

Guía para el Profesor

Cocina Española



ÍNDICE

I.	Certificados	3
II.	Certificado en Cocina Mediterránea	4
III.	Metodología del curso	5
IV.	Temario	7
V.	Recursos especiales	7
VI.	Evaluación	8
VII.	Notas de enseñanza por tema	10
VIII.	Evidencia	17

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 española es el primero 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 española** es la siguiente, en toda su extensión:

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

Metodología del curso

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

En cada tema, el participante encontrará:

- Una breve explicación del tema que ayudará al estudiante a ampliar su conocimiento.
- Una serie de lecturas y videos obligatorios para una mejor comprensión de los temas.
- Una lista de lecturas y videos recomendados para complementar el estudio del tema.
- Una práctica no evaluable que servirá para repasar los conceptos abordados en el tema.
- Una tarea o actividad de aprendizaje (evaluable) cuyo propósito es aplicar y experimentar con los conceptos estudiados.

A lo largo del curso, el participante debe trabajar en lo siguiente:

- 14 actividades
- 2 avances de evidencia
- 1 evidencia final

Actividades

Las actividades deben enviarse a través de la plataforma Blackboard en la fecha indicada. Si las actividades se realizaron en forma física (“a mano”), deberán ser digitalizadas para enviarlas a través de dicha plataforma.

Evidencia

El proyecto final (evidencia) de este curso consiste en 2 avances de evidencia y una evidencia final, en las que demostrarás su conocimiento acerca de la división geográfica de España, así como la razón de sus ingredientes, ubicación de platillos y cultura gastronómica por medio de una muestra gastronómica que permita la exposición de los conocimientos antes adquiridos. A través de ella el participante

GUÍA PARA EL PROFESOR

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, esta información está disponible tanto para usted como para los participantes en la plataforma Blackboard, siguiendo esta ruta: **Mi curso > Inicio > ¿Qué voy a aprender? > Evidencia**, como se muestra enseguida:

The screenshot shows a course page titled "AD13367 El líder desde adentro". The navigation menu includes "Inicio", "Temas", and "Entregables". A modal window titled "¿Qué voy a aprender?" is open, displaying the following content:

- Bienvenida**
- Estructura del certificado**
- Competencia del curso**
- Evidencia** (highlighted with a red arrow)

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 una 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 enseguida:

The screenshot shows the course page "Manejo farmacológico del síndrome metabólico". The navigation menu includes "Inicio", "Temas", "Entregables", and "Evidencia" (highlighted with a red arrow). Below the menu, there is a message: "Haz clic en las imágenes para ver la información." Below this, there are three cards:

- 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** Introducción a la cocina española
- Tema 2** Galicia y Cantabria
- Tema 3** Castilla-León
- Tema 4** La rioja
- Tema 5** Cataluña
- Tema 6** Aragón
- Tema 7** Valencia
- Tema 8** Madrid
- Tema 9** Castilla la Mancha
- Tema 10** Extremadura
- Tema 11** Andalucía
- Tema 12** Murcia
- Tema 13** País Vasco y Navarra
- Tema 14** Islas Baleares e Islas Canarias
- Tema 15** Técnicas culinarias contemporáneas

Recursos especiales

Para la impartición de este curso, se requerirá de hacer uso del laboratorio de cocina.

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

Bellahsen, F. (2012). *Cocina mediterránea*. España: Editorial H. F. ULLMANN.
ISBN: 978-3-8480-0069-2

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
14	Actividades	56
2	Avances de evidencia	20
1	Evidencia final	24
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	4
2	Actividad 2	4
3	Actividad 3	4
4	Actividad 4	4
5	Actividad 5	4
	1° avance de evidencia	10
6	Actividad 6	4
7	Actividad 7	4

8	Actividad 8	4
9	Actividad 9	4
10	Actividad 10	4
	2° avance de evidencia	10
11	Actividad 11	4
12	Actividad 12	4
12	Actividad 13	4
14	Actividad 14	4
	Evidencia	24
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

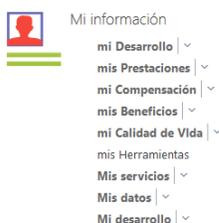
Puedes ver un manual para capturar inasistencias siguiendo esta ruta en Mi espacio:
 Mi espacio → Servicios → De Apoyo → BANNER Tecmilenio Manuales Docentes

SERVICIOS DE APOYO

Buscar servicios

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, pero también ir preparando a los participantes para que vayan desarrollando propuestas de cocina española.

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: <http://1drv.ms/1PKpcGs>
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).

Tema 1

Objetivo:

Comprender a fondo la historia, productos y recetas principales de la comunidad española según corresponda.

Notas para la enseñanza del tema:

1. El facilitador puede utilizar elementos visuales para apoyarse con cada ingrediente que mostrará.
2. Es recomendable que se solicite al alumno con antelación diferentes ingredientes para la identificación de productos, en ocasiones algunos de elevado costo pero se racionará para un buen aprovechamiento de los mismos.
3. Para los vinos españoles a utilizar, es recomendable solicitarlos en base a la región vitícola de la cual se trate el tema para ir a la par.
4. Para la actividad, se recomienda al maestro revisar la información y evitar plagio. Es necesario que el facilitador asigne una región diferente de España a cada uno de los equipos, para que los participantes puedan contar con la región antes de la fecha de entrega. Se recomienda dar apoyo en ideas de presentación para materiales a usar con respecto a la línea del tiempo.

Notas para la actividad:

1. Se recomienda al maestro revisar la información y evitar plagio.
2. Necesario que el facilitador asigne una región diferente de España a cada uno de los equipos, para que los participantes puedan contar con la región antes de la fecha de entrega.
3. Se recomienda dar apoyo en ideas de presentación para materiales a usar con respecto a la línea del tiempo.

Tema 2

Objetivo:

Conocer acerca de las costumbres y cultura de la región de Galicia y Cantabria y cómo estas influyen en la gastronomía.

Notas para la enseñanza del tema:

1. En este tema, el facilitador puede utilizar diferentes imágenes, experiencias y/o ingredientes de la región a revisar para que los alumnos tengan más claro lo que se hay dentro de la región estudiada.
2. Se recomienda que el facilitador ubique en un mapa la región a estudiar para que el participante tenga una idea de los productos que se desarrollan ahí y cuáles son los platillos típicos de la región.
3. La primera parte de la actividad se lleva a cabo en casa y después se asiste al laboratorio de gastronomía para preparar lo indicado.

Tema 3

Objetivo:

Comprender la cultura, productos principales y vinos que se producen en la región de Castilla- León.

Notas para la enseñanza del tema:

1. El facilitador puede llevar videos y apoyo audiovisual para acercar al alumno a la producción de elementos artesanales de la región, ya sea pan, vino o algún postre.
2. En la actividad en el aula, se deben discutir las principales recetas de la región de Castilla y León. Al final se debe elegir el platillo más significativo de la región y pedirles a los participantes que lleven a la próxima sesión los ingredientes necesarios.
3. El facilitador deberá llevar al laboratorio diferentes ingredientes “sorpresa” que los equipos tendrán que incluir en sus platillos de manera innovadora y creativa para realizar una versión diferente del platillo típico que se eligió.
4. Se recomienda que se pongan diferentes papelitos dentro de una urna con los nombres de los ingredientes y que cada equipo escoja uno al azar. Al final se les debe pedir que realicen un reporte en donde incluyan la receta que realizaron incluyendo el ingrediente sorpresa.

Notas para la actividad:

1. En la actividad en el aula, se deben discutir las principales recetas de la región de Castilla y León. Al final se debe elegir el platillo más significativo de la región y pedirles a los participantes que lleven a la próxima sesión los ingredientes necesarios.
2. El facilitador deberá llevar al laboratorio diferentes ingredientes “sorpresa” que los equipos tendrán que incluir en sus platillos de manera innovadora y creativa para realizar una versión diferente del platillo típico que se eligió.
3. Se recomienda que se pongan diferentes papelitos dentro de una urna con los nombres de los ingredientes y que cada equipo escoja uno al azar.
4. Al final se les debe pedir que realicen un reporte en donde incluyan la receta que realizaron incluyendo el ingrediente sorpresa.

Tema 4

Objetivo:

Conocer sobre la cultura e historia de la Rioja y su producción de vino para todo el mundo.

Notas para la enseñanza del tema:

1. El facilitador puede apoyarse con alguna cata de vinos de la Rioja o de ser posible invitarlos a los participantes a alguna vinoteca de la zona, ya que se puede pedir cita para realizar una cata personalizada con vinos de la Rioja.
2. La primera parte de la actividad se realiza en casa para después dentro del aula ponerse de acuerdo con sus compañeros y realizar una propuesta de menú.
3. En la actividad dentro del laboratorio de gastronomía se pide que se reúnan en equipo para preparar la propuesta de menú y mencionen que tipo de vino podría combinar con el menú preparado.

Tema 5

Objetivo:

GUÍA PARA EL PROFESOR

DERECHOS RESERVADOS © UNIVERSIDAD TECMILENIO

Comprender el uso de técnicas culinarias y aplicarlas en recetas propias con ingredientes españoles.

Notas para la enseñanza del tema:

1. Se recomienda hacer un repaso bibliográfico de los grandes chefs de Cataluña, para comprender el paso agigantado que ha tenido la cocina contemporánea con la cocina tradicional de España, ya sea mediante imágenes o pequeños resúmenes de sus aportaciones a la gastronomía de Cataluña. Se pueden utilizar también, videos o imágenes que se relacionen con el tema.
2. Se recomienda que se investigue acerca de los principales ingredientes de Cataluña, así como también se tenga una sesión en el laboratorio para que los alumnos practiquen como realizar salsas madre, ya que en la actividad del tema se utilizarán.
3. La primera parte de la actividad se lleva a cabo de manera individual y en casa, para la actividad dentro del aula se necesitará la información investigada anteriormente e idearán una receta nueva sobre un plato fuerte con guarniciones y salsa.
4. Dentro el laboratorio de gastronomía la actividad se realizará en parejas (aunque podría ser de manera individual, según la percepción del facilitador.
5. Se recomienda que el facilitador lleve invitados para que se desarrolle la actividad con jueces imparciales. El jurado puede ser elegido por el propio chef, contando con el conocimiento básico de la materia.

Notas para la actividad:

1. Se le recomienda al maestro llevar invitados para que se desarrolle la actividad con jueces imparciales. El jurado puede ser elegido por el propio chef, contando con el conocimiento básico de la materia.

Tema 6

Objetivo:

Que el participante conozca la influencia gastronómica en la comida aragonesa, sus platillos predominantes y productos principales.

Notas para la enseñanza del tema:

1. Se recomienda que el maestro lleve algunos ingredientes típicos, de ser posible buscar, en vinotecas, locales vinos de Aragón y frutos confitados.
2. Previo a la actividad, el maestro puede hacer mención a investigar acerca de festividades de Aragón tradicionales.
3. Las festividades podrán estar relacionadas con la gastronomía, sin embargo, es posible hacer alguna conexión entre la historia de la región y su cocina.
4. Es posible que se encuentre difícil la búsqueda de ingredientes típicos de Aragón, pueden sustituir algunos como los dulces con fruta confitada mexicana, para la fruta cubierta de chocolate suele estar en tiendas de especialidad.
5. La primera parte de la actividad se realiza de forma individual, la actividad en el aula se desarrolla en grupo; la actividad en el laboratorio de gastronomía se realizará en 3 brigadas en donde cada una ellas preparará la entrada, plato fuerte y postre.

Tema 7

Objetivo:

Que el participante conozca la cultura gastronómica en la comida valenciana, sus platillos predominantes y productos principales.

Notas para la enseñanza del tema:

1. El facilitador puede hacer uso de material didáctico que sirva de referencia para explicar el consumo del azafrán. Se puede hacer énfasis en el costo del mismo ingrediente por el método utilizado para su obtención.
2. Para lograr atraer la atención del participante, el facilitador puede llevar un frasco de azafrán y realizar un par de recetas, incluyendo métodos para racionar el uso del azafrán por medio de la sal o algún otro ejemplo.
3. En el aula, se recomienda al facilitador mostrar videos de la elaboración de la paella, puesto que en clase será necesaria para lograr una buena comprensión del procedimiento. Revisar los videos podrá reducir la posibilidad de error en la paella, ya que es una receta principal con cocción de más de una hora y no deberá ser dañada en ningún momento.
4. Para la actividad es necesario solicitar la lista de ingredientes una a dos semanas antes para evitar cualquier imprevisto en el caso de ingredientes o productos que no sea posible localizar en la ciudad.
5. Para la paella, explicar con antelación la socarrada (socarrat) para evitar comentarios acerca de la presentación de la paella.
6. Solicitar con tiempo el azafrán para curarlo en sal y reducir el costo de la receta.

Notas para la actividad:

1. Es necesario solicitar la lista de ingredientes una a dos semanas antes para evitar cualquier imprevisto en el caso de ingredientes o productos que no sea posible localizar en la ciudad.
2. Para la paella, explicar con antelación la socarrada (socarrat) para evitar comentarios acerca de la presentación de la paella.
3. Revisar los videos en clase para reducir la posibilidad de error en la paella, es una receta principal con cocción de más de una hora y no deberá ser dañada en ningún momento.
4. Solicitar con tiempo el azafrán para curarlo en sal y reducir el costo de la receta.

Tema 8

Objetivo:

Que el participante conozca la cultura gastronómica en la comida madrileña, sus platillos predominantes y productos principales.

Notas para la enseñanza del tema:

1. El facilitador puede llevar videos y apoyo audiovisual para acercar al participante a la producción de elementos artesanales de la región.
2. Se recomienda que en todo momento, el facilitador haga mención a ciertas preparaciones españolas, tanto las más populares en Madrid como las que no lo son tanto. Para guiar al participante es recomendable que el docente platique el por qué ciertos ingredientes son indispensables en las recetas, cuáles son los autóctonos y cuáles son aquellos que llegaron con motivo de la conquista.

Notas para la actividad:

1. El facilitador en todo momento debe hacer mención a ciertas preparaciones españolas, tanto las más populares en Madrid como las que no lo son tanto. Para guiar al participante es recomendable que el docente platique el por qué ciertos ingredientes son indispensables en las recetas, cuáles son los autóctonos y cuáles son aquellos que llegaron con motivo de la conquista.

Tema 9

Objetivo:

Que el participante conozca la cultura gastronómica en la comida de Castilla la Mancha, sus platillos predominantes y productos principales.

Notas para la enseñanza del tema:

1. El facilitador puede apoyarse con alguna cata de vinos de la Mancha o invitarlos a alguna vinoteca de la zona.
2. Se puede pedir cita con alguna vinoteca para pedir una cata personalizada con vinos de la Mancha.
3. En la actividad en el laboratorio de gastronomía, se pide que cada uno de los equipos se rote dentro de cocina en donde cada miembro tendrá un tiempo determinado para actuar en el platillo que tiene que preparar, hasta que se termine su preparación.

Tema 10

Objetivo:

Que el participante conozca la cultura gastronómica en la comida de Extremadura, sus platillos predominantes y productos principales.

Notas para la enseñanza del tema:

1. Se le recomienda al facilitador hacer un repaso bibliográfico de los grandes chefs de Extremadura para comprender el paso agigantado que ha tenido lo contemporáneo con lo tradicional de España.
2. También se puede apoyar en diferentes documentales y uso de imágenes.
3. Se puede realizar una variación de la actividad mediante el establecimiento de una mesa de jueces escogidos por el facilitador, éstos tendrán que tener experiencia y conocimiento de la cocina española, en especial de la región de Extremadura.
4. El facilitador debe asegurarse que el alumno utilice los ingredientes de la región en específico. También se debe evaluar qué técnicas utilizó y qué procedimiento siguió para realizar la receta.

Notas para la actividad:

1. Se puede realizar una variación de la actividad mediante el establecimiento de una mesa de jueces escogidos por el facilitador, éstos tendrán que tener experiencia y conocimiento de la cocina española, en especial de la región de Extremadura.
2. El facilitador debe asegurarse que el alumno utilice los ingredientes de la región en específico. También se debe evaluar qué técnicas utilizó y qué procedimiento siguió para realizar la receta.

Tema 11

Objetivo:

Conocer la influencia de la cultura e historia de Andalucía en la gastronomía de la región.

Notas para la enseñanza del tema:

1. El facilitador puede utilizar elementos visuales para apoyarse con cada ingrediente que irá mostrando.
2. Es recomendable que se solicite al participante con antelación diferentes ingredientes para la identificación de productos, en ocasiones algunos serán de elevado costo, pero se irá racionando para un buen aprovechamiento de los mismos.

Notas para la actividad:

1. Se recomienda en todo momento al maestro revisar la información y evitar plagio.
2. Es necesario para el alumno contar con la región cuando menos una semana antes de la fecha de entrega para lograr un trabajo de calidad.
3. Se recomienda dar apoyo en ideas de presentación para materiales a usar con respecto a la línea del tiempo.

Tema 12

Objetivo:

Que el participante conozca la influencia de la cultura e historia en la gastronomía de Murcia, así como sus platillos predominantes y productos principales.

Notas para la enseñanza del tema:

1. El facilitador puede conseguir información relacionada con la producción de tunas de la localidad dadas las condiciones.
2. Utilizarlo para recetas y explicación práctica o simplemente como dato cultural.
3. El maestro deberá pedirle con tiempo los ingredientes para aquellos alumnos que no tienen la facilidad de conseguirlos de un día a otro o que los ingredientes no estén disponibles tan fácil por temporadas.
4. En la actividad, es probable que los ingredientes como los higos chumbos sean difíciles de encontrar, en el caso de que esto suceda queda a criterio del facilitador sustituir los ingredientes por otros más fáciles de encontrar localmente.

Tema 13

Objetivo:

Conocer la influencia de la cultura e historia en la gastronomía de País Vasco y Navarra, así como sus platillos predominantes y productos principales.

Notas para la enseñanza del tema:

1. El facilitador puede llevar videos y apoyo audio visual para acercar al alumno a la producción de elementos artesanales de la región.
2. Se recomienda que el facilitador realice una exposición de un producto para demostrar cómo se pueden exponer los ingredientes o productos típicos.
3. En el caso de que se vuelva complicado que cada alumno traiga un ingrediente típico de la región se puede pedir que la actividad se realice en parejas o en equipos de 3 personas.
4. Cuando se realice la cata de productos, se pueden realizar preguntas acerca de cómo es el sabor del producto o ingrediente, con que otros productos creen que combina, que platillos típicos incluyen este ingrediente, entre otras.

Notas para la actividad:

1. Se recomienda que el facilitador realice una exposición de un producto para demostrar cómo se pueden exponer los ingredientes o productos típicos.

2. En el caso de que se vuelva complicado que cada alumno traiga un ingrediente típico de la región se puede pedir que la actividad se realice en parejas o en equipos de 3 personas.
3. Cuando se realice la cata de productos, se pueden realizar preguntas acerca de cómo es el sabor del producto o ingrediente, con que otros productos creen que combina, que platillos típicos incluyen este ingrediente, entre otras.

Tema 14

Objetivo:

Conocer la influencia de la cultura e historia en la gastronomía de Islas Baleares e Islas Canarias, así como sus platillos predominantes y productos principales.

Notas para la enseñanza del tema:

1. El facilitador puede llevar videos y apoyo audio visual para acercar al alumno a la producción de elementos artesanales de la región.
2. Es importante que el facilitador diferencie entre las Islas Baleares y las Islas Canarias, sus principales productos y platillos típicos de cada región.

Tema 15

Objetivo:

Conocer la influencia de la cultura e historia en la gastronomía de Islas Baleares e Islas Canarias, así como sus platillos predominantes y productos principales.

Notas para la enseñanza del tema:

1. Se recomienda que el facilitador realice un repaso de cómo surgió la gastronomía molecular y los chefs más representativos de este tipo de gastronomía.
2. Se recomienda que el facilitador lleve invitados para que se desarrolle la actividad con jueces imparciales.
3. Al finalizar la actividad se busca que el participante pueda explicar lo que preparo, cómo lo hizo, que técnicas e ingredientes utilizó y una sugerencia de maridaje y su justificación.

Notas para la actividad:

1. Se le recomienda al maestro llevar invitados para que se desarrolle la actividad con jueces imparciales.
2. Al finalizar la actividad se busca que el participante pueda explicar lo que preparo, cómo lo hizo, que técnicas e ingredientes utilizó y una sugerencia de maridaje y su justificación.

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:

Evidencia: Muestra gastronómica

Competencia del curso: Comprende los elementos gastronómicos propios de la cultura española y los integra en propuestas culinarias innovadoras para la satisfacción de las distintas audiencias.

Consta de tres entregables:

- **Avance 1**
- **Avance 2**
- **Evidencia final**

Más adelante se presentan las indicaciones específicas de cada entregable.



Avance 1



A continuación se describen las instrucciones para el primer avance:

1. Imagina que establecerás un restaurante de comida española.
2. De acuerdo a lo que has aprendido y lo que aprenderás en el curso, escoge la región española que más te llame la atención.
3. Desarrolla una propuesta informativa para la región española seleccionada, apoyándote en los datos investigados y donde incluyas los siguientes elementos:
 - a. Introducción
 - b. Justificación de la elección (desarrolla por lo menos 4 ideas)
 - c. Cultura y principales elementos gastronómicos (mínimo 2 cuartillas)
 - d. Platos típicos
 - e. Técnicas culinarias tradicionales y de vanguardia
 - f. Conclusión

Rúbrica	Descriptorios						
	Excelente 100	Sobresaliente 90	Aceptable 80	Suficiente 70	Insuficiente 60	50 o menos	Puntos totales 100
1. Informe que incluya los elementos solicitados en base a la región española seleccionada.	Equivalencia: 100 puntos	Equivalencia: 80 puntos	Equivalencia: 60 puntos	Equivalencia: 40 puntos	Equivalencia: 20 puntos		100
	*Incluye introducción que menciona y esquematiza los puntos principales a discutir. *Da 4 ideas que justifiquen la elección de la región española. *Se incluyen mínimo 2 cuartillas sobre la cultura y sus principales elementos gastronómicos *Incluye la descripción, importancia y origen de 5 platos típicos de la región seleccionada. *Menciona las principales técnicas culinarias tradicionales y de vanguardia *Incluye conclusión con aprendizajes personales.	*Incluye introducción que menciona y esquematiza los puntos principales a discutir. *Da 3 ideas que justifiquen la elección de la región española. *Se incluyen mínimo 2 cuartillas sobre la cultura y sus principales elementos gastronómicos *Incluye la descripción, importancia y origen de 4 platos típicos de la región seleccionada. *Menciona las principales técnicas culinarias tradicionales y de vanguardia *Incluye conclusión con aprendizajes personales.	*Da 2 ideas que justifiquen la elección de la región española. *Se incluye 1 cuartilla sobre la cultura y sus principales elementos gastronómicos *Incluye la descripción, importancia y origen de 4 platos típicos de la región seleccionada. *Menciona las principales técnicas culinarias tradicionales y de vanguardia	*Da 2 ideas que justifiquen la elección de la región española. *Se incluye 1 cuartilla sobre la cultura y sus principales elementos gastronómicos *Incluye la descripción, importancia y origen de 3 platos típicos de la región seleccionada. *Menciona las principales técnicas culinarias tradicionales y de vanguardia	*Da 1 idea que justifique la elección de la región española. *Se incluye media cuartilla sobre la cultura y sus principales elementos gastronómicos *Incluye la descripción, de 3 platos típicos de la región seleccionada.		

Avance 2



Las instrucciones para el segundo avance son:

1. Realiza equipos según te lo indique el facilitador.
2. Comparte tu primer avance de evidencia y lleguen a un acuerdo acerca de la región española con la que trabajarán.
3. Desarrollen una propuesta gastronómica donde presenten:
 - a. Resumen de la cultura, técnicas culinarias e ingredientes a utilizar.
 - b. Menú del restaurante (entrada, plato fuerte, postres, bebidas).
 - c. Al menos 5 platillos desglosados en procedimiento, ingredientes y técnicas culinarias a utilizar.

Rúbrica	Descriptor						Puntos totales 100
	Excelente 100	Sobresaliente 90	Aceptable 80	Suficiente 70	Insuficiente 60	50 o menos	
2. Presentación que incluya: resumen de la región española, menú y platillos.	Equivalencia: 100 puntos *Incluye resumen de la región española elegida. *Realiza una propuesta de menú donde muestra al menos 20 opciones a elegir al cliente. * Justificación de la estructura del menú diseñado. *Incluye 5 platillos desglosados en procedimiento, ingredientes y técnicas culinarias a utilizar.	Equivalencia: 80 puntos *Realiza una propuesta de menú donde muestra al menos 15 opciones a elegir al cliente. * Justificación de la estructura del menú diseñado. *Incluye 5 platillos desglosados en procedimiento, ingredientes y técnicas culinarias a utilizar.	Equivalencia: 60 puntos *Realiza una propuesta de menú donde muestra al menos 10 opciones a elegir al cliente. *Incluye 5 platillos desglosados en procedimiento, ingredientes y técnicas culinarias a utilizar.	Equivalencia: 40 puntos *Realiza una propuesta de menú donde muestra al menos 10 opciones a elegir al cliente. *Incluye 3 platillos desglosados en procedimiento, ingredientes y técnicas culinarias a utilizar.	Equivalencia: 20 puntos *Realiza una propuesta de menú donde muestra al menos 7 opciones a elegir al cliente. *Incluye 2 platillos desglosados en procedimiento, ingredientes y técnicas culinarias a utilizar.		100

Entrega final de evidencia



Para tu entrega final deberás:

1. Junto con el equipo que realizaste tú segundo avance de evidencia, realiza las compras necesarias para realizar una muestra gastronómica en la explanada de tu campus (entrada, plato fuerte y postre).
2. Establece un stand con decoración e información acerca de la región española que escogieron.
3. Prepara tu propuesta culinaria innovadora en el laboratorio de gastronomía. Debes tomar en cuenta que cada miembro del equipo debe preparar un platillo diferente e innovador, asegúrate que en el equipo se cubran los tres tiempos.
4. Cada integrante del equipo deberá presentar una sugerencia de maridaje para su platillo.
5. Presenten en un espacio abierto su muestra gastronómica para que el facilitador pueda evaluar los diferentes elementos que se incluyen en la rúbrica.

Importante:

- Recuerda que para la entrega final, deberás presentar en un documento las etapas anteriores con las correcciones aplicadas de acuerdo a la retroalimentación de tu facilitador.
- 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:

Rúbrica	Descriptorios						Puntos totales
	Excelente	Sobresaliente	Aceptable	Suficiente	Insuficiente	No cumple	
1. Informe que incluya los elementos solicitados en base a la región española seleccionada.	Equivalencia: 20 puntos	Equivalencia: 18 puntos	Equivalencia: 15 puntos	Equivalencia: 10 puntos	Equivalencia: 5 puntos	Equivalencia: 0 puntos	20
	*Incluye introducción que menciona y esquematiza los puntos principales a discutir. *Da 4 ideas que justifiquen la elección de la región española. *Se incluyen mínimo 2 cuartillas sobre la cultura y sus principales elementos gastronómicos *Incluye la descripción, importancia y origen de 5 platillos típicos de la región seleccionada. *Menciona las principales técnicas culinarias tradicionales y de vanguardia *Incluye conclusión con aprendizajes personales.	*Incluye introducción que menciona y esquematiza los puntos principales a discutir. *Da 3 ideas que justifiquen la elección de la región española. *Se incluyen mínimo 2 cuartillas sobre la cultura y sus principales elementos gastronómicos *Incluye la descripción, importancia y origen de 4 platillos típicos de la región seleccionada. *Menciona las principales técnicas culinarias tradicionales y de vanguardia *Incluye conclusión con aprendizajes personales.	*Da 2 ideas que justifiquen la elección de la región española. *Se incluye 1 cuartilla sobre la cultura y sus principales elementos gastronómicos *Incluye la descripción, importancia y origen de 4 platillos típicos de la región seleccionada. *Menciona las principales técnicas culinarias tradicionales y de vanguardia	*Da 2 ideas que justifique la elección de la región española. *Se incluye 1 cuartilla sobre la cultura y sus principales elementos gastronómicos *Incluye la descripción, importancia y origen de 3 platillos típicos de la región seleccionada. *Menciona las principales técnicas culinarias tradicionales y de vanguardia	*Da 1 idea que justifique la elección de la región española. *Se incluye media cuartilla sobre la cultura y sus principales elementos gastronómicos *Incluye la descripción, de 3 platillos típicos de la región seleccionada.	1. No cumple con ninguno de los requisitos.	
2.	Equivalencia: 20 puntos	Equivalencia: 18 puntos	Equivalencia: 15 puntos	Equivalencia: 10 puntos	Equivalencia: 5 puntos	Equivalencia: 0 puntos	20
Presentación que incluya: resumen de la región española, menú y platillos.	*Incluye resumen de la región española elegida. *Realiza una propuesta de menú donde muestra al menos 20 opciones a elegir al cliente * Justificación de la estructura del menú diseñado. *Incluye 5 platillos desglosados en procedimiento,	*Realiza una propuesta de menú donde muestra al menos 15 opciones a elegir al cliente. * Justificación de la estructura del menú diseñado. *Incluye 5 platillos desglosados en procedimiento, ingredientes y	*Realiza una propuesta de menú donde muestra al menos 10 opciones a elegir al cliente. *Incluye 5 platillos desglosados en procedimiento, ingredientes y técnicas culinarias a utilizar.	*Realiza una propuesta de menú donde muestra al menos 10 opciones a elegir al cliente. *Incluye 3 platillos desglosados en procedimiento, ingredientes y técnicas culinarias a utilizar.	*Realiza una propuesta de menú donde muestra al menos 7 opciones a elegir al cliente. *Incluye 2 platillos desglosados en procedimiento, ingredientes y técnicas culinarias a utilizar.	1. No cumple con ninguno de los requisitos.	

	ingredientes y técnicas culinarias a utilizar.	técnicas culinarias a utilizar.					
3. Montaje de muestra gastronómica con los platillos elaborados.	<p>Equivalencia: 20 puntos</p> <p>* Se establece un stand con decoración acorde a la región española elegida. * Se incluye información relevante para la presentación de la muestra gastronómica. * Cada integrante del equipo presenta un platillo distinto. * Se cubren los 3 tiempos del menú en el equipo. * Se trabaja con limpieza durante el proceso de elaboración.</p>	<p>Equivalencia: 18 puntos</p> <p>*Se establece un stand con decoración acorde a la región española elegida. * Se incluye información relevante para la presentación de la muestra gastronómica. *Se presenta un platillo repetido. * Se cubren los 3 tiempos del menú en el equipo. * Se trabaja con limpieza durante el proceso de elaboración.</p>	<p>Equivalencia: 15 puntos</p> <p>* Se establece un stand con decoración acorde a la región española elegida. * No se incluye información relevante para la presentación de la muestra gastronómica. *Se presenta un platillo repetido. * Se cubren los 3 tiempos del menú en el equipo. * Se trabaja con limpieza durante el proceso de elaboración.</p>	<p>Equivalencia: 12 puntos</p> <p>* Se establece un stand con decoración acorde a la región española elegida. * No se incluye información relevante para la presentación de la muestra gastronómica. *Se presenta dos o más platillos repetidos. * Se cubren 2 tiempos del menú en el equipo. * Se trabaja con limpieza durante el proceso de elaboración.</p>	<p>Equivalencia: 8 puntos</p> <p>* Se establece un stand con decoración acorde a la región española elegida. * No se incluye información relevante para la presentación de la muestra gastronómica. * Se presenta el mismo platillo con diversas variaciones. * Se cubre solamente un tiempo del menú en el equipo. * Se trabaja con limpieza durante el proceso de elaboración.</p>	<p>Equivalencia: 0 puntos</p> <p>*No cumple con ninguno de los requisitos.</p>	20
	Equivalencia: 40 puntos	Equivalencia: 30 puntos	Equivalencia: 20 puntos	Equivalencia: 10 puntos	Equivalencia: 5 puntos	Equivalencia: 0 puntos	40
4.Propuesta gastronómica individual	<p>* El platillo tiene buen sabor y presentación. * Se utilizan técnicas culinarias adecuadas. * Se realiza una versión innovadora de un platillo típico de la región. * Se incluye una sugerencia de maridaje para el platillo preparado.</p>	<p>* El platillo tiene buen sabor pero no tiene buena presentación. * Se utilizan técnicas culinarias no adecuadas. * Se realiza una versión innovadora de un platillo típico de la región. * Se incluye una sugerencia de maridaje para el platillo preparado.</p>	<p>* El platillo tiene buen sabor pero no tiene buena presentación. * Se utilizan técnicas culinarias no adecuadas. * Se realiza una versión innovadora de un platillo típico de la región. * Se incluye una sugerencia de maridaje para el platillo preparado.</p>	<p>* El platillo tiene buen sabor pero no tiene buena presentación. * Se utilizan técnicas culinarias no adecuadas. * Se realiza una versión innovadora de un platillo típico de la región. * Se incluye una sugerencia de maridaje para el platillo preparado.</p>	<p>* El platillo tiene buen sabor pero no tiene buena presentación. * Se utilizan técnicas culinarias no adecuadas. * El platillo preparado no es innovador. * No se incluye sugerencia de maridaje para el platillo preparado.</p>		