



PLANEACION LICENCIATURA ESCOLARIZADO

DAC-PLAN-01

Licenciatura: **GASTRONOMIA**

Materia: **COCINA ARGENTINA**

Clave: **P-LGA803**

Modalidad: Escolarizada

Cuatrimestre: 8°.

Horas: **4**

OBJETIVO:

Que el alumno conozca y aplique las técnicas y métodos culinarios adecuados para la elaboración y presentación de alta cocina argentina.

S	CLASE 1	CLASE 2	CLASE 3	CLASE 4
1	ENCUADRE	UNIDAD I LA COCINA ARGENTINA	UNIDAD I LA COCINA ARGENTINA	UNIDAD I LA COCINA ARGENTINA
2	UNIDAD I LA COCINA ARGENTINA	UNIDAD I LA COCINA ARGENTINA	UNIDAD I LA COCINA ARGENTINA	UNIDAD I LA COCINA ARGENTINA
3	UNIDAD II CONSEJOS Y TECNICAS	UNIDAD II CONSEJOS Y TECNICAS	UNIDAD II CONSEJOS Y TECNICAS	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
4	EXAMEN 1a. UNIDAD	UNIDAD III PICADAS Y ENTRADAS	UNIDAD III PICADAS Y ENTRADAS	UNIDAD III PICADAS Y ENTRADAS
5	UNIDAD III PICADAS Y ENTRADAS	UNIDAD III PICADAS Y ENTRADAS	UNIDAD III PICADAS Y ENTRADAS	UNIDAD III PICADAS Y ENTRADAS
6	UNIDAD III PICADAS Y ENTRADAS	UNIDAD III PICADAS Y ENTRADAS	UNIDAD III PICADAS Y ENTRADAS	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO

7	EXAMEN 2a. UNIDAD	UNIDAD IV PIZZAS, PASTAS Y PASTELES	UNIDAD IV PIZZAS, PASTAS Y PASTELES	UNIDAD IV PIZZAS, PASTAS Y PASTELES
8	UNIDAD IV PIZZAS, PASTAS Y PASTELES	UNIDAD IV PIZZAS, PASTAS Y PASTELES	UNIDAD IV PIZZAS, PASTAS Y PASTELES	UNIDAD IV PIZZAS, PASTAS Y PASTELES
9	UNIDAD IV PIZZAS, PASTAS Y PASTELES	UNIDAD V ASADOS	UNIDAD V ASADOS	UNIDAD V ASADOS
10	UNIDAD V ASADOS	UNIDAD V ASADOS	UNIDAD V ASADOS	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
11	EXAMEN 3a. UNIDAD	UNIDAD VI PLATOS DE FONDO	UNIDAD VI PLATOS DE FONDO	UNIDAD VI PLATOS DE FONDO
12	UNIDAD VI PLATOS DE FONDO	UNIDAD VI PLATOS DE FONDO	UNIDAD VII POSTRES	UNIDAD VII POSTRES
13	UNIDAD VII POSTRES	UNIDAD VII POSTRES	UNIDAD VII POSTRES	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
14	EXAMEN FINAL			

ACTIVIDADES EN EL AULA PERMITIDAS:	<p>1.-Conducción Docente, manejo de Esquemas, Conceptos Básicos y Referentes Teóricos (Pizarron)</p> <p>2.-Estructuración de Reportes de Lectura y Fichas de Trabajo; uso de Medios Audiovisuales. (Pantalla).</p> <p>3.-Realizar Lecturas de Referencias Bibliográficas Sugeridas y Adicionales para generar Lluvia de Ideas.</p> <p>4.-Propiciar Actividades de Interes dentro del Proceso de Enseñanza - Aprendizaje para generar Investigaciones.</p> <p>5.-Vinculación de la Materia con Casos Prácticos y Reales que se puedan sustentar teóricamente.</p> <p>6.- 2 Exposiciones durante el Cuatrimestre.</p>
---	---

ACTIVIDADES NO PERMITIDAS:	<p>1. Exámenes Orales.</p> <p>2. Exposiciones como Evaluacion.</p> <p>3. Improvisaciones.</p>
-----------------------------------	---

CRITERIOS, PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION Y ACREDITACION.	
Examen	50%
Actividades aúlicas	20%
Actidades Web Escolar	20%
Trabajos	10%
Total	100%
Escala de calificación	7- 10
Minima aprobatoria	7

NOTA:	<p>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.</p>
--------------	--