

	PLANEACION LICENCIATURA ESCOLARIZADO	DAC-PLAN-01
Licenciatura: GASTRONOMIA Modalidad: Escolarizada	Materia: COCINA ITALIANA Cuatrimestre: 8°.	Clave: P-LGA805 Horas: 4
OBJETIVO:	Que el alumno conozca e identifique los diversos productos, equipos, técnicas de cocción y tradiciones que confirman la gastronomía italiana; y sea capaz de preparar los platillos más representativos de cada región.	

S	CLASE 1	CLASE 2	CLASE 3	CLASE 4
1	ENCUADRE	UNIDAD I INTRODUCCIÓN A LA COCINA DE ITALIANA	I. Italia, base gastronómica del mediterráneo.	I. Italia, base gastronómica del mediterráneo.
2	I.1 Ubicación de Italia en el mundo y sus diversas regiones gastronómicas.	I.1 Ubicación de Italia en el mundo y sus diversas regiones gastronómicas.	I.1 Ingredientes más comunes en el desarrollo de la gastronomía italiana.	I.2 Ingredientes más comunes en el desarrollo de la gastronomía italiana.
3	I.2 Ingredientes más comunes en el desarrollo de la gastronomía italiana.	UNIDAD II REGIONES GASTRONOMICAS MAS IMPORTANTES DE ITALIA	2 Zona Norte.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
4	EXAMEN 1a. UNIDAD	2.1 Introducción	2.2 Torino, Milano, Venezia, Verona, Parma, Bologna, Ravenna, San Marino, Finerize, Ancona, Pescara, Roma.	2.2 Torino, Milano, Venezia, Verona, Parma, Bologna, Ravenna, San Marino, Finerize, Ancona, Pescara, Roma.
5	2.3 Ingredientes más representativos de cada estado.	2.3 Ingredientes más representativos de cada estado.	2.4 Técnicas de cocción más empleadas.	2.4 Técnicas de cocción más empleadas.
6	2.5 Platillos y bebidas más representativos de cada estado.	2.5 Platillos y bebidas más representativos de cada estado.	2.6 Desarrollo de recetas.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO

7	EXAMEN 2a. UNIDAD	2.7 Zona Sur.	2.7 Zona Sur.	2.8 Introducción.
8	2.8 Introducción.	2.9 Napoli, Bali, Taranto, Sicilia, Catania, Messina, Palermo, Siracuso.	2.9 Napoli, Bali, Taranto, Sicilia, Catania, Messina, Palermo, Siracuso.	2.10 Ingredientes más representativos de cada estado.
9	2.10 Ingredientes más representativos de cada estado.	2.11 Técnicas de cocción más empleadas.	2.11 Técnicas de cocción más empleadas.	2.12 Platos y bebidas más representativos de cada estado.
10	2.12 Platos y bebidas más representativos de cada estado.	2.13 Desarrollo de recetas	2.13 Desarrollo de recetas	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
11	EXAMEN 3a. UNIDAD	UNIDAD III IMPORTANCIA DE LA COCINA ITALIANA EN EL MUNDO 3. Marco Polo y sus intercambios gastronómicos.	UNIDAD III IMPORTANCIA DE LA COCINA ITALIANA EN EL MUNDO 3. Marco Polo y sus intercambios gastronómicos.	3.1 La pasta.
12	3.1 La pasta.	3.2 La cultura gastronómica romana.	3.2 La cultura gastronómica romana.	3.3 Ingredientes y técnicas de cocción que aportó Italia al mundo.
13	3.3 Ingredientes y técnicas de cocción que aportó Italia al mundo.	3.4 La pizza Napolitana.	3.4 La pizza Napolitana.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
14	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.
- 6.- 2 Exposiciones durante el Cuatrimestre.

**ACTIVIDADES
NO
PERMITIDAS:**

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.