



PLANEACION LICENCIATURA EJECUTIVO

SAC-FOR-35

SECRETARIA ACADEMICA

LICENCIATURA: **GASTRONOMIA****COCINA ESPAÑOLA**

CLAVE: PE-LGI901

MODALIDAD: **EJECUTIVA****CUATRIMESTRE: 6º****HORAS: 2****OBJETIVO:**

Que el alumno conozca e identifique los diversos productos, equipos, técnicas de cocción y tradiciones que conforman la gastronomía española; preparando los platos más representativos de España.

S	CLASE 1	CLASE 2
1	ENCUADRE	UNIDAD I INTRODUCCION A LA COCINA ESPAÑOLA 1.1 La gastronomía española. 1.2 Ubicación de España en el mundo y sus diversas regiones gastronómicas.
2	1.3 Ingredientes más comunes en el desarrollo de la gastronomía española en general 1.4 Técnicas de cocción más empleada en el desarrollo de la gastronomía española.	UNIDAD II REGIONES GASTRONOMICAS MAS REPRESENTATIVAS DE ESPAÑA 2.1 zona norte. 2.1.1 Introducción: Cataluña, Islas Baleares, Aragón, Navarra, La Rioja, País Vasco, Cantabria, Asturias, Galicia, Castilla y León. 2.1.2 Ingredientes más representativos de cada estado. 2.1.3 Ingredientes más representativos de cada estado.
3	2.1.4 Técnicas de cocción más empleados. 2.1.5 Tradiciones y cultura de cada estado. 2.1.6 Platos y bebidas más representativos de cada estado. 2.1.7 Desarrollo de recetas.	2.2 Zona centro. 2.2.1 Introducción: Madrid, Castilla-La Mancha, Extremadura, Valencia. 2.2.2 Ingredientes más representativos de cada estado. 2.2.3 Ingredientes más representativos de cada estado. 2.2.4 Técnicas de cocción más empleados. 2.2.5 Tradiciones y cultura de cada estado. 2.2.6 Platos y bebidas más representativos de cada estado. 2.2.7 Desarrollo de recetas.
4	2.3 Zona sur. 2.3.1 Introducción: Murcia, Andalucía, Isla Canarias. 2.3.2 Ingredientes más representativos de cada estado. 2.3.3 Ingredientes más representativos de cada estado. 2.3.4 Técnicas de cocción más empleados. 2.3.5 Tradiciones y cultura de cada estado. 2.3.6 Platos y bebidas más representativos de cada estado. 2.3.7 Desarrollo de recetas.	UNIDAD III ESPECIALIDADES ESPAÑOLAS POR TEMPORADA 3.1 Primavera. 3.1.1 Cataluña, Extremadura, País Vasco. 3.1.2 Desarrollo de recetas.
5	3.2 Verano 3.2.1 Andalucía, Castilla-La Mancha, Cataluña, Islas Baleares, Murcia, País Vasco, Valencia. 3.2.2 Desarrollo de recetas.	3.3 Otoño. 3.3.1 Aragón, Castilla Y León, Cataluña, Islas Baleares, Navarra, País Vasco, La Rioja. 3.3.2 Desarrollo de recetas.
6	3.4 Invierno. 3.4.1 Aragón, Asturias, Cantabria, Castilla Y León, Castilla-La Mancha, Cataluña, Extremadura, Galicia, Islas Canarias, Madrid, Valencia. 3.4.2 Desarrollo de recetas.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
7	EXAMEN FINAL	

ACTIVIDADES EN EL AULA PERMITIDAS:	<ol style="list-style-type: none"> 1.-Conducción Docente, manejo de Esquemas, Conceptos Básicos y Referentes Teóricos (Pizarron) 2.-Estructuración de Reportes de Lectura y Fichas de Trabajo; uso de Medios Audiovisuales. (Pantalla). 3.-Realizar Lecturas de Referencias Bibliográficas Sugeridas y Adicionales para generar Lluvia de Ideas. 4.-Propiciar Actividades de Interes dentro del Proceso de Enseñanza - Aprendizaje para generar Investigaciones. 5.-Vinculación de la Materia con Casos Prácticos y Reales que se puedan sustentar teoricamente.
---	---

ACTIVIDADES NO PERMITIDAS:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Exámenes Orales. 2. Exposiciones como Evaluacion. 3. Exposiciones.
-----------------------------------	---

CRITERIOS, PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION Y ACREDITACION.	
Trabajos Escritos	10%
Actividades aúlicas	20%
Trabajos en plataforma Educativa	20%
Examen	50%
Total	100%
Escala de calificación	7- 10
Minima aprobatoria	7