



COLEGIO DE BACHILLERES  
DEL ESTADO DE SONORA

# ELABORACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS

CARTA DESCRIPTIVA



## COLEGIO DE BACHILLERES DEL ESTADO DE SONORA

### **Director General**

Mtro. Jorge Luis Ibarra Mendivil

### **Director Académico**

Profr. Julio Alfonso Martínez Romero

### **Director de Administración y Finanzas**

C.P. Jesús Urbano Limón Tapia

### **Director de Planeación**

Mtro. Pedro Hernández Peña

### **ELABORACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS**

Carta Descriptiva

Copyright ©, 2009 por Colegio de Bachilleres del Estado de Sonora

todos los derechos reservados.

Primera edición 2009. Impreso en México.

### **DIRECCIÓN ACADÉMICA**

Departamento de Desarrollo Curricular

Bvd. Agustín de Vildósola, Sector Sur

Hermosillo, Sonora, México. C.P. 83280

Registro ISBN, en trámite.

### **COMISIÓN ELABORADORA:**

#### **Elaborador:**

Juana Inés López Rodríguez

#### **Revisión Disciplinaria:**

Dante Alighieri Gutiérrez Cornejo

#### **Corrección de Estilo:**

Antonia Sánchez Primero

#### **Apoyo Metodológico:**

Luz María Grijalva Díaz

#### **Supervisión Académica:**

Diana Irene Valenzuela López

Guadalupe González Ramírez

#### **Diseño:**

Joaquín Rivas Samaniego

María Jesús Jiménez Duarte

#### **Grupo Editorial:**

Bernardino Huerta Valdez

Cynthia Deyanira Meneses Avalos

Francisco Peralta Varela

Ana Isabel Ramírez Vásquez

#### **Coordinación Técnica:**

Claudia Yolanda Lugo Peñúñuri

#### **Coordinación General:**

Profr. Julio Alfonso Martínez Romero

## SERIE PROGRAMAS DE ESTUDIO

Semestre: Tercero  
Tiempo asignado: 45  
Créditos: 04

En este programa encontrará:  
Las competencias genéricas y competencias disciplinares relativas a ELABORACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS integradas en bloques de aprendizaje, que buscan desarrollar unidades de competencias específicas.

Capacitación para el trabajo: Gastronomía y nutrición  
Componente: Formación para el Trabajo

## FUNDAMENTACIÓN

A partir del Ciclo Escolar 2009-2010 la Dirección General del Bachillerato incorporó en su plan de estudios los principios básicos de la Reforma Integral de la Educación Media Superior cuyo propósito es fortalecer y consolidar la identidad de este nivel educativo, en todas sus modalidades y subsistemas; proporcionar una educación pertinente y relevante al estudiante que le permita establecer una relación entre la escuela y su entorno; y facilitar el tránsito académico de los estudiantes entre los subsistemas y las escuelas.

Para el logro de las finalidades anteriores, uno de los ejes principales de la Reforma es la definición de un Marco Curricular Común, que compartirán todas las instituciones de bachillerato, basado en desempeños terminales, el enfoque educativo basado en el desarrollo de competencias, la flexibilidad y los componentes comunes del currículum.

A propósito de éste destacaremos que el enfoque educativo permite:

Establecer en una unidad común los conocimientos, habilidades, actitudes y valores que el egresado de bachillerato debe poseer.

Dentro de las competencias a desarrollar, encontramos las genéricas; que son aquellas que se desarrollarán de manera transversal en todas las asignaturas del mapa curricular y permiten al estudiante comprender su mundo e influir en él, le brindan autonomía en el proceso de aprendizaje y favorecen el desarrollo de relaciones armónicas con quienes les rodean. Por otra parte las competencias disciplinares refieren los mínimos necesarios de cada campo disciplinar para que los estudiantes se desarrollen en diferentes contextos y situaciones a lo largo de la vida. Asimismo las competencias profesionales los preparan para desempeñarse en su vida con mayores posibilidades de éxito.

Dentro de este enfoque educativo existen varias definiciones de lo qué es una competencia, a continuación se presentan las definiciones que fueron retomadas por la Dirección General del Bachillerato para la actualización de los programas de estudio:

*Una competencia es la "capacidad de movilizar recursos cognitivos para hacer frente a un tipo de situaciones" con buen juicio, a su debido tiempo, para definir y solucionar verdaderos problemas"<sup>1</sup>.*

*Las competencias son procesos complejos de desempeño integral con idoneidad en determinados contextos, que implican la articulación y aplicación de diversos saberes, para realizar actividades y/o resolver problemas con sentido de reto, motivación, flexibilidad, creatividad y comprensión, dentro de una perspectiva de mejoramiento continuo y compromiso ético<sup>2</sup>.*

Tal como comenta Anahí Mastache<sup>3</sup>, las competencias van más allá de las habilidades básicas o saber hacer ya que implican saber actuar y reaccionar; es decir que los estudiantes sepan saber qué hacer y cuándo. De tal forma que la Educación Media Superior debe dejar de lado la memorización sin sentido de temas desarticulados y la adquisición de habilidades relativamente mecánicas, sino más bien promover el desarrollo de competencias susceptibles de ser empleadas en el contexto en el que se encuentren los estudiantes, que se manifiesten en la capacidad de resolución de problemas, procurando que en el aula exista una vinculación entre ésta y la vida cotidiana incorporando los aspectos socioculturales y disciplinarios que les permitan a los egresados desarrollar competencias educativas.

<sup>1</sup> Philippe Perrenoud, "Construir competencias desde la escuela" Ediciones Dolmen, Santiago de Chile.

<sup>2</sup> Interpretación realizada por la Dirección General del Bachillerato con relación a la propuesta realizada por Sergio Tobón.

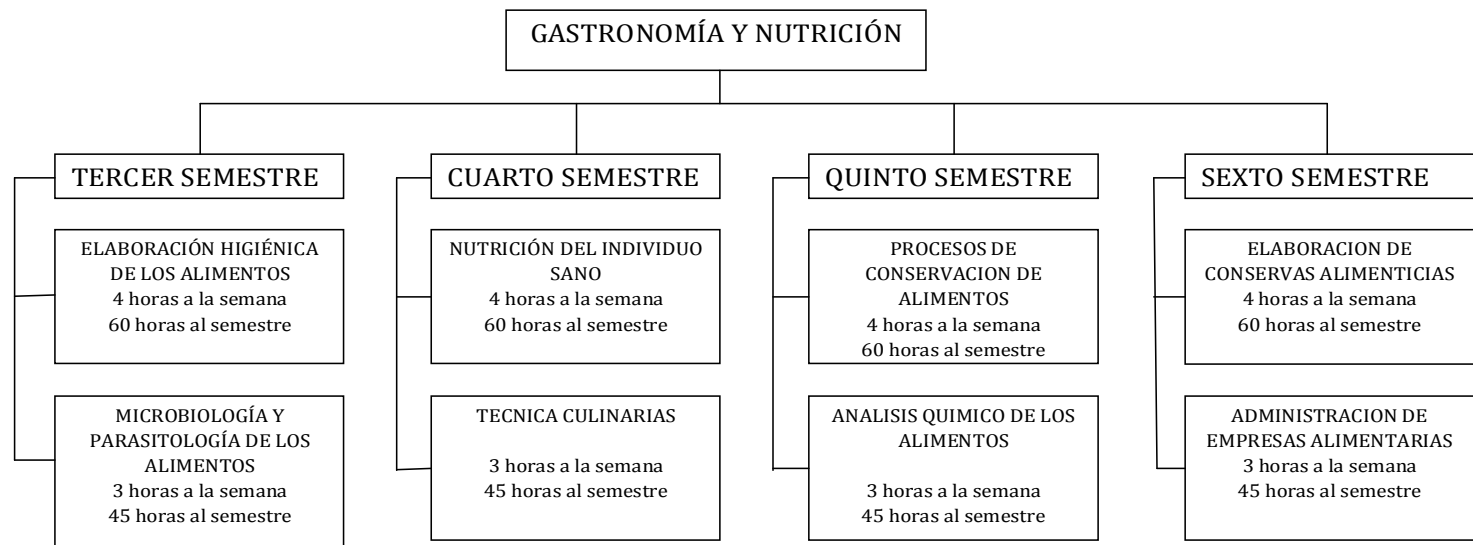
<sup>3</sup> Mastache, Anahí et. al. Formar personas competentes. Desarrollo de competencias tecnológicas y psicosociales. Ed. Novedades Educativas. Buenos Aires / México. 2007.

El plan de estudio de la Dirección General del Bachillerato tiene como objetivos:

- Proveer al educando de una cultura general que le permita interactuar con su entorno de manera activa, propositiva y crítica (componente de formación básica);
- Prepararlo para su ingreso y permanencia en la educación superior, a partir de sus inquietudes y aspiraciones profesionales (componente de formación propedéutica);
- Y finalmente promover su contacto con algún campo productivo real que le permita, si ese es su interés y necesidad, incorporarse al ámbito laboral (componente de formación para el trabajo).

El modulo 1 Elaboración higiénica de los alimentos pertenece al Componente de Formación para el Trabajo, que se cursa en el tercer semestre. Tal capacitación inicia en el tercer semestre. En el bachillerato general esta capacitación de Gastronomía y Nutrición formar expertos profesionales de la gastronomía y nutrición, que contribuyan al desarrollo de los servicios de alimentos y bebidas de excelencia, mediante calidad, higiene, presentación y oportunidad en la prestación del servicio, así como a la solución de los problemas gastronómicos relacionados con el turismo.

Si bien desde el punto de vista curricular, cada materia del plan de estudios mantiene una relación vertical y horizontal con el resto, el enfoque por competencias reitera la importancia de establecer este tipo de relaciones al promover el trabajo interdisciplinario, en similitud a la forma como se presentan los hechos reales de la vida cotidiana. Actualmente el significado de saber, ha pasado de memorizar y repetir información a desarrollar una competencia que le permita al estudiante desarrollar las habilidades para la formulación y/o resolución de situaciones o problemas de la vida cotidiana, es por esto que la Capacitación de Gastronomía y nutrición es una herramienta fundamental para el cumplimiento de las competencias profesionales.



El programa del módulo 1: **Elaboración Higiénica de los alimentos** de la capacitación de Gastronomía y nutrición, está organizado en cinco bloques de conocimiento, con el objeto de facilitar la resolución de situaciones o problemas de manera integral en cada uno, y de garantizar el desarrollo gradual y sucesivo de distintos conocimientos, habilidades, valores y actitudes en el estudiante. Los bloques son los siguientes:

- Bloque 1 Identifica un Alimento Deteriorado.
- Bloque 2 Aplica las medidas higiénicas en la elaboración de los alimentos.
- Bloque 3 Conoce las principales enfermedades asociadas a los alimentos
- Bloque 4 Evalúa el nivel de calidad de los alimentos.
- Bloque 5 Reconoce el marco legal de la industria alimentaria.

**BLOQUE 1:** Distingue la diferencia entre un alimento sano de un alimento deteriorado, al observar las características de calidad. Conceptualiza el deterioro de los alimentos, Enuncia los deterioros de los alimentos (físico, químico y microbiológico), Distingue el deterioro de los alimentos, clasifica los deterioros alimenticios y comprende el efecto del deterioro sobre la calidad de los alimentos.

**BLOQUE 2:** Utiliza las medidas higiénicas en la elaboración de un alimento. Define higienización. Enuncia las etapas del proceso de higienización; Describe los diferentes tipos de higienización en la elaboración de un alimento. Conoce las diferentes formas de higiene: personal, de procesos, de instalaciones y equipos. Nombra los diferentes materiales para llevar a cabo la higienización (detergentes y desinfectantes). Analiza procesos, tipos y etapas de la higienización.

**BLOQUE 3:** Conoce las medidas de prevención de las enfermedades asociadas y transmitidas por los alimentos, evitando malos hábitos de higiene y alimenticios. Describe las características de una persona enferma, además algunos síntomas de estas enfermedades y clasifica las enfermedades alimentarias (intoxicaciones e infecciones). Diferencia una enfermedad transmitida y asociada a los alimentos.

**BLOQUE 4:** Conoce los aspectos relacionados a la calidad en un alimento, para poder evaluarlos de acuerdo a aspectos organolépticos y objetivos, para establecer la calidad. Define el concepto de calidad en un producto. Nombra diferentes aspectos que pueden ser evaluados en un alimento para determinar la calidad. Identifica los factores de calidad de un alimento. Conoce las formas de medición de los diferentes factores de calidad de un alimento. Relaciona los diferentes sentidos con: textura, color, sabor y olor. Ubica las diferentes pruebas organolépticas para evaluar un alimento.

**BLOQUE 5:** Establece la relación que existe entre una buena y mala práctica de elaboración de alimentos, por medio del estudio de los marcos legales. Previene por medio del conocimiento del reglamento sanitario el mal uso de ingredientes, infraestructura y proceso en la elaboración de un alimento. Reconoce lo que es una buena y mala práctica para la elaboración de un alimento. Comprende la importancia de la elaboración de un alimento con buenas prácticas sanitarias. Revisa los lineamientos de las legislaciones internacionales sobre producción de alimentos. Interpreta los artículos que rigen en los países más importantes en la elaboración de alimentos. Analiza las regulaciones sanitarias vigentes. Aplica en los procesos de producción y venta de alimentos las regulaciones sanitarias

Si bien todas las asignaturas que integran el plan de estudios contribuyen al desarrollo de las competencias genéricas y al logro de competencias profesionales con una participación específica.

El programa del módulo 1: **Elaboración Higiénica de los alimentos** de la capacitación de Informática, contribuye de forma importante al desarrollo de estas competencias, por ejemplo, cuando el estudiante se autodetermina y cuida de sí, al valorar la importancia del desarrollo de las competencias genéricas y profesionales, al establecer sus propios retos de aprendizaje referentes a cada uno de los bloques y dar seguimiento al logro de los mismos, al resolver los problemas que se presenten durante el proceso de aprendizaje y al desarrollar las habilidades relacionadas con el empleo de las diferentes técnicas de la elaboración de alimentos cuidando los aspectos sanitarios y de calidad; se expresa y comunica con sus compañeros de grupo a la vez que socializa y fortalece sus competencias, realiza propuestas, sugiere y da sus puntos de vista durante el desarrollo de las actividades, prácticas y la elaboración de proyectos escolares que evidencian sus logros, empleando a las Regulaciones Sanitarias como un medio para potenciar la elaboración y manipulación de un alimento; piensa crítica y reflexivamente al diseñar y elaborar organizadores gráficos, enfocados a la formulación y resolución de situaciones o problemas de su vida cotidiana; aprende de forma autónoma cuando identifica sus necesidades y hace uso de los aspectos de calidad como ayuda integrada; así como lo referente a el conocimiento de las enfermedades transmitidas y asociadas a los alimentos para una elaboración cuidadosa de alimentos, en lo referente a la selección de materias primas aplica los factores de deterioro de un alimento.

## COMPETENCIAS GÉNERICAS DEL BACHILLERATO GENERAL

Las competencias genéricas son aquellas que todos los bachilleres deben estar en la capacidad de desarrollar al permitirle a los estudiantes comprender su entorno (local, regional, nacional o internacional) e influir en él, contar con herramientas básicas para continuar aprendiendo a lo largo de la vida, y practicar una convivencia adecuada en sus ámbitos social, profesional, familiar, etc.;

Estas competencias junto con las disciplinares básicas construyen el **Perfil del Egresado** del Sistema Nacional de Bachillerato.

### A continuación se enlistan las competencias genéricas:

1. Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue.
2. Es sensible al arte y participa en la apreciación e interpretación de sus expresiones en distintos géneros.
3. Elige y practica estilos de vida saludables.
4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.
5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.
6. Sustenta una postura personal sobre temas de interés y relevancia general, considerando otros puntos de vista de manera crítica y reflexiva.
7. Aprende por iniciativa e interés propio a lo largo de la vida.
8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.
9. Participa con una conciencia cívica y ética en la vida de su comunidad, región, México y el mundo.
10. Mantiene una actitud respetuosa hacia la interculturalidad y la diversidad de creencias, valores, ideas y prácticas sociales.
11. Contribuye al desarrollo sustentable de manera crítica, con acciones responsables.

## COMPETENCIAS PROFESIONALES

COMPETENCIAS PROFESIONALES	BLOQUES DE ELABORACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS		
	1	2	3
1. Preelabora alimentos utilizando técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos	X	X	X
2. Prepara equipo, utensilios y menaje de trabajo en las áreas de producción y servicio de alimentos, de acuerdo con los requerimientos del establecimiento.			
3. Decora y ambienta el área del comensal, selecciona equipo, utensilios y elementos de apoyo, y desarrolla fases de preservicio, servicio y postservicio, de acuerdo con los requerimientos del establecimiento			
4. Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos, preparación y presentación de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos.	X	X	X
5. Crea figuras en frutas y verduras utilizando técnicas de corte para la decoración de platillos y mesas, de acuerdo con los requerimientos del establecimiento.			
6. Elabora bebidas y cócteles empleando técnicas de preparación y dosificación de ingredientes, según las recetas y con las normas higiénicas correspondientes.			
7. Elabora bocadillos y botanas aplicando técnicas culinarias y normas higiénicas acordes a las normas del establecimiento	X	X	X
8. Elabora bases de platillos utilizando técnicas culinarias y recetas, según las normas del establecimiento.			
9. Asegura las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.	X	X	X
10. Organiza eventos utilizando procedimientos administrativos y considerando el aforo y características de los servicios contratados por el cliente, de acuerdo con las políticas de la empresa.			
11. Integra menús formales e informales mediante la composición de grupos de platos y tiempos, de acuerdo con las políticas del establecimiento.			
12. Coordina recursos humanos, materiales, técnicos y financieros utilizando procesos mercadotécnicos para el desarrollo de muestras gastronómicas temáticas.			
13. Elabora productos de panadería y repostería empleando técnicas de producción, decoración y normas higiénicas para su presentación, de acuerdo con los estándares del establecimiento.			

## COMPETENCIAS DOCENTES

### 1. Organiza su formación continua a lo largo de su trayectoria profesional.

*Atributos:*

- Reflexiona e investiga sobre la enseñanza y sus propios procesos de construcción del conocimiento.
- Incorpora nuevos conocimientos y experiencias al acervo con el que cuenta y los traduce en estrategias de enseñanza y de aprendizaje.
- Se evalúa para mejorar su proceso de construcción del conocimiento y adquisición de competencias, y cuenta con una disposición favorable para la evaluación docente y de pares.
- Aprende de las experiencias de otros docentes y participa en la conformación y mejoramiento de su comunidad académica.
- Se mantiene actualizado en el uso de la tecnología de la información y la comunicación.
- Se actualiza en el uso de una segunda lengua.

### 2. Domina y estructura los saberes para facilitar experiencias de aprendizaje significativo.

*Atributos:*

- Argumenta la naturaleza, los métodos y la consistencia lógica de los saberes que imparte.
- Explicita la relación de distintos saberes disciplinares con su práctica docente y los procesos de aprendizaje de los estudiantes.
- Valora y explicita los vínculos entre los conocimientos previamente adquiridos por los estudiantes, los que se desarrollan en su curso y aquellos otros que conforman un plan de estudios.

### 3. Planifica los procesos de enseñanza y de aprendizaje atendiendo al enfoque por competencias, y los ubica en contextos disciplinares, curriculares y sociales amplios.

*Atributos:*

- Identifica los conocimientos previos y necesidades de formación de los estudiantes, y desarrolla estrategias para avanzar a partir de ellas.
- Diseña planes de trabajo basados en proyectos e investigaciones disciplinarios e interdisciplinarios orientados al desarrollo de competencias.
- Diseña y utiliza en el salón de clases materiales apropiados para el desarrollo de competencias.
- Contextualiza los contenidos de un plan de estudios en la vida cotidiana de los estudiantes y la realidad social de la comunidad a la que pertenecen.

### 4. Lleva a la práctica procesos de enseñanza y de aprendizaje de manera efectiva, creativa e innovadora a su contexto institucional.

*Atributos:*

- Comunica ideas y conceptos con claridad en los diferentes ambientes de aprendizaje y ofrece ejemplos pertinentes a la vida de los estudiantes.
- Aplica estrategias de aprendizaje y soluciones creativas ante contingencias, teniendo en cuenta las características de su contexto institucional, y utilizando los recursos y materiales disponibles de manera adecuada.
- Promueve el desarrollo de los estudiantes mediante el aprendizaje, en el marco de sus aspiraciones, necesidades y posibilidades como individuos, y en relación a sus circunstancias socioculturales.
- Provee de bibliografía relevante y orienta a los estudiantes en la consulta de fuentes para la investigación.
- Utiliza la tecnología de la información y la comunicación con una aplicación didáctica y estratégica en distintos ambientes de aprendizaje.

## **5. Evalúa los procesos de enseñanza y de aprendizaje con un enfoque formativo.**

### *Atributos:*

- Establece criterios y métodos de evaluación del aprendizaje con base en el enfoque de competencias, y los comunica de manera clara a los estudiantes.
- Da seguimiento al proceso de aprendizaje y al desarrollo académico de los estudiantes.
- Comunica sus observaciones a los estudiantes de manera constructiva y consistente, y sugiere alternativas para su superación.
- Fomenta la autoevaluación y coevaluación entre pares académicos y entre los estudiantes para afianzar los procesos de enseñanza y de aprendizaje.

## **6. Construye ambientes para el aprendizaje autónomo y colaborativo.**

### *Atributos:*

- Favorece entre los estudiantes el autoconocimiento y la valoración de sí mismos.
- Favorece entre los estudiantes el deseo de aprender y les proporciona oportunidades y herramientas para avanzar en sus procesos de construcción del conocimiento.
- Promueve el pensamiento crítico, reflexivo y creativo, a partir de los contenidos educativos establecidos, situaciones de actualidad e inquietudes de los estudiantes.
- Motiva a los estudiantes en lo individual y en grupo, y produce expectativas de superación y desarrollo.
- Fomenta el gusto por la lectura y por la expresión oral, escrita o artística.
- Propicia la utilización de la tecnología de la información y la comunicación por parte de los estudiantes para obtener, procesar e interpretar información, así como para expresar ideas.

## **7. Contribuye a la generación de un ambiente que facilite el desarrollo sano e integral de los estudiantes.**

### *Atributos:*

- Practica y promueve el respeto a la diversidad de creencias, valores, ideas y prácticas sociales entre sus colegas y entre los estudiantes.
- Favorece el diálogo como mecanismo para la resolución de conflictos personales e interpersonales entre los estudiantes y, en su caso, los canaliza para que reciban una atención adecuada.
- Estimula la participación de los estudiantes en la definición de normas de trabajo y convivencia, y las hace cumplir.
- Promueve el interés y la participación de los estudiantes con una conciencia cívica, ética y ecológica en la vida de su escuela, comunidad, región, México y el mundo.
- Alienta que los estudiantes expresen opiniones personales, en un marco de respeto, y las toma en cuenta.
- Contribuye a que la escuela reúna y preserve condiciones físicas e higiénicas satisfactorias.
- Fomenta estilos de vida saludables y opciones para el desarrollo humano, como el deporte, el arte y diversas actividades complementarias entre los estudiantes.
- Facilita la integración armónica de los estudiantes al entorno escolar y favorece el desarrollo de un sentido de pertenencia.

## **8. Participa en los proyectos de mejora continua de su escuela y apoya la gestión institucional.**

### *Atributos:*

- Colabora en la construcción de un proyecto de formación integral dirigido a los estudiantes en forma colegiada con otros docentes y los directivos de la escuela, así como con el personal de apoyo técnico pedagógico.
- Detecta y contribuye a la solución de los problemas de la escuela mediante el esfuerzo común con otros docentes, directivos y miembros de la comunidad.
- Promueve y colabora con su comunidad educativa en proyectos de participación social.
- Crea y participa en comunidades de aprendizaje para mejorar su práctica educativa.

## METODOLOGÍA INSTITUCIONAL

### A) PRESENTACIÓN DEL MÓDULO:

"La enseñanza basada en la instrucción implica que la tarea a realizar, consiste en que el profesor transmita a sus alumnos conocimientos o destrezas que él domina. En la enseñanza basada en el descubrimiento, el profesor introduce a sus alumnos en situaciones seleccionadas o diseñadas de modo tal que presenten, en forma implícita u oculta, los principios de conocimiento que desea enseñarles" (STENHOUSE, L.; 1987).

El módulo se encuentra integrado por bloques, los cuales a la vez están constituidos por secuencias didácticas.

Una **secuencia didáctica** es un conjunto de actividades organizadas en tres momentos:

- a) Inicio,
- b) Desarrollo,
- c) Cierre.

Las **actividades de inicio** son aquellas, a partir de las cuales es posible identificar y recuperar las experiencias, los saberes, las preconcepciones y los conocimientos previos de los alumnos.

A partir de tal identificación y recuperación, se realizan las **actividades de desarrollo** mediante las cuales se introducen nuevos conocimientos científico-técnicos para relacionarlos con los identificados y recuperados en las actividades de apertura.

Las **actividades de cierre** son aquellas que permiten al educando hacer una síntesis de las actividades de apertura y de desarrollo, síntesis entendida como aquella que incluye los **conceptos fundamentales y subsidiarios**, construidos durante estas actividades.

Entonces, al realizar una secuencia didáctica se desarrolla la **dimensión fáctica o de conocimiento** para introducir al educando al **mundo científico-técnico**. Introducir al educando a este mundo es fundamental, pero insuficiente.

Es absolutamente necesario abrirle las puertas del **mundo de los procedimientos** de tal manera que sea posible desarrollar la **dimensión procedimental o metodológica**. Por lo tanto, durante la realización de cada actividad de una secuencia didáctica es primordial que, además se recuperen e identifiquen los procedimientos que utilizan o conocen los educandos para, en las actividades de desarrollo, introducirlos a nuevos conocimientos procedimentales o metodológicos. En las actividades de cierre, la síntesis consiste en dar cuenta no sólo de los contenidos fácticos, sino también de los procedimentales.

Abrir a los educandos el mundo científico-técnico y el de los procedimientos, también es primordial, pero igualmente insuficiente. Es forzoso abrirles las puertas del **mundo de lo axiológico**, a fin de desarrollar ellos la **dimensión valoral o actitudinal**. Como consecuencia, durante el desarrollo de cada actividad de una secuencia didáctica es primordial, además de desarrollar los contenidos fácticos y procedimentales, que en cada una de las actividades se desarrollen actitudes, que les permitan lograr un aprendizaje integral.

Las secuencias didácticas son integradoras, es decir:

- Responden a los intereses de los educandos.
- Permiten relacionar tales intereses con las exigencias y los retos comunitarios, estatales, regionales, nacionales y mundiales.
- Se relacionan con la vida cotidiana de los educandos.
- Permite relacionar la vida cotidiana con el conocimiento científico-técnico.
- Es posible relacionar, en torno al aprendizaje, más de un contenido fáctico de una misma asignatura.
- Permiten relacionar contenidos fácticos o conceptuales de más de una asignatura.
- Desarrollan contenidos procedimentales.
- Se promueve el desarrollo de valores en el educando.

Se seleccionaron actividades de aprendizaje que promueven:

- La realización en forma integrada de operaciones intelectuales, actividades físicas y afectivas.
- La participación activa de los educandos en la construcción de sus procesos de aprendizaje.
- El trabajo grupal, la confrontación y la construcción conjunta.
- La relación teoría-práctica.
- El desarrollo de competencias en resolución de problemas, en las cuales no sólo opera la racionalidad técnica sino también la comprensión del sentido de la situación, la improvisación.
- El trabajo sobre los aspectos actitudinales del aprendizaje, vinculados con los conceptos y procedimientos como parte de un todo.
  
- El aporte integrado de las distintas disciplinas en la construcción de las capacidades propuestas a partir de la idea de que las capacidades traducen, de hecho, saberes interdisciplinarios.
- La flexibilidad y la creatividad en relación con tiempos variados, espacios diversificados y condiciones contextuales cambiantes.

El uso combinado de estrategias dará lugar a que en el desarrollo del módulo se realicen distintos tipos de actividades. Algunas de ellas son:

- Exposición por parte de los/las docentes.
- Exposición por parte de los/las alumnos.
- Producción de informes.
- Investigaciones.
- Utilización de la metodología de taller, que vincula procesos de producción con reflexión.
- Trabajos en colaboración.
- Trabajos individuales.
- Discusiones y debates grupales.
- Análisis de casos.
- Dramatizaciones.
- Demostraciones.

## B) EVALUACIÓN POR COMPETENCIAS

Definido por la Real Academia como "señalar el valor de una cosa" la evaluación, en el proceso educativo es un instrumento que forma parte del proceso enseñanza – aprendizaje, imprescindible para apreciar el aprovechamiento del estudiante, verificar en qué medida ha logrado las competencias previstas y para que el docente mida su propia intervención educativa, reajustar así sus actividades subsiguientes.

La evaluación se convierte en un proceso más de la enseñanza – aprendizaje y presenta las siguientes características:

- **Formativa y formadora:** ayuda al proceso enseñanza – aprendizaje, no tiene carácter de selección, en el sentido de ser un juicio que consagra a unos y condena a otros.
- **Continua:** permanente durante todo el proceso y no se limita sólo al momento del examen.
- **Integral:** integra los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.
- **Sistemática:** se realiza de acuerdo a un plan y criterios preestablecidos.
- **Orientadora:** tanto del estudiante en su proceso de aprendizaje, como al docente en su capacidad de enseñar.
- **Cooperativa:** procura que en el proceso de evaluación se integren todas las personas involucradas en el proceso de enseñanza – aprendizaje.
- **Flexible:** depende de la situación contextual en que se desarrollan los estudiantes y en los acontecimientos inesperados que se puedan presentar.

La evaluación por competencias difiere del método de evaluación tradicional, evita que el docente se transforme en un juez más que en un maestro y que el estudiante aparezca como un interrogado, donde hay que encontrar específicamente lo que no sabe, hace que el estudiante se sienta más un acusado que un discípulo y que los períodos de exámenes se conviertan en un tiempo de tensiones, nerviosismo o fobias, transformándose en una especie de tortura psicopedagógica que llega a producir insomnio, pérdida de apetito, depresión y ansiedad.

En la evaluación por competencias es importante definir qué es lo que se va a evaluar (objetivo de la evaluación) se plantea evaluar la capacidad de los estudiantes, de interrelacionar lo aprendido y la manera creativa de resolver los problemas (evaluación conceptual). Otro aspecto importante es la evaluación del manejo de métodos, técnicas, destrezas y habilidades específicas (evaluación procedimental), finalmente se evalúan los aspectos que tienen que ver con la personalidad, el modo de ser y hacer del estudiante (evaluación actitudinal).

La evaluación debe ser continua y permanente, sin embargo existen tres momentos claves para ello:

- **Evaluación inicial, diagnóstica:** proporciona al docente la información de las competencias previas adquiridas en los niveles anteriores, establece el nivel de conocimientos, habilidades, actitudes, valores, etc., que los estudiantes tienen al inicio de la tarea docente.
- **Evaluación formativa:** o evaluación de proceso, se realiza durante el proceso enseñanza – aprendizaje, es el seguimiento que se da a lo largo del proceso e informa de los progresos del estudiante y las dificultades que va encontrando, proporciona, elementos de juicio que sirven para reajustar los métodos y estrategias pedagógicas.
- **Evaluación sumativa o de producto:** se realiza al final del proceso de enseñanza – aprendizaje, es el análisis de los resultados obtenidos en cuanto al aprendizaje de los estudiantes, certifica y legitima en el sistema educativo, la promoción del estudiante a un nivel superior.

Desde una perspectiva constructiva **la evaluación es un proceso dinámico**, es decir, la evaluación no son momentos de asignación de calificaciones "objetivas" y fragmentadas del proceso de aprendizaje, marcados por la aplicación de dos, tres... exámenes parciales. Tampoco es el final del proceso educativo.

La evaluación constructiva es un proceso continuo que se realiza a lo largo de las secuencias didácticas, por tanto, la evaluación diagnóstica, formativa y sumativa se convierten, también, en un proceso continuo, dinámico e interrelacionado.

Esto significa que al realizar las actividades de apertura, desarrollo y cierre es posible diagnosticar, a la vez que identificar los aprendizajes significativos producidos por los educandos.

**El criterio para la asignación de porcentajes es: examen hasta 40 %, actividades mínimo 60 %.**

Todo ello fortalece la siguiente competencia docente y sus atributos.

5. *Evalúa los procesos de enseñanza y de aprendizaje con un enfoque formativo.*

Atributos:

- Establece criterios y métodos de evaluación del aprendizaje con base en el enfoque de competencias, y los comunica de manera clara a los estudiantes.
- Da seguimiento al proceso de aprendizaje y al desarrollo académico de los estudiantes.
- Comunica sus observaciones a los estudiantes de manera constructiva y consistente, y sugiere alternativas para su superación.
- Fomenta la autoevaluación y coevaluación entre pares académicos y entre los estudiantes para afianzar los procesos de enseñanza y de aprendizaje.

## CUADROS DE EVALUACIÓN

Después de cada una de las actividades establecidas en el módulo de aprendizaje se encuentra un cuadro, el cual tiene como finalidad:

- Hacer del conocimiento del alumno los aspectos conceptuales, procedimentales y actitudinales que serán tomados en cuenta en el proceso continuo de evaluación.
- Que el docente solicite al alumno escriba el puntaje asignado a la actividad, así como que registre la evaluación otorgada de acuerdo a los saberes alcanzados.
- Promover en el estudiante la autoevaluación y la coevaluación, es decir al término de cada actividad de forma individual y en base a los saberes requeridos, realizará el ejercicio de autoevaluación tomando en cuenta la escala de evaluación y asignándose la que le corresponda. (No Competente NC, Medianamente Competente MC, ó Competente C).
- Cuando la actividad se realice en forma colaborativa se llevará a cabo la coevaluación, es decir al término de cada actividad de forma grupal y en base a los saberes requeridos, realizarán el ejercicio de co-evaluación tomando en cuenta la escala de evaluación y asignándose la que le corresponda. (No Competente NC, Medianamente Competente MC, ó Competente C).

Evaluación					
Actividad:	Producto:			Puntaje:	
Saberes					
Conceptual	Procedimental			Actitudinal	
Autoevaluación	C	MC	NC	Calificación otorgada por el docente	

### C) ACTIVIDADES DENTRO DE LAS ACADEMIAS PARA EL ABORDAJE DE LA CARTA DESCRIPTIVA Y LOS MÓDULOS DE APRENDIZAJE.

Una de las características de los planes y programas de estudio reside en la flexibilidad, misma que es considerada como las adecuaciones que el docente realiza de los saberes requeridos así como de las estrategias didácticas y actividades de aprendizaje con el fin de ubicarlas al contexto, es decir a las necesidades y características del alumno, de las condiciones culturales y materiales del lugar donde se lleva a cabo el proceso enseñanza-aprendizaje.

En el diseño y elaboración de los módulos de aprendizaje se tomó en cuenta la pertinencia de las actividades con el fin de que se integraran cada uno de los saberes, de tal manera que la evaluación sea parte del proceso y se lleve a cabo de forma continua y holística; así también que las mismas sean aplicables en cada una de las comunidades educativas.

Sin embargo es necesario mencionar que en forma colegiada cada una de las asignaturas tiene la libertad para valorar la pertinencia de las actividades; y en caso de no considerarla adecuada, será necesario diseñar una que sustituya la del módulo; cabe aclarar que no es recomendable eliminar actividades sin sustitución, porque se caería de nueva cuenta en el aprendizaje memorístico. **Los contenidos y el orden de los mismos no pueden modificarse, responden a los planes y programas diseñados por la Dirección General de Bachillerato.**

Asumiendo la misma dinámica que la anterior, los docentes de las asignaturas decidirán de forma conjunta el tiempo que le darán a cada una de las secuencias didácticas, qué actividades se realizarán dentro y fuera del aula, así como el puntaje que se le otorgará a cada una.

Con la finalidad de desarrollar las siguientes competencias docentes, es necesario que se justifique en caso dado el por qué de la sustitución de las actividades así como que se asiente en acta de academia la calendarización de las secuencias didácticas.

1. *Organiza su formación continua a lo largo de su trayectoria profesional.*

Atributo:

- Aprende de las experiencias de otros docentes y participa en la conformación y mejoramiento de su comunidad académica.

3. *Planifica los procesos de enseñanza y de aprendizaje atendiendo al enfoque por competencias, y los ubica en contextos disciplinares, curriculares y sociales amplios.*

Atributos:

- Identifica los conocimientos previos y necesidades de formación de los estudiantes, y desarrolla estrategias para avanzar a partir de ellas.
- Diseña planes de trabajo basados en proyectos e investigaciones disciplinares e interdisciplinarias orientados al desarrollo de competencias.
- Diseña y utiliza en el salón de clases materiales apropiados para el desarrollo de competencias.
- Contextualiza los contenidos de un plan de estudios en la vida cotidiana de los estudiantes y la realidad social de la comunidad a la que pertenecen.

**Elaboración Higiénica de los Alimentos**

**Bloque 1: Identifica un alimento deteriorado.**

**Competencias profesionales:**

- Preelabora alimentos utilizando técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos
- Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos, preparación y presentación de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos.
- Elabora bocadillos y botanas aplicando técnicas culinarias y normas higiénicas acordes a las normas del establecimiento
- Asegura las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.

**Secuencia didáctica 1: Tipo de deterioro de los alimentos.**

**Unidad de competencia:**

- Distingue la diferencia entre un alimento sano de un alimento deteriorado, al observar las características de calidad.

**Temas:**

- Los principales factores bióticos causantes de la descomposición de los alimentos.
- Los factores abióticos del ambiente natural, tales como: calor y frío, luz, oxígeno, humedad y sequedad.
- Tipos Las principales causas de descomposición de los alimentos.
- Tipos de deterioro.

**Tiempo:**  
4 Horas.

Actividades	Saberes			Estrategias enseñanza aprendizaje		Producto	Materiales	Puntaje
	Conceptual	Procedimental	Actitudinal	Docente	Alumno			
1	Identifica lo que es un deterioro de los alimentos.	Dialoga con los compañeros de clase y obtiene conclusiones en forma colaborativa.	Aprecia la calidad de un producto al conocer cuando un alimento esta deteriorado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica el desarrollo de la actividad (individual o en equipo).</li> <li>• Sugiere intercambio de opiniones entre los alumnos.</li> <li>• Retroalimenta la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Intercambia opiniones con sus compañeros.</li> <li>• Atiende retroalimentación.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Respuesta a pregunta.	Módulo.	

2	Identifica los factores de deterioro de los alimentos.	Dialoga con los compañeros de clase y obtiene conclusiones en forma colaborativa. Relaciona y registra los diferentes factores de descomposición.	Se comunica en forma correcta. Aprecia los factores que pueden descomponer un alimento, en la vida diaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fórmula preguntas para revisar el nivel de comprensión de la lectura previa realizada por los alumnos.</li> <li>• Realiza la presentación del tema, utilizando algún proceso experimental como demostración.</li> <li>• Indica la solución de la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee el tema con anterioridad.</li> <li>• Atiende la explicación del docente.</li> <li>• Participa activamente en la resolución de la actividad.</li> <li>• Solicita aclaración de dudas.</li> <li>• Corrige sus errores.</li> </ul>	Descripción.	Módulo.	
3	Identifica los tipos de deterioro de los alimentos.	Argumenta sobre el las formas en que se pueden deteriorar los alimentos. Intercambia con sus compañeros su reflexión. Expresa verbalmente sus reflexiones.	Se percata de la importancia de estudiar el deterioro alimentario. Aprecia conocer las formas en que se pueden deteriorar los alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica el desarrollo de la actividad (individual o en equipo).</li> <li>• Sugiere intercambio de opiniones entre los alumnos.</li> <li>• Retroalimenta la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atiende las indicaciones.</li> <li>• Recibe orientación por parte del profesor(a).</li> <li>• Resuelve el ejercicio.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Establece una clasificación.	Módulo. Internet. Literatura.	
4	Identifica las características de los diferentes tipos de descomposición.	Dialoga con los compañeros de clase y obtiene conclusiones en forma colaborativa. Relaciona y registra los diferentes factores de descomposición.	Se comunica en forma correcta. Aprecia los factores que pueden descomponer un alimento, en la vida diaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analiza junto a los alumnos las actividades anteriores y el texto sobre los tipos de deterioro alimentario.</li> <li>• Recomienda la revisión de datos sobre algunos tipos de deterioro.</li> <li>• Solicita la investigación, detallando las características que debe cumplir el reporte y señala la fecha de entrega.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participa en el análisis del tema.</li> <li>• Realiza la investigación sobre los polímeros.</li> <li>• Presenta el reporte de la investigación según lo indicado por el docente.</li> <li>• Retroalimenta la actividad.</li> </ul>	Reporte.	Módulo. Internet. Literatura.	

5	Identifica los factores de deterioro de los alimentos.	Dialoga con los compañeros de clase y obtiene conclusiones en forma colaborativa. Relaciona y registra los diferentes factores de descomposición.	Se comunica en forma correcta. Aprueba los factores que pueden descomponer un alimento, en la vida diaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Solicita la lectura del tema.</li> <li>• Explica cada una de las familias de los factores que producen el deterioro de un alimento.</li> <li>• Cuestiona sobre el uso y funciones de estos factores de deterioro.</li> <li>• Indica las características que debe cumplir la tabla de contenido y señala el tiempo de entrega.</li> <li>• Retroalimenta la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee el texto.</li> <li>• Atiende la explicación.</li> <li>• Participa en la sesión de preguntas.</li> <li>• Resuelve la actividad cumpliendo con las indicaciones del docente.</li> </ul>	Tabla de datos.	Apuntes. Módulo.	
6	Identifica los tipos de deterioro de los alimentos, las características de cada uno de ellos y que factores los pueden provocar.	Dialoga con los compañeros de clase y obtiene conclusiones en forma colaborativa. Relaciona y registra las diferentes características de los tipos de deterioro de los alimentos.	Se comunica en forma correcta. Entiende la importancia de conocer los tipos de deterioro con los diferentes factores que intervienen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica la realización de la actividad.</li> <li>• Propicia el intercambio de resultados de la actividad.</li> <li>• Retroalimenta la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Intercambia con sus compañeros los resultados de la actividad.</li> <li>• Atiende retroalimentación.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Tabla.	Apuntes. Módulo.	

**Elaboración Higiénica de los Alimentos**

**Bloque 1: Identifica un alimento deteriorado.**

**Competencias profesionales:**

- Preelabora alimentos utilizando técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos
- Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos, preparación y presentación de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos.
- Elabora bocadillos y botanas aplicando técnicas culinarias y normas higiénicas acordes a las normas del establecimiento
- Asegura las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.

**Secuencia didáctica 2: Medidas para prevenir el deterioro de los alimentos.**

**Unidad de competencia:**

- Distingue la diferencia entre un alimento sano de un alimento deteriorado, al observar las características de calidad.

**Temas:**

- Los principales medios de control del deterioro de los alimentos.
- Algunos principios aplicables a la conservación de alimentos.
- Métodos de conservación de alimentos.

**Tiempo:**  
4 Horas.

Actividades	Saberes			Estrategias enseñanza aprendizaje		Producto	Materiales	Puntaje
	Conceptual	Procedimental	Actitudinal	Docente	Alumno			
1	Identifica los tipos de deterioro de los alimentos. Reconoce las formas de conservar alimentos básicos.	Dialoga con los compañeros de clase y obtiene conclusiones en forma colaborativa. Relaciona y registra las diferentes características de los tipos de deterioro de los alimentos. Relata las formas trascendentales como se pueden conservar los alimentos.	Se comunica en forma correcta. Entiende la importancia de conocer algunas formas de conservar alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica la lectura y desarrollo de la actividad.</li> <li>• Solicita el intercambio de respuestas del ejercicio.</li> <li>• Retroalimenta la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realiza la actividad.</li> <li>• Intercambia con sus compañeros los resultados de la actividad.</li> <li>• Atiende retroalimentación.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Mapa mental.	Módulo. Internet. Literatura. Hojas blancas.	

2	Identifica los cuidados que se deben de tomar al momento de comprar un alimento.	Dialoga con los compañeros de clase y obtiene conclusiones en forma colaborativa. Relaciona y registra las diferentes formas de selección y cuidado de los alimentos que se compran para el hogar.	Se comunica en forma correcta.  Entiende la importancia de conocer los tipos de cuidados que se deben tener al comprar y guardar alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica la realización de la actividad.</li> <li>• Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realiza la actividad.</li> <li>• Recibe orientación por parte de su maestro.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Comentario.	Módulo. Apuntes.	
3	Identifica los factores que producen deterioro en los alimentos.	Dialoga con los compañeros de clase y obtiene conclusiones en forma colaborativa. Relaciona y registra los diferentes factores que producen deterioro alimenticio.	Se comunica en forma correcta.  Entiende la importancia de conocer los factores de deterioro de los alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica la lectura y análisis del esquema.</li> <li>• Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Propicia el intercambio de ideas entre los alumnos.</li> <li>• Retroalimenta la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee y analiza el esquema.</li> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Intercambia opiniones con sus compañeros.</li> <li>• Atiende retroalimentación.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Listado de factores.	Módulo.	
4	Aprende conceptos importantes en la conservación de alimentos.	Dialoga con los compañeros de clase y obtiene conclusiones en forma colaborativa.	Valora el conocer conceptos relacionados a la conservación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica la lectura del texto.</li> <li>• Explica el contenido del texto.</li> <li>• Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee el texto.</li> <li>• Atiende la explicación.</li> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Reporte.	Módulo.	

5	Ubica los tipos de conservación de alimentos.	Dialoga con los compañeros de clase y obtiene conclusiones en forma colaborativa. Relaciona y registra las diferentes características de los tipos de conservación de los alimentos.	Se comunica en forma correcta. Entiende la importancia de conocer los tipos de conservación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Retroalimenta la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atiende indicaciones.</li> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Atiende retroalimentación.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Tabla comparativa.	Módulo. Literatura.	
6	Identifica los tipos de conservación de alimentos.	Dialoga con los compañeros de clase y obtiene conclusiones en forma colaborativa. Relaciona y registra las diferentes características de los métodos de conservación de alimentos.	Se comunica en forma correcta. Entiende la importancia de conocer los métodos de conservación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica la lectura del texto.</li> <li>• Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Supervisa y orienta la actividad.</li> <li>• Retroalimenta la actividad.</li> <li>• Que busquen información en Internet.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee el texto.</li> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Atiende retroalimentación.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Reporte bibliográfico.	Módulo. Internet. Literatura. Hojas blancas.	
7	Identifica las formas de prevención del deterioro alimentario.	Dialoga con los compañeros de clase y obtiene conclusiones en forma colaborativa.	Se comunica en forma correcta. Entiende los diferentes factores de descomposición y sus formas de control.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica la lectura del texto.</li> <li>• Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee el texto.</li> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Recibe orientación durante el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Mapa Conceptual.	Módulo. Hojas blancas.	

**Elaboración Higiénica de los Alimentos**

**Bloque 2: Aplica las medidas higiénicas en la elaboración de los alimentos.**

**Competencias profesionales:**

- Preelabora alimentos utilizando técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos
- Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos, preparación y presentación de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos.
- Elabora bocadillos y botanas aplicando técnicas culinarias y normas higiénicas acordes a las normas del establecimiento
- Asegura las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.

**Secuencia didáctica 1: Higiene Personal.**

**Unidad de competencia:**

- Utiliza las medidas higiénicas en la elaboración de un alimento.

**Temas:**

- La higiene personal.
- Historia de la higiene personal.
- Principios de la buena higiene.
- La implementación de programas de seguridad e higiene.
- Equipos de protección.
- Detergentes y desinfectantes.
- Desinfectantes tradicionales.
- Higienización.

**Tiempo:**  
4 Horas.

Actividades	Saberes			Estrategias enseñanza aprendizaje		Producto	Materiales	Puntaje
	Conceptual	Procedimental	Actitudinal	Docente	Alumno			
1	Identifica los aspectos de higiene personal.	Analiza el los materiales que son de importancia en la higiene personal. Expresa por escrito sus conclusiones.	Se da cuenta de todas las actividades que lleva a cabo para adquirir la higiene personal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica la lectura del texto.</li> <li>• Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee el texto.</li> <li>• Atiende la explicación.</li> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Recibe orientación durante el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Reporta por escrito.	Lectura. Módulo. Computadora.	

2	Identifica los materiales utilizados en la higiene personal...	Relaciona y registra los ejemplos de productos de higiene personal.	Se da cuenta de todos los materiales para la higiene personal. Valora cada material utilizado y diferencia los que son necesarios para este fin. Dialoga con los compañeros de clase y obtiene conclusiones en forma colaborativa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>Supervisa y orienta al alumno durante el desarrollo de la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrolla la actividad.</li> <li>Recibe orientación durante el desarrollo de la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	Hace listado.	Módulo.	
3	Identifica la diferencia entre higiene e higienización.	Argumenta sobre el contenido de la lectura. Intercambia con sus compañeros su reflexión que hace de las definiciones. Expresa verbalmente sus reflexiones.	Valora la limpieza y desinfección como un medio para prevenir enfermedades.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indica la lectura del texto.</li> <li>Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>Supervisa y orienta la actividad.</li> <li>Retroalimenta la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lee el texto.</li> <li>Desarrolla la actividad.</li> <li>Recibe orientación en el desarrollo de la actividad.</li> <li>Atiende retroalimentación.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	Define.	Módulo.	
4	Define higienización.	Busca y selecciona información. Elabora y redacta conclusiones, una vez que ha consultado la Información.	Valora la limpieza y desinfección como un medio para prevenir enfermedades. Comprende que la higienización es un mecanismo importante no solo en la industria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indica la lectura y análisis del esquema.</li> <li>Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>Supervisa y orienta la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lee y analiza el esquema.</li> <li>Desarrolla la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	Respuesta a pregunta.	Módulo.	

5	Define los aspectos importantes de la higiene personal.	Hace un mapa mental de las acciones que se llevan a cabo para la higiene personal.	Valora la limpieza y desinfección como un medio para prevenir enfermedades.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica la lectura y análisis del esquema.</li> <li>• Explica el contenido del esquema.</li> <li>• Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee y analiza el esquema.</li> <li>• Atiende explicación del profesor(a).</li> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Mapa mental.	Módulo.	
6	Describe los diferentes desinfectantes y detergentes utilizados en la industria alimentaria.	Diferencia los detergentes y desinfectantes utilizados en la industria alimentaria.	Estima la importancia de los desinfectantes y detergentes utilizados en la industria alimentaria. Valora la limpieza y desinfección como un medio para prevenir enfermedades.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Sugiere dirección de Internet para investigación.</li> <li>• Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Propicia el intercambio de ideas</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Recibe orientación sobre el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Intercambia ideas sobre la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Reporte.	Módulo. Internet. Computadora.	
7	Describe la diferencia entre aseo personal e higiene de personal.	Compara aseo personal e higiene personal. Argumenta sobre el contenido del cuadro. Intercambia con sus compañeros su reflexión. Expresa verbalmente sus reflexiones.	Valora la importancia de la higiene de personal y los cuidados que se deben tener en casa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica la lectura y análisis del esquema.</li> <li>• Explica el contenido del esquema.</li> <li>• Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Supervisa y orienta la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee y analiza el esquema.</li> <li>• Atiende explicación del profesor(a).</li> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Recibe orientación en el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Cuadro comparativo.	Módulo. Internet. Computadora.	

8	Describe la diferencia entre higiene e higienización.	Compara higiene e higienización personal.	Valora la importancia de la higienización.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica la lectura y análisis del esquema.</li> <li>• Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Supervisa y orienta la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee y analiza el esquema.</li> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Recibe orientación en el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Cuadro comparativo.	Módulo. Información de Internet.	
---	---	---	--	---	---	---------------------	----------------------------------	--

**Elaboración Higiénica de los Alimentos**

**Bloque 2: Aplica las medidas higiénicas en la elaboración de los alimentos.**

**Competencias profesionales:**

- Preelabora alimentos utilizando técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos
- Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos, preparación y presentación de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos.
- Elabora bocadillos y botanas aplicando técnicas culinarias y normas higiénicas acordes a las normas del establecimiento
- Asegura las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.

**Secuencia didáctica 2: Higiene de las instalaciones y equipo.**

**Unidad de competencia:**

- Utiliza las medidas higiénicas en la elaboración de un alimento.

**Temas:**

- Fuentes de contaminación.
- La construcción de la fábrica.
- Fabricación de equipos y recipientes.
- Requisitos básicos para la limpieza en sitio.
- Definiciones: contaminante, desinfección, instalación, etc.

**Tiempo:**  
5 Horas.

Actividades	Saberes			Estrategias enseñanza aprendizaje		Producto	Materiales	Puntaje
	Conceptual	Procedimental	Actitudinal	Docente	Alumno			
1	Recuerda las actividades que se llevan a cabo para la limpieza de su casa.	Ilustra los pasos a seguir en la limpieza de su casa.	Evalúa las actividades que se llevan a cabo para la limpieza de su casa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica la lectura del texto.</li> <li>• Explica el contenido del texto.</li> <li>• Propicia el Intercambio de ideas entre los alumnos.</li> <li>• Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee el texto.</li> <li>• Atiende explicación del profesor(a).</li> <li>• Intercambia ideas con sus compañeros.</li> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Registra la actividad</li> </ul>	Reporte.	Módulo.	

2	Reconoce los materiales que se utilizan en su casa.	Esboza con la persona encargada de limpieza en casa sobre los materiales utilizados para limpieza en casa.	Explora los materiales utilizados para la limpieza en casa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrolla la actividad.</li> <li>Recibe orientación en el desarrollo de la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	Anotaciones.	Cuaderno. Módulo.	
3	Describe higienización.	Dialoga con los compañeros de clase y obtiene conclusiones en forma colaborativa.	Valora la limpieza y desinfección como un medio para prevenir enfermedades. Comprende que la higienización es un mecanismo importante no solo en la industria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>Supervisa el desarrollo de la actividad.</li> <li>Propicia el intercambio de opiniones entre los alumnos.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrolla la actividad.</li> <li>Intercambian opiniones los alumnos.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	Listado.	Módulo. Apuntes.	
4	Define higienización.	Dialoga con los compañeros de clase y obtiene conclusiones en forma colaborativa.	Valora la limpieza y desinfección como un medio para prevenir enfermedades. Comprende que la higienización es un mecanismo importante no solo en la industria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indica la lectura de los textos.</li> <li>Propicia el intercambio de ideas entre los alumnos.</li> <li>Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lee los textos.</li> <li>Intercambia opiniones con sus compañeros. Desarrolla la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	Reporte por escrito.	Módulo. Apuntes. Internet. Computadora.	
5	Describe las diferentes formas de higiene de instalaciones y equipos.	Compara higiene de equipos e instalaciones.	Valora la importancia de la higiene de los equipos e instalaciones de la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>Supervisa el desarrollo de la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrollo de la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	Cuadro comparativo.	Módulo. Apuntes. Internet. Computadora.	

**Elaboración Higiénica de los Alimentos**

**Bloque 2: Aplica las medidas higiénicas en la elaboración de los alimentos.**

**Competencias profesionales:**

- Preelabora alimentos utilizando técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos
- Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos, preparación y presentación de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos.
- Elabora bocadillos y botanas aplicando técnicas culinarias y normas higiénicas acordes a las normas del establecimiento
- Asegura las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.

**Secuencia didáctica 3: Higiene en el proceso de elaboración de alimentos.**

**Unidad de competencia:**

- Utiliza las medidas higiénicas en la elaboración de un alimento.

**Temas:**

- La higienización.
- Buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Formas de contaminación de alimentos.
- Pasos en la contaminación de un alimento.
- Algunos alimentos.
- Higiene en la preparación de alimentos.
- Alimentos vulnerables.
- Trazabilidad de los alimentos.

**Tiempo:**  
5 Horas.

Actividades	Saberes			Estrategias enseñanza aprendizaje		Producto	Materiales	Puntaje
	Conceptual	Procedimental	Actitudinal	Docente	Alumno			
1	Describe el proceso para elaborar una ensalada de verdura.	Dialoga con los compañeros de clase y obtiene conclusiones en forma colaborativa.	Valora la forma de cómo se lleva a cabo una ensalada de verduras.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica la lectura lo que es un proceso.</li> <li>• Solicita la interpretación de la proceso.</li> <li>• Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Propicia el intercambio de opiniones.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee el texto.</li> <li>• Interpreta el proceso.</li> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Intercambia opiniones con sus compañeros.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Anotaciones.	Módulo. Apuntes.	

2	Describe el proceso para la limpieza de las verduras para preparar la ensalada.	Dialoga con los compañeros de clase y obtiene conclusiones en Forma colaborativa.	Valora la forma de cómo se lleva a cabo una ensalada de verduras.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indica la lectura del texto.</li> <li>Explica un proceso de limpieza.</li> <li>Propicia los comentarios entre los alumnos.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lee el texto.</li> <li>Comenta con sus compañeros el texto.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	Escrito.	Módulo. Apuntes.	
3	Describe el proceso para la limpieza de las verduras para preparar la ensalada.	Elabora un mapa conceptual sobre higiene en la elaboración de alimentos. Dialoga con los compañeros de clase y obtiene conclusiones en Forma colaborativa.	Valora la forma de cómo se lleva a cabo una ensalada de verduras.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indica aspectos que debe contener el proceso de limpieza de verduras.</li> <li>La lectura del texto.</li> <li>Explica el contenido del texto.</li> <li>Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>Retroalimenta la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lee el texto.</li> <li>Atiende la explicación del profesor(a).</li> <li>Desarrolla la actividad.</li> <li>Atiende retroalimentación.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	Mapa mental.	Módulo. Apuntes.	
4	Describe el proceso de higienización en una industria galletera.	Busca y selecciona información. Elabora y redacta conclusiones, una vez que ha consultado la Información.	Valora la forma de cómo se lleva a cabo una ensalada de verduras.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>Propicia el intercambio de opiniones sobre el texto escrito.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrolla la actividad.</li> <li>Recibe orientación.</li> <li>Intercambia opiniones con sus compañeros.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	Reporte por escrito.	Módulo. Apuntes. Internet. Computadora.	
5	Describe el proceso de higienización en una industria galletera.	Expresa gráficamente y por escrito su percepción sobre los procesos de higienización de los alimentos. Comenta su trabajo con sus compañeros de grupo.	Valora la forma de cómo se lleva a cabo una ensalada de verduras.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrolla la actividad.</li> <li>Recibe orientación durante el desarrollo de la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	Mapa conceptual.	Módulo. Apuntes. Internet. Computadora. Hojas blancas.	

**Elaboración Higiénica de los Alimentos**

**Bloque 3: Conoce las principales enfermedades asociadas y transmitidas por los alimentos.**

**Competencias profesionales:**

- Preelabora alimentos utilizando técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos
- Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos, preparación y presentación de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos.
- Elabora bocadillos y botanas aplicando técnicas culinarias y normas higiénicas acordes a las normas del establecimiento
- Asegura las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.

**Secuencia didáctica 1: La diferencia entre una infección y una intoxicación alimentaria.**

**Unidad de competencia:**

- Previene las enfermedades asociadas y transmitidas por los alimentos, evitando malos hábitos alimenticios y el consumo de alimentos antihigiénicos.

**Temas:**

- Enfermedades alimentarias.
- Las Etas.
- Ciclo de la enfermedad.
- Sintomatología de las ETA.
- Toxiinfecciones.
- Clasificación de las infecciones alimentarias.
- Clasificación de las intoxicaciones alimentarias.

**Tiempo:**  
6 Horas.

Actividades	Saberes			Estrategias enseñanza aprendizaje		Producto	Materiales	Puntaje
	Conceptual	Procedimental	Actitudinal	Docente	Alumno			
1	Reflexiona los aspectos de la enfermedad.	Compara las coincidencias y diferencias de los síntomas de una enfermedad.	Dialoga con los compañeros de clase y obtiene conclusiones en forma colaborativa. Se comunica en forma correcta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica la lectura del texto.</li> <li>• Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee el texto.</li> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Cuadro comparativo.	Módulo. Apuntes. Internet. Computadora. Hojas blancas.	

2	Reflexiona los aspectos de la enfermedad.	Dialoga con los compañeros de clase y obtiene conclusiones en forma colaborativa. Relaciona y registra los ejemplos de intoxicaciones e infecciones relacionadas con los alimentos	Se comunica en forma correcta. Aprecia lo importante de conocer que hay infecciones e intoxicaciones producidas por alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica aspectos relacionados a la enfermedad.</li> <li>• Explica el contenido del texto.</li> <li>• Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee el texto.</li> <li>• Atiende explicación del profesor (a).</li> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Cuadro comparativo.	Módulo. Apuntes. Hojas blancas.	
3	Identifica las características de una intoxicación y una infección alimentaria.	Dialoga con los compañeros de clase y obtiene conclusiones en forma colaborativa. Relaciona y registra las características de una intoxicación y una infección alimentaria por medio de una lectura.	Valora la importancia de conocer las características de una infección y una intoxicación y los cuidados que se deben tener en casa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica la lectura del texto.</li> <li>• Explica el contenido del texto.</li> <li>• Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee el texto.</li> <li>• Atiende explicación del profesor (a).</li> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Cuadro comparativo.	Módulo. Apuntes. Hojas blancas.	
4	Conoce sintomatologías de las infecciones e intoxicaciones alimentarias.	Analiza la lectura y define las sintomatologías generales de las infecciones e intoxicaciones alimentarias.	Aprecia los contenidos de la lectura para conocer la sintomatología de una infección y una intoxicación alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica la lectura del texto.</li> <li>• Propicia los comentarios de los alumnos sobre el contenido del texto.</li> <li>• Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Retroalimenta la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee el texto.</li> <li>• Comenta con sus compañeros el texto.</li> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Recibe retroalimentación sobre la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Escrito.	Módulo. Apuntes. Hojas blancas.	

5	Conoce las características de las enfermedades de etiología bacteriana.	Interpreta y organiza en un mapa conceptual los aspectos de una enfermedad de etiología bacteriana.	Realiza un mapa organizando los aspectos relevantes de las enfermedades de etiología bacteriana.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica la lectura del texto.</li> <li>• Propicia los comentarios de los alumnos sobre el contenido del texto.</li> <li>• Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Retroalimenta la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee el texto.</li> <li>• Comenta el texto con sus compañeros.</li> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Mapa conceptual.	Módulo. Apuntes. Hojas blancas.	
6	Concluye sobre cuales son las características de las enfermedades alimentarias.	Redacta un informe escrito de las Conclusiones sobre las características de las enfermedades alimentarias. Expone ante el grupo las conclusiones tomadas al respecto de las enfermedades alimentarias.	Promueve el trabajo metódico y organizado. Se interesa en demostrar lo aprendido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica la lectura del texto.</li> <li>• Propicia los comentarios de los alumnos.</li> <li>• Solicita resolver el cuestionario.</li> <li>• Retroalimenta la actividad,</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee el texto.</li> <li>• Comenta el texto con sus compañeros.</li> <li>• Resuelve el cuestionario.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Cuadro concentrador.	Módulo. Apuntes. Hojas blancas.	

**Elaboración Higiénica de los Alimentos**

**Bloque 3: Conoce las principales enfermedades asociadas y transmitidas por los alimentos.**

**Competencias profesionales:**

- Preelabora alimentos utilizando técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos
- Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos, preparación y presentación de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos.
- Elabora bocadillos y botanas aplicando técnicas culinarias y normas higiénicas acordes a las normas del establecimiento
- Asegura las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.

**Secuencia didáctica 2: Características de las enfermedades alimentarias.**

**Unidad de competencia:**

- Previene las enfermedades asociadas y transmitidas por los alimentos, evitando malos hábitos alimenticios y el consumo de alimentos antihigiénicos.

**Temas:**

- Los portadores de enfermedades.
- De que dependen los signos de una intoxicación alimentaria.
- La dosis infecciosa.
- La alimentación saludable.
- Enfermedades asociadas a la alimentación.
- Recomendaciones para prevenir enfermedades alimentarias.
- Que hacer para diagnosticar una alergia.
- Control sanitario en la preparación de alimentos.
- Incidencias de enfermedades alimentarias.

**Tiempo:**  
6 Horas.

Actividades	Saberes			Estrategias enseñanza aprendizaje		Producto	Materiales	Puntaje
	Conceptual	Procedimental	Actitudinal	Docente	Alumno			
1	Reflexiona sobre las causas de las enfermedades.	Explica la relación de la alimentación y la producción de enfermedades.	Se interesa por los aspectos de una enfermedad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Supervisa y orienta la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Recibe orientación durante el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Cuestionario.	Módulo. Apuntes. Hojas blancas.	

2	Conoce aspectos generales sobre las enfermedades alimentarias.	Reflexiona sobre aspectos generales de las enfermedades alimentarias.	Valora la importancia de saber sobre los aspectos de una enfermedad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrolla la actividad.</li> <li>Recibe orientación durante el desarrollo de la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	Cuestionario.	Módulo. Apuntes. Hojas blancas.	
3	Reflexiona los aspectos de la enfermedad.	Hace una diferenciación de una enfermedad asociada y una transmitida.	Se da cuenta de los aspectos de una enfermedad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explica sobre los principales aspectos de la enfermedad.</li> <li>Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrolla la actividad.</li> <li>Recibe orientación durante el desarrollo de la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	Diferenciación.	Módulo. Apuntes. Hojas blancas. Pintarrón. Plumones.	
4	Reconoce la importancia de la alimentación y los buenos hábitos de higiene para una vida sana.	Analiza aspectos referentes al efecto de la alimentación y la higiene sobre la salud.	Aplica buenos hábitos de alimentación e higiene para tener una vida saludable.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrolla la actividad.</li> <li>Recibe orientación durante el desarrollo de la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	Anotaciones.	Módulo. Apuntes. Cuaderno.	
5	Describe las características de las enfermedades transmitidas por los alimentos.	Investiga sobre las características de las enfermedades transmitidas por los alimentos.	Categoriza y aprende las características de las enfermedades transmitidas por los alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrolla la actividad.</li> <li>Recibe orientación durante el desarrollo de la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	Reporte.	Módulo. Apuntes. Internet. Computadora. Hojas blancas.	

6	Clasifica las enfermedades transmitidas por los alimentos.	Diferencia las enfermedades transmitidas por los alimentos.	Aprende a diferenciar las enfermedades transmitidas por los alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Supervisa y orienta la actividad.</li> <li>• Propicia la lectura de algunos textos ante el grupo.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Recibe orientación sobre el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Intercambia lectura de textos.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Cuadro comparativo.	Módulo. Apuntes. Internet. Computadora. Hojas blancas.	
7	Clasifica las enfermedades asociadas a la alimentación.	Diferencia las enfermedades asociadas a la alimentación.	Aprende a diferenciar las enfermedades asociadas a la alimentación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Recibe orientación en el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad</li> </ul>	Mapa conceptual.	Módulo. Apuntes. Internet. Computadora. Hojas blancas.	
8	Expresa por medio de carteles las características de las enfermedades transmitidas o asociadas con los alimentos.	Diseña carteles sobre enfermedades transmitidas o asociadas con los alimentos.	Difunde para concientizar sobre la importancia de las enfermedades transmitidas o asociadas con los alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Recibe orientación en el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Cartel.	Módulo. Apuntes. Internet. Computadora. Hojas blancas. Rotafolio. Plumones. Estampas.	

**Elaboración Higiénica de los Alimentos**

**Bloque 4: Evalúa el nivel de calidad de los alimentos.**

**Competencias profesionales:**

- Preelabora alimentos utilizando técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos
- Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos, preparación y presentación de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos.
- Elabora bocadillos y botanas aplicando técnicas culinarias y normas higiénicas acordes a las normas del establecimiento
- Asegura las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.

**Secuencia didáctica 1: Factores de calidad y su medición.**

**Unidad de competencia:**

- Conoce los aspectos relacionados a la calidad de un alimento, para evaluarlos de acuerdo a sus aspectos organolépticos y objetivos, y establecer su calidad.

**Temas:**

- Calidad de los alimentos.
- Concepto de calidad.
- Tipos de calidad en un alimento.
- Determinantes de calidad.
- Factores de calidad.
- Atributos de calidad.
- Factores de calidad de un alimento procesado para exportación.

**Tiempo:**  
6 Horas.

Actividades	Saberes			Estrategias enseñanza aprendizaje		Producto	Materiales	Puntaje
	Conceptual	Procedimental	Actitudinal	Docente	Alumno			
1	Nombra la manera de seleccionar algunos productos alimenticios para definir su calidad.	Ilustra la manera en que se selecciona un alimento.	Dialoga con sus compañeros la forma en que selecciona un alimento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica los aspectos de la forma de seleccionar un producto de calidad.</li> <li>• Explica el contenido del texto.</li> <li>• Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee el texto.</li> <li>• Atiende explicación.</li> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Recibe orientación, en el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Respuesta a cuestionamiento.	Módulo. Apuntes. Internet. Computadora. Hojas blancas.	

2	Describe una serie de aspectos que se consideran en el control de calidad de un alimento.	Ilustra las características que distinguen a un alimento de calidad.	Aprende algunas características referidas al control de calidad de un alimento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dialoga con los alumnos sobre la calidad en general.</li> <li>• Indica aspectos de la calidad de un alimento.</li> <li>• Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Recibe orientación en el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Listado de características.	Módulo. Apuntes.	
3	Describe los atributos de calidad. Define el concepto de calidad.	Distingue los atributos de calidad de los alimentos.	Estima los atributos de calidad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica la lectura del texto.</li> <li>• Explica el contenido del texto.</li> <li>• Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee el texto.</li> <li>• Atiende explicación.</li> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Recibe orientación, en el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Conceptos.	Módulo. Apuntes. Pintarrón. Plumones.	
4	Identifica algunos aspectos de calidad de los alimentos.	Interpreta los aspectos de calidad de los alimentos.	Respetar la opinión de sus compañeros.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Recibe orientación durante el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Cuestionario.	Módulo. Apuntes. Pintarrón. Plumones.	

5	Identifica características de diferentes instrumentos utilizados en la medición de la calidad de un alimento.	Representa por medio de un cuadro el uso de diferentes instrumentos para medir la calidad de los alimentos.	Identifica el uso de diferentes instrumentos de medición de la calidad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica la lectura del texto.</li> <li>• Explica el contenido del texto.</li> <li>• Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee el texto.</li> <li>• Atiende explicación.</li> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Recibe orientación, en el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Llenado de cuadro.	Módulo. Apuntes. Internet. Computadora. Hojas blancas.	
6	Identifica la información referente a los factores de calidad y su medición por medio de un mapa conceptual.	Organiza los aspectos concernientes a los factores de calidad y medición de los alimentos.	Muestra creatividad en la resolución del trabajo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Recibe orientación sobre el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> <li>• Mapa conceptual.</li> <li>• Módulo.</li> </ul>	Mapa conceptual.	Módulo. Apuntes. Pintarrón. Plumones.	

**Elaboración Higiénica de los Alimentos**

**Bloque 4: Evalúa el nivel de calidad de los alimentos.**

**Competencias profesionales:**

- Preelabora alimentos utilizando técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos
- Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos, preparación y presentación de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos.
- Elabora bocadillos y botanas aplicando técnicas culinarias y normas higiénicas acordes a las normas del establecimiento
- Asegura las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.

**Secuencia didáctica 2: Pruebas organolépticas para la evaluación de los alimentos.**

**Unidad de competencia:**

- Conoce los aspectos relacionados a la calidad de un alimento, para evaluarlos de acuerdo a sus aspectos organolépticos y objetivos, y establecer su calidad.

**Temas:**

- Propiedades organolépticas.
- Los sentidos.
- Gusto salino, ácido, dulce y amargo.
- Potenciadores de sabor.
- Efecto picante y refrescante.
- Olor.
- Color.
- La textura.
- Proteínas y grasas.
- Criterios de evaluación para un panel.
- Test de sujetos entrenados.
- Evaluación sensorial de la calidad de los alimentos.

**Tiempo:**  
6 Horas.

Actividades	Saberes			Estrategias enseñanza aprendizaje		Producto	Materiales	Puntaje
	Conceptual	Procedimental	Actitudinal	Docente	Alumno			
1	Describe algunos aspectos relacionados a la evaluación de un alimento.	Soluciona cuestionamientos concernientes a la evaluación organoléptica de un producto.	Improvisa algunos aspectos relacionados con la evaluación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica la lectura y análisis de alimentos.</li> <li>• Solicita el desarrollo de la actividad. Retroalimenta la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee y analiza el texto sobre calidad de los alimentos.</li> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Atiende retroalimentación.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Respuesta a cuestionamiento.	Módulo. Apuntes. Pintarrón. Plumones. Hojas blancas.	

2	Identifica aspectos organolépticos.	Distingue los aspectos organolépticos de las sustancias.	Muestra disposición en la actividad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indica la lectura previa a la actividad.</li> <li>Explica el texto.</li> <li>Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>Retroalimenta la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lee el texto.</li> <li>Atiende explicación.</li> <li>Desarrolla la actividad.</li> <li>Recibe retroalimentación.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	Cuestionario.	Módulo. Apuntes.	
3	Reflexiona los aspectos de lo sentidos del gusto, tacto, vista, olfato y oído; en la selección de un alimento.	Clasifica las propiedades organolépticas de los alimentos.	Valora la función de los sentidos para caracterizar a un alimento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrolla la actividad.</li> <li>Recibe orientación en el desarrollo de la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	Mapa conceptual.	Módulo. Apuntes. Pintarrón. Plumones. Hojas blancas.	
4	Define las características de la evaluación sensorial.	Recopila información en diferentes fuentes documentales y hace un reporte con las características de la evaluación sensorial.	Aprende por medio de la investigación las características de la evaluación sensorial.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indica la lectura previa a la actividad.</li> <li>Explica el texto.</li> <li>Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>Retroalimenta la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lee el texto.</li> <li>Atiende explicación.</li> <li>Desarrolla la actividad.</li> <li>Recibe retroalimentación.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	Reporte	Módulo. Apuntes. Pintarrón. Plumones. Hojas blancas. Internet. Computadora.	
5	Reflexiona los aspectos a considerar para seleccionar un producto acorde a tus preferencias.	Valora aspectos concernientes a la evaluación de un alimento, para decidir cuales son los mejores.	Se da cuenta de la importancia del uso de los sentidos para la selección de un alimento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrolla la actividad.</li> <li>Recibe orientación en el desarrollo de la actividad.</li> <li>Registra la actividad.</li> </ul>	Reporte.	Módulo. Apuntes. Pintarrón. Plumones. Hojas blancas.	

**Elaboración Higiénica de los Alimentos**

**Bloque 5: Reconoce el marco legal de la industria alimentaria.**

**Competencias profesionales:**

- Preelabora alimentos utilizando técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos
- Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos, preparación y presentación de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos.
- Elabora bocadillos y botanas aplicando técnicas culinarias y normas higiénicas acordes a las normas del establecimiento
- Asegura las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.

**Secuencia didáctica 1: Acuerdos internacionales sobre la legislación alimentaria.**

**Unidad de competencia:**

- Establece la relación que existe entre una buena y mala práctica de elaboración de alimentos, por medio del estudio de los marcos legales.
- Previene por medio del conocimiento del reglamento sanitario el mal uso de ingredientes, infraestructura y proceso en la elaboración de un alimento.

**Temas:**

- Codex Alimentarius..
- Definición del producto.
- Nombre del producto.
- Legislación alimentaria.
- Objetivos de la legislación alimentaria.

**Tiempo:**  
7 Horas.

Actividades	Saberes			Estrategias enseñanza aprendizaje		Producto	Materiales	Puntaje
	Conceptual	Procedimental	Actitudinal	Docente	Alumno			
1	Expresa los aspectos que considera son relacionados con el marco legal internacional de los alimentos.	Esboza aspectos que considera de toman en cuenta en un reglamento sanitario de los alimentos.	Dialoga con sus compañeros sobre aspectos que consideran se toman en cuenta en un a regulación internacional de los alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dialoga con los alumnos sobre el marco legal.</li> <li>• Indica aspectos de la regulación sanitaria.</li> <li>• Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Recibe orientación en el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Respuesta a cuestionamiento.	Módulo. Apuntes. Pintarrón. Plumones. Hojas blancas.	

2	Discute con sus compañeros sobre las normas sanitarias en México, apoyado de una información.	Juzga por medio de los comentarios de sus compañeros de clase, sobre las normas sanitarias de los alimentos en México, y si estas consideran se cumplen. Comparte con sus compañeros su punto de vista sobre las normas sanitarias.	Valora la importancia de que las normas sanitarias, sean bien establecidas y cumplidas por los diferentes países, para el control de enfermedades relacionadas con la alimentación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica la lectura del texto.</li> <li>• Explica el contenido del texto.</li> <li>• Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Retroalimenta la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee el texto.</li> <li>• Atiende la explicación del profesor(a).</li> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Atiende retroalimentación.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Responde cuestionamiento.	Módulo. Apuntes. Pintarrón. Plumones. Hojas blancas.	
3	Expresa su punto de vista en cuanto a la elaboración de un puré de manzana, de acuerdo al Codex Alimentarius.	Examina algunos aspectos del Codex Alimentarius, para la elaboración de un puré de manzana, y reporta su punto de vista.	Distingue por medio del análisis de la elaboración de un puré de manzana, la importancia de cuidar todos los aspectos que rige el Codex Alimentarius. Valora el conocer aspectos legales en cuanto a la elaboración de un alimento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica la lectura del texto.</li> <li>• Explica el contenido del texto.</li> <li>• Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Retroalimenta la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Recibe orientación.</li> <li>• Intercambia opiniones con sus compañeros.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Reporte escrito.	Módulo. Apuntes. Pintarrón. Plumones. Hojas blancas.	
4	Conoce algunos aspectos de la legislación alimentaria.	Concreta por medio de un cuadro los aspectos del Codex Alimentarius y la Legislación alimentaria.	Se da cuenta de los aspectos y normatividades de la legislación alimentaria. Valora la importancia de que exista normatividad para la elaboración, empaque, comercialización y consumo de los alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Propicia el intercambio de comentarios sobre el cuestionario.</li> <li>• Retroalimenta la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Intercambia comentarios con sus compañeros.</li> <li>• Atiende retroalimentación.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Cuadro concentrador.	Módulo. Apuntes. Pintarrón. Plumones. Hojas blancas.	

**Elaboración Higiénica de los Alimentos**

**Bloque 5: Reconoce el marco legal de la industria alimentaria.**

**Competencias profesionales:**

- Preelabora alimentos utilizando técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos
- Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos, preparación y presentación de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos.
- Elabora bocadillos y botanas aplicando técnicas culinarias y normas higiénicas acordes a las normas del establecimiento
- Asegura las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.

**Secuencia didáctica 2: Reglamento sanitario vigente.**

**Unidad de competencia:**

- Establece la relación que existe entre una buena y mala práctica de elaboración de alimentos, por medio del estudio de los marcos legales.
- Previene por medio del conocimiento del reglamento sanitario el mal uso de ingredientes, infraestructura y proceso en la elaboración de un alimento.

**Temas:**

- Reglamento sanitario de los alimentos decreto supremo n°977/96.
- Título preliminar del Reglamento Sanitario.
- Título 1; Párrafo 1: de los establecimientos de los alimentos.
- Título 1: principios generales de higiene de los alimentos. Párrafo 11: definiciones.

**Tiempo:**  
7 Horas.

Actividades	Saberes			Estrategias enseñanza aprendizaje		Producto	Materiales	Puntaje
	Conceptual	Procedimental	Actitudinal	Docente	Alumno			
1	Reflexiona los aspectos de salubridad en los alimentos.	Ilustra sobre la reglamentación sanitaria en México.	Se da cuenta de los aspectos de la salubridad en la elaboración o venta de un alimento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica la lectura del texto.</li> <li>• Propicia el intercambio de opiniones sobre el texto.</li> <li>• Retroalimenta la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee el texto.</li> <li>• Intercambia comentarios con sus compañeros.</li> <li>• Atiende retroalimentación.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Respuesta a cuestionamiento.	Módulo. Apuntes. Pintarrón. Plumones. Hojas blancas.	

2	Reflexiona los aspectos del reglamento sanitario de los alimentos.	Resuelve los cuestionamientos hechos de la lectura, sobre el título preliminar del reglamento sanitario de los alimentos.	Se da cuenta de los aspectos que se deben de cuidar para la elaboración de un alimento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Solicita la lectura del texto.</li> <li>• Propicia el intercambio de comentarios.</li> <li>• Retroalimenta la lectura.</li> <li>• Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee el texto.</li> <li>• Intercambia comentarios con sus compañeros.</li> <li>• Atiende retroalimentación sobre la lectura.</li> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Cuestionario.	Módulo. Apuntes. Pintarrón. Plumones. Hojas blancas.	
3	Reproduce información recabada a la visita de un establecimiento que elabora o expende alimentos.	Cuestiona por medio de una entrevista a un propietario de un establecimiento donde se elaboran o expenden alimentos, los aspectos del artículo 7 del reglamento sanitario.	Confirma por medio de la visita a un establecimiento, si el reglamento sanitario es aplicado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Solicita la lectura del texto.</li> <li>• Propicia el intercambio de comentarios.</li> <li>• Retroalimenta la lectura.</li> <li>• Solicita el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee el texto.</li> <li>• Intercambia comentarios con sus compañeros.</li> <li>• Atiende retroalimentación.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Entrevista.	Módulo. Apuntes. Pintarrón. Plumones. Hojas blancas.	
4	Define conceptos, basados en la regulación sanitaria de los alimentos vigente.	Soluciona las definiciones relacionadas a la elaboración de alimentos, basándose en el título 1 del reglamento sanitario de los alimentos.	Escribe las definiciones de algunos aspectos relacionados con la manipulación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Retroalimenta la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Recibe orientación y retroalimentación del profesor(a).</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Definiciones.	Módulo. Apuntes. Pintarrón. Plumones. Hojas blancas.	

5	Rotula un alimento acorde a los artículos 106 y 107 del reglamento sanitario de los alimentos.	Prepara un alimento cuidando los aspectos de higiene de la elaboración de un alimento. Aplica los artículos 106 y 107 del reglamento sanitario de los alimentos, para rotular un alimento. Reporta por escrito.	Etiqueta un alimento basado en los artículos 106 y 107 del reglamento sanitario de los alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indica el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Supervisa y orienta el desarrollo de la actividad.</li> <li>• Retroalimenta la actividad.</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrolla la actividad.</li> <li>• Recibe orientación y retroalimentación del profesor(a).</li> <li>• Registra la actividad.</li> </ul>	Reporte y producto.	Módulo. Apuntes. Pintarrón. Plumones. Hojas blancas. Producto. Etiqueta.	
---	--	---	---	--	---	---------------------	--	--