



PLANEACION LICENCIATURA EJECUTIVO

SAC-FOR-35

SECRETARIA ACADEMICA

LICENCIATURA: **GASTRONOMIA**MATERIA: **COCINA FRANCESA II**CLAVE: **PE-LGI605**MODALIDAD: **EJECUTIVA**CUATRIMESTRE: **3°**HORAS: **2****OBJETIVO:**

Que el alumno conozca e identifique diversos productos, equipos, técnicas de cocción y tradiciones que conforman la gastronomía francesa; que sea capaz de elaborar y desarrollar las recetas de los platillos más representativos de las diversas regiones de Francia.

| S | CLASE I | CLASE 2 |
|---|---|--|
| 1 | ENCUADRE | UNIDAD I INTRODUCCIÓN A LA COCINA FRANCESA CONTEMPORANEA I.1 Francia y la gastronomía. |
| 2 | 1.2 Los chefs de hoy y los grandes restaurantes. 1.3 Ingredientes más comunes en el desarrollo de la gastronomía. | UNIDAD II LOS PRODUCTOS DE FRANCIA 2.1 Los vinos. 2.1.1 Región de producción. 2.1.2 Presentación de los diferentes tipos de vino. |
| 3 | 2.1.3 Desarrollo de recetas. 2.2 Los licores y bebidas no alcoholizadas. 2.2.1 Descripción de los licores y ocupación en gastronomía. 2.2.2 Descripción de las bebidas no alcoholizadas. | 2.2.3 Los diferentes tipos de cerveza. 2.2.4 Los diferentes tipos de vinagre y aceite de Francia. |
| 4 | 2.3.1 Los diferentes tipos de panes, sus métodos de preparación. 2.3.2 Los postres tradicionales y sus características. 2.3.3 Desarrollo de recetas. | 2.4 Los diferentes tipos de carnes. 2.4.1 Las razas de reses. 2.4.2 Los cerdos. |
| 5 | 2.4.3 Los corderos. 2.4.4 Las aves y animales de cazas. | 2.5 Los productos reconocidos a nivel mundial. 2.5.1 El foie gras. Descripción y preparación. 2.5.2 Las frutas, descripción del champiñón y utilización. |
| 6 | 2.5.3 Los champiñones, la choucroute, la mostaza y el arroz. 2.5.4 Los diferentes tipos de charcutería. | 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 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. |
|---|---|

| | |
|-----------------------------------|---|
| ACTIVIDADES NO PERMITIDAS: | 1. Exámenes Orales. 2. Exposiciones como Evaluación. 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 |
| Mínima aprobatoria | 7 |