

Guía para el Profesor

Cocina árabe



ÍNDICE

I.	Certificados	3
II.	Certificado en cocina mediterránea	4
III.	Metodología del curso	5
IV.	Temario	8
V.	Recursos especiales	8
VI.	Evaluación	8
VII.	Notas de enseñanza por tema	11
VIII.	Evidencia	18

Certificados

Para entender la importancia del curso del cual usted será **Facilitador**, es necesario ofrecer un contexto mayor sobre el programa de **Certificados** de la Universidad Tecmilenio, pues son parte medular del nuevo modelo educativo basado en el **aprender haciendo** y en **brindar una experiencia educativa a la medida de los alumnos**.

Un certificado es un **programa académico corto compuesto de varias materias**, embebido en la segunda mitad del plan de estudios de profesional, que busca desarrollar **competencias muy específicas** en el alumno y lo prepara para desempeñarse de la mejor manera en un empleo.

SABER + HACER + BIEN

Con este enfoque, buscamos en los egresados de profesional que además de **saber** (tener un conocimiento teórico), también sean **capaces de hacer** (tener la habilidad de realizar una tarea) y de **saber-hacer** (entender lo que se hace y tener la capacidad para hacerlo de la mejor forma), como se explica en este video (<https://www.youtube.com/watch?v=g1maCpZXX8s>):

Haz clic en la imagen



En Universidad Tecmilenio, **aprender haciendo** significa que el participante cursará **Certificados en los que desarrolla competencias disciplinares de especialidad que son valoradas por el mercado laboral**, convirtiéndose en un profesional altamente competente y elevando así su índice de empleabilidad.



La mayoría de nuestros Certificados se compone en promedio de cuatro materias, las cuales tienen un seguimiento lógico y terminan con un proyecto de gran calado y un alto nivel de complejidad (última materia). Una correcta realización del proyecto integrador demostrará el dominio de la competencia global declarada en cada certificado.

¿Certificado o certificación?

Es muy importante tener en claro que un certificado y una certificación son dos cosas distintas. Un **certificado** es un reconocimiento formal que **otorga internamente la Universidad Tecmilenio** a los estudiantes que demuestren haber aprobado las materias correspondientes, y adquirido la **competencia** global del certificado.

Por su parte, la **certificación** es también un reconocimiento, pero ésta se obtiene a través de la acreditación de un curso específico del programa académico de la Universidad y aprobando un examen de suficiencia aplicado por una **entidad acreditadora externa** (mapas mentales, idiomas, uso de software, etc.).

Su trabajo como docente facilitador de este curso es muy importante para nosotros. Gracias por aportar su conocimiento y experiencia en la impartición de este certificado. A continuación podrá revisar información detallada del curso que impartirá.

Certificado en Cocina Mediterránea

El certificado de Cocina Mediterránea se compone de 4 cursos más una materia de proyecto integrador, de acuerdo a la siguiente distribución:



Como se puede apreciar, este curso de **Cocina árabe** es el tercer curso del certificado de Cocina Mediterránea. Por lo mismo, es importante que como **Facilitador verifique** que sus estudiantes hayan aprobado los cursos anteriores, pues de no haberlo hecho se podrá ver afectado el aprovechamiento académico de este curso.

Competencia del certificado

Al finalizar el **certificado de Cocina Mediterránea**, el participante deberá haber desarrollado y adquirido la siguiente competencia global, en toda su extensión:

Conoce a profundidad la gastronomía mediterránea y ejecuta técnicas culinarias clásicas y modernas propias de la región.

Competencia del curso

La competencia específica que el participante habrá de obtener al aprobar satisfactoriamente el **curso de Cocina árabe** es la siguiente, en toda su extensión:

Comprende los principales elementos de la gastronomía árabe a través del conocimiento de la cultura, religión, situación geográfica y tradiciones de la región para integrarlos en nuevas alternativas gastronómicas para el mercado actual.

Metodología del curso

En este curso de Cocina árabe se revisarán 15 temas divididos en 3 módulos.

Este curso tiene 8 créditos. Durante el mismo se revisará un total de 15 temas, en cada uno encontrarás lo siguiente:

- Una breve explicación del tema que te ayudará a ampliar tu conocimiento.
- Una serie de lecturas y videos que debes revisar de manera obligatoria para una mejor comprensión de los temas.
- Una lista de lecturas y videos que se te recomiendan para complementar el estudio del tema.
- Una actividad de aprendizaje cuyo propósito es aplicar y experimentar con los conceptos estudiados.
- Una práctica en el laboratorio de cocina para la ejecución de recetas representativas de ciertas regiones de medio oriente.

A lo largo del semestre debes trabajar en lo siguiente:

- 4 actividades
- 11 prácticas de laboratorio

- 1 avance de evidencia
- 1 evidencia

Actividades

Las actividades están diseñadas para facilitar la adquisición de la competencia del curso. Las actividades deben enviarse a través de la plataforma Blackboard.

Durante el curso deberás participar en **11 prácticas de laboratorio de cocina**, uno durante la semana 1, 5 durante la semana 2 y otros durante la semana 3.

Importante:

- La ejecución en estas prácticas de laboratorio de cocina es obligatoria y forma parte de la evaluación del curso.
- Para que puedas recibir retroalimentación de tu instructor y de tus compañeros (y se pueda realizar un diálogo entre ellos), tu aportación en cada práctica debe estar escrita en el formato que se despliega cuando lo abres y no en un archivo separado.

Evidencia

El proyecto final (evidencia) de este curso consiste en **el diseño de un recetario en el que incluyas recetas inspiradas en la cocina árabe con la correcta aplicación de los ingredientes, técnicas y utensilios más utilizados en esta cocina**. Revisa con tiempo las especificaciones y la rúbrica de la evidencia. A través de ella el participante demostrará la capacidad de aplicar los conocimientos y habilidades que obtendrá a lo largo de los temas revisados en el curso. Es importante revisar la agenda del curso, pues la mayoría de las **evidencias requieren entregas de avances** que los alumnos tienen que realizar conforme avanza el periodo académico.

Los detalles de la evidencia pueden ser consultados en la última sección de este documento. Asimismo, tanto usted como los participantes podrán encontrar esta información dentro del curso, siguiendo alguna de estas 2 rutas:

Mi curso > Inicio > ¿Qué voy a aprender? > Evidencia, como se muestra enseguida:

AD13367 El líder desde adentro Inicio Temas Entregables

¿Qué voy a aprender?

- Bienvenida
- Estructura del certificado
- Competencia del curso
- Evidencia** ←

La Evidencia consiste en desarrollar los elementos necesarios para incrementar tu liderazgo personal.

La evidencia tendrá 2 entregables:

1. En el primer entregable "Todo sobre mí" se espera que el participante haga una labor profunda de introspección personal e inicie la construcción de una revista sobre sus habilidades de liderazgo.
2. En el segundo entregable "Construyo mi futuro" se espera que el participante defina el rumbo a dónde quiere ir y genere un plan de crecimiento personal, habiendo realizado un FODA. Luego, determinará un estrategia de desarrollo de relaciones estratégicas alineadas alcanzar su propósito de vida.

La evidencia se compone de un avance y una entrega final.

Haz clic [aquí](#) para ver el avance 1.
Haz clic [aquí](#) para ver la entrega final.

Puedes consultar la rúbrica de la evidencia haciendo clic [aquí](#)

O bien: **Mi curso > Inicio > Evidencia**, como se muestra en seguida:

Manejo farmacológico del síndrome metabólico Inicio Temas Entregables **Evidencia** ↑

Haz clic en las imágenes para ver la información.



Bienvenida

¡Bienvenido a tu curso Manejo farmacológico del síndrome metabólico!

En él estudiarás los tratamientos utilizados en pacientes con diabetes, hipertensión, obesidad, dislipidemias e hígado graso.

[Seguir leyendo...](#)



¿Qué voy a aprender?

En este curso aprenderás sobre el síndrome metabólico.

El síndrome metabólico es uno de los principales problemas que atenderás en tu práctica diaria, ya que el manejo de la obesidad y la diabetes forman parte de tus competencias como personal de la salud.

[Seguir leyendo...](#)



¿Cómo voy a aprender?

El curso está diseñado para que adquieras la capacidad de identificar pacientes con síndrome metabólico, por medio de la adecuada medición de parámetros corporales y clasificación de acuerdo a peso y talla.

[Seguir leyendo...](#)

NOTA: Es de suma importancia que **enfatices en los participantes** guardar todos los trabajos y productos que generen durante el curso (actividades, tareas, evidencias). Esto les servirá para conformar un portafolio personal de proyectos, así como para la elaboración de su proyecto integrador (último curso del certificado). Para ello, se le solicita colocar un aviso en Blackboard (sección *Announcements*), tomando como referencia el siguiente texto:

Estimado participante, recuerda guardar siempre una copia digital de todos los trabajos, actividades y evidencias que realices en tus cursos. Contar con estos documentos te será de utilidad especialmente para dos fines:

1. Conformar un portafolio personal de proyectos, que te servirá como un medio importante para enriquecer tu proyección profesional.
2. Poder elaborar el proyecto integrador de tu certificado (última materia).

Por lo tanto, asegúrate de respaldar todos tus documentos localmente en un disco duro (computadora + USB flash drive), y de preferencia también almacenarlos en la nube (servicios como Dropbox y Google Drive).

Temario

Los temas que se abordarán en este curso de certificado son los siguientes:

Tema 1. Principios básicos de la cocina árabe

Tema 2. Técnicas, ingredientes y utensilios

Tema 3. Principios básicos de la cocina árabe.

Tema 4. La religión en medio oriente

Tema 5. Líbano

Tema 6. Marruecos

Tema 7. Egipto

Tema 8. Israel

Tema 9. Turquía

Tema 10. Medio Oriente

Tema 11. El Ramadán

Tema 12. Bebidas

Tema 13. Kosher

Tema 14. Lácteos

Tema 15. Repostería árabe

Recursos especiales

Para la impartición de este curso, se requerirá de hacer uso del laboratorio de cocina para realizar las recetas programadas para la clase.

Asimismo, el libro de texto que deberán adquirir los participantes es el siguiente:

- Prandoni, A. (2014). *Honey & Co: Food from the Middle East*. Londres: Salt Yard Books. ISBN: 9781444754674

Las explicaciones de cada tema en Blackboard no sustituyen de ninguna forma la necesidad de comprar el libro de texto que ha sido designado para este curso. Es importante hacer hincapié en esto frente a los participantes.

Evaluación

La evaluación del curso se estructura de la siguiente manera:

Unidades	Instrumento Evaluador	Puntos
4	Actividades	20
11	Prácticas de laboratorio de cocina	55
1	Avance de evidencia	10
1	Evidencia final	15
Total		100 puntos

Dichos productos se entregarán de acuerdo a la siguiente agenda, definida una vez que se hayan **validado fechas y valores con la información disponible en Servicios en Línea:**

Semana	Actividades	Ponderación
1	Actividad 1	5
2	Actividad 2	5
3	Actividad 3	5
4	Actividad 4	5
5	Actividad 5	5
6	Actividad 6	5
7	Actividad 7	5
8	Actividad 8	5
9	Actividad 9	5

10	Actividad 10	5
10	Entrega de 1er avance de evidencia	10
11	Actividad 11	5
12	Actividad 12	5
13	Actividad 13	5
14	Actividad 14	5
15	Actividad 15	5
15	Entrega final de evidencia	15
Total		100

IMPORTANTE:

Estimado profesor, no olvides capturar las calificaciones de tu grupo en las fechas indicadas

Puedes ver un manual para capturar calificaciones siguiendo esta ruta en Mi espacio:

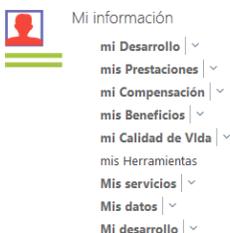
Mi espacio → Servicios → De Apoyo → BANNER Tecmilenio Manuales Docentes

Puedes ver un manual para capturar inasistencias siguiendo esta ruta en Mi espacio:

Mi espacio → Servicios → De Apoyo → BANNER Tecmilenio Manuales Docentes

SERVICIOS DE APOYO

Para agregar un servicio a tus favoritos, haz clic en el ícono

[abrir todo](#) [cerrar todo](#)


Notas de enseñanza por tema

Antes de impartir el curso, por favor revise de manera general los datos y conceptos proporcionados en el mismo, con el fin de detectar y, en su caso, poder actualizar y/o enriquecer previamente la información específica al tiempo en que se está impartiendo el curso.

Un aspecto de gran importancia en el desarrollo de los temas es el involucramiento del Facilitador para propiciar que la competencia del curso se cumpla.

Las notas de enseñanza aquí mostradas son referencia para la versión presencial, a menos que se indique lo contrario en cada tema. Puede revisarlas a continuación.

Generalidades

Para la impartición de este curso, se sugiere:

1. Revisar con tiempo la lista de entregables y la agenda en Servicios en Línea para saber en qué temas y semanas se deben realizar las actividades.
2. Revisar el manual de Blackboard para conocer las mejores formas de mantener una comunicación constante y efectiva con los estudiantes, despejar dudas y motivarlos. Puede ver un tutorial de la plataforma en esta liga: <https://drive.google.com/file/d/0Bw75UcLH85hkOHVLaGo3WC1qUDA/view?usp=sharing>
3. Revisar periódicamente el foro de dudas en Blackboard para resolver las preguntas e inquietudes de los alumnos acerca de las actividades y la evidencia.
4. Motivar al alumno a participar y realizar sus actividades a tiempo.
5. Proveer retroalimentación constante de las actividades que realizan los participantes.
6. Realizar un calendario y subirlo a la plataforma para que los participantes puedan visualizar de manera esquemática los temas y actividades que deberán estar revisando cada semana.
7. Recordar a los participantes que es de suma importancia que guarden tanto las actividades como la evidencia del curso en su archivo personal, pues requerirán dichos documentos para elaborar su proyecto integrador (último curso del certificado).

8. Enriquecer el curso con videos o lecturas adicionales.

Si usted imparte el **curso en modalidad online**, se recomienda también lo siguiente:

9. Realizar al menos 2 sesiones sincrónicas durante el curso con los participantes para repasar los temas revisados y resolver las diferentes dudas que puedan surgir. El Facilitador seleccionará la herramienta o plataforma que mejor le convenga: Collaborate (dentro de Blackboard), WebEx, Skype, Google Hangouts, Join.me, Zoom, etc.
Puedes ver una **guía para organizar las sesiones sincrónicas** haciendo clic en este enlace: <https://drive.google.com/file/d/0Bw75UcLH85hkdjA5bzNCNmIIWW8/view?usp=sharing>
10. Recordar con anuncios a los participantes acerca de las entregas de sus actividades por medio de la sección de Entrega de tareas o por correo electrónico.

Tema 1

Objetivo:

Conocer los antecedentes históricos de la región de Medio Oriente para contextualizar el origen de su gastronomía.

Notas para la enseñanza del tema:

- Contar con un mapa para poder señalar las regiones que abarca la zona de Medio Oriente.
- Se pueden identificar con distintos colores los países más ricos, los más pobres y la clase media.
- Señalar qué países son los que se dedican al petróleo y de qué manera se ve reflejada en su cultura.
- Destacar que Medio Oriente es una región con muchas carencias y que ha sabido cómo darle la vuelta a esos conflictos y sobrevivir de la mejor manera.
- Destacar el antes y el después de Dubai, como ha cambiado con los años y la visión que han tenido los dirigentes de esta ciudad para llevarla hasta el lugar en donde se encuentra ahora.

Notas para la actividad:

- Asegurarse que en el aula haya un proyector para que los estudiantes realicen su presentación.
- Contar con todas las conexiones necesarias para que se puedan conectar todos los dispositivos que se van a ocupar.
- Construir de manera activa, justo con el grupo, la conclusión final de todas las presentaciones.
- Hacer preguntas al azar para comprobar que el resto de los equipos están prestando atención a las presentaciones de los compañeros.

Tema 2

Objetivo:

Conocer los antecedentes históricos de la región de Medio Oriente para contextualizar el origen de su gastronomía.

Notas para la enseñanza del tema:

- Se sugiere el uso de diapositivas para presentar las imágenes de los ingredientes, especias y utensilios que se verán en este tema.
- Solicitarle al estudiante con anticipación los ingredientes que se utilizarán para la clase.

- Se sugiere tener algunos de los utensilios que se verán en clase para que los alumnos los conozcan físicamente.

Notas para la actividad:

- Preguntar si existe algún tipo de alergia alimentaria entre los estudiantes antes de realizar las pruebas, para evitar accidentes.
- Supervisar que la actividad se haga conforme a las indicaciones y que los estudiantes no manipulen con las manos directamente los ingredientes.
- Asegurarse de tener un vaso con agua a la mano mientras se realiza la cata, para enjuagarse la boca entre cada ingrediente y no mezclar sabores.

Tema 3

Objetivo:

Saber la importancia del mezze durante la hora de comer para los árabes y la importancia del bazar o mercados en esta zona y por qué sigue vigentes.

Notas para la enseñanza del tema:

- Explicar a los estudiantes que existen platillos que se preparan en distintos países de Medio Oriente que conforman el mezze
- Hacer la observación de que algunos platillos de Medio Oriente son parte de los platillos del Mediterráneo.
- Hablar sobre la importancia y grandeza de los bazares en Medio Oriente.

Notas para la actividad:

- Durante la exposición, asegurar que se tengan todos los elementos electrónicos para conectar los dispositivos y la presentación sea posible.
- Preguntar ingredientes principales de los platillos presentados para confirmar que se realizó la investigación sobre los platillos.
- Hacer las observaciones pertinentes para ilustrar cómo sería un plato de mezze bien balanceado.

Tema 4

Objetivo:

Religión, festividades, platillos religiosos, judíos, musulmanes, cristianos, Medio Oriente.

Notas para la enseñanza del tema:

- El tema de la religión siempre es un tema delicado, hay que tratar de abordarlo de la mejor manera, sin permitir que los participantes entren en un debate muy acalorado.
- Hacerle ver al participante la importancia de la religión en la alimentación de un país o una sociedad.
- Señalar de qué manera la religión dicta la forma de alimentación de un grupo.

Notas para la actividad:

- Antes de iniciar la actividad, concientizar a los alumnos sobre lo delicado que resulta hablar de las religiones y que la actividad sólo busca tratar de entender el aspecto religioso y gastronómico de estos países y no profundizar en los fundamentos de dichas religiones.
- La participación grupal para la formación de la conclusión es de vital importancia, hay que animar al todo el grupo a participar en la construcción de la misma.
- Verificar que se tenga lo necesario para la presentación de los estudiantes (conexiones, proyectores, extensiones, etc.).

Tema 5

Objetivo:

Conocer los aspectos más representativos de la cocina libanesa.

Notas para la enseñanza del tema:

- Hay que indicar el tema ubicando en un mapa al país en cuestión, para empezar a contextualizar al alumno y comprenda mejor la situación en la que se encuentra.
- Solicitarle con anticipación los ingredientes que utilizará para llevar a cabo la práctica de cocina sobre Líbano.
- Solicitarle al estudiante los ingredientes más importantes de Líbano para que los lleve a la clase y se vaya familiarizando con ellos.

Notas para la actividad:

- Solicitarle al alumno con anticipación la investigación de la recetas para que tengan tiempo suficiente de reunir los ingredientes.
- Verificar que en el laboratorio de cocina se encuentren los utensilios necesarios para llevar a cabo la práctica.
- Dar a los alumnos una retroalimentación sobre el trabajo hecho durante la práctica de cocina.

Tema 6

Objetivo:

Conocer sobre la cocina mediterránea y los aportes que tiene en la cocina árabe y la cocina mediterránea. Aprender sobre sus principales ingredientes y utensilios de cocina.

Notas para la enseñanza del tema:

- Hacer un resumen sobre el contexto histórico de Marruecos para que sea más sencillo entender la situación del país y la relación que existe con su comida.
- Retomar el tema de la religión en esta zona para comprender las limitantes de los ingredientes y comidas que pueden existir en el país.
- Retomar el uso del tajine en Marruecos y también en otros países, como consecuencia del intercambio de tradiciones y cultura que se ha dado entre los países árabes.
- Por la situación geográfica de Marruecos mencionar que es un país que comparte tradiciones de los países de la zona del mediterráneo pero también de los países árabes.

Notas para la actividad:

- Durante la práctica de cocina, revisar que los estudiantes estén haciendo un uso adecuado de los ingredientes, aprovechándolos de la mejor manera, evitando las mermas.
- Revisar que los estudiantes tengan buenas prácticas de higiene durante el desarrollo de las recetas para evitar la contaminación de los alimentos.
- Supervisar que las técnicas de cocción utilizadas sean las adecuadas para los ingredientes que se estén utilizando para evitar la sobre cocción.
- Durante la retroalimentación, hacer comentarios sobre el sabor, las texturas y el uso adecuado de los colores durante el montaje.
- Dar consejos de cómo hacer los montajes para mejorar la estética de los alimentos.

Tema 7

Objetivo:

Conocer los elementos principales de la cocina egipcia y su influencia en los orígenes de la cocina a nivel mundial.

Notas para la enseñanza del tema:

- Hacer un comparativo sobre la forma antigua de hacer y consumir la cerveza con la manera en la que se realiza actualmente.
- En caso de no conseguir algún ingrediente de las recetas, sustituirlo con anticipación por algún otro que sea muy similar para que no se altere demasiado la receta. Explicarle al alumno sobre la complejidad que algunas veces existe para encontrar ciertos ingredientes foráneos.
- Incluir algunos ejemplos del pan que se consume en Egipto, como recetas extras en las que se van a ejecutar en el laboratorio de cocina.

Notas para la actividad:

- Durante la práctica de cocina, revisar que los estudiantes estén haciendo un uso adecuado de los ingredientes, aprovechándolos de la mejor manera, evitando las mermas.
- Revisar que los estudiantes tengan buenas prácticas de higiene durante el desarrollo de las recetas para evitar la contaminación de los alimentos.
- Supervisar que las técnicas de cocción utilizadas sean las adecuadas para los ingredientes que se estén utilizando para evitar la sobre cocción.
- Durante la retroalimentación, hacer comentarios sobre el sabor, las texturas y el uso adecuado de los colores durante el montaje.
- Dar consejos de cómo hacer los montajes para mejorar la estética de los alimentos.

Tema 8

Objetivo:

Conocer los elementos principales de la cocina de Israel y la influencia de la cocina judía.

Notas para la enseñanza del tema:

- El facilitador explicará los principales conflictos bélicos que suceden en esta zona para tratar de entender mejor la situación que viven los habitantes de este país.
- Hacer un comparativo sobre los principales ingredientes que se utilizan en Israel y en qué otros países se utilizan.
- Hablar a los estudiantes sobre las diferentes reglas sobre alimentación que dictan las principales religiones que ahí se profesan y de qué manera se conjugan a nivel comercial.

Notas para la actividad:

- Explicar a los estudiantes cómo hubiera sido el desarrollo de dichas recetas en caso de haber trabajado bajo las regulaciones del kashrut con respecto al modo de preparar los alimentos.
- Resaltar la importancia de respetar lo que dictan las reglas del kosher para la manipulación de los alimentos.
- Aconsejar a los estudiantes sobre la importancia de la correcta aplicación de las técnicas de cocción de los alimentos para obtener mejores resultados durante la elaboración de las recetas.

Tema 9

Objetivo:

Conocer los antecedentes de la cocina Turquí, así como los principales ingredientes y recetas típicas.

Notas para la enseñanza del tema:

- Señalar en un mapa la ubicación geográfica precisa de Turquía para poder contextualizar de qué manera su cocina fue influenciada por los países de alrededor.
- Retomar la importancia del islam sobre la forma de cocinar de los turcos.
- Hablar sobre la facilidad que existe de conseguir en la ciudad los ingredientes para preparar la cocina Turca; facilitar datos de proveedores de estos ingredientes.

Notas para la actividad:

- Resaltar la importancia de respetar lo que dictan las reglas del islam para la manipulación de los alimentos.
- Aconsejar a los estudiantes sobre la importancia de la correcta aplicación de las técnicas de cocción de los alimentos para obtener mejores resultados durante la elaboración de las recetas.
- Sugerir a los estudiantes el uso de loza especial para el montaje de sus platillos y hacerlos más atractivos.

Tema 10

Objetivo:

Conocer las principales características de la cocina de los países de medio oriente.

Notas para la enseñanza del tema:

- Hacer una comparación de las cocinas y de los países vistos en este módulo para realizar las similitudes y diferencias entre los mismos.
- Retomar la importancia de las leyes alimentarias del islam y de qué manera influyen en la dinámica social de los países que se rigen bajo estas leyes.
- Hacer mención sobre la situación geográfica de estos países y la dificultad que presentan para tener agua y poder cultivar sus propios alimentos, al encontrarse en una zona en su mayoría desértica.

Notas para la actividad:

- Cuestionar a los estudiantes sobre el origen de las recetas que investigaron y la justificación de haberlas elegido.
- Supervisar las técnicas culinarias utilizadas durante la elaboración de los platillos.
- Supervisar que las medidas de higiene sean las adecuadas durante la ejecución de las recetas.

Tema 11

Objetivo:

Conocer los conceptos que conforman el ramadán, sus ideales y principales reglas.

Notas para la enseñanza del tema:

- Retomar el tema del Islam para entender mejor en que consiste el ramadán.
- Hablar sobre los beneficios que podría representar el ayuno para la salud.
- Mencionar que otros platillos son típicos durante la ruptura del ayuno del ramadán.

Notas para la actividad:

- Durante la práctica de cocina revise que los estudiantes estén haciendo un uso adecuado de los ingredientes, aprovechándolos de la mejor manera evitando las mermas.
- Revisar que los estudiantes tengan buenas prácticas de higiene durante el desarrollo de las recetas para evitar la contaminación de los alimentos.

- Supervisar que las técnicas de cocción utilizadas sean las adecuadas para los ingredientes que se estén utilizando para evitar la sobre cocción.
- Durante la retroalimentación hacer comentarios sobre el sabor, las texturas y el uso adecuado de los colores durante el montaje.

Tema 12

Objetivo:

Conocer las principales bebidas que se consumen en medio oriente y bajo qué circunstancias es permitido su consumo.

Notas para la enseñanza del tema:

- Solicitar a los estudiantes que investiguen sobre las marcas más populares de vinos y cervezas que se consumen en medio oriente.
- Hablar sobre los usos religiosos que le dan al alcohol.
- Retomar el tema de la cerveza y en que otros países de medio oriente se ha vuelto popular su consumo.

Notas para la actividad:

- Solicitarle a los estudiantes tengan bocadillos para acompañar las bebidas que se degustarán en la cata.
- Cuestionar a los estudiantes sobre un posible maridaje de dichas bebidas con alguna de las recetas vistas durante el curso.
- Cuidar que los alumnos sirvan las bebidas en las temperaturas adecuadas para no afectar su sabor.

Tema 13

Objetivo:

Conocer las características de la alimentación kosher, quiénes la consumen y de qué se conforma.

Notas para la enseñanza del tema:

- Explicar a los estudiantes el procedimiento que se tiene que llevar para cocinar los alimentos kosher.
- Explicar por qué no deben mezclar productos lácteos con carnes y cómo se debe manejar esta situación en casa.
- Explicarle al estudiante que la alimentación kosher no sólo es exclusiva de los judíos, sino que puede ser llevada por cualquier persona que quiera mantener una alimentación con productos de mejor calidad.

Notas para la actividad:

- Revisar los menús antes de su ejecución para asegurarse que cumplan con los requisitos.
- Hacer un breve repaso de las características de la cocina de Israel para facilitar el proceso de diseño del menú.
- Recomendar a los estudiantes verificar las etiquetas y envases de los productos para asegurarse que estén certificados como kosher.

Tema 14

Objetivo:

Conocer los tipos de lácteos más utilizados dentro de la cocina árabe

Notas para la enseñanza del tema:

- Solicitar a los estudiantes que consigan granos de kefir para que se haga una demostración de cómo se fermenta la leche.
- Hacer un comparativo de productos lácteos de medio oriente con los existentes en México y mencionar diferencias y similitudes.
- En la medida de lo posible tratar de conseguir algunas muestras de los distintos lácteos mencionados en el tema para hacer una cata y conocer mejor los productos.

Notas para la actividad:

- Solicitarle a los estudiantes distintos vasos, copas y demás utensilios para practicar el montaje de sus platillos.
- En la medida de lo posible, en caso de utilizar yogurt, solicitarle al estudiante que él lo elabore.
- Tener especial cuidado en el manejo de la higiene y temperatura de los lácteos utilizados en las bebidas para evitar algún tipo de contaminación y mantener en buenas condiciones las cualidades del producto.

Tema 15

Objetivo:

Conocer los ingredientes que componen las recetas de platillos dulces de medio oriente, así como sus platillos más representativos.

Notas para la enseñanza del tema:

- Sugerirle al estudiante investigue al menos 5 recetas más de dulces y postres de medio oriente.
- Solicitarle al estudiante investigue en qué lugares de su ciudad puede conseguir productos árabes para preparar las recetas marcadas en el tema.
- Invitar al estudiante a trabajar en la sustitución de los ingredientes árabes de las recetas por otros de consumo nacional que sea mucho más accesibles de conseguir, en caso de no encontrar los árabes sí sacrificar las características de la receta original.

Notas para la actividad:

- Sugerir a los estudiantes que el montaje de los postres lo realicen a manera de una mesa de postres, haciendo porciones de tamaño bocadillo para servir en su mesa.
- Sugerir servir los postres con bebidas con las que se puedan maridar dichos postres.
- Cuidar los aspectos de sanidad e higiene para la producción de los platillos para garantizar su calidad.

Evidencia

El participante deberá elaborar una evidencia (producto final) por medio de la cual demuestre el dominio de la competencia del curso, como elemento indispensable para conseguir la acreditación del mismo. Es decir, lo plasmado en la evidencia es aquello que buscamos que los estudiantes sean capaces de hacer bien.

Es importante insistir en que los participantes se tomen en serio la elaboración de las evidencias de sus certificados, pues con ellas pueden armar un portafolio interesante de proyectos que les servirá mucho al momento de buscar ingresar al mercado laboral.

Las instrucciones para la realización de la evidencia son las siguientes:

Curso: Cocina árabe
Certificado de Cocina Mediterránea

Evidencia: Manual de cocina árabe

Competencia del curso: Comprende los principales elementos de la gastronomía árabe a través del conocimiento de la cultura, religión, situación geográfica y tradiciones de la región para integrarlos en nuevas alternativas gastronómicas para el mercado actual.

Consta de 2 entregables:

Avance 1

- Diseño de recetario y primeras recetas

Evidencia final

- Recetario original de cocina árabe

Más adelante se presentan las indicaciones específicas de cada entregable.

Requerimientos:

- Laboratorio de cocina para realizar las recetas programadas para la clase.



Avance 1 – Diseño de recetario y primeras recetas



A continuación se describen las instrucciones para el primer avance:

1. Investiga las principales características de la cocina de Medio Oriente.
2. De acuerdo a tu investigación, determina los ingredientes y técnicas de preparación de alimentos más importantes que se emplean de forma generalizada dentro de la cocina árabe.
3. Diseña platillos inspirados en las recetas clásicas de la cocina árabe.
4. Crea un recetario el cual contenga lo siguiente:
 - a. 5 entradas o platillos que conformen un mezze.
 - b. 5 platos fuertes.

Nota: Las recetas que conformarán el recetario deberán de ser originales inspiradas en la cocina árabe.
5. Elaboración de una de tus recetas del platillo que conformen el mezze y 1 receta del platillo fuerte.

Criterios de evaluación

Criterio	Puntaje
1. Investigación de las características de la cocina de medio oriente.	10
2. Análisis de los ingredientes y técnicas principales de la preparación de los alimentos abarbes.	10
3. Diseño de recetario original con recetas creadas por el participante basadas en la cocina árabe.	30
4. Elaboración de dos de sus recetas originales basadas en la cocina árabe: <ul style="list-style-type: none">• 1 platillo del <u>mezze</u>• 1 un platillo fuerte	50
Total	100

Entrega final de evidencia – Recetario original de cocina árabe



Para tu entrega final deberás:

1. Continúa con el diseño de tu recetario original de cocina árabe incluyendo lo siguiente:
 - a. 5 postres
 - b. 5 bebidas
 - c. 5 platillos cuyo ingrediente principal sea un lácteo
2. Deberás de presentar como entrega final un platillo de cada rubro de tu menú:
 - a. 1 entrada o platillo que conformen un mezze (diferente a la del avance)
 - b. 1 plato fuerte (diferente a la del avance)
 - c. 1 postre
 - d. 1 bebida
 - e. 1 platillo cuyo ingrediente principal sea un lácteo
3. Durante la presentación de este menú se deberá de justificar la elección de las recetas y mencionar en qué se inspiraron para poder crear dichas recetas.

Entregable(s): Documento que incluya el total de recetas solicitadas, justificación de las recetas, ingredientes utilizados, técnicas aplicadas y utensilios utilizados. Este documento deberá ser entregado físicamente al facilitador y entregado vía blackboard.

Importante: revisa los criterios de evaluación de la Evidencia final en la rúbrica.

La rúbrica con la que usted deberá evaluar la evidencia final es la siguiente:

Criterios	Descriptores						Puntos totales
	Excelente	Sobresaliente	Aceptable	Suficiente	Insuficiente	No cumple	
1. Presentación del total de recetas solicitadas para el recetario.	Equivalencia: 30 puntos	Equivalencia: 25 puntos	Equivalencia: 21 puntos	Equivalencia: 16 puntos	Equivalencia : 10 puntos	Equivalencia: 0 puntos	30
	1. El recetario contiene 5 recetas para entrada. 2. El recetario contiene 5 recetas para plato fuerte. 3. El recetario contiene 5 recetas para postre. 4. El recetario contiene 5 recetas para bebidas. 5. El recetario contiene 5 recetas para productos lácteos.	1. El recetario contiene 4 recetas para la entrada. 2. El recetario contiene 4 recetas para el plato fuerte. 3. El recetario contiene 4 recetas para el postre. 4. El recetario contiene 4 recetas para bebidas. 5. El recetario contiene 4 recetas para productos lácteos.	1. El recetario contiene 3 recetas para la entrada. 2. El recetario contiene 3 recetas para plato fuerte. 3. El recetario contiene 3 recetas para el postre. 4. El recetario contiene 3 recetas para las bebidas. 5. El recetario contiene 3 recetas para productos lácteos.	1. El recetario contiene 2 recetas para la entrada. 2. El recetario contiene 2 recetas para plato fuerte. 3. El recetario contiene 2 recetas para el postre. 4. El recetario contiene 2 recetas para las bebidas. 5. El recetario contiene 2 recetas para productos lácteos.	1. El recetario contiene 1 receta para la entrada. 2. El recetario contiene 1 receta para plato fuerte. 3. El recetario contiene 1 receta para el postre. 4. El recetario contiene 1 receta para las bebidas. 5. El recetario contiene 1 receta para productos lácteos.	No cumple con el objetivo	
2. Correcta ejecución de las técnicas culinarias e ingredientes árabes.	Equivalencia: 30 puntos	Equivalencia: 25 puntos	Equivalencia: 21 puntos	Equivalencia: 16 puntos	Equivalencia : 10 puntos	Equivalencia: 0 puntos	30
	1. Excelente ejecución de todas las técnicas culinarias utilizadas en las recetas presentadas. 2. Excelente selección de los ingredientes utilizados en las recetas presentadas.	1. Buena ejecución de todas las técnicas culinarias utilizadas en las recetas presentadas. 2. Buena selección de los ingredientes utilizados en las recetas presentadas.	1. Buena ejecución de algunas de las técnicas culinarias utilizadas en las recetas presentadas. 2. Buena selección de algunos de los ingredientes utilizados en las recetas presentadas.	1. Ejecución regular de las técnicas culinarias utilizadas en las recetas presentadas. 2. Selección regular de los ingredientes utilizados en las recetas presentadas.	1. Ejecución regular de algunas de las técnicas culinarias utilizadas en las recetas presentadas. 2. Selección regular de algunos de los ingredientes utilizados en las recetas presentadas.	No cumple con el objetivo.	
3. Buena presentación y sabor de los platillos preparados.	Equivalencia: 30 puntos	Equivalencia: 25 puntos	Equivalencia: 21 puntos	Equivalencia: 16 puntos	Equivalencia : 10 puntos	Equivalencia: 0 puntos	40
	1. Excelente presentación de los platillos presentados. 2. Excelente sabor de los platillos presentados.	1. Buena presentación de los platillos presentados. 2. Buen sabor de los platillos presentados.	1. Buena presentación de algunos de los platillos presentados. 2. Buen sabor de algunos de los platillos presentados.	1. Presentación regular de los platillos presentados. 2. Buen sabor de algunos de los platillos presentados.	1. Presentación deficiente de los platillos presentados. 2. Sabor deficiente de los platillos presentados.	No cumple con el objetivo.	