


ASIGNATURA DE HABILIDADES DEL PENSAMIENTO LÓGICO

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Competencias	Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.
2. Cuatrimestre	Segundo
3. Horas Teóricas	15
4. Horas Prácticas	30
5. Horas Totales	45
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	3
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno resolverá problemas lógico-matemáticos en la elaboración de recetas de alimentos y bebidas, con base en principios de pensamiento básico, analítico y de inteligencia, así como técnicas de resolución de problemas, para desarrollar sus habilidades de pensamiento lógico.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Fundamentos de pensamiento e inteligencia	9	16	25
II. Habilidades de pensamiento lógico	6	14	20
Totales	30	15	45


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

HABILIDADES DE PENSAMIENTO LÓGICO


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	I. Fundamentos de pensamiento e inteligencia
2. Horas Teóricas	9
3. Horas Prácticas	16
4. Horas Totales	25
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno identificará las habilidades básicas y analíticas de pensamiento en la elaboración de recetas de alimentos y bebidas, para fundamentar la selección de materias primas, utensilios, técnicas de preparación y fichas técnicas.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Conceptos básicos del pensamiento.	<p>Identificar antecedentes y concepto de pensamiento.</p> <p>Explicar los tipos de pensamiento, sus características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reactivo - Lateral - Lógico - Unificado - Creativo <p>Y otros enfoques:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Convergente y divergente - Lateral y vertical - Deductivo e inductivo - Holístico - Sistémico <p>Explicar el concepto, características y tipos de inteligencia.</p>		<p>Objetivo</p> <p>Ordenado</p> <p>Sistemático</p> <p>Tolerante</p> <p>Asertivo</p> <p>Veraz</p> <p>Honesto</p> <p>Proactivo</p> <p>Creativo</p> <p>Reflexivo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Habilidades de pensamiento.	<p>Explicar los conceptos, características y tipos de habilidades básicas de pensamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Observación - Descripción - Comparación - Relación - Clasificación <p>Explicar los conceptos, características y funciones de habilidades analíticas de pensamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Autoobservación - Juicio personal - Inferencia - Análisis lógico y conceptual 	<p>Seleccionar las materias primas, utensilios y técnicas de preparación de recetas de alimentos y bebidas.</p> <p>Elaborar fichas técnicas de ingredientes básicos y opcionales en recetas de alimentos y bebidas.</p> <p>Elaborar la descripción y fundamentación de la preparación y presentación de recetas de alimentos y bebidas.</p>	<p>Objetivo</p> <p>Ordenado</p> <p>Sistemático</p> <p>Tolerante</p> <p>Asertivo</p> <p>Veraz</p> <p>Honesto</p> <p>Proactivo</p> <p>Disponibilidad</p> <p>Creativo</p> <p>Reflexivo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

HABILIDADES DE PENSAMIENTO LÓGICO

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Elaborará, a partir de casos prácticos, un informe de las habilidades de pensamiento aplicadas en la elaboración de recetas de alimentos y bebidas, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo de habilidades básicas de pensamiento y su fundamentación - Tipo de habilidades analíticas de pensamiento y su fundamentación - Fichas técnicas de ingredientes básicos, opcionales, utensilios y equipo mayor y menor, utilizando terminología de bases culinarias: <ul style="list-style-type: none"> - Características organolépticas - Usos (descripción del manejo) - Aplicaciones (propósitos) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender los antecedentes y concepto de pensamiento. 2. Comprender los tipos de pensamiento, sus características y enfoques. 3. Analizar el concepto, características y tipos de inteligencia. 4. Comprender los conceptos, características y tipos de habilidades básicas de pensamiento. 5. Comprender los conceptos, características y funciones de habilidades analíticas de pensamiento. 	<p>Estudio de casos Lista de cotejo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


HABILIDADES DE PENSAMIENTO LÓGICO

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Tareas de investigación Equipos colaborativos Ejercicios prácticos	Equipo multimedia internet Computadora Laboratorio de cocina Equipo mayor, menor y utensilios Impresos Catálogos de ingredientes

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

HABILIDADES DE PENSAMIENTO LÓGICO

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Habilidades de pensamiento lógico
2. Horas Teóricas	6
3. Horas Prácticas	14
4. Horas Totales	20
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno empleará las técnicas de resolución de problemas, para plantear y resolver problemas de manera óptima.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Técnicas de resolución de problemas	Explicar las técnicas de resolución de problemas: sentido inverso, subir la cuesta, análisis medio fin, método de Pólya, entre otros.	Diferenciar las técnicas de resolución de problemas.	Analítico Hábil para el trabajo en equipo Organizado Hábil para comunicarse de forma oral y escrita
Formulación de problemas	Explicar la formulación y tipo de problemas: aritmético, algebraico, combinatorio, lógico y geométrico.	Resolver problemas utilizando la técnica adecuada según su tipo.	Analítico Hábil para el trabajo en equipo Organizado Hábil para comunicarse de forma oral y escrita

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

HABILIDADES DE PENSAMIENTO LÓGICO

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Elaborará y presentará para su defensa, a partir de un caso dado, un documento que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planteamiento del problema. - Análisis del problema. - Técnica seleccionada para solución. - Desarrollo. - Resultados. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender técnicas de resolución de problemas. 2. Comprender los tipos de problemas. 3. Analizar la formulación de problemas según su tipo. 4. Seleccionar la técnica de solución adecuada. 5. Aplicar la técnica para resolver un problema. 	<p>Estudio de casos Listas de cotejo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


HABILIDADES DE PENSAMIENTO LÓGICO

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Aprendizaje basado en problemas Equipos colaborativos Investigación	Equipo multimedia Computadora Juegos: lógicos, estrategia, inteligencia, ingenio y mentales Internet Impresos de cuadernillo de casos

ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


HABILIDADES DE PENSAMIENTO LÓGICO

CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar platillos a partir de la receta estándar, la selección de insumos, bases culinarias, técnicas de montaje y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación y montaje de un menú de tres tiempos con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos de bases culinarias - organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega. <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF) <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - tipos de corte - métodos de cocción - temperaturas de cocción y de servicio - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental - sugerencia del maridaje y justificación

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar bebidas alcohólicas y no alcohólicas, a partir de la receta estándar, la selección de insumos, técnicas de coctelería y de montaje, y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.</p>	<p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los ingredientes - técnicas y métodos de coctelería - organización del trabajo del servicio de bar: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega. <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - Cantidad acorde a la receta estándar - estética y cristalería acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tipo de bebidas - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - técnicas de coctelería - temperatura de servicio - fotografía de la presentación final - costos, cantidades y rendimientos

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar Productos de Panadería, a partir de la receta estándar, la selección de insumos, métodos básicos de panadería y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación de una selección de panes, con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos básicos de panadería - organización del trabajo en panadería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación. <p>B) PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - métodos de cocción - temperaturas de cocción - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar productos de pastelería y repostería a partir de la receta estándar, la selección de insumos, a través de métodos básicos de pastelería y repostería, y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación de una carta de postres, con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos básicos de pastelería y repostería - organización del trabajo en repostería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación. <p>B) PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - métodos de preparación - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Planear la operación de un área de preparación de alimentos y bebidas considerando los tiempos y movimientos, la oferta y demanda, los recursos disponibles, técnicas de planeación y las políticas de la organización, para cumplir las metas y optimizar los recursos.</p>	<p>Elabora un plan de trabajo acorde a las características de operación y políticas de la organización:</p> <ul style="list-style-type: none"> - menú a preparar - tipo de servicio - número de comensales - requisiciones de insumos: materia prima, equipo, mobiliario y utensilios - requisiciones de personal - Cronograma de actividades con los tiempos y responsables - Roles de personal - Formatos de control: requisiciones y de stocks de cocina - receta estándar - Presupuesto de operación del área - indicadores de desempeño
<p>Supervisar la operación de un área de preparación de alimentos y bebidas a través de herramientas de supervisión y los estándares de calidad, para cumplir con la planeación establecida y contribuir a la rentabilidad de la organización.</p>	<p>Integra un reporte de supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - instrumentos de supervisión: guía de observación, bitácoras, formatos de supervisión - verificación de la planeación de la operación - resultados de la supervisión - propuestas de corrección y de mejora
<p>Verificar el manejo higiénico de alimentos y bebidas, considerando la normatividad aplicable, procedimientos de auditoría y el tipo de establecimiento, para garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos y bebidas.</p>	<p>Realiza una verificación y elabora un reporte del manejo higiénico de alimentos y bebidas que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - áreas verificadas - personal involucrado - normas de referencia - lista de verificación - procesos de las áreas verificadas - evidencias: bitácoras, registros de control de temperatura, entradas y salidas - hallazgos - resultados - recomendaciones

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Planear la logística del servicio gastronómico considerando las características del evento, los recursos disponibles, programación de actividades y la normatividad aplicable, para cumplir con los requerimientos del cliente y optimizar los recursos.</p>	<p>Elabora el plan logístico de un servicio gastronómico, considerando la normatividad aplicable, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Orden de evento: tipo de evento, nombre del evento, número de personas, fecha, horarios, menú, anticipo, características del montaje, locación y áreas involucradas. - cronograma de actividades: personal, actividades, roles, tiempos y responsables. - requisiciones de insumos

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Organizar preparación de alimentos y bebidas a gran escala a través de la estimación de insumos, bases culinarias, manejo de almacén, y sistemas de producción, para cubrir la demanda de volúmenes de consumo requeridos en comisariato y eventos sociales.</p>	<p>A) Flujo de operación de la producción</p> <p>B) PREPARACIÓN A GRAN ESCALA</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los insumos - manejo de almacén - técnicas y métodos de bases culinarias - organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place, tiempo de entrega y requerimientos de mano de obra <p>C) MONTAJE Y PRESENTACIÓN A GRAN ESCALA</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF) - tipo de loza a utilizar <p>D) RECETA ESTÁNDAR A GRAN ESCALA</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes: productos alimenticios naturales y procesados - sistemas de producción apegados a la normatividad - técnicas y equipos de producción en volumen a utilizar - temperaturas de cocción, de servicio y de conservación - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - aporte nutrimental

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Coordinar la operación del servicio gastronómico de acuerdo a la planeación de la logística determinada, herramientas de supervisión y gestión de los recursos, para resolver contingencias y cumplir con los requerimientos del cliente.</p>	<p>Supervisa la operación de un servicio gastronómico y lo registra en un control maestro, que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - actividad en proceso: cumplimiento y ajuste de roles, funciones y tiempos, y control de materia prima - actividad ejecutada: cumplimiento y ajuste de las actividades programadas - observaciones e incidencias
<p>Evaluar el servicio gastronómico mediante el análisis de los resultados de la operación y la medición de la satisfacción del cliente, para proponer estrategias de mejora continua.</p>	<p>Elabora un reporte de evaluación del servicio gastronómico otorgado, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instrumentos de medición de la satisfacción del cliente - Análisis del control maestro y los resultados de la satisfacción del cliente - propuestas de corrección y mejora

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

HABILIDADES DE PENSAMIENTO LÓGICO

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Cofre, Alicia; Tapia, Lucila	(2003)	<i>Cómo Desarrollar el Razonamiento Lógico y Matemático</i>	Santiago Chile	Chile	Universitaria
Copi I.	(1999)	<i>Introducción a la Lógica</i>	Buenos Aires	Argentina	Eudeba
Corbalán Fernando	(2002)	<i>La matemática aplicada a la vida cotidiana.</i>	Barcelona	España	Graó
Suppes P. y Hill S.	(1982)	<i>Introducción a la Lógica Matemática</i>	Madrid	España	Reverté
De Sánchez, M. A.	(1995)	<i>Desarrollo de Habilidades de Pensamiento; procesos básicos del pensamiento</i>	México	México	Trillas
Gutiérrez, R.	(1973)	<i>Introducción a la Lógica</i>	México	México	Esfinge
Campirán, A., Guevara, G. & Sánchez, L. (Comp.),	(1999)	<i>Habilidades de Pensamiento Crítico y Creativo</i>	Xalapa, Veracruz	México	Universidad Veracruzana
Cazares, F.	(1999)	<i>Integración de los procesos cognitivos para el desarrollo de la Inteligencia</i>	México	México	Trillas
De Bono, E.	(1993)	<i>El pensamiento práctico</i>	Barcelona	España	Paidós
Pizarro Fina,	(1988)	<i>Discurso argumentativo en Aprender a razonar</i>	México	México	Alhambra Mexicana

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	