

Fundamentos de cocina mexicana

Notas de enseñanza

Tema 1 - 2

Sugerencias para el maestro impartidor:

Al finalizar la exposición realizar preguntas abiertas a los alumnos para corroborar que se entendió el tema expuesto.

Tema 3 - 5

Sugerencias para el maestro impartidor:

Ser flexible en la calidad de la preparación del platillo y demostrar cuál sería la mejor manera de hacerlo.

Tema 6 - 7

Sugerencias para el maestro impartidor:

Es importante hacer una reunión previa a la degustación, para evitar que los alumnos repitan las salsas que van a realizar. Asimismo, pedir que investiguen más recetas si las primeras no resultan suficientes

Tema 8 - 10

Sugerencias para el maestro impartidor:

Verificar las recetas de los moles, para así evitar que se repita la preparación dentro de la feria del mole.

Verificar que la evaluación externa sea objetiva e imparcial para todos los equipos y que estos cuenten con la misma cantidad de hojas de evaluación.

Tema 11 -12

Sugerencias para el maestro impartidor:

Asegurarse de que los alumnos conozcan las recetas de los antojitos típicos.

Tema 13 - 15

Sugerencias para el maestro impartidor:

- Poner una temática al bar.
- Explicarles de manera práctica e introductoria las técnicas de limpieza, corte y preparación adecuadas que deben de llevar acabo en la elaboración de sus platillos.