



Guía para el profesor

Clásicos de Cocina Francesa
LSGA1805



Índice

Información general del curso	1
Metodología	2
Evaluación.....	3
Bibliografía.....	5
Tips importantes.....	6
Temario	7
Notas de enseñanza	9
Evidencia.....	9

Información general del curso

Modalidades

- Clave banner: LSGA1805
- Modalidad: Presencial

Competencia del curso

Elabora recetas clásicas con base en las diferentes preparaciones, técnicas, platillos, ingredientes característicos y rasgos gastronómicos de la región francesa, para su utilización en las labores profesionales.





Metodología

- El curso se imparte con la técnica didáctica de **Aula Invertida**.
- El curso está diseñado para desarrollar una competencia.
- Los contenidos están divididos en tres módulos.
- En cada módulo se revisan cinco temas.
- Hay tres evidencias en el curso, una por módulo.
- Se desarrollan nueve actividades: cinco en el módulo 1, dos actividades en el módulo 2 y dos actividades en el módulo 3.
- Se desarrollan 10 prácticas en el laboratorio de gastronomía.
- La evaluación del curso está integrada por:
 - 9 actividades
 - 3 evidencias
 - 2 exámenes parciales



Evaluación

Unidades	Instrumento evaluador	Porcentaje
9	Actividades	18
10	Prácticas	27
3	Evidencias	35
1	Primer examen parcial	10
1	Segundo examen parcial	10
<i>Total</i>		<i>100 puntos</i>

# de elemento	Actividad	Porcentaje
1	Actividad 1	2
2	Actividad 2	2
3	Actividad 3	2
4	Práctica 1	3
5	Actividad 4	2
6	Práctica 2	3
7	Actividad 5	2
8	Práctica 3	3

# de elemento	Actividad	Porcentaje
9	Evidencia 1	10
10	Primer examen parcial	10
11	Actividad 6	2
12	Práctica 4	3
13	Práctica 5	3
14	Actividad 7	2
15	Práctica 6	3
16	Práctica 7	3
17	Evidencia 2	10
18	Segundo examen parcial	10
19	Actividad 8	2
20	Práctica 8	2
21	Actividad 9	2
22	Práctica 9	2
23	Práctica 10	2
24	Evidencia 3	15
<i>Total</i>		<i>100</i>



Bibliografía

Libros de apoyo:

- Callec, C. (2004). *Enciclopedia del vino*. España: EDIMAT. ISBN: 9788497643412
- Charbonnier, C. (2020). *Diccionario de términos culinarios*. España: Universidad de Extremadura. ISBN: 978-84-09-20751-0
- Child, J., Bertholle, L., y Beck, S. (2018). *El arte de la cocina francesa*. España: Debate. ISBN: 978-8499922973
- Larousse. (2019). *Larousse gastronomique en español*. España: Larousse. ISBN: 978-84-17720-42-1
- Neirinck, E., y Poulain, J. (2007). *Historia de la cocina y los cocineros: Técnicas culinarias y prácticas de mesa en Francia, de la Edad Media a nuestros días* (2ª ed.). España: Zendera Zariquiey. ISBN: 9788484183259
- Roux, M. (2017). *La esencia de la cocina francesa*. España: Blume (Naturart). ISBN: 9788416965212
- Page, K. (2017). *Kitchen Creativity: Unlocking Culinary Genius-with Wisdom, Inspiration, and Ideas from the World's Most Creative Chefs*. Estados Unidos: Little, Brown and Company. ISBN: 978-0316267809

Requisitos especiales

- Laboratorio de gastronomía





Tips importantes

- Solicitar investigaciones referentes a las prácticas como dato extra para los alumnos.
- Hacer comprobación de lectura de los temas.
- Incluir videos referentes a los temas.
- Hacer degustación de los platillos en clase.
- Hay que asegurar que los temas sean vistos correctamente.
- Se cuenta con un recetario con recetas clásicas francesas como información extra para trabajar en clase.



Temario

Tema 1	Datos de la cocina francesa
1.1	Historia de la cocina francesa
1.2	Personajes históricos
1.3	Características de la comida francesa
Tema 2	Técnicas clásicas de la cocina francesa
2.1	Fondos y salsas
2.2	Métodos de cocción
2.3	Repostería
Tema 3	Nuevas técnicas en la cocina francesa
3.1	Evolución de los platillos clásicos
3.2	Técnicas adquiridas
3.3	Principales ingredientes de la cocina francesa
Tema 4	Distribución de la comida y diferentes restaurantes
4.1	Tipos de restaurantes
4.2	Evolución de los restaurantes
4.3	Restaurantes famosos en Francia
Tema 5	Vocabulario, tecnicismo y pronunciación
5.1	Términos culinarios
5.2	Vocabulario
5.3	Pronunciación
Tema 6	Regiones francesas y sus características
6.1	Regiones francesas
6.2	Características de las regiones
6.3	Platillos principales
Tema 7	Denominación de origen
7.1	Cómo surgen las denominaciones de origen
7.2	Quesos con denominación de origen

7.3	Vinos con denominación de origen
Tema 8	Platillos
8.1	Entradas y ensaladas
8.2	Sopas y cremas
8.3	Platos fuertes
Tema 9	Postres
9.1	Técnicas más utilizadas en la repostería francesa
9.2	Postres típicos
9.3	Panes y bollería
Tema 10	Ingredientes representativos
10.1	Carnes y embutidos
10.2	Pescados y mariscos
10.3	Grasas y quesos
Tema 11	Descripción de vinos franceses
11.1	Antecedentes del vino en Francia
11.2	Categoría de vinos
11.3	Etiquetado
Tema 12	Vinicultura
12.1	Términos importantes en el mundo del vino
12.2	Elaboración del vino
12.3	Vinos más consumidos en Francia
Tema 13	Cepas
13.1	Cepas
13.2	Cepas tintas
13.3	Cepas blancas
Tema 14	Cata de vino
14.1	Sentidos
14.2	Temperaturas
14.3	Cata paso a paso
Tema 15	Maridaje
15.1	Maridaje
15.2	Vinos tintos

15.3	Vinos rosados
15.4	Vinos blancos



Notas de enseñanza

Tema 1 Datos de la cocina francesa

- Este tema habla de la historia de la cocina francesa, para complementar más se pueden agregar actividades como líneas del tiempo.
- Hacer prácticas de algún platillo de un personaje histórico de Francia.
- Complementarlo con videos informativos.

Tema 2 Técnicas clásicas de la cocina francesa

- Reforzar el tema de fondos y salsas.
- Utilizar las salsas en las prácticas.
- Poner en práctica la mayoría de los métodos de cocción utilizados frecuentemente en Francia.
- Hacer actividades de investigación sobre la repostería francesa.

Tema 3 Nuevas técnicas de la cocina francesa

- Explicar cómo han ido evolucionando los platillos franceses, desde la presentación hasta el sabor.
- Poner en práctica las técnicas adquiridas con los años para elaborar los platillos.
- Encargar investigaciones sobre los ingredientes principales de Francia.
- Poner en práctica las técnicas modernas.

Tema 4 Distribución de la comida y diferentes restaurantes

- Hacer actividades relacionadas con los diferentes tipos de restaurantes y cómo han ido evolucionando.
- Hacer prácticas representando un menú de tipo restaurante y pedir investigación detallada.
- Investigar los restaurantes más famosos de Francia y por qué lo son.

Tema 5 Vocabulario, tecnicismo y pronunciación

- Practicar el vocabulario en clase.
- Practicar la pronunciación en clase.
- Encargar investigaciones de más vocabulario.

Tema 6 Regiones francesas y sus características

- Encargar investigaciones sobre la cultura de las regiones de Francia.
- Hacer prácticas de los platillos típicos franceses por regiones.
- Hacer prácticas de los vinos franceses o encargar actividades para que los alumnos los investiguen.

Tema 7 Denominación de origen

- Explicar cómo surgen las denominaciones.
- Hay que explicar qué es lo que debe tener un producto con denominación de origen.
- Dar más ejemplos de quesos con denominación de origen.
- Encargar investigaciones extra para que quede claro qué es una denominación de origen.

Tema 8 Platillos

- Hacer prácticas de menú de tres tiempos para ver los platillos de Francia.
- Encargar investigación sobre los platillos a realizar.
- Divide el grupo en equipos para la elaboración de los platillos.
- Pedir comprobación de lectura.

Tema 9 Postres

- Realizar los cuatro tipos de hojaldre.
- Investigaciones sobre los postres típicos de Francia, así como los más famosos.
- Tener una práctica de repostería, pan y bollería.
- Pedir comprobación de lectura.

Tema 10 Ingredientes representativos

- Encargar investigaciones de los ingredientes que sean desconocidos para los alumnos.
- Hacer prácticas con ingredientes desconocidos por los alumnos para que aprendan a cocinarlos con las técnicas adecuadas.
- Encargar investigaciones sobre los pescados más consumidos en Francia.

Tema 11 Descripción de vinos franceses

- Encargar líneas del tiempo sobre la historia del vino.
- Pedir comprobación de lectura.
- Hacer prácticas sobre la lectura de una etiqueta de vino.

Tema 12 Vinicultura

- Pedir comprobación de lectura.
- Asegurarse de que los alumnos se aprendan la diferencia de enología, viticultura y vinicultura.
- Agregar videos sobre la elaboración del vino.

Tema 13 Cepas

- Encargar investigaciones sobre las cepas y sus características.
- Investigación que sobre cómo se cuidan los dos tipos de cepas.
- Hacer prácticas con vinos.

Tema 14 Cata de vino

- Agregar más videos sobre la cata de vino.
- Hacer una práctica de cata de vino.
- Encargar investigaciones sobre los sentidos en una cata de vino.
- Hacer comprobación de lectura sobre las temperaturas para los diferentes vinos.

Tema 15 Maridaje

- Hacer prácticas de maridaje con vino tinto, rosado y blanco.
- Dejar que el alumno experimente maridajes para desarrollar su creatividad.
- Hacer comprobación de lectura.



Evidencias

Evidencia 1

Receta clásica francesa que contenga al menos dos de los siguientes elementos: fondos, salsas, métodos de cocción utilizados en la cocina francesa.

Instrucciones para realizar la evidencia:

1. Busca una receta de un platillo típico de Francia que no se haya visto en clase.
2. Investiga su historia, es decir, quién la creó, en qué época, lugar, etc.
3. Identifica los principales componentes que contenga la receta y haz una lista.
4. Elabora dicha receta en clase, con dos montajes: el primero deberá ser cómo se sirve típicamente en Francia, el segundo montaje será a base de tu creatividad, puedes ayudarte de las nuevas tendencias gastronómicas.
5. Desarrolla una conclusión.

Evidencia 2

Elaboración de menú de cuatro tiempos que represente una región francesa.

Instrucciones para realizar la evidencia:

1. Formen parejas y seleccionen una región francesa.
2. Deberán crear un restaurante al cual se le asignará un nombre, elaborar un menú y buscar alguna temática para dicho restaurante.
3. Elaboren un menú de cuatro tiempos representando una o varias regiones de Francia, no se deben repetir platillos vistos en clase.
4. Seleccionen los platillos considerando lo siguiente:
 - a. Los platillos seleccionados deben crear una armonía en cuanto a sabores y presentación.
 - b. Elaborar presentación de platillos de acuerdo con la temática del restaurante.
 - c. Utilizar ingredientes típicos de las regiones.
5. Deberán realizar las recetas seleccionadas en clase.
6. Mencionen las regiones francesas a las que pertenece cada platillo.
7. En caso de que la receta sea de autoría, mencionen los ingredientes franceses y la región a la que pertenecen.
8. Realicen un documento en el cual incluyan los pasos anteriores, las recetas y agreguen fotografías de sus platillos.
9. Desarrollen una conclusión.

Evidencia 3

Elaboración de menú de tres tiempos con maridaje de vino francés.

Instrucciones para realizar la evidencia:

1. Formen parejas y diseñen un menú de tres tiempos (pueden elegir el menú de la evidencia 2). Uno de los platillos del menú deberá ser fusionado. Las regiones elegidas no se deben repetir entre las parejas.
2. Seleccionen un vino francés que haga un buen maridaje con su menú.
3. Realicen las recetas en clase.
4. A la hora de presentar su menú, uno deberá tomar el lugar del chef y explicar su platillo, y el otro será el *sommelier*.
5. Realicen un documento que deberá contar con la siguiente información:
 - a. Menú de tres tiempos con el vino seleccionado.
 - b. Explicar por qué se eligió el menú y el vino.
 - c. Evidencia de que se realizaron los platillos.
 - d. Conclusión de la evidencia realizada.

