

Licenciatura: **GASTRONOMIA**
 Modalidad: **EJECUTIVA**

 Materia: **COCINA FRANCESA I**
 Cuatrimestre: **5°**

 Clave: **PE-LGA505**
 Horas: **2**
OBJETIVO:

Que el alumno conozca e identifique la gastronomía francesa, identificando los diversos productos, equipos, técnica de cocción y tradiciones que la conforman y que sea capaz de desarrollar y elaborar las recetas de los platillos más representativos de las diversas regiones de Francia, aplicando las bases culinarias de esta cocina de manera profesional.

S	CLASE 1	CLASE 2
I	ENCUADRE	UNIDAD I INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA FRANCESA I.1 Francia, base agronómica mundial.
2	I.1.1 Ubicación de Francia en el mundo y sus diversas regiones gastronómicas. I.1.2 Ingredientes más comunes en el desarrollo de la gastronomía francesa.	UNIDAD II REGIONES GASTRONOMICAS MAS IMPORTANTES DE FRANCIA 2.1 Zona norte. 2.1.1 Introducción: Alsacia; Nord_Pas_De_Calais, Picardy, Normand, Britania, Il_de_Francia, Chapagne, Ardamme, Lorraine.
3	2.1.2 Ingredientes más representativos de cada estado. 2.1.3 Técnicas de cocciones más empleadas. 2.1.4 Tradiciones y cultura de cada estado.	2.1.5 Platillos y bebidas más representativos de cada estado. 2.1.6 Desarrollo de recetas. 2.2 Zona centro.
4	2.2.1 Introducción: Centre Val de Loire, Bugundy, Franchecomte, PoitouCharentes, Limousin, Auvergne. 2.2.2 Ingredientes más representativos de cada estado. 2.2.3 Técnica de cocción más empleada. 2.2.4 Tradición y cultura de cada estado.	2.2.5 Platillos y bebidas más representativos de cada estado. 2.2.6 Desarrollo de recetas. 2.3 Zona sur.
5	2.3.1 Introducción: Arquiteine, MidiPyreneés, LanguedocRousillon, Cote D'Aizur, Rhone Alpes, Corsica, Provence Alpes. 2.3.2 Ingredientes más representativos de cada país.	2.3.3 Técnicas de cocción más empleadas. 2.3.4 Tradiciones y cultura de cada país.
6	2.3.5 Platillos y bebidas más representativos de cada estado. 2.3.6 Desarrollo de recetas.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
7	EXAMEN FINAL	

ACTIVIDADES EN EL AULA PERMITIDAS:	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:	1. Exámenes Orales. 2. Exposiciones como Evaluacion. 3.Exposiciones
-----------------------------------	---

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