

	PLANEACION LICENCIATURA EJECUTIVO	SAC-FOR-35
	SECRETARIA ACADEMICA	

LICENCIATURA: GASTRONOMIA	MATERIA: COCINA AMERICANA	CLAVE: PE-LGI602
MODALIDAD: EJECUTIVA	CUATRIMESTRE: 6°	HORAS: 2
OBJETIVO:	Que el alumno conozca y distinga los productos, equipos, técnicas de cocción y tradiciones más importantes de la gastronomía del continente americano; desarrollando las recetas de los platillos más representativos de las diversas regiones del continente.	

S	CLASE I	CLASE 2
1	ENCUADRE	UNIDAD I INTRODUCCIÓN A LA COCINA DE AMERICA I.1 América, lugar de la gastronomía diversa.
2	I.2 América ubicación en el mundo. I.3 América, ingredientes más comunes para su desarrollo.	UNIDAD II REGIONES GASTRONOMICAS MÁS IMPORTANTES DE AMÉRICA 2.1 Canadá. 2.1.1 Introducción a la gastronomía y su relación con la cultura. 2.1.2 Ingredientes más representativos. 2.1.3 Técnicas de cocción más empleadas. 2.1.4 Influencias de otros países. 2.1.5 Platillos y bebidas más representativas. 2.1.6 Desarrollo de recetas y su presentación contemporánea.
3	2.2 Estados Unidos de Norte América 2.2.1 Introducción a la gastronomía y su relación con la cultura. 2.2.2 Ingredientes más representativos. 2.2.3 Técnicas de cocción más empleadas. 2.2.4 Influencias de otros países. 2.2.5 Platillos y bebidas más representativas. 2.2.6 Desarrollo de recetas y su presentación contemporánea.	2.3 El Caribe. 2.3.1 Introducción a la gastronomía y su relación con la cultura. 2.3.2 Ingredientes más representativos. 2.3.3 Técnicas de cocción más empleadas. 2.3.4 Influencias de otros países. 2.3.5 Platillos y bebidas más representativas. 2.3.6 Desarrollo de recetas y su presentación contemporánea.
4	2.4 Venezuela. 2.4.1 Introducción a la gastronomía y su relación con la cultura. 2.4.2 Ingredientes más representativos. 2.4.3 Técnicas de cocción más empleadas. 2.4.4 Influencias de otros países. 2.4.5 Platillos y bebidas más representativas. 2.4.6 Desarrollo de recetas y su presentación contemporánea.	2.5 Perú. 2.5.1 Introducción a la gastronomía y su relación con la cultura. 2.5.2 Ingredientes más representativos. 2.5.3 Técnicas de cocción más empleadas. 2.5.4 Influencias de otros países. 2.5.5 Platillos y bebidas más representativas. 2.5.6 Desarrollo de recetas y su presentación contemporánea.
5	2.6 Brasil. 2.6.1 Introducción a la gastronomía y su relación con la cultura. 2.6.2 Ingredientes más representativos. 2.6.3 Técnicas de cocción más empleadas. 2.6.4 Influencias de otros países. 2.6.5 Platillos y bebidas más representativas. 2.6.6 Desarrollo de recetas y su presentación contemporánea.	2.7 Argentina. 2.7.1 Introducción a la gastronomía y su relación con la cultura. 2.7.2 Ingredientes más representativos. 2.7.3 Técnicas de cocción más empleadas.
6	2.7.4 Influencias de otros países. 2.7.5 Platillos y bebidas más representativas. 2.7.6 Desarrollo de recetas y su presentación contemporánea.	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 teóricamente.
---	---

ACTIVIDADES NO PERMITIDAS:	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