



PLANEACION LICENCIATURA EJECUTIVO

SAC-FOR-35

SECRETARIA ACADEMICA

LICENCIATURA: **GASTRONOMIA**MATERIA: **COCINA DE MEDIO ORIENTE**CLAVE: **PE-LGI603**MODALIDAD: **EJECUTIVA**CUATRIMESTRE: **6°**HORAS: **2****OBJETIVO:**

Que el alumno conozca los principales elementos en la conformación profesional de un chef, en el área de la cocina del medio oriente, dominando las técnicas básicas de cocina y de presentación.

S	CLASE I	CLASE 2
I	ENCUADRE	UNIDAD I INTRODUCCIÓN A LA COCINA DE MEDIO ORIENTE I.1 Preparaciones de base cuscús. I.2 Uso e importancia del trigo y preparaciones. I.3 Uso de la cebada e implementación del centeno.
2	I.4 Variación de las preparaciones y clasificación de arroz. I.5 Variación de la pasta y el uso de medio oriente.	UNIDAD II CLASIFICACION Y PREPARACION DE AVES DE CAZA
3	UNIDAD III METODOS DE PREPARACION DEL CORDERO Y VARIANTES	UNIDAD IV USO DE ESPECIAS, CLASIFICACION E IMPLEMENTACION EN COMIDAS 4.1 Comino. 4.2 Coriandro.
4	4.3 Azafrán. 4.4 Cúrcuma. 4.5 Canela. 4.6 Cardamomo.	4.7 Clavos. 4.8 Jengibre. 4.9 Alcaravea. 4.10 Anís.
5	4.11 Hinojo. 4.12 Alhova. 4.13 Semilla de mostaza.	4.14 Granos de pimienta. 4.14.1 Pimienta de Soumak pimienta. 4.15 Paprika.
6	4.16 Cales o limou omani. 4.17 Soumach o Soumak. 4.18 Mezcla de especias.	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 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.
---	---

ACTIVIDADES NO PERMITIDAS:	1. Exámenes Orales. 2. Exposiciones como Evaluacion. 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