



## PLANEACION LICENCIATURA ESCOLARIZADO

SAC-FOR-34

SECRETARIA ACADEMICA

LICENCIATURA: GASTRONOMIA

MATERIA: COCINA CREATIVA

CLAVE: P-LGI902

MODALIDAD: ESCOLARIZADA

CUATRIMESTRE: 9º

HORAS: 4

## OBJETIVO:

Que el alumno aplique las técnicas que aprendió dentro de la carrera tomando en cuenta que estas se realizarán creando nuevos platillos guiados por el chef instructor de la materia.

S	CLASE 1	CLASE 2	CLASE 3	CLASE 4
1	<b>ENCUADRE</b>	<b>UNIDAD I QUE ES LA COCINA FUSION</b>	1.1 Elemento que hacen la cocina fusión.	1.1 Elemento que hacen la cocina fusión.
2	1.2 Clases para crear una cocina fusión.	1.2 Clases para crear una cocina fusión.	1.2 Clases para crear una cocina fusión.	UNIDAD II DEFINICION DE COCINA DE AUTOR
3	5.1 Fundamentos de la cocina de fusión.	5.1 Fundamentos de la cocina de fusión.	5.1 Fundamentos de la cocina de fusión.	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>
4	<b>EXAMEN 1a. UNIDAD</b>	<b>UNIDAD III IMPLEMENTACION DE CORTES Y DECORADOS</b>	3.1 Cortes y decorados básicos.	3.1 Cortes y decorados básicos.
5	3.1 Cortes y decorados básicos.	3.1 Cortes y decorados básicos.	3.2 Cortes y decorados clásicos.	3.2 Cortes y decorados clásicos.
6	3.2 Cortes y decorados clásicos.	3.2 Cortes y decorados clásicos.	3.2 Cortes y decorados clásicos.	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>
7	<b>EXAMEN 2a. UNIDAD</b>	<b>UNIDAD IV CREACIONES DE SOPAS, POTAJES</b>	UNIDAD IV CREACIONES DE SOPAS, POTAJES	UNIDAD IV CREACIONES DE SOPAS, POTAJES
8	UNIDAD V CREACION DE SALSAS Y ADORNOS	UNIDAD V CREACION DE SALSAS Y ADORNOS	UNIDAD V CREACION DE SALSAS Y ADORNOS	UNIDAD V CREACION DE SALSAS Y ADORNOS
9	UNIDAD VI CREACION DE ENSALADAS Y GUARNICIONES	UNIDAD VI CREACION DE ENSALADAS Y GUARNICIONES	UNIDAD VI CREACION DE ENSALADAS Y GUARNICIONES	UNIDAD VII APLICACIONES DE TECNICAS DE COCCION EN LA CREACION DE PLATILLOS
10	7.1 Asado.	7.2 Horneado.	7.3 Grillado.	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>
11	<b>EXAMEN 3a. UNIDAD</b>	<b>7.4 Salteado.</b>	7.5 Pochado.	7.6 Braseado.
12	UNIDAD VIII EMPLATADO	UNIDAD VIII EMPLATADO	UNIDAD VIII EMPLATADO	UNIDAD IX PRESENTACION Y DECORADOS DE PLATOS
13	9.1 Montado para fotografías.	9.2 Ocasiones especiales.	9.3 Nuevas tendencias.	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>
14	<b>EXAMEN FINAL</b>			

ACTIVIDADES  
EN EL AULA  
PERMITIDAS:

- 1.-Conducción Docente, manejo de Esquemas, Conceptos Básicos y Referentes Teóricos (Pizarrón)
- 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.