

GA13104– Cocina mexicana regional y contemporánea

Notas de enseñanza

Tema 1

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- Comentar a los alumnos, en la primera sesión, que la actividad se trabajará en el laboratorio de gastronomía y cuáles son los requisitos para llevarla a cabo, ya que deben llevar ingredientes en las sesiones que sean en laboratorio.
- Preparar con anticipación la información que se expondrá a los alumnos, agregar fotos con los platillos en su explicación o videos para que vean/conozcan el procedimiento de elaboración.

Tema 2

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- El alumno puede buscar información adicional en Internet o en libros ya que hay gran variedad de éstos.

Tema 3

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- El profesor puede sugerir recetarios para aportar ideas, asignar un Estado del país por equipo y con base en este elaborar un platillo regional en el laboratorio de gastronomía.
- Es un tema muy amplio pero puede aportar conocimientos sobre el uso específico de ciertos animales de los que tenga mayor conocimiento.

Tema 4

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- Los caldos y sopas que seleccionen los alumnos para preparar, deben tener cierto grado de dificultad.
- Los alumnos pueden aportar recetas familiares o versiones tradicionales con ligeras modificaciones.
- El apego a las recetas es importante puesto que son caldos y sopas tradicionales.

Tema 5

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- Pueden ser equipos en caso de que el grupo sea muy grande.
- Buscar varias recetas para revisarlas e intercambiar comentarios en clase, así como seleccionar la receta que se realizará en el laboratorio de gastronomía.