

Clásicos de cocina francesa

Notas de enseñanza

Tema 1 - 2

Sugerencias para el maestro impartidor:

Apoyar a los alumnos en aquellos temas en los que haya conocimientos erróneos, explicándolos de manera correcta.

Contribuir con sus conocimientos a ampliar la información que presenten los alumnos.

Tema 3 - 5

Sugerencias para el maestro impartidor:

Escribir en rectángulos de papel todas las palabras del vocabulario francés de estos temas y aquellas que se mencionaron en los temas anteriores. Incluir también palabras en francés que no tengan nada que ver con cocina, para que el alumno haga el proceso de elección de las palabras que sí tienen que ver con los temas ya tratados.

Tema 6 - 7

Sugerencias para el maestro impartidor:

Es necesario que lleve a la actividad un mapa de 1.5 x 1.5 m de Francia con sus regiones y 8 imágenes por equipo de diferentes productos, platillos e ingredientes característicos de la gastronomía francesa. El mapa debe mostrar también los países que rodean a Francia, así como los ríos principales, para que el alumno pueda tener mayor referencia respecto a qué productos pueden pertenecer a cada región y comentar a los alumnos al inicio de la actividad la importancia de tomar en cuenta esos detalles al momento de la toma de decisiones.

Para la selección de las imágenes de los productos, platillos e ingredientes puede tomar como referencia los mencionados en la explicación del tema 6 y 7.

Tema 8 - 10

Sugerencias para el maestro impartidor:

Deberá presentar imágenes impresas de platillos franceses no muy conocidos, pero que cuenten con ingredientes característicos de la cocina de dicho país, las imágenes deberán tener el nombre del platillo. Considere que son dos platillos por equipo.

Puede brindarles o presentarles a los alumnos una lista general de ingredientes, para que se apoyen de esta e identifiquen tanto el nombre, como la forma correcta de escribirlo.

Tema 11 -12

Sugerencias para el maestro impartidor:

Es importante que cuando algún alumno no sepa o no explique correctamente alguno de los términos de los papelitos usados en el desarrollo de la actividad, usted lo explique para evitar que los estudiantes se queden con ideas erróneas.

Tema 13 - 15

Sugerencias para el maestro impartidor:

Recomiendo que los vinos tintos que se pidan a los alumnos sean de las cepas Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah y, en el caso de los vinos blancos, Chardonnay, Riesling, Sémillon.

Es importante guiar a los alumnos para que obtengan la mejor experiencia posible en esta actividad, ya que de ello depende que haya una mejor comprensión de los términos que serán empleados en los siguientes temas.

Preguntar a los alumnos si conocen la manera correcta de descorchar una botella. Si no lo saben, enseñarles con una de las botellas y permitir a los alumnos que descorchen las restantes, supervisando siempre el proceso para poder corregir errores.

Se recomienda que se realice otra cata una vez que se haya terminado de revisar este tema, para reafirmar por medio de la práctica los conocimientos adquiridos.