

Licenciatura: **GASTRONOMIA**

Clave: P-LGA802

Modalidad: Escolarizada

Materia: **COCINA MEXICANA DE VANGUARDIA**

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 mexicana. De manera adicional, este es el último curso con el cual se integran las metodologías y los distintos platillos que se habían observado a lo largo de la licenciatura.

S	CLASE I	CLASE 2	CLASE 3	CLASE 4
1	ENCUADRE	UNIDAD I COMPOSICION GEOGRAFICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS	3.1 La nueva cocina mexicana.	3.1.1 Interpretación gastronómica de vanguardia y de fusión.
2	3.1.2 Alcance de la nueva cocina mexicana.	3.1.3 Visión y misión de la alta gastronomía mexicana.	UNIDAD II DIVISION GEOGRÁFICA POR ZONA GASTRONOMICAS 3.2 Zona Norte. 3.2.1 Sub región norte-pacífico.	3.2.1.1 Elaboración de recetas Standard. 3.2.1.2 Producción de recetas.
3	3.2.1.3 Nueva presentación de las recetas típicas.	3.2.1.4 Montaje para fotografías.	3.3 Sub región Norte-Centro.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
4	EXAMEN Ia. UNIDAD	3.3.1 Elaboración de recetas Standard.	3.3.2 Producción de recetas.	3.3.3 Nueva presentación de las recetas típicas.
5	3.3.4 Montaje para fotografía.	3.4 Sub-región Norte-Golfo.	3.4.1 Elaboración de recetas Standard.	3.4.2 Producción de recetas.
6	3.4.3 Nueva presentación de las recetas típicas.	3.4.4 Montaje para fotografía.	UNIDAD III ZONA CENTRO 3.1 Sub región Centro-pacífico.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO

7	EXAMEN 2a. UNIDAD	3.1.1 Elaboración de recetas Standard.	3.1.2 Producción de recetas.	3.1.3 Nueva presentación de las recetas típicas.
8	3.1.4 Montaje para fotografías.	3.2 Sub región Centro-centro-pacífico.	3.2.1 Elaboración de recetas Standard.	3.2.2 Producción de recetas.
9	3.2.3 Nueva presentación de las recetas típicas.	3.2.4 Montaje para fotografías.	UNIDAD IV ZONA SUR 4.1 Sub región Sur-pacífico.	4.1.1 Elaboración de recetas Standard.
10	4.1.2 Producción de recetas.	4.1.3 Nueva presentación de las recetas típicas.	4.1.4 Montaje para fotografías.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
11	EXAMEN 3a. UNIDAD	4.2 Sub región Sur-golfo.	4.2.1 Elaboración de recetas Standard.	4.2.2 Producción de recetas.
12	4.2.3 Nueva presentación de las recetas típicas.	4.2.4 Montaje para fotografías.	4.3 Sub región Sur península de Yucatán.	4.3.1 Elaboración de recetas Standard.
13	4.3.2 Producción de recetas.	4.3.3 Nueva presentación de las recetas típicas.	4.3.4 Montaje para fotografías.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
14	EXAMEN FINAL			

ACTIVIDADES EN EL AULA PERMITIDAS:	<ol style="list-style-type: none">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 teoricamente.6.- 2 Exposiciones durante el Cuatrimestre.
---	---

ACTIVIDADES NO PERMITIDAS:	<ol style="list-style-type: none">1. Exámenes Orales.2. Exposiciones como Evaluacion.3. Improvisaciones.
-----------------------------------	--

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:	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.
--------------	---