Diplomado de Diseño y Elaboración de aulas virtuales.

Planeación del Curso en Línea.

Chef Blanca Carolina Gasca Briones.

Nombre del Curso:

Cocina mexicana.

Características de la asignatura.

La asignatura de Cocina Mexicana aporta al perfil del alumno en gastronomía conocimientos acerca de los distintos tipos de platillos típicos, regionales y métodos de cocción fortaleciendo el desarrollo de competencias, las consideraciones para integrar los contenidos asumen criterios de una formación conveniente para su desempeño profesional.

Objetivos:

Identificar por medio de la práctica y la teoría a la cocina mexicana desde sus inicios, así como las transformaciones que ha sufrido a través del tiempo resaltando lo más relevante de cada región, así como los elementos que se conservan hasta hoy en día y que caracterizan la gastronomía regional.

El objetivo principal del curso en línea es establecer un vínculo entre la información escrita como la historia, con el desarrollo de los platillos que se realicen en el laboratorio, esto es que la clase en línea sirva como apoyo para reforzar la información que existe sobre la, cultural, tradición y su entorno esto es lo que acontece en la realización de un platillo. Para que de esta forma se logre aplicar las técnicas gastronómicas para la elaboración de platillos de cocina tradicional, contemporánea, alta cocina mexicana, así como postres y dulces regionales.

Temario de la asignatura:

Cocina Mexicana

Temario

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Unidad | Tema | subtema |
| Unidad I | Origen de la cocina mexicana | * 1. Época prehispánica   2. Ingredientes nacionales   3. Ingredientes traídos por los españoles. |
| Unidad 2 | Cocina Tradicional | 2.1 antojitos mexicanos.  2.2 Platillos Regionales |
| Unidad 3 | Cocina contemporánea | 3.1indicios de la cocina mexicana contemporánea  3.2 La cocina mexicana fusionada con otras cocinas del mundo.  3.3 Tex-mex |
| Unidad 4 | Alta cocina mexicana | 4.1 Alta cocina mexicana  4.2 Ingredientes y Especias  4.3Tendencia en la preparación de platillos mexicanos |
| Unidad 5 | Postres y dulces mexicanos | 5.1 origen e ingredientes de los postres mexicanos.  5.2 preparación de los postres mexicanos  5.3Dulces mexicanos y conservas. |

Metodología del trabajo.

En esta materia identificaremos a la cocina mexicana desde sus inicios resaltando lo más relevante de cada región en todos los aspecto así que utilizaremos la plataforma como la práctica, en el laboratorio así que para complementar la información visitaremos la plataforma en la cual se presentaran diversos tipos de materiales de apoyo algunos de ellos pueden ser:

Presentación multimedia (hechas en power point o en flash.)

Paginas alternativas de internet

Glosarios o textos con imágenes diversas.

Se requiere por parte del participante de una dedicación mínima de 6 horas semanales de estudio para la lectura de los materiales y la realización de los trabajos solicitados.

El estudio y seguimiento del curso por parte del participante podrá realizarse en la medida de sus tiempos disponibles, ajustándose al cronograma de trabajo establecido.

La plataforma educativa se encuentra disponible las 24 horas, todos los días de la semana. El participante podrá acceder utilizando un navegador web en cualquier horario y desde cualquier lugar que cuente con conexión a Internet.

En cuanto al desarrollo del curso, la 1ra semana tiene por cometido el reconocimiento del entorno virtual de aprendizaje y familiarización con el uso de la plataforma educativa. En dicho módulo se brindan las herramientas básicas para que el participante pueda trabajar en la plataforma. Las actividades planteadas son obligatorias y su cumplimiento se considera requisito para continuar participando del curso en las siguientes semanas.

Desde la 2ª semana en adelante se desarrollarán los contenidos temáticos específicos del curso.

El curso pone a disposición de los participantes el material de lectura así como los recursos educativos necesarios para cada uno de los módulos de estudio de cocina Mexicana

Es importante que el alumno desarrolle las practicas planeadas en la semana en el laboratorio presencial para que presente la información y resultados que obtuvo durante la práctica y convine esto con la teoría que revisara en la plataforma.

Durante el desarrollo del curso los participantes recibirán la orientación por parte del tutor asignado en todo lo referente al tema de estudio y responderá las consultas y dudas planteadas. Para ello la plataforma cuenta con diferentes mecanismos de comunicación como foros, chat y mensajería interna.

Como forma de evaluación del proceso de aprendizaje se plantean cuestionarios y trabajos de entrega obligatoria además de las prácticas presenciales en el laboratorio así como la participación en el concurso y muestras gastronómicas para el desarrollo y la capacidad de trabajar en equipo, esto se debe de ajustar a un calendario de actividades programadas.

Sobre el final del curso se puede plantear la realización de una prueba de evaluación o la entrega de un trabajo integrador, además del examen práctico que mostrara las habilidades que ha desarrollado durante la práctica.

Cronograma de actividades.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | SEMESTRE | | | | |  |
| UNIDAD | 15 AL 30 SEPTIEMBRE | 30 AL 6 SEPTIEMBRE OCTUBRE | 7 AL 13 OCTUBRE | 14 AL 27 OCTUBRE | 27 AL 4 OCTUBRE | 4 AL 11 NOVIEMBRE |
| UNIDAD 1 | ORIGEN DE LA COCINA MEXICANA |  |  |  |  |  |
| UNIDAD 2 |  | COCINA TRADICIONAL |  |  |  |  |
| UNIDAD 3 |  |  | COCINA CONTEMPORANEA |  |  |  |
| UNIDAD 4 |  |  |  | ALTA COCINAMEXICANA |  |  |
| UNIDAD 5 |  |  |  |  | POSTRES Y DULCES MEXICANOS | EVALUACION  FINAL. |

Estimados Alumnos en este curso de Cocina Mexicana el objetivo es desarrollar diferentes habilidades que nos ayudaran a conocer y vivenciar nuestras raíces es importante que dediquemos por lo menos 6 horas a la semana para el mejor desarrollo de las actividades complementarias fuera de la práctica que nos ayudaran a enriquecer la información y el desarrollo integral de la profesión.

La cocina mexicana a través del tiempo ha formado parte de la historia, las actividades de cada pueblo giran en torno a la gastronomía, y esta por medio de sus colores sabores y olores relata un acontecimiento por eso se dice que en un platillos se crean historias.

Por eso los invito a degustar de este curso a través de las diferentes actividades propuestas para generar no solo platillos si no también conocer y vivenciar nuestro pasado, nuestro presente y dejar un legado de sabores y tradiciones.

Presentación de la asignatura.

El arte del buen comer a usado como aliado al tiempo el que a su vez transformo cada territorio con singulares características que hacen de cada ecosistema de México un importante proveedor de productos novedosos los cuales conforman la cocina tradicional.

Es importante demostrar que la comida tradicional no es un concepto vano, si no que alrededor de ella giran y se establecen valores y costumbres los cuales complementan una cultura.

La degustación de los platillos mexicanos comienza por disfrutar de los sabores que de generación en generación se han heredado evitando así que desaparezcan las raíces gastronómicas, logrando que entorno a una mesa la convivencia familiar, sea la escuela principal, donde se aprenden los verdaderos valores y tradiciones que son fundamentales para la vida.

Una cocina rica se compone de gran variedad de productos que multiplican los sabores y estimulan la nutrición, la habilidad para combinarlos y las técnicas de preparación.

La gastronomía en México es una fuente de riqueza innumerable pues su mezcla de sabores y olores hacen de esta una de las más importantes en el mundo, con su vasta gama de ingredientes nacen productos o platillos tan ricos como la tortilla de maíz que con su característico sabor hace que con acompañante o sin él sea un elemento básico para la alimentación de los mexicanos, sin descartar otros productos como el chile que es sabor característico del país, pues por su gran variedad, surge una fusión de costumbres culinarias, donde se crean platillos en los que este ocupa un lugar destacado, por ejemplo los moles, salsa, chiles rellenos, enchiladas, antojitos por nombrar algunos.

Por eso mis queridos alumnos esta práctica tan interesante del estudio de la materia Cocina mexicana desarrollaremos habilidades, que te ayudaran a entender todo un panorama de la convivencia y vivencia de los elementos de la cocina en un mundo globalizado.

En esta materia te invito a desarrollar la habilidad del trabajo en equipo, el fomento a la lectura y el interés de conocer su historia a través del recorrido gastronómico.

También podrás relacionar los contenidos que se presenten en esta plataforma con la actividad practica para para que durante la aplicación de esta práctica desarrolles conceptos y metodologías que iras adquiriendo durante el desarrollo de la asignatura

En este recorrido la materia consta de 6 créditos los cuales se dividen en 1 hora teórica y 5 de práctica, por eso es recomendable que en tu autonomía como estudiante visites la plataforma y este curso en línea durante 6 horas a la semana para complementar tus habilidades y aprendizaje ya que esta materia se relaciona con tu formación integra desde la materia de introducción a la gastronomía, patrimonio cultural, y probablemente con una especialidad, además de que te servirá como introducción si eligieras estudiar una maestría referente a la Cocina mexicana.

Pero más allá de los créditos o el valor curricular esta materia te invita a conocer tus raíces si eres mexicano, y si no fuera así a enamorarte de esta cultura, valores y tradiciones que giran en torno a la gastronomía mexicana.

Te invito a enriquecer tu entorno y a desarrollar habilidades como generar nuevas ideas, adaptarse a nuevas situaciones, usar de forma adecuada los conceptos, terminologías, fechas, datos históricos que propician el surgimiento de la cocina contemporánea en México.

Forma de Evaluar.

Para Cada unidad la forma de evaluar será de la siguiente manera:

Prácticas de Laboratorio.

Participación en Clase. (Esta se realizara de dos formas el primer trabajo en el laboratorio práctica, y la realización de una investigación sobre los platillos realizados, como hechos históricos, regiones donde se desarrollan, y se elaboran etc.)

Es importante que el trabajo se presente en formato Word siguiendo los lineamientos APA.

Se debe de entregar durante las 24 horas siguientes a la práctica serrando la actividad para su entrega.

Portafolio de Evidencias.

Evaluaciones por medio de cuestionarios al final de cada módulo para la revisión de conceptos y tendrá un tiempo de una hora para ser contestado a partir de la apertura del mismo.

Exposición en Clase y el desarrollo de aprendizaje durante concurso se habilidad en el laboratorio así como la presentación de dos muestras gastronómicas y las evidencias recolectada durante el proceso.

Lecturas complementarias.

Diccionario enciclopédico de gastronomía Mexicana. Ricardo muñoz Zurita editorial Clío. México 2002

Introducción a la Gastronomía. Paulina Monroy y de Sada. Editorial Limusa. México 2000

Conceptos Básicos sobre Cocina Principios Culinarios. Rafael Aguirre Ruiz. Editorial Limusa. México 1988.

La cocina mexicana, Dolores Myriam, Alonso Oscar de Luna. Editorial Orientación. México1990.