



Universidad Autónoma del Estado de México
Facultad de Turismo y Gastronomía
Licenciatura en Gastronomía



Guía de evaluación del aprendizaje:

Geografía gastronómica de México

Elaboró: M. A.E.G Iván García Hinojosa
M. en C.A. Ma. del Rosario Canales Vega Fecha: 14-FEB.2018

Fecha de
aprobación

H. Consejo Académico
26 enero 2018



H. Consejo de Gobierno
26 enero 2018





Índice

	Pág.
I. Datos de identificación	3
II. Presentación de la guía de evaluación del aprendizaje	5
III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular	5
IV. Objetivos de la formación profesional	5
V. Objetivos de la unidad de aprendizaje	6
VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, de la unidad de aprendizaje, y actividades de evaluación	6
VII. Acervo bibliográfico	12
VIII. Mapa curricular	14
Anexos	15



I. Datos de identificación

Espacio educativo donde se imparte

Licenciatura

Unidad de aprendizaje Clave

Carga académica
Horas teóricas Horas prácticas Total de horas Créditos

Periodo escolar en que se ubica

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

Seriación

UA Antecedente

UA Consecuente

Tipo de Unidad de Aprendizaje

Curso Curso-taller

Seminario Taller

Laboratorio Práctica profesional

Otro tipo (especificar)

Modalidad educativa



Escolarizada. Sistema rígido No escolarizada. Sistema virtual

Escolarizada. Sistema flexible No escolarizada. Sistema a distancia

No escolarizada. Sistema abierto Mixta (especificar)

Formación común

Formación equivalente

Unidad de Aprendizaje



II. Presentación

Con fundamento en el Capítulo cuarto del Reglamento de Estudios Profesionales de la UAEM 2007 y el artículo 98 del mismo, se presenta la guía de evaluación para la unidad de aprendizaje Geografía Gastronómica, la cual servirá como apoyo a la evaluación en el marco de la acreditación de los estudios, así como referente para los alumnos y personal académico responsable de evaluar.

La conformación de esta guía se basa en los principios y objetivos de los estudios profesionales, orienta la construcción de los aprendizajes de acuerdo con el plan y el programa de estudios de la unidad de aprendizaje. Por lo que las actividades e instrumentos de evaluación, guardan relación con los contenidos de la misma.

Mediante las actividades planteadas se espera facilitar al alumno el alcance de aprendizajes de acuerdo a los propósitos de formación, los saberes esenciales. Se busca además que el propio alumno valore sus aprendizajes con referencia a los criterios de desempeño y las evidencias requeridas. Logrando así una evaluación formativa centrándose en la intervención docente, pero con miras a fundamentarse en el autoaprendizaje.

Se considera en la evaluación, el modelo pedagógico de la integración, así como secuencias didácticas de inicio desarrollo y cierre que permitan integrar los contenidos de las tres unidades que se contemplan en el programa de estudios de Geografía Gastronómica, esto, a través de los métodos, estrategias, escenarios y recursos propuestos en cada unidad los cuales permitirán obtener evidencias que den cuenta del logro de los objetivos planteados, centrándose en un aprendizaje autogestivo.

III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular

Núcleo de formación:

Sustantivo

Área Curricular:

Sociedad y Gastronomía

Carácter de la UA:

Obligatoria

IV. Objetivos de la formación profesional

Objetivos del programa educativo:



Crear, gestionar, operar e innovar emprendimientos, proyectos y organizaciones gastronómicas competitivas y sustentables, que tengan como premisa la preservación del patrimonio gastronómico, y que se apoyen en la producción de alta calidad de alimentos y bebidas, ciencia y tecnología aplicada a sus procesos, contribuyendo así al desarrollo local, regional, nacional e internacional; con alto sentido humanístico, ético, vocación de servicio y compromiso social.

Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética, que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.

Proponer soluciones a la problemática que presenta la gastronomía nacional e internacional en su vertiente social vinculada con factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales.

Preservar, promover y difundir el patrimonio gastronómico local, regional y nacional.

Preparar, utilizar y crear alimentos y bebidas para satisfacer y mejorar las condiciones alimenticias de la población.

Aplicar conocimientos y métodos de la ciencia y tecnología de los alimentos para caracterizar, conservar e innovar los productos y técnicas gastronómicas, para satisfacer las necesidades de la sociedad de manera sustentable.

Objetivos del núcleo de formación:

Sustantivo. Desarrollar en el alumno el dominio teórico, metodológico y axiológico del campo de conocimiento donde se inserta la profesión.

Objetivos del área curricular o disciplinaria:

Sociedad y Gastronomía.

Analizar el fenómeno gastronómico desde las perspectivas social y patrimonial, considerando los factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales para dar respuesta a las necesidades alimentarias.

V. Objetivos de la unidad de aprendizaje

Diferenciar las Gastronomías regionales de México, considerando las características físicas del territorio, los recursos naturales alimenticios y las culturas culinarias como base para su aprovechamiento sustentable.

VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y actividades de evaluación

Unidad 1. El espacio geográfico; la región y la ruta.
Objetivo: Identificar los componentes del espacio geográfico y los elementos que integran y delimitan una región.
Contenidos:



- El espacio geográfico
 - a) Concepto de espacio geográfico
 - b) Escalas y representación geográfica del análisis espacial.
- Escala geográfica regional. Conceptualización, delimitación y tipología
- Definición y clasificación de ruta.

Evaluación del aprendizaje

Actividad	Evidencia	Instrumento
<p>A.1. Inicio: En base a Delgadillo, J., y Torres, F., (2011). Nueva Geografía Regional del México. Los alumnos elaboraran un organizador de contenido, que incluya los diferentes tipos de escalas de representación del espacio geográfico. Esta deberá incluir una reflexión acerca de la importancia que el espacio representa como escenario y contenedor de la interrelación entre el entorno, la sociedad y la gastronomía.</p>	<p>E1. Organizador de contenido</p>	<p>Rúbrica</p>
<p>A.2. Desarrollo: Con base en el concepto y tipología de región, los alumnos elaboraran una presentación en formato digital, donde expliquen los elementos naturales, socioeconómicos o culturales que la definen. Se recomienda utilizar información de ámbito internacional.</p>	<p>E2. Presentación digital.</p>	<p>Rúbrica</p>
<p>A.3. Cierre: Utilizando bibliografía especializada en rutas turísticas, el alumno elaborará un cuadro comparativo que incluya las diferencias y semejanzas que las delimitan según los autores.</p>	<p>E3. Cuadro comparativo</p>	<p>Lista de cotejo</p>



Unidad 2. Análisis regional de la gastronomía en México.		
Objetivo: Analizar la interrelación de los elementos naturales, socioculturales y económicos con la gastronomía regional de México.		
Contenidos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Métodos de análisis regional • Regiones gastronómicas de México <ul style="list-style-type: none"> a) Estructura físico-natural b) Estructura sociocultural c) Estructura económica • Rutas gastronómicas de México <ul style="list-style-type: none"> a) Nodos naturales b) Nodos socioculturales c) Nodos técnicos (infraestructura y servicios) • 		
Evaluación del aprendizaje		
Actividad	Evidencia	Instrumento
<p>A.4. Inicio: Individualmente y basándose en la clasificación mexicana de regiones gastronómicas, el alumno elaborará un mapa conceptual que explique su localización geográfica, los elementos naturales, socioeconómicos y culturales que la definen, así como los productos gastronómicos que ofrece.</p> <p>A.5. Desarrollo: Individualmente y con apoyo de la página web de la Secretaría de Turismo, el alumno seleccionará una de las regiones gastronómicas de México, con lo cual elaborará un mapa mental en formato digital, donde se explique la interrelación de su estructura físico-natural, sociocultural y económica, con la producción gastronómica que ahí se desarrolla.</p>	<p>E.4. Mapa conceptual</p> <p>E.5. Mapa mental</p> <p>E.6. Ruta digital</p>	<p>Lista de cotejo</p> <p>Rúbrica</p> <p>Rúbrica</p>



<p>A.6. Cierre. Con ayuda del tutorial para diseñar rutas en Google Earth, individualmente, el alumno construirá una ruta gastronómica (PAO), que incluya los principales nodos de interés natural, sociocultural, técnico y gastronómico.</p>		
---	--	--

Unidad 3. Impacto de la gastronomía en el desarrollo socioeconómico y territorial de México.

Objetivo: Comprender la dinámica territorial a partir del desarrollo regional de la gastronomía en México.

- Contenidos:**
- Gastronomía y manejo de recursos naturales.
 - Influencia de la gastronomía en las transformaciones del espacio rural y urbano.
 - Relación entre gastronomía y bienestar social.

Evaluación del aprendizaje

Actividad	Evidencia	Instrumento
<p>A.7. Inicio: A partir de una PAO, el alumno aplicará instrumentos de observación en campo para integrar información de tipo diagnóstico acerca de los principales problemas que afectan a la producción de alimentos y originan pérdida de identidad natural, cultural y gastronómica.</p>	<p>E.7 Fichas de observación</p>	<p>Lista de cotejo</p>
<p>A.8. Desarrollo: En equipos y a partir de una PAC, los alumnos reconocerán los principales beneficios y problemáticas de la interrelación entre la gastronomía y su influencia en la dinámica territorial y socioeconómica, a fin de</p>	<p>E.8 Propuesta de aprovechamiento turístico gastronómico. (PAC)</p>	<p>Rúbrica</p>



<p>reconocer las fortalezas y oportunidades del entorno para su desarrollo óptimo en el lugar visitado.</p> <p>A.9. Cierre: Con la finalidad de articular las actividades propuestas. En equipos los alumnos expondrán los resultados contenidos en el documento descriptivo de la zona de estudio visitada en la PAC, haciendo énfasis en el perfil geográfico (natural, social, económico y cultural), los problemas identificados que afectan el desarrollo gastronómico y una propuesta de ruta alternativa gastronómica.</p>	<p>E9. Exposición de resultados (PAC)</p>	<p>Rúbrica</p>
--	--	----------------



EVALUACIONES

Primera evaluación parcial

Evidencia	Instrumento	Porcentaje
Organizador de contenido	Rúbrica	25
Presentación digital	Rúbrica	25
Cuadro comparativo	Rúbrica	25
Mapa conceptual	Lista de cotejo	25
Total:		100%

Segunda evaluación parcial

Evidencia	Instrumento	Porcentaje
Mapa mental	Rúbrica	15
Ruta digital	Rúbrica	25
Fichas de observación (PAO)	Lista de cotejo	25
Documento descriptivo y exposición de resultados	Rúbrica	35
Total:		100%

Evaluación ordinaria final

Evidencia	Instrumento	Porcentaje
Portafolio digital de evidencias	Lista de cotejo	20
Evaluación escrita	Examen	50
Evaluación oral respecto a un caso de estudio.	Lista de cotejo	30
Total:		100%



Evaluación extraordinaria

Evidencia	Instrumento	Porcentaje
Portafolio digital de evidencias	Lista de cotejo	Derecho a examen
Evaluación escrita	Examen	40
Documento descriptivo	Rubrica	35
Exposición de un caso de estudio similar al proyecto final	Rúbrica	25
Total:		100%

Evaluación a título de suficiencia

Evidencia	Instrumento	Porcentaje
Evaluación escrita	Examen	40
Propuesta de aprovechamiento turístico gastronómico.	Rúbrica	20
Exposición de resultados.	Rúbrica	40
Total:		100%

VII. Acervo bibliográfico

Básico:

Ávila, H. D. et al. (1988). Atlas cultural de México. Gastronomía. Ed. SEP, INAH y Grupo Editorial Planeta. México **ISBN 10: [9684060963](#) / ISBN 13: [9789684060968](#)**

Blázquez, M., Cors, M., González, J., y Seguí, M., (2002). Geografía y Territorio. El papel del geógrafo a escala local. Palma. Universitat de les Illes Balears. Santa Ponsa, Mallorca, España. **ISBN: 84-7632-746-3**

Barros C. y Buenrostro M (2002) "Las regiones gastronómicas de México" en Cocina prehispánica, Recetario. Arqueología mexicana, México.

Delgadillo, J., y Torres, F., (2011). Nueva Geografía Regional del México. Trillas. México. **ISBN: 978-607-17-0806-9**

Hiernaux, D., Lindon, A. (2006). Tratado de Geografía Humana. Anthropos. Universidad Autónoma Metropolitana- Iztapalapa. México. **ISBN: 84-7658-794-5**

Sánchez, C. S. (1951). El Estado de México. Su ambiente y su cultura. México. **ISBN: 968-484-121-3**



Sánchez, R. (2006). Conversación en la cocina, gastronomía mexicana. Colección Mayor. Estado de México: Patrimonio de un pueblo. Gobierno del Estado de México, Toluca, México.

Sauer, C. O. (2006). La morfología del paisaje. Polis, Revista de la Universidad Bolivariana. Vol. 5, número 015. Santiago, Chile. **ISSN: 0717-6554**

Sauer, C. O. (1988). La geografía cultural. En: El pensamiento geográfico. Gómez, M. J., Muñoz, J. J. y Ortega, C. N. Ed. Alianza Universidad. España. **ISBN: 978-84-206-8045-3**

Trejo, E., Cervón, J. *et al* (2005). Geografía General. El universo, nuestro planeta y sus recursos. Trillas. México. **ISBN: 968-24-7371-3**

Complementaria

Aguirre, G. N. A. y Montes, H. R. (2004). Sistemas espaciales de mercados campesinos en el valle de Toluca. Tesis de licenciatura. UAEM. México.

Barros, C. (2008). Los libros de la cocina mexicana. CONACULTA. México. **ISBN: 9786074550740**

Jarquín, O. M. T. y Miño, G. M. (Coordinadores, 1998). Historia general del Estado de México. Ed. El Colegio Mexiquense A. C. México. **ISBN 970-669-001-8, ISBN 970-669-002-6, ISBN 970-669-003-4, ISBN 970-669-004-2, ISBN: 970-669-005-0 y ISBN: 970-669-006-9**

Rosenzweig, F., Hernández, R., Jarquín, O. M. T. y Miño, G. M. (Coordinadores, 1987). Breve historia del Estado de México. Ed. El Colegio Mexiquense, A. C. México. **ISBN: 968-6341-02-1**

Romero, C. A. T. (2001). Origen y desarrollo de la geografía cultural. En: Espacio geográfico. Romero, C. T. (compilador). UAEM. México

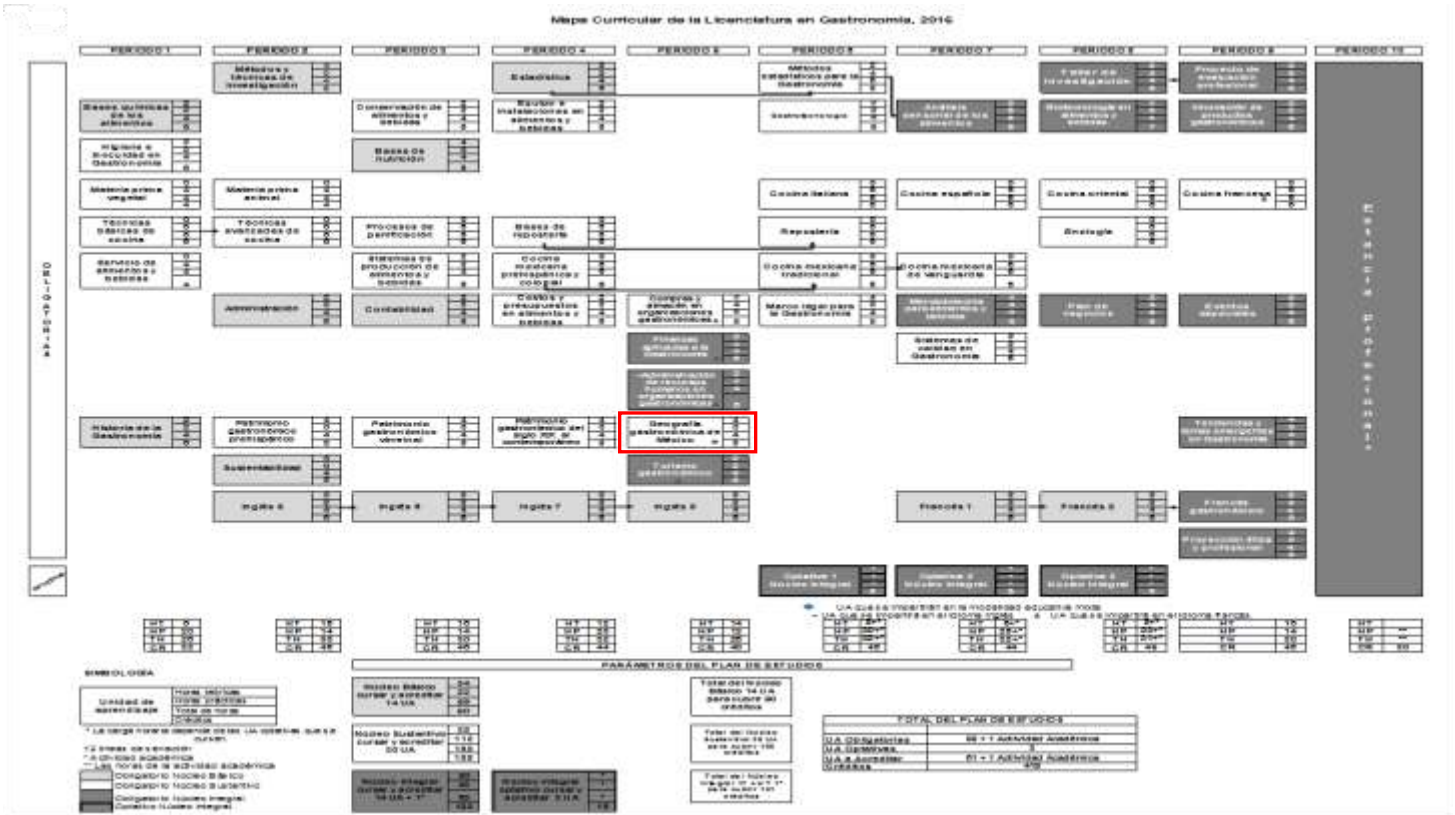
Romero C. A. T., Viesca G. F. C. y Hernández T. M. 2010. Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca. CIENCIA ergo sum, vol. 17-3, noviembre 2010 - febrero 2011. UAEM. **ISSN: 1405-0269**

Sterling, B., y Villanueva, E., (2006). Geografía. Un enfoque constructivista. Esfinge. Naucalpan, Estado de México, México. **ISBN: 970-647-997-X**



XIII. Mapa Curricular

Mapa Curricular de la Licenciatura en Gastronomía, 2016



ANEXOS
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

E1. Organizador de contenido. Rúbrica

Criterio	Escala de valoración			
	Excelente	Capacitado	Evaluable	No evaluable
Actitudinal	<p>Emplea la tecnología para elaborar un documento que incluya, una portada con los datos de identificación, el contenido del trabajo que explique gráfica y conceptualmente las diferentes escalas de representación del espacio y una reflexión final acerca de la importancia del espacio como escenario y contenedor de interrelación entre el entorno, la sociedad y la gastronomía. Además de presentar orden, creatividad y buen uso del espacio de trabajo.</p> <p>20 puntos</p>	<p>Emplea la tecnología para elaborar un documento que explique gráfica y conceptualmente las diferentes escalas de representación del espacio geográfico. Pero no integra alguno de los elementos encomendados.</p> <p>17 puntos</p>	<p>Emplea la tecnología para elaborar un documento que explique gráfica y conceptualmente las diferentes escalas de representación del espacio. Pero este no incluye más de dos elementos encomendados.</p> <p>10 puntos</p>	<p>No entrega la evidencia en formato digital, se detecta plagio o no cumple con los criterios mínimos solicitados para poder ser evaluado.</p> <p>0 puntos</p>



Cognitivo	Reconoce y comprende la jerarquía de las escalas de representación del espacio geográfico y sus principales características de delimitación. 30 puntos	Identifica las diferentes escalas de representación del espacio geográfico, pero no reconoce en su totalidad su jerarquía o alguna de sus principales características de delimitación. 25 puntos	No reconoce la jerarquía de las escalas de representación espacial, pero puede identificar algunas de sus características de delimitación. 15 puntos	
Comunicativo	El documento elaborado tiene orden, creatividad y buen uso del espacio del espacio de trabajo. La reflexión final es congruente, concisa y en relación con el tema abordado. Además de respetar al cien por ciento las reglas de redacción y ortografía. 30 puntos	El documento elaborado presenta orden y muestras de creatividad. Presenta de 3 a 5 faltas de ortografía. 25 puntos	El documento muestra fallas en el orden o falta de creatividad. Presenta de 5 a más faltas de ortografía. 15 puntos	
Pensamiento crítico	La reflexión final es congruente, concisa y en relación con el tema abordado. 20 puntos	La reflexión final es congruente, pero se desvía del tema central abordado 15 puntos	La reflexión final carece de congruencia, pero se relaciona con el tema 10 puntos	
Total				
Calificación		Observaciones:		



E2. Presentación digital. Rúbrica

Criterio	Escala de Valoración		
	Bajo .8	Medio 1.5	Alto 2.5
PRESENTACIÓN DEL TEMA	Hace mención del tema, pero carece de un objetivo.	Hace mención al tema, pero el objetivo es confuso.	Se presenta el tema y el objetivo de forma clara
CONTENIDO	La transición de ideas es pobre	Presenta cierta dificultad en la transición de ideas	Es congruente con el tema y las ideas son fluidas
RESPUESTA DEL AUDITORIO	Se pierde el control del grupo	Logra la atención momentáneamente	Logra la atención de inicio a fin
RECURSOS AUDIOVISUALES	El material es mínimo y con errores	Emplea material didáctico, pero no lo emplea adecuadamente	Emplea creativamente los materiales utilizados
FUENTES CONSULTADAS	No se menciona la fuente consultada	Solo usa una fuente y la menciona	Usa cibergrafía y bibliografía actualizada
CIERRE, CONCLUSIONES	Concluye con dificultad y existe incongruencia	Presenta un resumen satisfactorio	Presenta un resumen claro y congruente con el tema
PRESENTACIÓN PERSONAL	Viste como cualquier día de clase	Se esmera en su arreglo sin llegar a lo formal	Viste de manera formal

E3. Cuadro comparativo. Rúbrica

Criterios	Escala de valoración				Total
	Excelente 10 pts	Muy bien 8 pts	Bien 6 pts	Necesita mejorar 4 pts	
Presentación del cuadro comparativo (estructura) y calidad del diseño 15%	Cuadro que cumple con todos los criterios de diseño, sin errores de ortografía (seguir el orden del formato establecido por el profesor, señalar en negritas las ideas y conceptos principales, escribir de arriba a abajo, de lo simple a lo complejo).	Cuadro que cumple con tres de los criterios de diseño, con siete errores de ortografía (seguir el orden del formato establecido por el profesor, señalar en negritas las ideas y conceptos principales, escribir de arriba a abajo, de lo simple a lo complejo).	Cuadro que cumple con dos de los criterios de diseño, con nueve errores de ortografía (seguir el orden del formato establecido por el profesor, señalar en negritas las ideas y conceptos principales, escribir de arriba a abajo, de lo simple a lo complejo).	Cuadro simple que cumple con uno de los criterios de diseño, con más de doce errores de ortografía (seguir el orden del formato establecido por el profesor, señalar en negritas las ideas y conceptos principales, escribir de arriba a abajo, de lo simple a lo complejo).	
Semejanzas y diferencias Profundización y claridad de los temas (contenido y comparaciones) 50%	Descripción precisa y clara del cuadro, con excelente calidad de detalles significativos (eventos, ideas principales de cada corriente). La presentación está bien organizada. Aborda toda la información necesaria para comprender y diferenciar los elementos	Descripción precisa y clara del cuadro, con muy buena calidad de detalles significativos (eventos, ideas principales de cada corriente). La presentación está bien organizada. Aborda la mayoría de la información para	Descripción precisa y clara del cuadro, con buena calidad de detalles significativos (eventos, ideas principales de cada corriente). La presentación está organizada. Aborda casi toda la información para comprender y diferenciar	Descripción poco clara del cuadro, contiene pocos detalles significativos (eventos, ideas principales de cada corriente). La presentación no está bien organizada y dificulta el seguimiento. La información que aborda es poco clara	



	y las características de cada corriente de pensamiento.	comprender y diferenciar los elementos y las características de cada corriente de pensamiento.	los elementos y las características de cada corriente de pensamiento.	para entender y comparar los elementos y características de cada corriente de pensamiento.	
Identificación de Conceptos principales 25%	Plantea todos los conceptos principales de cada corriente que demuestra la lectura y análisis de los textos.	Plantea cinco conceptos principales de cada corriente que demuestra la lectura y análisis de los textos.	Plantea cuatro conceptos principales de cada corriente, siendo los mínimos para demostrar la lectura y análisis de los textos.	Plantea dos conceptos principales de cada corriente, demuestra que no se hizo el análisis elemental de los textos.	
Fuentes de consulta (organización de acuerdo al formato APA solicitado previamente) 10%	Retomaron los textos facilitados previamente por el profesor y agregaron tres fuentes más (incluyendo formato APA).	Retomaron los textos facilitados previamente por el profesor y agregaron dos fuentes más (incluyendo formato APA).	Retomaron los textos facilitados previamente por el profesor y agregaron una fuente más (incluyendo formato APA).	Retomaron los textos facilitados previamente por el profesor, pero no agregaron otras fuentes (no organizaron todos los elementos de acuerdo al formato APA).	



E4. Mapa conceptual. Lista de cotejo

LISTA DE COTEJO					
Docente:					
Alumno:					
Fecha de presentación					
Cumplimiento de requisitos					
Características del producto a evaluar		SI	NO	No entrega	Observaciones
1	Capacidad de síntesis y análisis				
2	Logra identificar elementos que integran al espacio geográfico de la ruta seleccionada.				
3	Presenta la información organizada lógicamente.				
4	Reconoce los principales productos gastronómicos del lugar en base a las características geográficas del entorno.				
5	Establece la interrelación entre los componentes del espacio geográfico con los productos gastronómicos del lugar.				
6	Enfatiza en la importancia del espacio geográfico como escenario y contener de las actividades gastronómicas.				
7	Entrego en tiempo y forma				

E5. Mapa mental. Rúbrica

Criterios	Escala de valoración				Total
	Excelente 10 pts	Muy bien 8 pts	Bien 6 pts	Necesita mejorar 4 pts	
Creatividad 15%	Contiene imágenes apegadas al tema las cuales son entendibles y variadas	Contienen pocas imágenes apegadas al tema las cuales se entienden poco	Casi no tienen imágenes y no son muy entendibles	No tienen imágenes que vayan con el tema y no es entendible	
Organización 50%	Representa adecuadamente la información del texto. Se inicia desde el centro de la hoja colocando la idea central que está desarrollada hacia afuera de manera irradiante.	Representa adecuadamente el texto y se inicia desde el centro de la hoja colocando la idea central	La representación del texto no es muy adecuada y la idea no se encuentra justamente en el centro	La representación del texto no es adecuado y no se entiende.	
Elementos visuales 25%	Utiliza flechas iconos o cualquier elemento visual que permite diferencias y hacer más clara la relación entre las ideas.	Utiliza flechas que permiten diferenciar y hacer un poco más clara la relación entre ideas.	Casi no utiliza flechas e iconos para la representación del tema.	No utiliza flechas e íconos que permitan diferenciar la relación entre las ideas.	
Representación de la idea central 10%	La idea central está representada con una imagen clara y poderosa que sintetiza el tema general del mapa mental.	La idea central está representada con varias imágenes que no son muy claras.	La idea central tiene una imagen que no es entendible	No contiene imágenes de ningún tipo.	
Conclusiones	La conclusión es clara y precisa al tema que se está abordando.	La conclusión no es amplia y no es tan clara	La conclusión es pobre y no se explica adecuadamente.	No lleva conclusión del tema.	
Total					



E6. Ruta digital. Rúbrica

Criterios	Escala de valoración			
	Excelente	Buen trabajo	Evaluable	No evaluable
Actitudinal	Elabora una ruta digital con las características encomendadas, integra la simbología y hace uso de técnicas gráficas de representación espacial. 20 puntos	Elabora una ruta digital con las características encomendadas, pero carece de uno o dos elementos que deben integrar. Su simbología es creativa, pero no en relación con las características geográficas a representar. 17 puntos	Elabora una ruta digital, con menos de la mitad de las características encomendadas o no integra la simbología correspondiente de acuerdo con las características del espacio geográfico. 10 puntos	No entrega la ruta. Se detecta plagio o no cumple con los requerimientos mínimos para ser evaluado. 0 puntos
Cognitivo	La ruta diseñada resalta la temática abordada, además de presentar orden, limpieza y buen uso del espacio de trabajo. 30 puntos	La ruta diseñada aborda la temática encomendada, presenta orden y limpieza, pero no hace buen uso del espacio de trabajo. 25 puntos	La ruta diseñada no concuerda con la temática, además carece de orden, limpieza y mal uso del espacio de trabajo. 15 puntos	
Comunicativo	La ruta destaca por la creatividad aplicada en el diseño y distribución de sus elementos. Es fácil	La ruta muestra creatividad en el diseño y distribución de sus elementos, pero no se logra	La ruta no muestra creatividad en su diseño, no integra correctamente los elementos o se	



	comprender la información que representa. 30 puntos	distinguir la información que representa. 25 puntos	dificulta entender la temática que representa. 15 puntos	
Pensamiento crítico	Selecciona adecuadamente las técnicas de representación gráfica para editar su ruta. 20 puntos	Integra técnicas de representación gráfica, pero éstas no son del todo adecuadas para representar la información del espacio geográfico en su ruta. 15 puntos	No hay relación entre la información de la ruta con las características del entorno geográfico. 10 puntos	
Total				
Calificación	Observaciones:			



E7. Fichas de observación. Lista de cotejo

LISTA DE COTEJO					
Docente:					
Alumno:					
Fecha de presentación					
Cumplimiento de requisitos					
Características del producto a evaluar		SI	NO	No entrega	Observaciones
1	Señala y diferencia los principales componentes del espacio geográfico en el lugar visitado.				
2	Identifica los principales productos gastronómicos del lugar.				
3	Presenta la información organizada lógicamente.				
4	Integra la evidencia fotográfica de su recorrido.				
5	La información recopilada es suficiente para establecer la interrelación entre las características del espacio con la gastronomía del lugar.				
6	Logra identificar la importancia del espacio geográfico como escenario y contenedor de las actividades gastronómicas.				
7	Entrego en tiempo y forma				



E8. Propuesta de aprovechamiento turístico gastronómico (documento descriptivo). Rúbrica¹

Criterio	Escala de valoración			
	Excelente	Buen trabajo	Evaluable	No evaluable
Actitudinal	Entrega el documento el día y hora señaladas, el documento tiene buena presentación, limpieza y orden, además de respetar las especificaciones de formato establecidas. Presenta mínimas faltas de ortografía y redacción. 10 puntos	Entrega el documento el día, pero no a la hora señalada, sin embargo, éste contiene buena presentación, limpieza y orden, además de respetar las especificaciones de formato establecidas. Presenta significativamente faltas de ortografía y redacción. 9 puntos	Entrega el trabajo el día, pero no a la hora señalada. O éste no muestra buena presentación, orden y limpieza, aunque se ajusta en un 50% al formato establecido. Además de presentar excesivas faltas de ortografía y redacción. 5 puntos	No se entrega el documento solicitado, se detecta plagio en alguno de los apartados, o no cumple con los criterios mínimos solicitados para poder ser evaluado. 0 puntos
Índice e Introducción	El documento incluye un índice relacionado al contenido. Presenta una introducción bien redactada, específica y de acuerdo con la temática abordada, explicando a detalle las partes que integran el trabajo. 10 puntos	El documento incluye un índice relacionado al contenido. Presenta una introducción bien redactada, específica y de acuerdo con la temática abordada, pero ésta no explica a detalle los apartados que integran el trabajo. 8 puntos	Integra un índice, pero este no va en relación con el contenido del trabajo. La introducción es extensa, no es congruente y no explica a detalle el contenido que se integra en el trabajo. 5 puntos	No incluye índice o introducción. 0 puntos

¹ Este instrumento se utiliza en la evaluación extraordinaria y a título de suficiencia.



<p>Localización</p>	<p>Describe a detalle la localización del lugar y de la ruta propuesta, explicando colindancias e incluyendo la latitud y la longitud geográfica, además de incluir un mapa de referencia para ubicar espacialmente el área de trabajo.</p> <p>10 puntos</p>	<p>Describe superficialmente la localización del área de trabajo, incluye la latitud y longitud geográfica y éstas coinciden con la ubicación del lugar, pero no presenta una imagen del mapa de referencia.</p> <p>9 puntos</p>	<p>Describe la localización geográfica del lugar, incluye la latitud y longitud geográfica, pero estas no coinciden con la ubicación original. Incluye una imagen o mapa de referencia, pero éste no corresponde con el trabajo desarrollado.</p> <p>5 puntos</p>	<p>No incluye el apartado de localización.</p> <p>0 puntos</p>
<p>Descripción /explicación /causalidad</p>	<p>Desglosa correctamente en subapartados, todos los componentes espaciales de su área de trabajo incluyen tablas, imágenes, diagramas, etc., que dan énfasis a la información plasmada. Además de rescatar correctamente la relación entre las características del espacio y la actividad turística gastronómica seleccionada.</p> <p>20 puntos</p>	<p>Integra la mayoría de los componentes espaciales del área de trabajo, pero se nota desequilibrio en cuanto al orden en grupos principales de los mismos. Incluye algunas imágenes, tablas, diagramas, etc., para ilustrar su información. Reconoce adecuadamente la relación entre el entorno y la actividad turística gastronómica seleccionada.</p> <p>15 puntos</p>	<p>Integra vagamente los componentes del espacio de su área de trabajo, presentando desorden en el contexto general a particular, aunque ilustra su información a través de imágenes, tablas, diagramas, etc, Reconoce superficialmente la relación entre el entorno y la actividad turística gastronómica seleccionada.</p> <p>10 puntos</p>	<p>No desglosa el contenido en base a los temas abordados en clase.</p> <p>0 puntos</p>



<p>Comparación/correlación</p>	<p>Ejecuta correctamente una comparación y correlación de la misma actividad turística y gastronómica en otro lugar. Explicando las diferencias o similitudes inspeccionadas.</p> <p>20 puntos</p>	<p>Elabora una comparación y correlación de la misma actividad turística gastronómica, en diferente lugar. Pero solo logra rescatar las similitudes o encontradas o no logra explicarlas a detalle.</p> <p>15 puntos</p>	<p>Incluye una comparación y correlación, pero ésta no concuerda o no es explicada con base a las similitudes y diferencias encontradas.</p> <p>10 puntos</p>	<p>No realiza una comparación y correlación.</p> <p>0 puntos</p>
<p>Evolución / Dinamismo</p>	<p>Ilustra y describe correctamente el escenario del proceso evolutivo en base a su criterio y con información bibliográfica fidedigna, otorgando un panorama acertado del contexto dinámico, a partir de la aparición de la actividad turística gastronómica en el lugar.</p> <p>10 puntos</p>	<p>Ilustra y describe adecuadamente el panorama evolutivo del entorno en base a su criterio y fuentes de información fidedignas, pero no logra proporcionar acertadamente un contexto dinámico, a partir de la aparición de la actividad turística gastronómica en el lugar.</p> <p>8 puntos</p>	<p>Sólo describe en base a su criterio, el panorama evolutivo del lugar, y éste no proporciona un contexto dinámico entendible para comprender los cambios ocurridos a partir de la aparición de la actividad turística gastronómica del lugar.</p> <p>5 puntos</p>	<p>No elabora el apartado de evaluación o dinamismo.</p> <p>0 puntos</p>



Conclusión	Redacta una conclusión concisa que resalta la importancia de conocer las características del entorno a través de la Geografía y su relación al desarrollo de las actividades gastronómicas. 10 puntos	Incluye una conclusión aceptable en cuanto a la manera de abordar la importancia de la Geografía con la gastronomía y el conocimiento del entorno. 8 puntos	Integra una conclusión, pero ésta es confusa y poco congruente a la temática abordada y requerimientos solicitados. 5 puntos	No integra una conclusión. 0 puntos
Citas y Bibliografía	Se incluye durante el contenido del trabajo las citas textuales y de archivos digitales (imágenes, tablas, blog, videos, etc.) que hacen referencia a las fuentes de información utilizadas, además de integrarlas en orden alfabético con sangría francesa y en formato APA. 10 puntos	Incluye algunas citas como referencia a las fuentes de información utilizadas, pero estas se encuentran en orden, con sangría francesa y en formato APA. 8 puntos	No incluye citas en el contenido, pero integra el apartado de bibliografía en orden alfabético, con sangría francesa y en formato APA. 5 puntos	No incluye el apartado de bibliografía, o éste no cumple con los requerimientos mínimos para ser aceptada. 0 puntos



E9. Exposición de resultados. Rúbrica²

Criterio	Escala de valoración			
	Excelente	Buen trabajo	Evaluable	No evaluable
Actitudinal	El equipo se presenta el día y hora señalada, bajo un régimen de formalidad y profesionalismo. 20 puntos	El equipo se presenta con retardo el día y hora señaladas, pero muestran un régimen de formalidad y profesionalismo. 17 puntos	El equipo se presenta con retardo, el día y hora señaladas, además no muestra formalidad ni profesionalismo. 10 puntos	No se entrega la presentación en formato digital, se detecta plagio en alguno de los apartados, o no cumple con los criterios mínimos solicitados para poder ser evaluado. 0 puntos
Cognitivo	El equipo muestra organización al exponer, todos los integrantes participan y conocen el contenido del tema. 30 puntos	El equipo muestra organización, pero hay integrantes con poca participación o desconocimiento del tema. 25 puntos	El equipo no muestra organización al exponer, además hay integrantes que en su mayoría desconocen el tema. 15 puntos	
Comunicativo	El equipo respeta el límite de tiempo de 15 a 20 minutos desde el arranque hasta el cierre de la exposición. Muestra seguridad y empatía. 30 puntos	El equipo rebasa por dos minutos o tres el límite establecido de 15 a 20 minutos, pero muestra seguridad y empatía. 25 puntos	El equipo rebasa por más de 5 minutos el límite de tiempo, o muestra inseguridad y apatía. 15 puntos	

² Este instrumento se utiliza para la evaluación extraordinaria y a título de suficiencia.



Pensamiento crítico	El integrante seleccionado por el docente responde correctamente a la pregunta planteada.	El integrante seleccionado por el docente responde a la pregunta planteada, pero ésta tardo en ser asimilada.	El integrante seleccionado por el docente no responde adecuadamente a la pregunta planteada.	
	20 puntos	15 puntos	10 puntos	
Total				
Calificación		Observaciones:		



E10. Portafolio de evidencias

CRITERIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO			
	Excelente 4	Bueno 3	Suficiente 2	Insuficiente 1
Cumple con los elementos solicitados del formato.				
Presenta las evidencias de aprendizajes solicitadas.				
Aporta reflexiones sobre las evidencias de aprendizajes.				
Cumple con una organización secuencial de las evidencias de aprendizaje.				
Evidencia progreso al considerar las observaciones y recomendaciones brindadas.				
Respeto las normas de redacción.				
Aplica las reglas ortográficas.				
En la presentación de los trabajos del portafolio se puede evidenciar que sí hubo aprendizaje.				