-arte-fruta.html</a> (13/0715)</li> </ul>

Estrategias de Aprendizaje	Recursos Académicos
<ul style="list-style-type: none"><li>• Técnicas de corte empleadas</li><li>• Dificultades durante la talla</li><li>• Forma de resolver las problemáticas presentadas</li><li>• <b>Realizar la actividad de evaluación núm. 1.3.1.</b></li><li>• Elaborar individualmente relato por escrito que describa por cada figura esculpida con fruta:<ul style="list-style-type: none"><li>– Clasificación a la que pertenece</li><li>– Método de conservación recomendado</li><li>– Proceso de talla</li><li>– Técnicas de corte empleadas</li><li>– Dificultades durante la talla</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Las cosas de Manu tipos de cortes. <b>Disponible en:</b> <a href="http://lascosasdemanu.obolog.com/tipos-de-cortes-23558">http://lascosasdemanu.obolog.com/tipos-de-cortes-23558</a> (13/0715)</li></ul>

<b>Unidad II</b>	<b>Decoración a base de verduras y frutas</b>
<b>Orientaciones didácticas</b>	

- Describe a los alumnos que su función y práctica docente, están basadas en los cuatro pilares de la educación, para que ellos se formen integralmente con: Aprender a aprender; Aprender a hacer; Aprender a vivir juntos; Aprender a ser.
- Enfatiza a los alumnos que las competencias transversales al currículum del CONALEP, están demarcadas por atributos que ellos deben adquirir, de acuerdo con las cualidades descritas en el programa de estudios, por lo que es necesario, propicie la reflexión sobre el alcance, ventajas y beneficios que ello representará en la vida.
- Realiza lluvia de ideas al inicio de cada tema para activar los aprendizajes previos de los contenidos a bordar.
- Determine roles para cada miembro de cada brigada trabajo y al grupo en general, para ejecutar el procedimiento que se describe a continuación, permitirá a los miembros de la brigada de trabajo, fomentar aspectos de liderazgo, motivación, interacción y comunicación del grupo, etc., los cuales son de vital importancia para la organización, desarrollo y control de un grupo de aprendizaje, en semejanza los sitios de inserción laboral.
- Organiza ejercicios vivenciales que resulten ser una situación planeada y estructurada de tal manera que representan una experiencia muy atractiva, divertida y hasta emocionante. El juego significa apartarse, salirse de lo rutinario y monótono, para asumir un papel o personaje a través del cual el individuo pueda manifestar lo que verdaderamente es o quisiera ser sin temor a la crítica, al rechazo o al ridículo. El desarrollo de estas experiencias se encuentra determinado por los conocimientos, habilidades y actitudes que el grupo requiera revisar o analizar y por sus propias vivencias y necesidades personales.
- Solicita al personal administrativo de la institución un espacio interno donde se pueda desarrollar el ejercicio vivencial sugerido en la unidad de aprendizaje dos, además de coordinar el equipo e instrumentos con los que cuenta el plantel y facilitarlos al alumnado.
- Motiva visitas y prácticas en campo al sector de restauración, harán posible que se obtenga un aprendizaje vivencial e información contextualizada respecto al tipo de elementos y las características que destacarán durante la ambientación y decoración a base de verduras y frutas para un evento.
- Planea el desarrollo del ejercicio vivencial, determinando tiempos, espacios, recursos, roles, y considerando la posibilidad de tener observadores representantes del sector de restauración de la localidad y padres de familia.
- Realiza al final de cada resultado de aprendizaje sesiones de preguntas y respuestas relacionadas con los contenidos abordados, a fin de solucionar dudas fomentando el trabajo colaborativo de los integrantes del grupo.
- Motiva al alumno a desarrollar las competencias transversales considerando sus atributos:

- **Se autodetermina y cuida de sí**
  - ✓ Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue.
  - ✓ Es sensible al arte y participa en la apreciación e interpretación de sus expresiones en el esculpido de verduras y frutas; en la elaboración y el montaje de platillos, en la ambientación y decoración de eventos a base de arreglos de verduras y frutas.
  - ✓ Valora el arte como manifestación de la belleza y expresión de ideas, sensaciones y emociones.
  - ✓ Experimenta el arte como un hecho histórico compartido que permite la comunicación entre individuos y culturas en el tiempo y el espacio, a la vez que desarrolla un sentido de identidad.
  - ✓ Elige y practica estilos de vida saludables a partir del aprendizaje significativo.
  
- **Se expresa y comunica**
  - ✓ Expresa ideas y conceptos mediante representaciones gráficas relacionadas con el montaje de platillos, ambientación y decoración de arreglos con verduras y frutas.
  - ✓ Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados de acuerdo con lo requerido.
  - ✓ Maneja las tecnologías de la información y la comunicación para obtener información y expresar ideas relacionadas con los temas a abordar.
  
- **Piensa crítica y reflexivamente**
  - ✓ Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos relacionados con las competencias profesionales que está adquiriendo.
  - ✓ Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.
  - ✓ Reconoce los propios prejuicios, modifica sus puntos de vista al conocer nuevas evidencias, e integra nuevos conocimientos y perspectivas al acervo con el que cuenta.
  
- **Aprende de forma autónoma**
  - ✓ Articula saberes de diversos campos disciplinares y establece relaciones entre ellos para desempeñar su profesión y su vida cotidiana.
  
- **Trabaja en forma colaborativa**
  - ✓ Mantiene una actitud respetuosa hacia la interculturalidad y la diversidad de creencias, valores, ideas y prácticas sociales.
  - ✓ Contribuye al desarrollo sustentable de manera crítica, con acciones responsables.

Estrategias de Aprendizaje	Recursos Académicos
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Investigar individualmente en forma documental o electrónica los temas y subtemas contenidos en la unidad de aprendizaje</li> <li>• Integrarse a un equipo de trabajo de acuerdo con la asignación del docente Recopilar información en diferentes fuentes de información documental o electrónica relacionada con los elementos que se deben considerar en el montaje de un platillo.</li> <li>• Recopilar información en diferentes fuentes de información documental o electrónica relacionada con el diseño de platillos, Parámetros a considerar con respecto a: armonía de cortes, porciones y tamaños, elección de forma y color del plato, ubicación de alimentos, armonía de tonalidades naturales de los alimentos, contrastes de texturas visuales y físicas de los alimentos, fondos, manchas, pinceladas y técnicas para dar efectos naturales, creativos y hermosos, altura del platillo, punto focal y el movimiento.</li> <li>• Recopilar información en diferentes fuentes de información documental o electrónica relacionada con los criterios, elementos o aspectos asociados con cada temática que se pueden utilizar para el diseño de platillos.</li> <li>• Recopilar información en diferentes fuentes de información documental o electrónica relacionada con los tipos-función de restaurantes, fórmulas de restauración, tipos de servicio, Tipos de evento</li> <li>• Realizar la actividad núm. 3 “Montaje de platillos utilizando frutas y verduras de acuerdo con la temática a proyectar”.</li> <li>• Elaborar por equipo de trabajo un plan de acción para realizar el montaje de un platillo.</li> <li>• Realizar ejercicios que indique el docente en el taller de alimentos y bebidas en el plantel, elaborando platillos de acuerdo con los recursos disponibles.</li> <li>• Realizar la actividad de evaluación 2.1.1.</li> <li>• Realizar la actividad núm. 4 “Ambientación y decoración con frutas y verduras de acuerdo con el evento a realizar”.</li> <li>• Realizar ejercicios que indique el docente en el taller de alimentos y bebidas de acuerdo con los recursos disponibles en el plantel, para ambientar y decorar un evento tipo asignado por</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ferret, Christian. <b>El servicio de referencia</b>. 1ª Edición, Coedición IFGP/Limusa, México. 2010</li> <li>• Audry, Ofelia. <b>Decoración con frutas. Tallado y Corte</b>. 1ª Edición, Trillas, México, 2008.</li> <li>• Audry, Ofelia. <b>Decoración con verduras. Tallado y Corte</b>. 1ª Edición, Trillas, México, 2008.</li> <li>• Sabatini, Marcos. <b>Decorar la mesa con frutas y verduras</b>. 1ª Edición, EVEREST, España, 2007.</li> <li>• Temario de ambientación y decoración de eventos. <b>Disponible en:</b> <a href="http://www.campusdigital.com/cursos/relaciones-publicas/curso-ambientacion-decoracion-para-eventos/temario.aspx">http://www.campusdigital.com/cursos/relaciones-publicas/curso-ambientacion-decoracion-para-eventos/temario.aspx</a> (14/07/15)</li> <li>• Cuisine paradiso, lo mejor para tu cocina, al mejor precio. <b>Disponible en:</b> <a href="http://www.cuisineparadiso.com/Herramientas-Cocina/Decoracion-Frutas-Verduras">http://www.cuisineparadiso.com/Herramientas-Cocina/Decoracion-Frutas-Verduras</a> (14/07/15)</li> <li>• Esculturas y figuras con verduras y frutas. <b>Disponible en:</b> <a href="http://spanish.china.org.cn/photos/txt/2007-09/07/content_8836595_2.htm">http://spanish.china.org.cn/photos/txt/2007-09/07/content_8836595_2.htm</a> (14/07/15)</li> <li>• Recetario-cocina.com Recetas de cocina para cada día. <b>Disponible en:</b> <a href="http://www.recetario-cocina.com/b/decoracion-de-frutas-y-verduras/">http://www.recetario-cocina.com/b/decoracion-de-frutas-y-verduras/</a>(14/07/15)</li> <li>• Las cosas de Manu, Tipos de cortes. <b>Disponible en:</b> <a href="http://lascosasdemanu.obolog.com/tipos-de-cortes-23558">http://lascosasdemanu.obolog.com/tipos-de-cortes-23558</a> (14/07/15)</li> </ul>

Estrategias de Aprendizaje	Recursos Académicos
el docente. <ul style="list-style-type: none"><li>• Realizar la actividad de evaluación 2.2.1.</li></ul>	

**6. Prácticas/Ejercicios/  
Problemas/Actividades**

<b>Nombre del Alumno:</b>		<b>Grupo:</b>	
<b>Unidad de Aprendizaje 1:</b>	Corte y tallado de verduras y frutas		
<b>Resultado del aprendizaje:</b>			
<b>Actividad núm. 1:</b>	Relaciona la aportación cultural de oriente al estilismo culinario mundial		

**INSTRUCCIONES:**

**ALUMNO**

Moviliza individual, integral y vivencialmente tus propios recursos cognitivos, procedimentales y actitudinales para el desarrollo de la unidad de aprendizaje, ello implicará:

- Enterarte y analizar las orientaciones contenidas en la guía pedagógica, así como las recomendaciones de estrategias de enseñanza y aprendizaje.
- Autoevaluarte sobre las competencias que has adquirido hasta el momento de tu formación.
- Responder con sinceridad qué sabes, qué no sabes y qué quieres saber con respecto al tallado y decoración artística de frutas y verduras, ubicándote en tu contexto como estudiante, profesional, emprendedor y como miembro de la comunidad. Puedes utilizar el formato que se presenta, o bien crear uno para el efecto.
- Compartir tus inquietudes con el docente, previamente al desarrollo de las actividades relacionadas con las unidades de aprendizaje.
- Busca información documental en cualquier medio electrónico o impreso, relacionada con los temas de la unidad de aprendizaje 1.
  - Por qué se dice que el arte mukimono es una aportación al estilismo culinario.
  - Cuáles son las aplicaciones culinarias del arte mukimono y en qué consiste.
  - Cuál es la relación del arte kaishiki con el estilismo culinario.
  - Por qué se afirma que la escultura ha creado dos clases de belleza: la imitativa y la imaginativa
  - Cuáles son las herramientas o instrumentos que se utilizan para hacer cortes en frutas y verduras.
- Expresa por escrito cuáles fueron tus respuestas, no olvides poner los datos de las fuentes de información que consultaste.

- Describe por escrito cómo se asocian los conceptos de arte, creatividad, diseño, ejecución, escultura, estilismo, gastronomía, herramienta, imaginación, imitación, innovación, instrumento, moldear, reproducción, tallar y técnica, elaborando una matriz de comparación-asociación, que te permita diferenciar de estos elementos cuáles son conceptuales, procedimentales y actitudinales, puedes utilizar el siguiente ejemplo para ordenar tu información, creando tantas combinaciones como tu imaginación y datos permitan:



- Integra un glosario con palabras clave o términos que consideres pertinentes para facilitar el dominio del argot que se utiliza en el estilismo culinario.

- Obtén cortes en verduras y frutas de acuerdo con sus características:
  - Cachete
  - Cascos, cuartos o gajos
  - Château o torneado clásico
  - Corte en “L” invertida
  - Corte en “V” invertida
  - Corte en “V” recta
  - Corte perfilado
  - Corte sesgado
  - Cuarterón
  - Doble cincelado
  - Gajo
  - Giratorio
  - Hijo o paja
  - Panadera
  - Patata brava
  - Pluma
  - Van Dyke
  - Vichy
  - Vichy gros
  - Vichy maigre
- Elabora un cuadro sinóptico en el que describas las dificultades encontradas para ejecutar cada corte y las formas en que lograste dominar el corte.
- Realiza cortes que te indicará el docente, manipulando herramientas y/o instrumentos para obtener elemento decorativos en verduras y frutas, como:
  - Ala
  - Botón
  - Botón Estrellado abierto
  - Botón Estrellado cerrado
  - Cinta
  - Corona
  - Entresaques
  - Escama
  - Flor
  - Hoja
  - Marca
  - Muesca
  - Pluma
  - Plumaje
- **Realiza la actividad de evaluación núm. 1.1.1.**
  - Usos recomendados por cada herramienta y/o instrumento de corte
  - Medidas de seguridad e higiene en el manejo de cuchillos
  - Dificultades en el proceso de cortado
  - Formas de resolver la problemática

<b>Nombre del Alumno:</b>		<b>Grupo:</b>	
<b>Unidad de Aprendizaje 1:</b>	Corte y tallado de verduras y frutas		
<b>Resultado de aprendizaje:</b>	1.1 Utiliza herramientas y tipos de corte característicos del arte mukimono en el tallado de verduras y frutas.		
<b>Actividad núm. 2:</b>	Cortes característicos del arte <i>mukimono</i> en el esculpido o tallado de verduras y frutas.		

#### INSTRUCCIONES:

Aplica la deontología profesional durante el desarrollo de ejercicios en la zona de producción, taller o laboratorio de alimentos y bebidas del plantel.

- Realiza la mise en place verificando las condiciones de uso de instrumentos y/o herramientas requeridas en el corte de verduras y frutas, de acuerdo con los recursos disponibles en la zona de producción, taller o laboratorio de alimentos y bebidas del plantel:
  - Cuchillo chef
  - Cuchillo mondador
  - Cuchillo torneador
  - Cuchillo moldeador recto
  - Cuchillo moldeador curvo
  - Cuchillo Van Dyke
  - Juego de Gubias
    - Redondas
    - En punta
    - Rizadas
    - Doble rizadas
    - Punta en “V”
  - Buriles
  - Sacabocados
  - Parisien chica
  - Parisien doble
  - Acanalador
  - Acanalador triangular
  - Sacapuntas de verduras
  - Cortador
    - De cebolla en forma de flor
    - De fresas y setas en rodajas
    - De plátanos
    - Decorativo
    - Y extractor de melón
  - Decopen, lápiz para decorar
  - Decopen para decorar 4 boquillas
  - Decorador de alimentos espiral doble
  - Decorador de alimentos guirnalda
  - Descorazonador OXO
  - Deshuesador de aceitunas/cerezas
  - Molde para hacer nidos
  - Pelador de manzanas
  - Spirelli rallador de gefu
  - Vaciador de dos tamaños OXO
  - Vaciador y extractor de piña
  - Rallador para cítricos
- Verifica la existencia de verduras susceptibles de esculpir, disponibles en el en la zona de producción, taller o laboratorio de alimentos y bebidas del plantel y de acuerdo con lo indicado por el docente:

- Ajo
  - Betabel
  - Calabacita
  - Calabaza
  - Camote
  - Cebolla
  - Cebolla cambray
  - Champiñón
  - Chayo
  - Chilacayote
  - Col
  - Jícama
  - Jitomate
  - Lechuga
  - Nabo
  - Papa
  - Pepino
  - Pimiento morrón
  - Poro
  - Rábano
  - Remolacha
  - Tomate
  - Zanahoria
- Verifica la existencia de frutas susceptibles de esculpir o tallar, disponibles en el en la zona de producción, taller o laboratorio de alimentos y bebidas del plantel, de acuerdo con lo indicado por el docente, seleccionando:
    - **Dulces**
      - o Abotijaba
      - o Albaricoque
      - o Anón
      - o Banano
      - o Brevia
      - o Cafeto
      - o Caimo
      - o Camarona
      - o Cereza
      - o Cereza o acerola
      - o Cereza sabanera
      - o Chirimoya
      - o Ciruelo del fraile
      - o Granada
      - o Grosella
      - o Guama
      - o Guanábana
      - o Guaraná
      - o Guayaba (variedad)
      - o Higo
      - o Hobo
      - o Huevo de gallo
    - o Icaco
    - o Iapachillo
    - o Momambi
    - o Mangostán
    - o Manzana (variedad)
    - o Melón
    - o Mortiño
    - o Níspero
    - o Papaya
    - o Papayuela
    - o Pera
    - o Pitahaya
    - o Pomarrosa
    - o Remolacha
    - o Sandía
    - o Uva (variedad)
    - o Zapote
    - **Ácidas**
      - o Arandino
      - o Borojó
      - o Caimo (variedad)
      - o Guayaba (coronilla)
      - o Kiwi
    - o Manzana de agua
    - o Maracuyá
    - o Naranja (variedad)
    - o Piña
    - o Pomelo
    - o Tamarindo
    - o Uva (variedad)
    - o Zarcamora
    - **Semi-ácidas**
      - o Badea
      - o Caimarón
      - o Caimito
      - o Ciruela Claudia o Jocote
      - o Ciruela de la gobernadora
      - o Ciruelo de huesito
      - o Ciruelo de natal
      - o Ciruelo del Gobernador
      - o Curuba
      - o Durazno o melocotón
      - o Freijoa
      - o Frambuesa
      - o Fresa
      - o Granadilla

- Guayaba (variedad)
  - Lima
  - Lulo Mamoncillo
  - Mandarina
  - Mango
  - Manzana verde
  - Marañón o caja
  - Membrillo
  - Nibia
  - Pomarrosa (variedad brasilera)
  - Tomate
  - Uchuva
  - Neutras
  - Aceituna
  - Aguacate
  - Árbol de pan
  - Chachafruto
  - Chontaduro
  - Coco Corozo
  - Marquí
  - Mistol
  - Pepino cohombro
- Ejecuta individualmente cortes característicos del arte mukimono en verduras y frutas, denominados:
    - Cachete
    - Cascos, cuartos o gajos
    - Château o torneado clásico
    - Corte en “L” invertida
    - Corte en “V” invertida
    - Corte en “V” recta
    - Corte perfilado
    - Corte sesgado
    - Cuarterón
    - Doble cincelado
    - Gajo
    - Giratorio
    - Hijo o paja
    - Panadera
    - Patata brava
    - Pluma
    - Van Dyke
    - Vichy
    - Vichy gros
    - Vichy maigre
- Aplica técnicas de corte en verduras y frutas, según corresponda y de acuerdo con las instrucciones del docente:
    - Acanalado
    - Calado
    - Perforado
    - Realzado
    - Relieve
    - Alto relieve
    - Bajo relieve
    - Cóncavo
    - Ensamblado
    - Muesca
- Desarrolla el siguiente procedimiento aplicando medidas de seguridad e higiene para la obtención de elementos artísticos, de acuerdo con lo sugerido por el docente, y:
    - Selecciona la verdura o fruta, según corresponda
    - Revisa características organolépticas
    - Acondiciona y manipula higiénicamente
    - Selecciona la figura a esculpir o tallar, considerando:

- Tamaño
- Forma
- Contextura
- Técnica de corte
- Delinea trazos
- Ejecuta el proceso de esculpido o tallado y obtiene elementos decorativos, de acuerdo con lo indicado por el docente:
  - Ala
  - Botón Estrellado cerrado
  - Entresaques
  - Marca
  - Botón
  - Cinta
  - Escama
  - Muesca
  - Botón Estrellado abierto
  - Corona
  - Flor
  - Hoja
  - Plumaje
- Toma fotografías de los elementos decorativos que obtuviste, en la medida de tus recursos; en caso necesario, pide apoyo al docente para saber si puedes utilizar el laboratorio multipropósito del plantel con tal finalidad.
- Elabora una tabla semejante a la siguiente por cada verdura o fruta esculpida o tallada, en la que registres los datos requeridos, o bien, puedes modificarla de acuerdo con los datos que requiera el docente:

ESCULPIDO O TALLADO DE VERDURAS Y FRUTAS				TÉCNICA DE CORTE			
FICHA DE REGISTRO.							
EQUIPO DE TALLADO		CORTES CARACTERÍSTICOS	CLASIFICACIÓN VERDURA O FRUTA		MÉTODO DE CONSERVACIÓN UTILIZADO	NOMBRE	PASOS
TIPO							
			TEMPORADA				

MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE RECOMENDADAS	GRADO DE DIFICULTAD	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	FOTO
		OTROS	

<http://www.tvcocina.com/video/video/listTagged?tag=tecnicas+de+corte>

- Integra los documentos que produces durante estos ejercicios a tu portafolio de evidencias.
- Pregunta al docente todas las dudas e inquietudes que hayan surgido durante los ejercicios, antes de realizar las actividades de evaluación.

**Realiza las actividades de evaluación 1.2.1.**

Esculpe verduras utilizando diversos tipos de corte y herramientas acorde a las características de la materia prima y métodos de conservación:

- Aplica la deontología profesional durante el corte, esculpido o tallado y manipulación de verduras.
- Esculpe figuras con verdura eligiendo técnicas de corte acorde a la figura a obtener, ya sea en:

<input type="radio"/> Ajo	<input type="radio"/> Cebolla cambray	<input type="radio"/> Jitomate	<input type="radio"/> Poro	
<input type="radio"/> Betabel	<input type="radio"/> Champiñón	<input type="radio"/> Lechuga	<input type="radio"/> Rábano	
<input type="radio"/> Calabacita	<input type="radio"/> Chayo	<input type="radio"/> Nabo	<input type="radio"/> Remolacha	
<input type="radio"/> Calabaza	<input type="radio"/> Chilacayote	<input type="radio"/> Papa	<input type="radio"/> Tomate	
<input type="radio"/> Camote	<input type="radio"/> Col	<input type="radio"/> Pepino	<input type="radio"/> Zanahoria	
<input type="radio"/> Cebolla	<input type="radio"/> Jícama	<input type="radio"/> Pimiento morrón		
<b>Técnicas de corte</b>				
Acanalado	Perforado	Relieve	Bajo relieve	Ensamblado

Calado	Realzado	Alto relieve	Cóncavo	Muesca
--------	----------	--------------	---------	--------

Aplica el método de conservación recomendado que corresponda a la verdura esculpida

- Elabora un relato por escrito que describa por cada figura esculpida con verdura e intégralo a tu portafolio de evidencias:
  - Clasificación a la que pertenece
  - Método de conservación recomendado
  - Proceso de talla
  - Técnicas de corte empleadas
  - Dificultades durante la talla
  - Forma de resolver las problemáticas presentadas
- Pregunta al docente todas las dudas e inquietudes que hayan surgido durante los ejercicios, antes de realizar las actividades de evaluación.

**Realiza las actividades de evaluación 1.3.1.**

Esculpe frutas utilizando diversos tipos de corte y herramientas acorde a las características de la materia prima y métodos de conservación:

- Aplica la deontología profesional durante el corte, esculpido o tallado y manipulación de frutas.
- Esculpe figuras con frutas susceptibles eligiendo técnicas de corte acorde a la figura a obtener:

Técnicas de corte				
Acanalado	Perforado	Relieve	Bajo relieve	Ensamblado
Calado	Realzado	Alto relieve	Cóncavo	Muesca

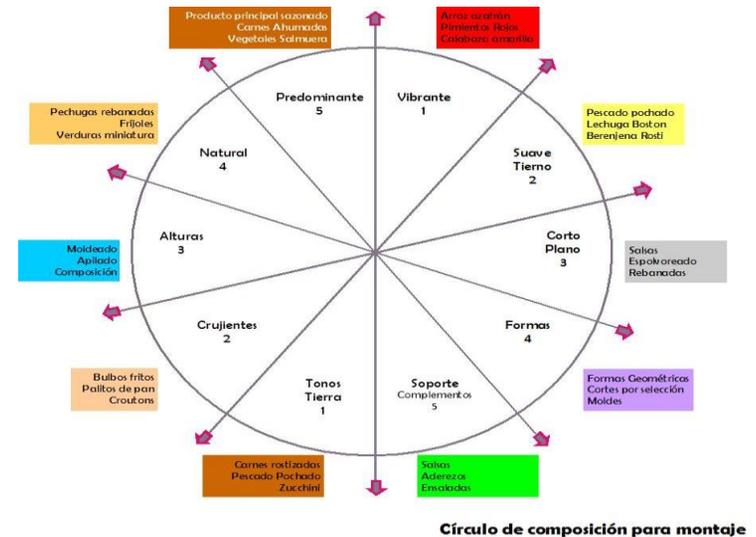
- Aplica el método de conservación recomendado que corresponda a la fruta esculpida.
- Elabora un relato por escrito que describa por cada figura esculpida con fruta e intégralo a tu portafolio de evidencias:
  - Clasificación a la que pertenece
  - Método de conservación recomendado
  - Proceso de talla
  - Técnicas de corte empleadas
  - Dificultades durante la talla
  - Forma de resolver las problemáticas presentadas

<b>Nombre del Alumno:</b>		<b>Grupo:</b>	
<b>Unidad de Aprendizaje 2:</b>	Decoración a base de verduras y frutas		
<b>Resultado del aprendizaje:</b>	2.1 Monta platillos utilizando frutas y verduras de acuerdo con la temática a aborda.		
<b>Actividad núm. 3:</b>	Montaje de platillos utilizando frutas y verduras de acuerdo con la temática a proyectar.		

### INSTRUCCIONES

- Tomen acuerdos y distribuyan equitativamente las tareas a realizar, es importante que todos participen bajo el concepto de trabajo colaborativo y cooperativo:
  - Recopilar información en diversas fuentes documentales o electrónicas, ejemplos de los aspectos que deben considerarse tanto para la proyección de elementos artísticos como para el montaje de un platillo.
  - Referir las fuentes documentales consultadas incluyendo la fecha.
  - Seleccionar palabras clave para continuar la integración del glosario de términos.
  - Aplicar los criterios por cada aspecto descrito que incide en la composición de elementos para el montaje de un platillo.
  - Determinar el proceso culinario que realizarán para elaborar platillos, bajo la orientación y/o asignación del docente.
  - Determinar la forma, recursos y materiales que emplearán para exposición en plenaria.
  - Describir a qué dificultades se enfrentaron como brigada de trabajo.
  - Describir cómo resolvieron las problemáticas como brigada de trabajo para cumplir con las tareas encomendadas.
  - Consultar con el docente el momento de exposición y tiempo asignado para cada brigada de trabajo.
- Tomen acuerdos para diseñar y bocetar un platillo, preferentemente de su propia creación, en caso contrario:
- Elegir una receta para la elaboración y montaje de un platillo
- Determinar la forma de presentarlo de manera tradicional
- Determinar la forma de proyectarlo de manera innovadora
- Plantearse:
  - ¿Cómo vamos a diseñar un plato?
  - ¿Qué tema vamos a desarrollar?}
  - ¿Cómo lo relacionamos con el concepto que deseamos utilizar?
  - ¿Cuál será la mejor opción o producto que represente nuestra creatividad?
  - ¿Qué métodos y técnicas culinarias debemos desarrollar?

- ¿Qué temática vamos a elegir para la elaboración y montaje de platillos?
  - ¿Por ingrediente?
  - ¿Por temporada?
  - ¿Por tendencia?
  - ¿Por ingrediente?
  - ¿Por momento histórico?
  - ¿Por concepto?
  - ¿Por nombre de receta?
  - ¿Por proyecto?
  - ¿Por presupuesto?
- Revisen los siguientes gráficos y conjuntamente debatan, argumenten, fundamenten, analicen y determinen qué platillo elaborarán, que les permita hacer una proyección del diseño que eligieron:





**Realizar la actividad de evaluación 2.1.1.**

- Aplica la deontología profesional durante la actividad de evaluación.
- Elabora un platillo de su propia creación describiendo:
  - Proyección de elementos artísticos en el diseño y montaje del plantillo elaborado
  - Composición del montaje
  - Temática utilizada y justificación
  - Dificultades presentadas y formas de solución
  - Propuesta de mejora en el uso de mermas

Presenta el platillo elaborado describiendo cómo procedió a su montaje, qué dificultades encontró, cómo utilizó las mermas.

<b>Nombre del Alumno:</b>		<b>Grupo:</b>	
<b>Unidad de Aprendizaje 2:</b>	Decoración a base de verduras y frutas		
<b>Resultado del aprendizaje:</b>	2.2. Ambienta y decora con frutas y verduras de acuerdo con el evento a realiza.		
<b>Actividad núm. 4:</b>	Ambientación y decoración con frutas y verduras de acuerdo con el evento a realizar.		

**Recomendaciones:**

**Mujeres:**

1. Realizar el lavado de manos.
2. No usar aretes ni maquillajes
3. Usar cofia y cubre bocas
4. No usar esmalte ni uñas largas
5. Usar filipina
6. Usar calzado cómodo y con antiderrapante.

**Hombres:**

1. Realizar el lavado de manos
2. No usar barba ni bigote
3. Usar cofia y cubre bocas
4. No usar *percing*
5. No usar loción
6. Portar filipina
7. Usar calzado cómodo y con antiderrapante.

**Con el apoyo del docente:**

Esta actividad de deberá realizar en equipos:

- Realiza un boceto del montaje del servicio y evento que van a ejemplificar.
- Monta el servicio de acuerdo al boceto que realizaste.

- De acuerdo al boceto, servicio, evento y tipo de persona selecciona frutas y verduras a esculpir.
- Esculpe figuras con verduras y frutas susceptibles de tallado eligiendo técnicas de corte acorde a la figura a obtener.
- Ambienta y decora con arreglos a base de frutas y verduras, tomando en cuenta:
  - Tipo de servicio
  - Tipo de evento
- Elige los elementos decorativos que complementen los figuras que realizaste de tal manera que sean atractivos e interesantes, según el tipo, características del evento y el tipo de persona. Nota: Trae de tu casa alimentos previamente elaborados considerando que serán adornados con las figuras realizadas.
- Decora los alimentos eligiendo los elementos comestibles que aporten atractivo, color, sabor y textura.
- Presenta los alimentos ya adornados aplicando las normas de presentación de alimentos.
- Presenta los productos en la mesa, de acuerdo al tipo de establecimiento, de tal manera que el servicio sea cómodo para el cliente.
- Aplica métodos de conservación recomendados que corresponda a la verdura y/ fruta esculpida.

## **II. Guía de evaluación del módulo Tallado y decoración artística de frutas y verduras**

## 7. Descripción

La guía de evaluación es un documento que define el proceso de recolección y valoración de las evidencias requeridas por el módulo desarrollado y tiene el propósito de guiar en la evaluación de las competencias adquiridas por los alumnos, asociadas a los Resultados de Aprendizaje; en donde además, describe las técnicas y los instrumentos a utilizar y la ponderación de cada actividad de evaluación. Los Resultados de Aprendizaje se definen tomando como referentes: las competencias genéricas que va adquiriendo el alumno para desempeñarse en los ámbitos personal y profesional que le permitan convivir de manera armónica con el medio ambiente y la sociedad; las disciplinares, esenciales para que los alumnos puedan desempeñarse eficazmente en diversos ámbitos, desarrolladas en torno a áreas del conocimiento y las profesionales que le permitan un desempeño eficiente, autónomo, flexible y responsable de su ejercicio profesional y de actividades laborales específicas, en un entorno cambiante que exige la multifuncionalidad.

La importancia de la evaluación de competencias, bajo un enfoque de mejora continua, reside en que es un proceso por medio del cual se obtienen y analizan las evidencias del desempeño de un alumno con base en la guía de evaluación y rúbrica, para emitir un juicio que conduzca a tomar decisiones.

La evaluación de competencias se centra en el desempeño real de los alumnos, soportado por evidencias válidas y confiables frente al referente que es la guía de evaluación, la cual, en el caso de competencias profesionales, está asociada con una norma técnica de competencia laboral, de institución educativa o bien, una normalización específica de un sector o área y no en contenidos y/o potencialidades.

El **Modelo de Evaluación** se caracteriza porque es **Confiable** (que aplica el mismo juicio para todos los alumnos), **Integral** (involucra las dimensiones intelectual, social, afectiva, motriz y axiológica), **Participativa** (incluye autoevaluación, coevaluación y heteroevaluación), **Transparente** (congruente con los aprendizajes requeridos por la competencia), **Válida** (las evidencias deben corresponder a la guía de evaluación).

### **Evaluación de los Aprendizajes.**

Durante el proceso de enseñanza - aprendizaje es importante considerar tres finalidades de evaluación: **diagnóstica, formativa y sumativa.**

La evaluación **diagnóstica** nos permite establecer un **punto de partida** fundamentado en la detección de la situación en la que se encuentran nuestros alumnos. Permite también establecer vínculos socio-afectivos entre el docente y su grupo. El alumno a su vez podrá obtener información sobre los

aspectos donde deberá hacer énfasis en su dedicación. El docente podrá **identificar las características del grupo y orientar adecuadamente sus estrategias**. En esta etapa pueden utilizarse mecanismos informales de recopilación de información.

La evaluación **formativa** se realiza durante todo el proceso de aprendizaje del alumno, en forma constante, ya sea al finalizar cada actividad de aprendizaje o en la integración de varias de éstas. Tiene como finalidad **informar a los alumnos de sus avances** con respecto a los aprendizajes que deben alcanzar y advertirle sobre dónde y en qué aspectos tiene debilidades o dificultades para poder regular sus procesos. Aquí se admiten errores, se identifican y se corrigen; es factible trabajar colaborativamente. Asimismo, el docente puede asumir nuevas estrategias que contribuyan a mejorar los resultados del grupo.

Finalmente, la evaluación **sumativa** es adoptada básicamente por una función social, ya que mediante ella se asume una acreditación, una promoción, un fracaso escolar, índices de deserción, etc., a través de **criterios estandarizados y bien definidos**. Las evidencias se elaboran en forma individual, puesto que se está asignando, convencionalmente, un criterio o valor. Manifiesta la síntesis de los logros obtenidos por ciclo o período escolar.

Con respecto al agente o responsable de llevar a cabo la evaluación, se distinguen tres categorías: la **autoevaluación** que se refiere a la valoración que hace el alumno sobre su propia actuación, lo que le permite reconocer sus posibilidades, limitaciones y cambios necesarios para mejorar su aprendizaje. Los roles de evaluador y evaluado coinciden en las mismas personas

La **coevaluación** en la que los alumnos se evalúan mutuamente, es decir, evaluadores y evaluados intercambian su papel alternativamente; los alumnos en conjunto, participan en la valoración de los aprendizajes logrados, ya sea por algunos de sus miembros o del grupo en su conjunto; La coevaluación permite al alumno y al docente:

- Identificar los logros personales y grupales
- Fomentar la participación, reflexión y crítica constructiva ante situaciones de aprendizaje
- Opinar sobre su actuación dentro del grupo
- Desarrollar actitudes que se orienten hacia la integración del grupo
- Mejorar su responsabilidad e identificación con el trabajo
- Emitir juicios valorativos acerca de otros en un ambiente de libertad, compromiso y responsabilidad

La **heteroevaluación** que es el tipo de evaluación que con mayor frecuencia se utiliza, donde el docente es quien, evalúa, su variante externa, se da cuando agentes no integrantes del proceso enseñanza-aprendizaje son los evaluadores, otorgando cierta objetividad por su no implicación.

## Actividades de Evaluación

Los programas de estudio están conformados por Unidades de Aprendizaje (UA) que agrupan Resultados de Aprendizaje (RA) vinculados estrechamente y que requieren irse desarrollando paulatinamente. Dado que se establece un resultado, es necesario comprobar que efectivamente éste se ha alcanzado, de tal suerte que en la descripción de cada unidad se han definido las actividades de evaluación indispensables para evaluar los aprendizajes de cada uno de los RA que conforman las unidades.

Esto no implica que no se puedan desarrollar y evaluar otras actividades planteadas por el docente, pero es importante no confundir con las actividades de aprendizaje que realiza constantemente el alumno para contribuir a que logre su aprendizaje y que, aunque se evalúen con fines formativos, no se registran formalmente en el **Sistema de Administración Escolar SAE**. El **registro formal** procede sólo para las actividades descritas en los programas y planes de evaluación.

De esta manera, los RA tienen asignada una actividad de evaluación, considerando que puede haber casos en que se incluirán dos o más RA en una sola actividad de evaluación, cuando ésta sea integradora; misma a la que se le ha determinado una ponderación con respecto a la Unidad a la cual pertenece. Ésta a su vez, tiene una ponderación que, sumada con el resto de Unidades, **conforma el 100%**. Es decir, para considerar que se ha adquirido la competencia correspondiente al módulo de que se trate, deberá **ir acumulando** dichos porcentajes a lo largo del período para estar en condiciones de acreditar el mismo. Cada una de estas ponderaciones dependerá de la relevancia que tenga la AE con respecto al RA y éste a su vez, con respecto a la Unidad de Aprendizaje. Estas ponderaciones las asignará el especialista diseñador del programa de estudios.

La ponderación que se asigna en cada una de las actividades queda asimismo establecida en la **Tabla de ponderación**, la cual está desarrollada en una hoja de cálculo que permite, tanto al alumno como al docente, ir observando y calculando los avances en términos de porcentaje, que se van alcanzando (ver apartado 8 de esta guía).

Esta tabla de ponderación contiene los Resultados de Aprendizaje y las Unidades a las cuales pertenecen. Asimismo indica, en la columna de actividades de evaluación, la codificación asignada a ésta desde el programa de estudios y que a su vez queda vinculada al Sistema de Evaluación Escolar SAE. Las columnas de aspectos a evaluar, corresponden al tipo de aprendizaje que se evalúa: **C = conceptual; P = Procedimental y A = Actitudinal**. Las siguientes tres columnas indican, en términos de porcentaje: la primera el **peso específico** asignado desde el programa de estudios para esa actividad; la segunda, **peso logrado**, es el nivel que el alumno alcanzó con base en las evidencias o desempeños demostrados; la tercera, **peso acumulado**, se refiere a la suma de los porcentajes alcanzados en las diversas actividades de evaluación y que deberá acumular a lo largo del ciclo escolar.

Otro elemento que complementa a la matriz de ponderación es la **rúbrica o matriz de valoración**, que establece los **indicadores y criterios** a considerar para evaluar, ya sea un producto, un desempeño o una actitud y la cual se explicará a continuación.

Una matriz de valoración o rúbrica es, como su nombre lo indica, una matriz de doble entrada en la cual se establecen, por un lado, los **indicadores** o aspectos específicos que se deben tomar en cuenta como **mínimo indispensable** para evaluar si se ha logrado el resultado de aprendizaje esperado y, por otro, los criterios o **niveles de calidad o satisfacción alcanzados**. En las celdas centrales se describen los criterios que se van a utilizar para evaluar esos indicadores, explicando cuáles son las características de cada uno.

Los criterios que se han establecido son: **Excelente**, en el cual, además de cumplir con los estándares o requisitos establecidos como necesarios en el logro del producto o desempeño, es propositivo, demuestra iniciativa y creatividad, o que va más allá de lo que se le solicita como mínimo, aportando elementos adicionales en pro del indicador; **Suficiente**, si cumple con los estándares o requisitos establecidos como necesarios para demostrar que se ha desempeñado adecuadamente en la actividad o elaboración del producto. Es en este nivel en el que podemos decir que se ha adquirido la competencia. **Insuficiente**, para cuando no cumple con los estándares o requisitos mínimos establecidos para el desempeño o producto.

### **Evaluación mediante la matriz de valoración o rúbrica**

Un punto medular en esta metodología es que al alumno se le proporcione el **Plan de evaluación**, integrado por la **Tabla de ponderación y las Rúbricas**, con el fin de que pueda conocer qué se le va a solicitar y cuáles serán las características y niveles de calidad que deberá cumplir para demostrar que ha logrado los resultados de aprendizaje esperados. Asimismo, él tiene la posibilidad de autorregular su tiempo y esfuerzo para recuperar los aprendizajes no logrados.

Como se plantea en los programas de estudio, en una **sesión de clase previa a finalizar la unidad**, el docente debe hacer una **sesión de recapitulación** con sus alumnos con el propósito de valorar si se lograron los resultados esperados; con esto se pretende que el alumno tenga la oportunidad, en caso de no lograrlos, de rehacer su evidencia, realizar actividades adicionales o repetir su desempeño nuevamente, con el fin de recuperarse de inmediato y no esperar hasta que finalice el ciclo escolar acumulando deficiencias que lo pudiesen llevar a no lograr finalmente la competencia del módulo y, por ende, no aprobarlo.

La matriz de valoración o rúbrica tiene asignadas a su vez valoraciones para cada indicador a evaluar, con lo que el docente tendrá los elementos para evaluar objetivamente los productos o desempeños de sus alumnos. Dichas valoraciones están también vinculadas al SAE y a la matriz de ponderación. Cabe señalar que **el docente no tendrá que realizar operaciones matemáticas para el registro de los resultados de sus alumnos**, simplemente deberá marcar en cada celda de la rúbrica aquella que más se acerca a lo que realizó el alumno, ya sea en una hoja de cálculo que emite el SAE o bien, a través de la Web.

## 8. Tabla de ponderación

UNIDAD	RA	ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN	ASPECTOS A EVALUAR			% Peso Específico	% Peso Logrado	% Peso Acumulado
			C	P	A			
1. Corte y tallado artístico de verduras y frutas	1.1 Utiliza herramientas y tipos de corte característicos en el tallado de verduras y frutas de acuerdo con el arte <i>mukimono</i>	1.1.1	▲	▲	▲	15		
	1.2 Esculpe verduras utilizando diversos tipos de corte y herramientas acorde a las características de la materia prima y métodos de conservación.	1.2.1	▲	▲	▲	20		
	1.3 Esculpe frutas utilizando diversos tipos de corte y herramientas acorde a las características de la materia prima y métodos de conservación	1.3.1.	▲	▲	▲	20		
<b>% PESO PARA LA UNIDAD</b>						<b>55</b>		
2. Decoración a base de verduras y frutas	2.1 Monta platillos utilizando frutas y verduras de acuerdo con la temática a abordar	2.1.1	▲	▲	▲	25		
	2.2 Ambienta y decora con frutas y verduras de acuerdo con el evento a realizar	2.2.1	▲	▲	▲	20		
<b>% PESO PARA LA UNIDAD</b>						<b>100</b>		
<b>PESO TOTAL DEL MÓDULO</b>						<b>100</b>		

## 9. Materiales para el Desarrollo de Actividades de Evaluación

## 10. Matriz de Valoración o Rúbrica

### MATRIZ DE VALORACIÓN O RÚBRICA

<b>Siglema:</b> TDAF-02	<b>Nombre del Módulo:</b>	Tallado y decoración artística de frutas y verduras	<b>Nombre del Alumno:</b>	
<b>Docente evaluador:</b>			<b>Grupo:</b>	<b>Fecha:</b>
<b>Resultado de Aprendizaje:</b>	1.1 Utiliza herramientas y tipos de corte característicos del arte <i>mukimono</i> en el tallado de verduras y frutas.		<b>Actividad de evaluación:</b>	1.1.1 Realiza prácticas para la ejecución de cortes en verduras y frutas obteniendo elementos decorativos.

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
<b>Descripción de aspectos conceptuales (AUTOEVALUACION)</b>	5	Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, describe alguno de los siguientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>Describe que el estilismo culinario se utilizan grandes presupuestos</li> <li>Describe que el papel del estilista culinario,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Describe que el arte <i>mukimono</i>.</li> <li>Describe que el arte <i>kaishiki</i></li> <li>Describe que el estilismo culinario</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>En la descripción de aspectos conceptuales omite alguno</li> <li>Describir que el estilismo culinario</li> </ul>
<b>Desarrollo de cortes característicos</b>	25	Además de los criterios descritos y realizados en el rango de suficiente, describe alguno de los siguientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>Características de cada corte que corresponde a una verdura o una fruta.</li> </ul>	Describe y realiza los siguientes cortes para obtener figuras esculpidas en verduras y frutas.	Omite describir o realizar alguno de los cortes característicos para el esculpido y tallado de verduras y frutas.

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Medidas de seguridad e higiene a la manipulación de las verduras y frutas para su esculpido.</li> </ul>		
<b>Descripción de instrumentos para el esculpido</b>	25	<p>Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, describe alguno de los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Medidas de seguridad e higiene a durante el proceso de esculpido o tallado de verduras y frutas.</li> <li>Formas de resolver contingencias durante el esculpido o tallado de verduras y frutas.</li> </ul>	Describe el uso de los instrumentos que se utilizan en el esculpido y tallado de verduras y frutas	Omite describir el uso de alguno de los instrumentos que se utilizan en el esculpido y tallado de verduras y frutas.
<b>Descripción del proceso de esculpido o tallado</b>	25	<p>Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, describe alguno de los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Describe que se debe revisar al final de un arreglo que no se vean palillos, palitos, alfileres, hilos, entre otros materiales que se emplean, ya que demeritan su apreciación visual.</li> <li>Describe que algunas verduras o frutas mejoran su aspecto, si se barnizan ligeramente con aceite.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Describe que para hacer un surco o un calado, sobre la verdura o fruta debe ser continua y firme ejerciendo presión con los instrumentos para que se vea sin enmendaduras.</li> <li>Describe que el agua fría ayuda a que las verduras abran más rápidamente.</li> <li>Describe que es mejor remojar por separado cada verdura o fruta.</li> <li>Describe que para evitar que se oxiden las manzanas se les pone limón.</li> <li>Describe que no deben congelarse las verduras talladas, pues se marchitan rápidamente al utilizarse posteriormente.</li> </ul>	<p>Omite describir alguno de los siguientes procesos o no lo hace de acuerdo con lo determinado en el rango de suficiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Describir que para hacer un surco o un calado, sobre la verdura o fruta debe ser continua y firme ejerciendo presión con los instrumentos para que se vea sin enmendaduras.</li> <li>Describir que el agua fría ayuda a que las verduras abran más rápidamente.</li> <li>Describir que es mejor remojar por separado cada verdura o fruta.</li> <li>Describir que para evitar que</li> </ul>

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Describe que se debe seleccionar con paciencia la verdura o la fruta considerando su forma, color o tamaño.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>se oxiden las manzanas se les pone limón.</li> <li>Describir que no deben congelarse las verduras talladas, pues se marchitan rápidamente al utilizarse posteriormente.</li> <li>Describir que se debe seleccionar con paciencia la verdura o la fruta considerando su forma, color o tamaño.</li> </ul>
<b>Producción de elementos decorativos base</b>	<b>20</b>	<p>Además de los criterios descritos y realizados en el rango de suficiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Describe que mediante el esculpido o tallado de verduras y frutas permite expresar su creatividad e innovación para la obtención de otro tipo de figuras que están relacionadas con el estilismo culinario.</li> </ul>	Describe y realiza mediante el esculpido o tallado de verduras y frutas elementos base: Ala, Botón, botón estrellado abierto, botón estrellado cerrado, cinta, corona, entresaques, escama, flor, hoja, marca, muesca, pluma y plumaje.	Omite describir o realizar alguno de los elementos decorativos siguientes: Ala, Botón, botón estrellado abierto, botón estrellado cerrado, cinta, corona, entresaques, escama, flor, hoja, marca, muesca, pluma y plumaje.
	<b>100</b>			

### MATRIZ DE VALORACIÓN O RÚBRICA

<b>Siglema:</b> TDAF-02	<b>Nombre del Módulo:</b>	Tallado y decoración artística de frutas y verduras	<b>Nombre del Alumno:</b>	
<b>Docente evaluador:</b>			<b>Grupo:</b>	<b>Fecha:</b>
<b>Resultado de Aprendizaje:</b>	1.2 Esculpe verduras utilizando diversos tipos de corte y herramientas acorde a las características de la materia prima y métodos de conservación.		<b>Actividad de evaluación:</b>	1.2.1 Realiza prácticas para esculpir figuras con verdura eligiendo las técnicas de corte acorde a la figura a obtener. <b>(HETEROEVALUACION)</b>

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
<b>Aplicación de la deontología profesional</b>	<b>25</b>	Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, demuestra alguno de los siguientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>Asume sus funciones con responsabilidad para desarrollar cualquier actividad dentro del área de producción.</li> <li>Mantiene sus manos alejadas de nariz y cabello, que son las áreas del cuerpo más contaminadas por bacterias.</li> <li>Reporta a quien corresponda su estado de salud en caso de tener enfermedades contagiosas, infección gastrointestinal o llagas que puedan contaminar la materia prima.</li> </ul>	Manipula higiénicamente alimentos al demostrar que: No estornuda ni tose sobre los alimentos, no se toca la boca con las manos al manipular alimentos, no seca el sudor de su frente con el antebrazo ni con el uniforme y mucho menos con el lito, no se peina ni maquilla en la zona de producción de alimentos, no comen ni mastican chicle en horas de trabajo, no fuma antes y durante la jornada de trabajo.	En la aplicación deontológica omite alguno de los criterios establecidos en el rango de suficiente.
<b>Clasificación de</b>	<b>15</b>	Además de los criterios descritos en	<ul style="list-style-type: none"> <li>Describe que las verduras reciben también el nombre de vegetales,</li> </ul>	En la clasificación de verduras omite alguno de los siguientes

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
verduras		<p>el rango de suficiente, refiere alguno de los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El término hortalizas</li> <li>• Las hortalizas se consumen como alimento, ya sea de forma cruda o preparada culinariamente, y que incluye a las verduras y a las legumbres verdes (las habas y los guisantes), pero no incluye a las frutas ni a los cereales.</li> </ul>	<p>legumbres y hortalizas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diferencia verduras de acuerdo con su clasificación</li> </ul>	<p>elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir que las verduras reciben también el nombre de vegetales, legumbres y hortalizas.</li> <li>• Diferenciar verduras</li> <li>• Temporada de cultivo</li> </ul>
Descripción de métodos de conservación	15	<p>Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, describe alguno de los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Que mantener verduras libres de contaminación es indispensable para su tallado.</li> <li>• Que en la calidad de productos congelados influyen factores como: el proceso aplicado, el embalaje utilizado, los tiempos y temperaturas usadas en la cadena de frío y la descongelación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe que los métodos de conservación que se utilizan en verduras se realiza de acuerdo con lo que requiere la aplicación culinaria, preferentemente mediante la refrigeración y congelación.</li> <li>• Describe que la refrigeración se emplea para conservar la materia prima o productos a corto y mediano plazos.</li> <li>• Describe que las propiedades del agua determinan el comportamiento de los alimentos a refrigerar y congelar.</li> <li>• Describe que la congelación se emplea para conservar materia prima o productos a largo plazo.</li> </ul>	<p>En la descripción de métodos de conservación omite alguno de los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir que los métodos de conservación que se utilizan en verduras se realiza de acuerdo con lo que requiere la aplicación culinaria, preferentemente mediante la refrigeración y congelación.</li> <li>• Describir que la refrigeración se emplea para conservar la materia prima o productos a corto y mediano plazos.</li> <li>• Describir que las propiedades del agua determinan el comportamiento de los alimentos a refrigerar y congelar.</li> <li>• Describir que la congelación se emplea para conservar materia prima o productos a</li> </ul>

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
				largo plazo.
<b>Esculpido de verduras</b>	<b>45</b>	<p>Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, describe alguno de los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Que adquirió nuevas destrezas y habilidades para su tallado.</li> <li>• Que es una oportunidad de expresar su creatividad e innovación.</li> <li>• Que aprecia al estilismo culinario como la forma de atraer a comensales en la empresa de restauración</li> </ul>	<p>Desarrolla el siguiente proceso para el esculpido o tallado en verduras:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selecciona la verdura de acuerdo con la figura a obtener</li> <li>• Revisa las características organolépticas</li> <li>• Acondiciona o lava la verdura a manipular</li> <li>• Selecciona la figura a esculpir, considerando: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tamaño</li> <li>– Forma</li> <li>– Contextura</li> </ul> </li> <li>• Delinea previamente los trazos que darán forma a la verdura a tallar.</li> <li>• Desarrolla las técnicas de corte, según corresponda a las características de la verdura y figura a obtener.</li> </ul>	<p>Omite desarrollar alguno de los pasos del proceso determinado en el rango de suficiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar la verdura de acuerdo con la figura a obtener</li> <li>• Revisar las características organolépticas</li> <li>• Acondicionar o lavar la verdura a manipular</li> <li>• Seleccionar la figura a esculpir.</li> <li>• Delinear previamente los trazos que darán forma a la figura a tallar.</li> <li>• Desarrollar las técnicas de corte, según corresponda a las características de la verdura y figura a obtener</li> </ul>
	<b>100</b>			

### MATRIZ DE VALORACIÓN O RÚBRICA

<b>Siglema:</b> TDAF-02	<b>Nombre del Módulo:</b>	Tallado y decoración artística de frutas y verduras	<b>Nombre del Alumno:</b>	
<b>Docente evaluador:</b>			<b>Grupo:</b>	<b>Fecha:</b>
<b>Resultado de Aprendizaje:</b>	1.3 Esculpe frutas utilizando diversos tipos de corte y herramientas acorde a las características de la materia prima y métodos de conservación.		<b>Actividad de evaluación:</b>	1.3.1. Realiza ejercicios para esculpir figuras en fruta eligiendo las técnicas de corte acorde a la figura a obtener

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
<b>Aplicación de la deontología profesional</b>	<b>25</b>	Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, demuestra alguno de los siguientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>Asume sus funciones con responsabilidad para desarrollar cualquier actividad dentro del área de producción.</li> <li>Mantiene sus manos alejadas de nariz y cabello, que son las áreas del cuerpo más contaminadas por bacterias.</li> <li>Reporta a quien corresponda su estado de salud en caso de tener enfermedades contagiosas, infección gastrointestinal o llagas que puedan contaminar la materia prima.</li> </ul>	Manipula higiénicamente alimentos al demostrar que: No estornuda ni tose sobre los alimentos, no se toca la boca con las manos al manipular alimentos, no seca el sudor de su frente con el antebrazo ni con el uniforme y mucho menos con el lito, no se peina ni maquilla en la zona de producción de alimentos, no comen ni mastican chicle en horas de trabajo, no fuma antes y durante la jornada de trabajo.	En la aplicación deontológica omite alguno de los criterios establecidos en el rango de suficiente.
<b>Clasificación de</b>	<b>15</b>	Además de los criterios descritos en	Diferencia las frutas de acuerdo con lo siguiente:	En la clasificación de frutas omite hacerlo de acuerdo con alguno de

INDICADORES	%	C R I T E R I O S		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
frutas		<p>el rango de suficiente, describe alguno de los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Que entre las frutas dulces se encuentran la naranja, guanábana, melón, papaya, sandía, las uvas de diversas variedades.</li> <li>• Que entre las frutas semi-ácidas se encuentran la ciruela, granada, grosella, higo, manzana y fresa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Según la semilla que contiene</li> <li>• Por tiempo de recolección</li> <li>• Por grupo</li> <li>• Por proceso de maduración</li> <li>• Por botánica</li> <li>• Composición de la fruta</li> <li>• Describe que otra clasificación que se utiliza para el esculpido o tallado de frutas se relaciona con sus sabores por: dulces, ácidas y semi-ácidas.</li> </ul>	<p>los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diferenciar frutas de acuerdo con los siguiente: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Según la semilla que contiene</li> <li>– Por tiempo de recolección</li> <li>– Por grupo</li> <li>– Por proceso de maduración</li> <li>– Por botánica</li> <li>– Composición de la fruta</li> </ul> </li> <li>• Describir que otra clasificación que se utiliza para el esculpido o tallado de frutas se relaciona con sus sabores por: dulces, ácidas y semi-ácidas.</li> </ul>
Descripción de métodos de conservación	15	<p>Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, describe alguno de los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Que mantener frutas libres de contaminación es indispensable para su tallado.</li> <li>• Que en la calidad de productos congelados influyen factores como: el proceso aplicado, el embalaje utilizado, los tiempos y temperaturas usadas en la cadena de frío y la descongelación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe que los métodos de conservación que se utilizan en frutas se realiza de acuerdo con lo que requiere la aplicación culinaria, preferentemente mediante la refrigeración y congelación.</li> <li>• Describe que la refrigeración se emplea para conservar la materia prima o productos a corto y mediano plazos.</li> <li>• Describe que las propiedades del agua determinan el comportamiento de los alimentos a refrigerar y congelar.</li> <li>• Describe que la congelación se</li> </ul>	<p>En la descripción de métodos de conservación omite alguno de los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir que los métodos de conservación que se utilizan en frutas se realiza de acuerdo con lo que requiere la aplicación culinaria, preferentemente mediante la refrigeración y congelación.</li> <li>• Describir que la refrigeración se emplea para conservar la materia prima o productos a corto y mediano plazos.</li> </ul>

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
			<p>emplea para conservar materia prima o productos a largo plazo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir que las propiedades del agua determinan el comportamiento de los alimentos a refrigerar y congelar.</li> <li>• Describir que la congelación se emplea para conservar materia prima o productos a largo plazo.</li> </ul>
<b>Esculpido de verduras</b>	<b>45</b>	<p>Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, describe alguno de los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dificultades durante la talla</li> <li>• Forma de resolver las problemáticas presentadas</li> </ul>	<p>Desarrolla el siguiente proceso para el esculpido o tallado en verduras:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selecciona la verdura de acuerdo con la figura a obtener</li> <li>• Revisa las características organolépticas</li> <li>• Acondiciona o lava la verdura a manipular</li> <li>• Selecciona la figura a esculpir.</li> <li>• Delinea previamente los trazos que darán forma a la fruta a tallar.</li> <li>• Desarrolla las técnicas de corte, según corresponda a las características de la verdura y figura a obtener.</li> </ul>	<p>Omite desarrollar alguno de los pasos del proceso determinado en el rango de suficiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar la verdura de acuerdo con la figura a obtener</li> <li>• Revisar las características organolépticas</li> <li>• Acondicionar o lavar la verdura a manipular</li> <li>• Seleccionar la figura a esculpir.</li> <li>• Delinear previamente los trazos que darán forma a la figura a tallar.</li> <li>• Desarrollar las técnicas de corte, según corresponda a las características de la verdura y figura a obtener.</li> </ul>
	<b>100</b>			

### MATRIZ DE VALORACIÓN O RÚBRICA

<b>Siglema:</b> TDAF-02	<b>Nombre del Módulo:</b>	Tallado y decoración artística de frutas y verduras	<b>Nombre del Alumno:</b>	
<b>Docente evaluador:</b>			<b>Grupo:</b>	<b>Fecha:</b>
<b>Resultado de Aprendizaje:</b>	2.1. Monta platillos utilizando frutas y verduras de acuerdo con la temática a abordar		<b>Actividad de evaluación:</b>	2.1.1 Elaborar la decoración de un platillo, utilizando frutas y verduras tomando en cuenta los diferentes tipos de cortes y tallados.

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
<b>Aplicación de la deontología profesional</b>	10	Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, demuestra alguno de los siguientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>Asume sus funciones con responsabilidad para desarrollar cualquier actividad dentro del área de producción.</li> <li>Mantiene sus manos alejadas de nariz y cabello, que son las áreas del cuerpo más contaminadas por bacterias.</li> <li>Reporta a quien corresponda su estado de salud en caso de tener enfermedades contagiosas, infección gastrointestinal o llagas que puedan contaminar la materia prima.</li> </ul>	Manipula higiénicamente alimentos al demostrar que: No estornuda ni tose sobre los alimentos, no se toca la boca con las manos al manipular alimentos, no seca el sudor de su frente con el antebrazo ni con el uniforme y mucho menos con el lito, no se peina ni maquilla en la zona de producción de alimentos, no comen ni mastican chicle en horas de trabajo, no fuma antes y durante la jornada de trabajo.	En la aplicación deontológica omite alguno de los criterios establecidos en el rango de suficiente.
<b>Proyección artística</b>	10	Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, refiere alguno de los siguientes:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Describe los conceptos que inciden en el estilismo culinario como el diseño, minimalismo y el</li> </ul>	Omite alguno de los criterios siguientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>Describir los conceptos que</li> </ul>

INDICADORES	%	C R I T E R I O S		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
		<ul style="list-style-type: none"> <li>El diseño se define como el proceso previo de configuración mental, "pre-figuración", en la búsqueda de una solución en cualquier campo.</li> <li>Un gourmet o gurmé es una persona con gusto delicado y exquisito paladar, conocedor de los platos de cocina significativamente refinados, que tiene la capacidad de ser catador de talentos de gastronomía al probar el nivel de sabor, fineza y calidad de ciertos alimentos y vinos.</li> <li>El término minimalismo se refiere a cualquier cosa que haya sido reducida a lo esencial, despojada de elementos sobrantes.</li> </ul>	<p>gourmet diferenciando las aplicaciones culinarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Describe las disciplinas asociadas a la proyección artística para el montaje de un platillo.</li> <li>Describe que es la organización estructural voluntaria de unidades visuales en un campo dado, de acuerdo a las leyes perceptuales con vistas a un resultado integrado y armónico.</li> <li>Describe que los elementos o sus equivalentes perceptuales, reciben en la composición una distribución que tiene en cuenta su valor individual como parte, pero subordinada al total del platillo a montar.</li> </ul>	<p>inciden en el estilismo culinario como el diseño, minimalismo y el gourmet diferenciando las aplicaciones culinarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Describir las disciplinas asociadas a la proyección artística para el montaje de un platillo.</li> <li>Describir que es la organización estructural voluntaria de unidades visuales en un campo dado, de acuerdo a las leyes perceptuales con vistas a un resultado integrado y armónico.</li> <li>Describir que los elementos o sus equivalentes perceptuales, reciben en la composición una distribución que tiene en cuenta su valor individual como parte, pero subordinada al total del platillo a montar.</li> </ul>
<b>Selección de elementos para el montaje de un platillo</b>	<b>20</b>	<p>Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, describe alguna de los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Las formas de sugerencia general son: de imitación, de asociación y simbólicas.</li> <li>Las formas de sugerencia pueden</li> </ul>	<p>Evidencia los siguientes elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Que el espacio está relacionado con la posición, dirección, distancia, tamaños y formas de los cuerpos a colocar en el platillo.</li> <li>Que el balance según el platillo a montar se asocia con el sabor,</li> </ul>	<p>No evidencia algunos de los siguientes elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Que el espacio está relacionado con la posición, dirección, distancia, tamaños y formas de los cuerpos a colocar en el platillo.</li> <li>Que el balance según el</li> </ul>

INDICADORES	%	C R I T E R I O S		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
		<p>darse solas o combinadas. Las formas imitativas de sugerencia pueden observarse cuando se utilizan elementos de la naturaleza.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Las simbólicas por su parte pueden contener diversos significados expresos o cifrados.</li> <li>Las de asociación parten de ciertas cualidades que las formas sugieren en el equipo mental de los observadores originados en la experiencia</li> </ul>	<p>textura, formas y color de los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Que el campo se refiere al ámbito donde se desarrolla una composición y pueden ser: cerrados, abiertos, escultóricos, escenográficos, arquitectónicos.</li> <li>Que el equilibrio de acuerdo con la física, se refiere a la distribución de la partes por el cual el todo ha llegado a una situación de reposo.</li> <li>Que en el peso se deben considerar que cualquier elemento colocado al centro del campo, cerca de él o en el eje vertical central, pesa menos uno que se encuentre alejado de esas zonas.</li> <li>Que la tensiones una sugerencia de fuerza que se evidencia en las direcciones de las formas.</li> <li>Que el movimiento es el foco de atención más fuerte en una composición; es una sugerencia que se logra debido a un orden plástico debido a la aplicación de determinados fundamentos visuales: destino común, secuencia, alternancia, progresión, ritmo, agrupamiento</li> <li>Que desde el concepto de forma en el arte indica que la obra avanza y se desarrolla hacia una</li> </ul>	<p>plattilo a montar se asocia con el sabor, textura, formas y color de los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Que el campo se refiere al ámbito donde se desarrolla una composición y pueden ser: cerrados, abiertos, escultóricos, escenográficos, arquitectónicos.</li> <li>Que el equilibrio de acuerdo con la física, se refiere a la distribución de la partes por el cual el todo ha llegado a una situación de reposo.</li> <li>Que en el peso se deben considerar que cualquier elemento colocado al centro del campo, cerca de él o en el eje vertical central, pesa menos uno que se encuentre alejado de esas zonas.</li> <li>Que la tensión es una sugerencia de fuerza que se evidencia en las direcciones de las formas.</li> <li>Que el movimiento es el foco de atención más fuerte en una composición; es una sugerencia que se logra debido a un orden plástico debido a la aplicación de determinados fundamentos visuales: destino común, secuencia, alternancia,</li> </ul>

INDICADORES	%	C R I T E R I O S		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
			<p>configuración según pautas que le son propias y que concurren a su unidad, donde la forma en el arte es, el producto de la acción e intención del hombre sobre la materia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Que la armonía es el principio estético íntimamente relacionado con la unidad orgánica de la obra en las artes espaciales; en lo relativo a sus valores formales incluye a su vez los principios de simetría, equilibrio y proporción.</li> </ul>	<p>progresión, ritmo, agrupamiento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Que desde el concepto de forma en el arte indica que la obra avanza y se desarrolla hacia una configuración según pautas que le son propias y que concurren a su unidad, donde la forma en el arte es, el producto de la acción e intención del hombre sobre la materia.</li> <li>• Que la armonía es el principio estético íntimamente relacionado con la unidad orgánica de la obra en las artes espaciales; en lo relativo a sus valores formales incluye a su vez los principios de simetría, equilibrio y proporción.</li> </ul>
<b>Diseño de platillos</b>	<b>30</b>	<p>Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, refiere alguno de los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Que es indispensable conocer los factores sensoriales que guían al comensal a seleccionar un alimento o platillo para su venta.</li> <li>• Que es un medio que le permite manifestar su ingenio y su creatividad para innovar la oferta gastronómica de una empresa de</li> </ul>	<p>Describe y demuestra que para el diseño de platillos se debe considerar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Boceto del platillo a confeccionar aplicando principios de la psicología visual del plato.</li> <li>• La armonía de cortes, porciones y tamaños</li> <li>• La elección de forma y color del plato</li> <li>• La ubicación de alimentos</li> <li>• La armonía de tonalidades</li> </ul>	<p>No evidencia algunos de los siguientes elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Boceto del platillo a confeccionar aplicando principios de la psicología visual del plato.</li> <li>• La armonía de cortes, porciones y tamaños</li> <li>• La elección de forma y color del plato</li> <li>• La ubicación de alimentos</li> <li>• La armonía de tonalidades</li> </ul>

INDICADORES	%	C R I T E R I O S		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
		restauración.	naturales de los alimentos <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los contrastes de texturas visuales y físicas de los alimentos</li> <li>• Los fondos, manchas, pinceladas y técnicas para dar efectos naturales, creativos, hermosos e innovadores</li> <li>• La altura del platillo</li> <li>• El punto focal y el movimiento</li> <li>• Seleccionar alguna temática para la expresión artística del platillo a confeccionar.</li> </ul>	naturales de los alimentos <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los contrastes de texturas visuales y físicas de los alimentos</li> <li>• Los fondos, manchas, pinceladas y técnicas para dar efectos naturales, creativos, hermosos e innovadores</li> <li>• La altura del platillo</li> <li>• El punto focal y el movimiento</li> <li>• Seleccionar alguna temática para la expresión artística del platillo a confeccionar.</li> </ul>
<b>Elaboración de platillos</b>	<b>30</b>	Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, describe alguna de los siguientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preserva el agua evitando el consumo excesivo y la contaminación con sentido de corresponsabilidad para su conservación.</li> <li>• Separa desechos en orgánicos e inorgánicos.</li> <li>• Desconecta equipo eléctrico para evitar consumo innecesario de energía.</li> <li>• Presenta el platillo confeccionado considerando además: paridad del platillo con el tipo de empresa y de servicio; fórmula de restauración e imagen corporativa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejecuta la mise en place cuidando el tiempo de preparación y utilizando ingredientes de acuerdo con la receta seleccionada.</li> <li>• Emplea y/o convierte unidades de medida por porción indicada en receta.</li> <li>• Manipula higiénicamente la materia prima acorde a características organolépticas y de caducidad;</li> <li>• Ejecuta el proceso de elaboración considerando aplicaciones, métodos y técnicas culinarias de acuerdo con la proyección y diseño del platillo.</li> <li>• Presenta el platillo confeccionado considerando: Tiempo de carta o</li> </ul>	Omite realizar alguno de los criterios establecidos en el rango de suficiente: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejecutar la mise en place cuidando el tiempo de preparación y utilizando ingredientes de acuerdo con la receta seleccionada.</li> <li>• Emplear y/o convertir unidades de medida por porción indicada en receta.</li> <li>• Manipular higiénicamente la materia prima acorde a características organolépticas y de caducidad;</li> <li>• Ejecutar el proceso de elaboración considerando aplicaciones, métodos y técnicas culinarias de acuerdo con la proyección y</li> </ul>

INDICADORES	%	C R I T E R I O S		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
		<p>de la empresa, estándares de calidad que establece la empresa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Evita contaminación cruzada en los alimentos.</li> </ul>	<p>menú, temperatura para su consumo; tipo de servicio; comensal/cliente, evento; elementos decorativos que provean armonía visual y sensorial para la degustación y tamaño de las porciones.</p>	<p>diseño del platillo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Presentar el platillo confeccionado considerando: Tiempo de carta o menú, temperatura para su consumo; tipo de servicio; comensal/cliente, evento; elementos decorativos que provean armonía visual y sensorial para la degustación y tamaño de las porciones.</li> </ul>
	100			

### MATRIZ DE VALORACIÓN O RÚBRICA

<b>Siglema:</b> TDAF-02	<b>Nombre del Módulo:</b>	Tallado y decoración artística de frutas y verduras	<b>Nombre del Alumno:</b>	
<b>Docente evaluador:</b>			<b>Grupo:</b>	<b>Fecha:</b>
<b>Resultado de Aprendizaje:</b>	2.2. Ambienta y decora con frutas y verduras de acuerdo con el evento a realizar		<b>Actividad de evaluación:</b>	2.2.1 Realiza prácticas para decorar con arreglos a base de frutas y verduras.

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
<b>Aplicación de la deontología profesional</b>	30	Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, demuestra alguno de los siguientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>Asume sus funciones con responsabilidad para desarrollar cualquier actividad dentro del área de producción.</li> <li>Mantiene sus manos alejadas de nariz y cabello, que son las áreas del cuerpo más contaminadas por bacterias.</li> <li>Reporta a quien corresponda su estado de salud en caso de tener enfermedades contagiosas, infección gastrointestinal o llagas que puedan contaminar la materia prima.</li> </ul>	Manipula higiénicamente alimentos al demostrar que: No estornuda ni tose sobre los alimentos, no se toca la boca con las manos al manipular alimentos, no seca el sudor de su frente con el antebrazo ni con el uniforme y mucho menos con el lito, no se peina ni maquilla en la zona de producción de alimentos, no comen ni mastican chicle en horas de trabajo, no fuma antes y durante la jornada de trabajo.	En la aplicación deontológica omite alguno de los criterios establecidos en el rango de suficiente.
<b>Ambientación y decoración de espacios</b>	30	Además de los criterios establecidos en el rango de suficiente, refiere alguno de los siguientes:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Describe y demuestra los elementos que inciden en la ambientación de espacios en una empresa de</li> </ul>	No evidencia alguno de los siguientes elementos: <ul style="list-style-type: none"> <li>Los estilos de decoración</li> </ul>

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Los criterios de elección responden a los intereses, presupuesto disponible e imagen que desea proyectar el establecimiento.</li> <li>La elección de la variedad y colores, mobiliario, materiales, espacio y equipamiento especial son determinantes para brindar confort al comensal/cliente.</li> </ul>	<p>restauración:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Los estilos de decoración responden al tipo, función, fórmula de restauración y oferta gastronómica.</li> <li>La expresividad en la ambientación está presente en zonas o sectores de actividad tanto del comensal/cliente como para la prestación del servicio de alimentos y bebidas</li> <li>La ambientación temática responde al tipo, función, fórmula de restauración y oferta gastronómica.</li> </ul>	<p>responden al tipo, función, fórmula de restauración y oferta gastronómica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La expresividad en la ambientación está presente en zonas o sectores de actividad tanto del comensal/cliente como para la prestación del servicio de alimentos y bebidas</li> <li>La ambientación temática responde al tipo, función, fórmula de restauración y oferta gastronómica.</li> </ul>
<b>Arreglos a base de verduras y frutas talladas</b>	<b>40</b>	<p>Además de los criterios establecidos en el rango de suficiente, refiere alguno de los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Grado de complejidad</li> <li>Cantidad de verduras, frutas y materiales empleados.</li> <li>Costo de verduras y frutas de acuerdo con la temporada de recolección.</li> <li>Costo de verduras y frutas de acuerdo con los precios del mercado.</li> </ul>	<p>Elabora arreglos utilizando verduras y frutas considerando los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ambientación y decoración de espacios, zonas o sectores de actividad tanto del comensal/cliente como para la prestación del servicio de alimentos y bebidas</li> <li>Tipos de evento: sociales, culturales, empresariales, comerciales.</li> <li>Montaje del área de servicios o comedor.</li> <li>Requerimientos específicos de arreglos temáticos.</li> </ul>	<p>Al elaborar arreglos utilizando verduras y frutas omite considerar alguno de los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ambientación y decoración de espacios, zonas o sectores de actividad tanto del comensal/cliente como para la prestación del servicio de alimentos y bebidas</li> <li>Tipos de evento: sociales, culturales, empresariales, comerciales.</li> <li>Montaje del área de servicios o comedor.</li> <li>Requerimientos específicos de arreglos temáticos.</li> </ul>
	<b>100</b>			