


| | | |
|---|-----------------------------------|------------|
|  | 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 1 | 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 |