



Guía para el profesor

Cocina Griega

LSGA1822



Índice

Información general del curso	1
Metodología	2
Evaluación.....	3
Bibliografía.....	5
Tips importantes.....	6
Temario	7
Notas de enseñanza	9
Evidencia.....	16

Información general del curso

Modalidades

- Clave banner: LSGA1822
- Modalidad: Presencial

Competencia del curso

Comprende los elementos gastronómicos propios de la cultura griega y los integra en propuestas culinarias innovadoras para la satisfacción de las distintas audiencias.





Metodología

Un certificado es un programa académico breve que consta de varios cursos, cuyos contenidos se elaboran con base en experiencias laborales y tiene como objetivo desarrollar competencias específicas en el estudiante, preparándolo para desempeñarse correctamente en un empleo.

Cada certificado está compuesto por tres o cuatro cursos, siendo el último el desarrollo de un proyecto o taller en el que se demuestra el logro de la competencia global establecida.

Un curso se divide en módulos y cada módulo se divide en temas. En los temas se encontrará lo siguiente:

- **Explicación**, que consiste en un conjunto de conceptos teóricos y ejemplos reales de la vida laboral que ayudarán a ampliar el conocimiento.
- **Recursos educativos** conformados por una selección de lecturas y videos disponibles en sitios Web que han sido debidamente curados por expertos y sirven como complemento de las explicaciones.
- **Actividades de aprendizaje**, cuyo propósito es aplicar y experimentar con los conceptos estudiados.
- **Evidencias**, que consisten en actividades que engloban las habilidades de todo el curso y cuya función principal es demostrar que se ha alcanzado la competencia general del curso.

Los resultados de cada actividad o evidencia se deben enviar a través de la plataforma educativa y se evaluarán según los criterios o rúbrica que se indique.

Importante

Guarda una copia digital de todos los trabajos, actividades y evidencias que realices en tus cursos, pues estos archivos serán indispensables para poder realizar tu Proyecto Integrador (última materia del certificado). Con ellos formarás un portafolio personal de proyectos que será de mucha utilidad para organizar de manera estratégica el gran volumen de experiencias y aprendizajes obtenidos a lo largo de tu carrera; además, tu portafolio será un medio para enriquecer tu proyección profesional y demostrar todos tus conocimientos y habilidades, lo que permitirá exhibir tus logros ante posibles empleadores.

Asegúrate de respaldar todos tus documentos en un dispositivo de almacenamiento físico, así como en algún servicio de nube (OneDrive, Google Drive, iCloud).



Evaluación

Unidades	Instrumento evaluador	Porcentaje
15	Actividades	65
1	Avance 1 de evidencia	15
1	Entrega final de evidencia	20
		Total 100 puntos

Actividad	Ponderación
Actividad 1	5
Actividad 2	4
Actividad 3	4
Actividad 4	4
Actividad 5	4
Actividad 6	5
Actividad 7	4
Actividad 8	4
Actividad 9	4
Actividad 10	5
Avance 1 de evidencia	15
Actividad 11	4
Actividad 12	4
Actividad 13	5
Actividad 14	5
Actividad 15	4
Entrega final de evidencia	20
Total	100



Bibliografía

Libros de apoyo

- Dermitzakis, N., García, A., y Kaparos, L. (2021). *Clases de cocina griega μαθηματα μαγειρικς*. España: ExLibric. ISBN: 9788418730474
- Harvey, V. (2021). *Greek Recipes: The Complete Step by Step Cookbook with Quick, Healthy and Nutritious Traditional Recipes from Greece*. Estados Unidos: Violet Harvey. ISBN: 978-1802665574
- Milona, M. (2008). *Culinaria Grecia: La cocina griega*. España: Editorial Culinaria Könemann. ISBN: 978-3-8331-3437-1





Tips importantes

- 1. Introduce la cocina griega con una perspectiva cultural e histórica**
Comienza cada clase con una breve charla sobre la historia y cultura de la región griega que se estudiará. Relaciona los ingredientes y platillos con eventos históricos o tradiciones locales para contextualizar su importancia.
- 2. Mapas regionales y visualización**
Usa mapas de Grecia para mostrar las diferentes regiones y cómo influyen en la gastronomía. Puedes incluir imágenes o videos de paisajes, mercados locales y celebraciones tradicionales para enriquecer la experiencia visual de los estudiantes.
- 3. Degustación guiada**
Antes de cada práctica de laboratorio, organiza pequeñas degustaciones de ingredientes clave como aceite de oliva, aceitunas, quesos como el feta o el kasseri, especias como el orégano y hierbas frescas. Esto ayudará a los estudiantes a desarrollar su paladar.
- 4. Demostraciones en vivo**
Realiza demostraciones de preparación de platillos emblemáticos, como la moussaka, el tzatziki, el gyros o los dolmades. Explica las técnicas tradicionales mientras cocinas y anima a los estudiantes a replicarlas en las prácticas.
- 5. Incorpora la filosofía de la dieta mediterránea**
Habla de los principios de la dieta mediterránea, destacando el equilibrio, el uso de ingredientes frescos y la importancia del aceite de oliva. Relaciona esto con hábitos saludables y sostenibilidad.
- 6. Explora influencias y comparaciones culinarias**
Analiza cómo la cocina griega ha influido en otras gastronomías y cómo a su vez ha recibido influencias, como las de Turquía o Italia. Esto fomenta el pensamiento crítico y ayuda a los estudiantes a comprender las conexiones globales.



Temario

Módulo 1. Introducción a la cocina griega		
Tema 1.	Introducción a la cocina griega	
	1.1	Historia de la cocina griega
	1.2	Regiones gastronómicas
	1.3	Principales ingredientes
Tema 2.	Principales productos	
	2.1	Frutas y verduras
	2.2	Granos, legumbres, cereales y especias
	2.3	Proteínas
Tema 3.	Lácteos	
	3.1	La leche
	3.2	Derivados lácteos
Tema 4.	Bebidas principales	
	4.1	Vinos
	4.2	Bebidas alcohólicas
	4.3	Otras bebidas
Tema 5.	Postres y panes	
	5.1	Panes típicos
	5.2	Postres típicos
Módulo 2. Grecia continental		
Tema 6.	Ática y Grecia Central	
	6.1	Cultura gastronómica
	6.2	Principales ingredientes
	6.3	Platillos representativos
Tema 7.	Macedonia	
	7.1	Cultura gastronómica
	7.2	Principales ingredientes
	7.3	Platillos representativos
Tema 8.	Epiro	
	8.1	Cultura gastronómica
	8.2	Principales ingredientes
	8.3	Platillos representativos

Tema 9.	Calcídica	
	9.1	Cultura gastronómica
	9.2	Principales ingredientes
	9.3	Platillos representativos
Tema 10.	Tesalia	
	10.1	Cultura gastronómica
	10.2	Principales ingredientes
	10.3	Platillos representativos
Módulo 3. Islas griegas		
Tema 11.	Peloponeso	
	11.1	Cultura gastronómica
	11.2	Principales ingredientes
	11.3	Platillos representativos
Tema 12.	Creta	
	12.1	Cultura gastronómica
	12.2	Principales ingredientes
	12.3	Platillos representativos
Tema 13.	Islas Cícladas	
	13.1	Cultura gastronómica
	13.2	Principales ingredientes
	13.3	Platillos representativos
Tema 14.	Islas Jónicas	
	14.1	Cultura gastronómica
	14.2	Principales ingredientes
	14.3	Platillos representativos
Tema 15.	Islas del norte del Egeo	
	15.1	Cultura gastronómica
	15.2	Principales ingredientes
	15.3	Platillos representativos



Notas de enseñanza

Tema 1 Introducción a la cocina griega

Divide a los estudiantes en pequeños grupos y asígnales periodos clave de la historia de Grecia (antigua, bizantina, otomana, moderna). Pídeles que investiguen cómo cada periodo influyó en la cocina griega, destacando técnicas como el asado a la parrilla, el uso del horno de leña y la fermentación (yogur, encurtidos). Para cerrar, cada grupo puede compartir sus hallazgos en una discusión breve, relacionándolos con la cultura y las técnicas culinarias vistas en clase.

Prepara una mesa de exhibición con los ingredientes típicos de la cocina griega, como aceite de oliva, aceitunas, hierbas frescas (orégano, menta, tomillo), quesos (feta, kasseri), miel, yogur griego, y especias como la canela.

Utiliza un mapa interactivo o digital para explorar las principales regiones de Grecia. Explica cómo las características geográficas (montañas, costas, islas) influyen en los ingredientes y técnicas culinarias. Por ejemplo, los mariscos son más comunes en las islas, mientras que los platillos basados en carne de cordero predominan en el interior.

Tema 2 Principales productos

Realiza una actividad práctica donde los alumnos puedan interactuar directamente con los ingredientes clave de la cocina griega. Prepara estaciones con aceite de oliva, aceitunas, quesos como feta y graviera, especias (orégano, menta, canela), frutos secos (almendras, nueces) y legumbres (garbanzos, lentejas). Invita a los estudiantes a probarlos, olerlos y analizarlos, mientras explicas cómo se integran en los platillos emblemáticos, como la moussaka, la ensalada griega o el baklava. Complementa con fichas descriptivas para cada ingrediente.

Utiliza fragmentos de documentales o videos que muestren la producción y uso de estos ingredientes en Grecia, como la cosecha de aceitunas, la elaboración de quesos artesanales o la recolección de miel. Al terminar, discute con los estudiantes cómo estos ingredientes reflejan la cultura, el clima y las tradiciones de las diferentes regiones. Esto ayudará a los alumnos a comprender la relevancia de cada producto más allá de su uso culinario.

Organiza una práctica donde los estudiantes preparen platillos sencillos que resalten los ingredientes principales. Por ejemplo, preparar tzatziki (yogur, pepino, ajo, eneldo) para explorar el uso del yogur, o un dakos (pan de cebada, tomate, aceite de oliva y queso feta) para apreciar la combinación de ingredientes frescos y básicos. Esto permitirá a los alumnos identificar el sabor y la funcionalidad de los ingredientes en su estado puro y en combinación.

Tema 3 Lácteos

Presenta la historia y el contexto cultural detrás del uso de productos lácteos en Grecia, destacando su relevancia en la dieta mediterránea y su impacto en la economía local. Utiliza videos o imágenes que muestren la producción artesanal de quesos o el proceso de elaboración del yogur en pequeñas granjas. Cierra con una discusión sobre la sostenibilidad y la importancia del pastoreo tradicional en Grecia, conectando el tema con conceptos de gastronomía responsable.

Organiza una cata guiada de los principales productos lácteos utilizados en la cocina griega, como queso feta, yogur griego, graviera, kasseri, anthotyro y mizithra. Proporciona muestras pequeñas y guía a los estudiantes en la evaluación de su textura, sabor y aroma. Complementa esta actividad con una comparación de cómo estos productos se diferencian de los lácteos de otras culturas (por ejemplo, comparar el feta con quesos frescos de otras regiones).

Realiza una demostración en clase sobre cómo utilizar estos lácteos en recetas tradicionales, como el tzatziki con yogur griego, la tiropita (pastel de queso feta) o una ensalada griega auténtica. Explica las propiedades de cada producto y cómo interactúan con otros ingredientes.

Tema 4 Bebidas principales

Presenta mapas de Grecia que muestren las regiones productoras de las principales bebidas, como Santorini para vinos blancos y la isla de Lesbos para el ouzo. Utiliza videos o documentales breves que expliquen los procesos de producción, como la destilación del ouzo o la elaboración tradicional de vinos. Relaciona esta información con su relevancia cultural, como el uso del ouzo en celebraciones o la tradición del vino en la mitología griega.

Organiza una actividad de cata guiada en la que los estudiantes puedan experimentar los sabores típicos de bebidas como el ouzo, el retsina (vino con resina de pino), y los vinos griegos como el Assyrtiko o el Xinomavro. Si el consumo de alcohol no es viable en clase, proporciona extractos aromáticos o descripciones detalladas para explorar los aromas y perfiles de sabor. Complementa con una explicación de cómo estas bebidas se maridan con platillos griegos típicos.

Realiza una práctica de laboratorio donde los estudiantes aprendan a preparar y servir bebidas griegas de forma tradicional. Por ejemplo, enseñar cómo diluir el ouzo con agua para resaltar sus propiedades o preparar una limonada griega casera con miel. También pueden practicar el montaje de mesas tradicionales griegas, destacando el servicio de las bebidas junto con pequeños aperitivos como **mezze** (aceitunas, queso, pan). Esto les permitirá conectar la experiencia de las bebidas con su contexto gastronómico.

Tema 5 Postres y panes

Realiza una demostración de técnicas clásicas para preparar postres griegos como el baklava (hojaldre con nueces y miel) o los loukoumades (buñuelos bañados en miel). Para los panes, muestra cómo se elabora el pita o el tsoureki (pan dulce tradicional). Explica paso a paso las técnicas de amasado, laminado de masa y uso de especias como la canela y el clavo, mientras relacionas estos procesos con las celebraciones y tradiciones griegas.

Organiza una degustación donde los estudiantes prueben diferentes tipos de panes y postres. Incluye productos como el karithopita (pastel de nuez), el galaktoboureko (pastel de sémola y leche) y panes como el lagana (pan plano). Complementa la experiencia con fichas descriptivas que detallen los ingredientes, texturas y la ocasión especial en que suelen consumirse. Esto les permitirá identificar las características clave de cada preparación.

Tema 6 Ática y Grecia Central

Comienza la clase con una presentación visual que incluya mapas interactivos de Ática y Grecia Central, destacando ciudades como Atenas y Delfos. Relaciona los platillos típicos de la región, como el souvlaki, la spanakopita y la avgolemono (sopa de huevo y limón), con las costumbres locales y su historia. Complementa con anécdotas culturales, como la influencia de Atenas en la gastronomía moderna griega, y utiliza imágenes o videos de mercados y tabernas locales.

Realiza una práctica de cocina enfocada en preparar recetas emblemáticas como el souvlaki (brochetas de carne), la hortopita (pastel de hierbas) y la galatopita (pastel de leche). Proporciona una guía detallada para cada receta y explica cómo los ingredientes básicos, como cordero, aceite de oliva, limón y hierbas frescas, reflejan la esencia de la región. Motiva a los estudiantes a experimentar con técnicas tradicionales, como el uso de hojas de masa filo para las empanadas.

Tema 7 Macedonia

Inicia la clase con una breve introducción sobre la importancia histórica y cultural de Macedonia, destacando su conexión con Alejandro Magno y su posición estratégica como cruce de influencias balcánicas y mediterráneas. Relaciona esta información con la riqueza culinaria de la región, donde ingredientes como pimientos, berenjenas, nueces y especias (como la paprika) juegan un papel crucial. Complementa con videos o imágenes de mercados y tabernas macedonias.

Realiza una práctica de cocina donde los estudiantes preparen platillos representativos como el burek (pastel salado), el gyuvetsi (guiso de carne con pasta) y el tzatziki con variaciones locales. Explica las técnicas

tradicionales de preparación, como el uso de masa filo en los pasteles, y anima a los estudiantes a trabajar en equipos para replicar los métodos de las cocinas macedonias tradicionales.

Explica sobre los ingredientes típicos de Macedonia, como pimientos asados, quesos locales (manouri o kasseri) y aceites infundados con hierbas. Introduce la importancia de los vinos macedonios, como el Xinomavro, y cómo se maridan con los platillos tradicionales.

Tema 8 Epiro

Inicia la clase con una presentación que destaque la ubicación de Epiro, una región montañosa conocida por su clima fresco y sus tradiciones pastoriles. Explica cómo estas características influyen en la gastronomía, especialmente en el uso de lácteos, carnes de cordero y cabra, y hierbas frescas. Complementa con videos de paisajes y aldeas de Epiro, resaltando su herencia cultural y sus festividades tradicionales donde se consumen platillos típicos.

Realiza una práctica de laboratorio donde los estudiantes preparen recetas icónicas como la spanakopita (empanada de espinacas y queso feta), la bogana (guiso de cordero con hierbas y patatas) y el galotyri (queso cremoso con yogur). Mientras cocinan, guía a los alumnos en el uso de técnicas tradicionales, como el laminado de masa filo o el horneado lento. Explica la importancia de los ingredientes locales y cómo reflejan la vida rural de la región.

Explica sobre los productos lácteos y quesos frescos, como el kefalotyri o el myzithra, típicos de la región, junto con miel y panes artesanales típicos de Epiro. Menciona cómo estos ingredientes forman parte de las costumbres locales, como las comidas comunitarias y celebraciones religiosas.

Tema 9 Calcídica

Presenta un mapa de Calcídica, destacando su ubicación en el norte de Grecia y sus tres penínsulas (Casandra, Sithonia y Athos). Explica cómo su proximidad al mar Egeo influye en su cocina, con énfasis en mariscos frescos, pescados y productos agrícolas como aceitunas y miel. Complementa con imágenes de la región, incluyendo mercados locales, puertos pesqueros y monasterios, para contextualizar su rica herencia cultural y religiosa.

Realiza una práctica de cocina donde los estudiantes preparen platos emblemáticos como psarosoupa (sopa de pescado), mejillones al vapor con vino blanco y hierbas, y ensaladas que incluyan aceitunas y aceite de oliva de la región. Explica técnicas específicas, como el manejo adecuado de mariscos frescos y la preparación de salsas ligeras a base de limón y hierbas.

Tema 10 Tesalia

Comienza la clase explicando la importancia de Tesalia como el "granero de Grecia", destacando su riqueza agrícola. Usa un mapa interactivo para mostrar su ubicación y sus fértiles llanuras, resaltando ingredientes típicos como trigo, maíz, legumbres, y productos lácteos. Complementa la presentación con imágenes o videos que muestren el entorno rural y las prácticas agrícolas tradicionales de la región.

Realiza una sesión práctica donde los estudiantes preparen recetas representativas como bogana (cazuela de cordero con patatas y hierbas), spetsofai (guiso de salchicha y pimientos) y pita tesalia (empanadas con rellenos variados como queso, espinaca o carne). Explica las técnicas de preparación tradicionales, como el uso de masa filo para empanadas o la cocción lenta para guisos, y cómo los ingredientes locales aportan sabor y autenticidad.

Introduce a los estudiantes en las tradiciones de Tesalia, como las fiestas comunitarias y los banquetes rurales, donde estos platillos son protagonistas. Incluye una actividad donde los alumnos investiguen una festividad típica y cómo la comida forma parte integral de la celebración. Pueden presentar sus hallazgos de manera creativa, como un montaje de mesa festiva o una pequeña exposición sobre las costumbres locales.

Tema 11 Peloponeso

Comienza la clase destacando la importancia histórica del Peloponeso como cuna de civilizaciones antiguas y cómo esto influye en su gastronomía. Usa mapas interactivos para señalar ciudades clave como Esparta, Corinto y Kalamata, relacionándolas con ingredientes emblemáticos como aceitunas Kalamata, aceite de oliva, y frutas cítricas.

Organiza una práctica de cocina enfocada en platillos icónicos como el stifado (guiso de carne con cebollas y vino), la pasta hilopites (pasta artesanal tradicional) y dulces como los diples (masa frita bañada en miel). Explica cómo los ingredientes locales, como hierbas aromáticas y especias, aportan autenticidad a estas recetas.

Diseña una degustación de productos emblemáticos del Peloponeso, como aceitunas Kalamata, aceite de oliva virgen extra, naranjas y vinos locales como el Moschofilero. Acompaña la degustación con fichas descriptivas que detallen las características de cada producto, su uso en la cocina y su relevancia cultural.

Tema 12 Creta

Introduce el tema resaltando la relevancia de Creta como la cuna de la dieta mediterránea. Explica cómo su gastronomía prioriza ingredientes frescos y locales como aceite de oliva, hierbas silvestres, vegetales, quesos y miel. Usa imágenes o videos que muestren mercados tradicionales, paisajes agrícolas y celebraciones locales para contextualizar la importancia cultural y nutricional de esta dieta.

Realiza una práctica de cocina centrada en recetas representativas de Creta, como el dakos (ensalada con pan de cebada, tomate, y queso mizithra), el kalitsounia (empanadas de queso o hierbas) y el estofado de cabrito con hierbas silvestres. Explica las técnicas tradicionales, como el uso del horno de leña o el marinado de carnes en hierbas y especias.

Tema 13 Islas Cícladas

Comienza la clase explicando cómo la ubicación de las Islas Cícladas en el Mar Egeo influye en su cocina. Destaca la importancia de los productos del mar, como pescados y mariscos, así como ingredientes típicos de la región, como tomates secos, alcaparras y hierbas locales. Usa un mapa interactivo para ubicar islas clave como Santorini y Mykonos, y complementa con imágenes de paisajes, mercados y tabernas para contextualizar la conexión entre la gastronomía y el entorno.

Realiza una práctica donde los estudiantes preparen recetas emblemáticas como el fava santorini (puré de habas amarillas), el louza (carne curada de cerdo) y pescados asados con hierbas frescas y aceite de oliva. Explica las técnicas tradicionales, como el uso de parrillas simples y la preparación de guarniciones ligeras con alcaparras y limones.

Explica sobre los productos típicos como vino Assyrtiko de Santorini, alcaparras encurtidas y quesos locales como el kopanisti (queso picante). Relaciona estos ingredientes con las tradiciones locales, como las festividades religiosas y las comidas comunitarias. Pide a los estudiantes que investiguen una festividad específica en las Islas Cícladas y presenten cómo los platillos y costumbres gastronómicas se integran en la vida social y cultural.

Tema 14 Islas Jónicas

Inicia la clase explicando cómo la posición geográfica de las Islas Jónicas, al oeste de Grecia, ha influido en su cocina, integrando influencias venecianas, italianas y mediterráneas. Relaciona esto con platillos como el pastitsada (guiso de carne con especias) y el bourdeto (guiso de pescado con pimentón).

Realiza una práctica donde los estudiantes preparen recetas tradicionales como el sofrito (carne cocida en una salsa de ajo y vino), el bourdeto o postres como el mandolato (nougat típico). Explica el uso de ingredientes clave, como el aceite de oliva, el ajo, el limón y especias que aportan los sabores característicos.

Explica sobre los productos locales, como vinos de la región (por ejemplo, el Robola), aceite de oliva, y postres típicos como el koum quat (dulce tradicional de Corfú). Relaciona cada producto con sus usos en la gastronomía y la vida diaria de las islas.

Tema 15 Islas del norte del Egeo

Inicia la clase con un mapa interactivo que muestre las Islas del Norte del Egeo, como Lesbos, Quíos y Samos. Explica cómo la cercanía a Asia Menor y la riqueza marina influyen en su cocina. Destaca ingredientes como el aceite de oliva, mariscos, frutos secos y especias. Complementa con videos o imágenes de mercados locales, campos de olivos y festivales tradicionales, para conectar la gastronomía con el entorno cultural y social.

Realiza una práctica donde los estudiantes preparen recetas típicas como el saganaki de camarones (mariscos con queso en salsa de tomate), el psarosoupa (sopa de pescado) y dulces como el masticha halva (postre con resina de Quíos). Explica técnicas clave como el uso de la masticha (resina aromática), característica de esta región, y cómo realza el sabor de postres y licores.

Explica sobre productos regionales, como el aceite de oliva de Lesbos, quesos locales, miel de Samos, y el licor de masticha de Quíos. Relaciona cada producto con su historia y su uso en platillos o celebraciones tradicionales. Pide a los estudiantes que reflexionen sobre cómo los ingredientes autóctonos son parte de la identidad cultural de las islas y su papel en la gastronomía contemporánea.



Evidencia

Avance 1 de evidencia

Descripción

El alumno diseñará un menú de platillos exaltando el uso de los ingredientes más representativos de la gastronomía griega a nivel mundial, utilizando técnicas culinarias de la región del Mediterráneo.

Objetivo

Elaborar un menú de platillos griegos utilizando elementos representativos de este tipo de cocina para demostrar su comprensión a través de la ejecución de dichas recetas.

Instrucciones para realizar la evidencia:

Parte 1

1. Reúnanse en equipos.
2. Investiguen más sobre la historia de Grecia y las principales características de su gastronomía.
3. De acuerdo con su investigación, determinen los ingredientes y técnicas de preparación de alimentos más importantes que se emplean dentro de la cocina griega.
4. Analicen los distintos sabores que se presentarán en los platillos para poder generar un maridaje de acompañamiento o de contraste con las bebidas del país.
5. Seleccionen las mejores técnicas culinarias para que los ingredientes resalten su sabor y textura.

Parte 2

6. Diseñen un menú de cinco tiempos que contenga un *amouse bouche*, una entrada, un plato fuerte, un limpia paladar y un postre.
7. Seleccionen el maridaje para cada uno de los platillos con bebidas originarias de Grecia.
8. Generen un boceto de los montajes de los platillos.
9. Realicen las pruebas del menú e integren un portafolio con los pasos a realizar desde el *mise en place* hasta el montaje.

Entrega final de evidencia

Descripción

El alumno ejecutará un menú de platillos exaltando el uso de los ingredientes más representativos de la gastronomía griega a nivel mundial, utilizando técnicas culinarias de la región del Mediterráneo.

Objetivo

Elaborar un menú de platillos griegos utilizando elementos representativos de este tipo de cocina para demostrar su comprensión a través de la ejecución de dichas recetas.

Instrucciones para realizar la evidencia:

1. Ejecuten el menú que diseñaron y realicen el maridaje para cada uno de los platillos.
2. Realicen un registro fotográfico de la preparación y el montaje de los alimentos y bebidas.
3. Presenten los platillos para degustación ante el docente y la clase.
4. Elaboren su reporte final que deberá incluir lo siguiente:
 - a. Portada.
 - b. Introducción.
 - c. Historia de Grecia.
 - d. Características de la cocina griega, ingredientes y técnicas de preparación.
 - e. Las recetas diseñadas.
 - f. Su maridaje.
 - g. Documentación de los platillos preparados.
 - h. Registro fotográfico de los platillos elaborados.
 - i. Conclusión justificando la elección de las recetas.