



PLANEACION LICENCIATURA ESCOLARIZADO

SAC-FOR-34

SECRETARIA ACADEMICA

LICENCIATURA: GASTRONOMIA

MATERIA: CHARCUTERIA Y EMBUTIDOS

CLAVE: P-LGI905

MODALIDAD: ESCOLARIZADA

CUATRIMESTRE: 3°

HORAS: 4

OBJETIVO: El objetivo de este curso es aprender a recuperar el conocimiento de nuestro mundo rural que se realizaba a partir de la materia prima de la carne de cerdo y especias, sin ningún tipo de producto artificial recuperando así antiguos sabores y recetas.

S	CLASE 1	CLASE 2	CLASE 3	CLASE 4
1	ENCUADRE	UNIDAD I CARCUTERIA Y EMBUTIDOS	1.1 Definición de embutidos.	1.1 Definición de embutidos.
2	1.2 Materias primas.	1.2 Materias primas.	1.2 Materias primas.	1.2 Materias primas.
3	1.3 Tipos de carnes.	1.3 Tipos de carnes.	1.3 Tipos de carnes.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
4	EXAMEN 1a. UNIDAD	UNIDAD II FASES DE PRODUCCION	2.1 Preparación de embutidos.	2.1 Preparación de embutidos.
5	2.1 Preparación de embutidos.	2.1 Preparación de embutidos.	2.2 Condimentos naturales: sal, ajo, canela, orégano, tomillo, etc.	2.2 Condimentos naturales: sal, ajo, canela, orégano, tomillo, etc.
6	2.2 Condimentos naturales: sal, ajo, canela, orégano, tomillo, etc.	2.2 Condimentos naturales: sal, ajo, canela, orégano, tomillo, etc.	2.2 Condimentos naturales: sal, ajo, canela, orégano, tomillo, etc.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
7	EXAMEN 2a. UNIDAD	2.3 Procesos charcuteros: picado, salazón, adobo, embutición, cocción y ahumado.	2.3 Procesos charcuteros: picado, salazón, adobo, embutición, cocción y ahumado.	2.3 Procesos charcuteros: picado, salazón, adobo, embutición, cocción y ahumado.
8	2.3 Procesos charcuteros: picado, salazón, adobo, embutición, cocción y ahumado.	2.3 Procesos charcuteros: picado, salazón, adobo, embutición, cocción y ahumado.	UNIDAD III TIPOS DE EMBUTIDOS	3.1 Embutidos frescos.
9	3.2 Salchicha blanca y roja.	3.3 Chistorra.	3.4 Longaniza.	3.5 Butifarra blanca y negra.
10	3.6 Morcilla.	3.7 Picadillo.	3.8 Preparación de embutidos cocidos.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
11	EXAMEN 3a. UNIDAD	3.9 Embutido crudo.	3.10 Chorizo.	3.11 Salchichón.
12	3.11 Salchichón.	3.12 Lomo adobado.	3.12 Lomo adobado.	3.13 Costillas.
13	3.14 Oporto.	3.14 Oporto.	3.15 Campaña.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
14	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 Interés dentro del Proceso de Enseñanza - Aprendizaje para generar Investigaciones.
- 5.-Vinculación de la Materia con Casos Prácticos y Reales que se puedan sustentar teóricamente.
- 6.- 2 Exposiciones durante el Cuatrimestre.

ACTIVIDADES NO PERMITIDAS:

1. Exámenes Orales.
2. Exposiciones como Evaluación.
3. Improvisaciones.

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
Minima aprobatoria	7

NOTA:

En la planeación los exámenes aparecen siempre en día lunes, pero dependerá de la programación de la sub-dirección académica, y en esa semana se podrán hacer los cambios necesarios.