

Guía para el Profesor

Cocina Griega



ÍNDICE

I.	Certificados	3
II.	Certificado en Cocina Mediterránea	4
III.	Metodología del curso	5
IV.	Temario	7
V.	Recursos especiales	8
VI.	Evaluación	8
VII.	Notas de enseñanza por tema	10
VIII.	Evidencia	19

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 griega** es el cuarto curso del certificado de Cocina griega. 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 griega** es la siguiente, en toda su extensión:

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

Metodología del curso

En este curso de **Cocina griega** 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:

- 2 actividades
- 13 prácticas de laboratorio
- 1 avance de evidencia
- 1 evidencia final

Actividades

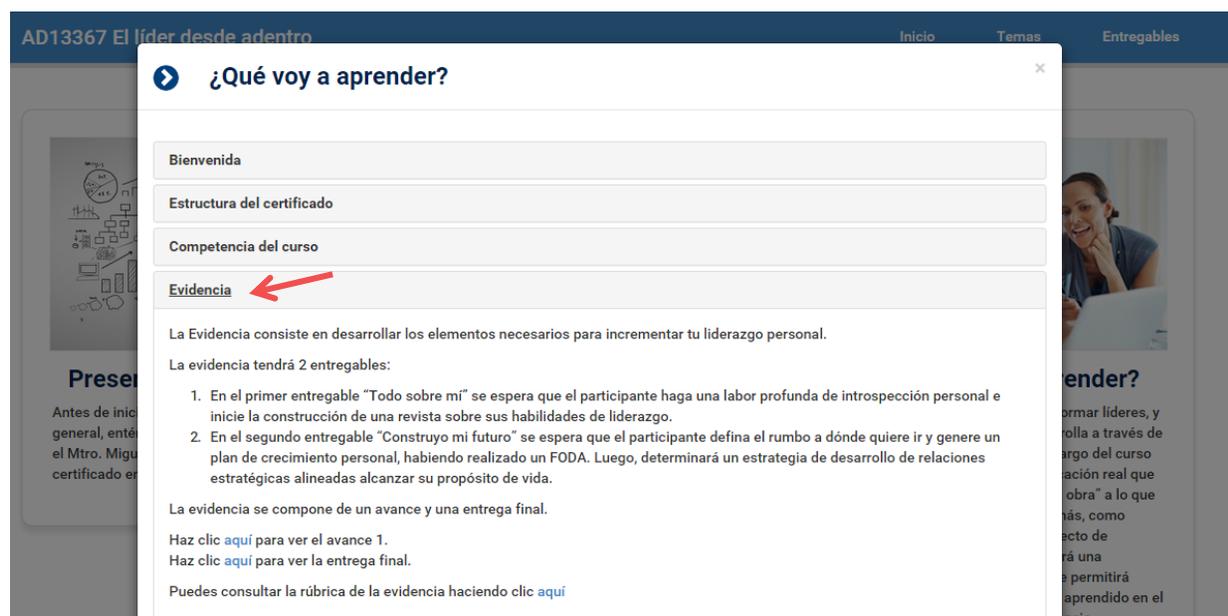
Las actividades deben enviarse a través de la plataforma Blackboard en la fecha indicada. Si las actividades se realizaron en forma física (“a mano”), deberán ser digitalizadas para enviarlas a través de dicha plataforma.

Evidencia

El proyecto final (evidencia) de este curso consiste en implementar y medir una estrategia de mercadotecnia digital integral a través del simulador Stukent. 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:



The screenshot shows a course interface for 'AD13367 El líder desde adentro'. A modal window titled '¿Qué voy a aprender?' is open, displaying a list of course sections: 'Bienvenida', 'Estructura del certificado', 'Competencia del curso', and 'Evidencia'. A red arrow points to the 'Evidencia' section. Below the list, the 'Evidencia' section is expanded, showing the following text:

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 enseguida:

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. Introducción a la cocina griega
- Tema 2. Lácteos
- Tema 3. Bebidas principales de Grecia
- Tema 4. Postres y panes
- Tema 5. Atenas

GUÍA PARA EL PROFESOR

DERECHOS RESERVADOS © UNIVERSIDAD TECMILENIO

Tema 6. Ática y Grecia central
Tema 7. Islas Cíclidas
Tema 8. Creta
Tema 9. Peloponeso
Tema 10. Islas Jónicas
Tema 11. Calcídica
Tema 12. Islas del norte del Egeo
Tema 13. Tesalia
Tema 14. Macedonia
Tema 15. Epiro

Recursos especiales

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

Los libros de apoyo que podrán consultar los participantes son:

- Alexiadou, V. (2013). *La cocina de Vefa*. Estados Unidos: Phaidon Press. ISBN: 9780714861265
- Milona, M. (2007). *Culinaria Grecia: La cocina griega*. España: Editorial Culinaria Könemann. ISBN: 978-3-8331-3437-1

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
2	Actividades	10
13	Prácticas de laboratorio de cocina	55
1	Avance de Evidencias	15
1	Evidencia final	20
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:**

Actividad	Temas correspondientes	Ponderación
Actividad 1	Introducción a la cocina griega	5
Actividad 2	Lácteos	4
Actividad 3	Bebidas principales de Grecia	4
Actividad 4	Postres y panes	4
Actividad 5	Atenas	4
Actividad 6	Ática y Grecia Central	5
Actividad 7	Islas Cícladas	4
Actividad 8	Creta	4
Actividad 9	Peloponeso	4
Actividad 10	Islas Jónicas	5
Entrega de 1er avance de evidencia		15
Actividad 11	Calcídica	4
Actividad 12	Islas del norte del egeo	4
Actividad 13	Tesalia	5
Actividad 14	Macedonia	5
Actividad 15	Epiro	4
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

Si deseas probar la nueva versión BETA de MiEspacio haz clic aquí 

SERVICIOS DE APOYO

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

abrir todo  cerrar todo 

 Tecmilenio
Sitios Tecmilenio

 Mi información

- mi Desarrollo | ▾
- mis Prestaciones | ▾
- mi Compensación | ▾
- mis Beneficios | ▾
- mi Calidad de Vida | ▾
- mis Herramientas
- Mis servicios | ▾
- Mis datos | ▾
- Mi desarrollo | ▾

 Mis herramientas de trabajo

- Success Factors  
- Portal de procesos  
- Espacio Transformación  
- BANNER Tecmilenio INB  
- BANNER Tecmilenio XE Admin  
- BANNER Tecmilenio Overall XE Admin  
- BANNER Tecmilenio SSB  
- BANNER Tecmilenio Manuales Académicos  
- BANNER Tecmilenio Manuales Escolares  
- Tecmilenio Cartera  
-  BANNER Tecmilenio Manuales Docentes  
- Servicios en Línea Tecmilenio  
- Descarga de Lync  
- Servicios de Tesorería (GDC) | ▾
- Reflexiona | ▾
- Herramientas básicas | ▾

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 soluciones innovadoras a problemas actuales de **Cocina griega**.

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. Hay muchos videos y películas por analizar. Por ejemplo, puede comentar en clase la película de Chef a domicilio, donde se utiliza Twitter para agilizar las ventas del negocio.

Tema 1

Objetivo:

Conocer los antecedentes históricos de la gastronomía griega, así como sus principales regiones e ingredientes.

Notas para la enseñanza del tema:

1. Contar con un mapa para poder señalar las regiones que conforman Grecia.
2. Se pueden identificar las regiones y las islas con distintos colores.
3. Destacar el tema de cómo ha influido la cultura gastronómica de Grecia a la cocina mediterránea y al resto de la gastronomía del mundo.
4. Destacar la situación actual de Grecia y de qué manera influye en su cultura gastronómica.

Notas para la actividad:

1. Asegurarse que haya un proyector en el aula para que los estudiantes realicen su presentación.
2. Contar con todas las conexiones necesarias para que se puedan conectar todos los dispositivos que se van a ocupar.
3. Construir junto con el grupo la conclusión final de todas las presentaciones de manera activa.
4. 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 principales lácteos producidos en Grecia y su uso dentro de la cocina.

Notas para la enseñanza del tema:

1. Se sugiere el uso de diapositivas para presentar las imágenes de los principales quesos y lácteos en general que se estudiarán en el tema.
2. Solicitar al estudiante los ingredientes que se utilizarán para la clase con anticipación.
3. Se sugiere tener algunos de los productos que se verán en clase para que los alumnos los conozcan físicamente y puedan identificar sus características organolépticas.

Notas para la actividad:

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

Nota: revisar que ningún participante sea alérgico a alguna de las especias o alimentos.

Tema 3

Objetivo:

Conocer las principales bebidas alcohólicas y no alcohólicas que se producen en Grecia.

Notas para la enseñanza del tema:

1. Mencionar las principales uvas utilizadas para la elaboración de los vinos en Grecia.
2. Identificar las principales zonas de producción del vino en Grecia.
3. Mencionar la importancia de la vid dentro de la cultura griega.
4. Mencionar el proceso de elaboración del ouzo y sus principales características

Notas para la actividad:

1. Durante la exposición asegurar que se tengan todos los elementos electrónicos para conectar los dispositivos y sea posible la presentación.
2. Preguntar las notas de cata de cada una de las bebidas expuestas para confirmar que se realizó la investigación sobre los platillos.
3. Hacer las observaciones pertinentes para ilustrar cómo se podría hacer un buen maridaje con las bebidas presentadas y algunos platillos típicos griegos.

Tema 4

Objetivo:

Conocer los principales panes, postres y dulces de la gastronomía griega.

Notas para la enseñanza del tema:

1. Mencionar qué relación existe entre algunos panes con la religión.
2. Destacar la importancia de la elaboración del pan dentro de la cultura griega.
3. Mencionar la relación del consumo de productos como panes y postres con problemas de salud como la obesidad.

Notas para la actividad:

1. Antes de iniciar la actividad, asegurarse que se cuenta con todos los ingredientes y utensilios de cocina para poder realizar la práctica de laboratorio.
2. La participación grupal para la formación de la conclusión grupal es de vital importancia, hay que animar al grupo a participar en la construcción de la misma.
3. Verificar que se tenga lo necesario para la presentación de los estudiantes (conexiones, proyectores, extensiones, etc.).

Tema 5

Objetivo:

Conocer las principales características de la historia gastronómica de Atenas.

Notas para la enseñanza del tema:

1. En el tema hay que indicar en un mapa la ubicación geográfica de la región en cuestión, para empezar a contextualizar al alumno y comprenda mejor la situación de esta región.
2. Solicitarle con anticipación los ingredientes que utilizará para llevar a cabo la práctica de cocina de Atenas.
3. Solicitarle al estudiante los ingredientes más importantes de las recetas típicas de Atenas para que los lleve a clase y se vaya familiarizando con ellos.

Notas para la actividad:

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

Tema 6

Objetivo:

Conocer los antecedentes históricos de la gastronomía de la región de Ática y Grecia central, así como sus principales platillos e ingredientes.

Notas para la enseñanza del tema:

1. Hay que comenzar el tema con ubicar en un mapa la región en cuestión, para empezar a contextualizar al participante y pueda comprender mejor la situación de esta región.
2. Solicitar con anticipación al estudiante los ingredientes que utilizará para llevar a cabo la práctica de cocina sobre Ática y Grecia central.
3. Solicitar al estudiante que lleve distintas muestras de pistaches para realizar una cata y distinguir sus características de acuerdo a su presentación.

Notas para la actividad:

1. Solicitar con anticipación al participante que reúna los ingredientes para poder ejecutar satisfactoriamente las recetas.
2. Verificar que en el laboratorio de cocina se encuentren los utensilios necesarios para llevar a cabo la práctica.
3. Dar a los alumnos una retroalimentación sobre el trabajo hecho durante la práctica de cocina.

Tema 7

Objetivo:

Conocer los principales elementos representativos de la cocina de las islas Cícladas.

Notas para la enseñanza del tema:

1. Se sugiere el uso de diapositivas para presentar las imágenes de los principales productos de la zona, así como de la ubicación geográfica de las islas.
2. Solicitarle con anticipación al estudiante los ingredientes que se utilizarán para la clase.
3. Se sugiere tener algunos de los productos que se verán en clase para que los alumnos los conozcan físicamente y puedan identificar sus características organolépticas.

Notas para la actividad:

1. Supervisar que los estudiantes consigan todos los ingredientes para ejecutar correctamente las recetas.
2. Sugerir a los estudiantes el uso de platos atractivos para destacar los montajes de sus platillos.
3. Supervisar en todo momento que las técnicas culinarias empleadas durante la práctica sean las adecuadas para sacar el mayor provecho a los ingredientes.
4. Mantener en refrigeración todos los ingredientes delicados y sacarlos hasta el momento que se vayan a utilizar.

Tema 8

Objetivo:

Conocer las principales características de la cocina de la isla de Creta.

Notas para la enseñanza del tema:

1. Mencionar las principales uvas utilizadas para la elaboración de vinos en Grecia.
2. Identificar las principales zonas de producción de vino de Grecia.
3. Mencionar la importancia de la vid dentro de la cultura griega.
4. Mencionar el proceso de elaboración del Ouzo y sus principales características.

Notas para la actividad:

1. Indicarle al estudiante las temperaturas adecuadas para el uso del aceite de olivo para que no se pierdan sus propiedades.
2. De ser posible, conseguir distintos aceites de olivo para hacer una pequeña cata y puedan identificar las características organolépticas de cada uno.
3. Supervisar durante la práctica que se estén aplicando adecuadamente las reglas de higiene dentro de la cocina para cada uno de los ingredientes que se van a utilizar.

Tema 9

Objetivo:

Peloponeso, historia, cultura, gastronomía, alimentación, ingredientes.

Notas para la enseñanza del tema:

1. Solicitarle al estudiante que reúna los ingredientes más representativos de la región y hacer una muestra para conocer las principales características de cada uno.
2. Para la ejecución de las recetas que contengan alcachofa, se sugiere que los alumnos lleven una mayor cantidad para aprovechar y practicar la manera correcta de limpiarlas.
3. Solicitarle al estudiante realice una investigación sobre Olimpia y el origen de los juegos Olímpicos.

Notas para la actividad:

1. Antes de iniciar la actividad, asegurarse de tener todos los ingredientes y utensilios de cocina para poder realizar la práctica de laboratorio.
2. Si no se cuenta con un parisien para las esferas de melón se puede cortar en cubos de 2 cm.
3. 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.
4. Hacer una demostración de las técnicas que existen para limpiar las alcachofas y cómo obtener los corazones de alcachofa.

Tema 10

Objetivo:

Conocer las principales características de la historia gastronómica de las islas Jónicas.

Notas para la enseñanza del tema:

1. Hay que indicar el tema con ubicar geográficamente la región en cuestión en un mapa, para empezar a contextualizar al alumno y comprenda mejor la situación de esta región.
2. Solicitarle con anticipación los ingredientes que utilizará para llevar a cabo la práctica sobre la cocina de las islas Jónicas.
3. Señalar las similitudes de la cocina de las islas Jónicas con otras cocinas europeas para determinar su influencia.

Notas para la actividad:

1. Solicitarle con anticipación al participante, que reúna los ingredientes que se van a utilizar para la elaboración de la práctica de cocina.
2. En caso de no conseguir la pasta en forma de arroz, se puede utilizar alguna pasta corta pequeña de sémola de trigo o bien utilizar arroz cristal para no modificar demasiado la receta, en cualquiera de los dos casos el procedimiento es el mismo.
3. Si el pescado se consigue entero, recordarle al estudiante la manera correcta de limpiarlo y obtener los filetes.
4. Dar a los alumnos una retroalimentación sobre el trabajo hecho durante la práctica de cocina.

Tema 11

Objetivo:

Conocer los antecedentes históricos de la gastronomía de la región Calcídica, así como sus principales platillos e ingredientes.

Notas para la enseñanza del tema:

1. Ubicar geográficamente la región en cuestión en un mapa para empezar a contextualizar al alumno y comprenda mejor la situación de esta región.
2. Solicitarle con anticipación los ingredientes que utilizará para llevar a cabo la práctica de cocina sobre Calcídica.
3. Retomar las técnicas de limpieza de los cefalópodos que se estarán utilizando durante la práctica de cocina.

Notas para la actividad:

1. Solicitarle al alumno con anticipación que reúnan los ingredientes para poder ejecutar satisfactoriamente las recetas.
2. Verificar que en el laboratorio de cocina se encuentren los utensilios necesarios para llevar a cabo la práctica.
3. Asegurarse que se haga una limpieza correcta de los mariscos utilizados en clase.
4. Se recomienda golpear el pulpo para suavizarlo antes de cocinarlo para obtener mejores resultados.
5. En caso de no conseguir cerezas frescas, comprar cerezas congeladas, no se recomienda realizar la receta con cerezas maraschino.

Tema 12

Objetivo:

Conocer los principales elementos representativos de la cocina de las islas del norte del Egeo.

Notas para la enseñanza del tema:

1. Mostrar a través de fotografías la ubicación geográfica de las islas y su cercanía con Medio Oriente para tratar de contextualizar de qué manera le afecta el conflicto armado de Siria a esta región Griega.
2. Solicitarle al estudiante con anticipación los ingredientes que se utilizaran para la clase.
3. Se sugiere tener algunos de los productos que se verán en clase para que los alumnos los conozcan físicamente y puedan identificar sus características organolépticas.

Notas para la actividad:

1. Supervisar que los estudiantes consigan todos los ingredientes para ejecutar correctamente las recetas.
2. Sugerir a los estudiantes el uso de platos atractivos para destacar los montajes de sus platillos.
3. Supervisar en todo momento que las técnicas culinarias empleadas durante la práctica sean las adecuadas para sacar el mayor provecho a los ingredientes.
4. Mantener en refrigeración todos los ingredientes delicados y sacarlos hasta el momento que se vayan a utilizar.

Tema 13

Objetivo:

Conocer las principales características de la cocina de Tesalia.

Notas para la enseñanza del tema:

1. Mencionar la importancia del agua mineral en la región de Tesalia.
2. Mencionar las características de la carne de liebre y de qué manera se puede llevar a cabo el despiece de una liebre.
3. Hablar sobre los distintos tipos de col y las características y diferencias que existen entre cada una de ellas.

Notas para la actividad:

1. Solicitarle con anticipación al estudiante los ingredientes para la correcta ejecución de las recetas.
2. Supervisar durante la práctica que se estén aplicando adecuadamente las reglas de higiene dentro de la cocina para cada uno de los ingredientes que se van a utilizar.
3. Durante la práctica, supervisar que el estudiante no genere una cantidad excesiva de merma de los insumos que está utilizando.

Tema 14

Objetivo:

Macedonia, Grecia antigua, historia, cultura, gastronomía, alimentación, ingredientes.

Notas para la enseñanza del tema:

1. Apoyarse de un mapa y diapositivas para ubicar mejor la región de Macedonia.
2. Retomar los antecedentes históricos de esta región para comprender mejor sus características gastronómicas.
3. Mencionar las similitudes de los principales platillos de Macedonia con los platillos de otras regiones cercanas.

Notas para la actividad:

1. Antes de iniciar la actividad, asegurarse de contar con todos los ingredientes y utensilios de cocina para poder realizar la práctica de laboratorio.
2. La participación del grupo para la formación de la conclusión grupal es de vital importancia, hay que animar a todo el grupo a participar en la construcción de la misma.
3. Verificar que se tenga lo necesario para la presentación de los estudiantes (conexiones, proyectores, extensiones, etc).

Tema 15

Objetivo:

Conocer las principales características de la historia gastronómica de la región de Epiro.

Notas para la enseñanza del tema:

1. Hay que iniciar el tema con ubicar geográficamente la región en cuestión en un mapa para contextualizar al alumno y que comprenda mejor la situación de esta región.
2. Retomar las características del queso metsovone y la pasta philo típicas de la región de Epiro.
3. Solicitarle al estudiante los ingredientes más importantes de las recetas típicas de Epiro para que los lleve a clase y se vaya familiarizando con ellos.

Notas para la actividad:

1. Solicitarle al alumno la compra de los ingredientes con anticipación y asegurarse que estén frescos para el momento de ejecutar la práctica.
2. Verificar que en el laboratorio de cocina se encuentren los utensilios necesarios para llevar a cabo la práctica.
3. Dar a los alumnos una retroalimentación sobre el trabajo hecho durante la práctica de cocina.

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:

Cocina griega	Inicio	Temas	Entregables	Evidencia
<h2>Evidencia</h2>				
Descripción				
Diseñar un menú de platillos inspirados en sucesos históricos de la antigua Grecia, 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 nuevos inspirados en algún suceso histórico de la Grecia antigua, utilizando elementos representativos de este tipo de cocina para demostrar la comprensión de los elementos que conforman esta cocina a través de la ejecución de dichas recetas.				
Requerimientos				
Equipo de cómputo, bibliografía, laboratorio de cocina, utensilios de cocina, ingredientes.				

Desarrollo
Avance 1
Este primer avance de la evidencia se divide en dos partes:
Primera parte:
<ol style="list-style-type: none">1. Investiga algún suceso relevante de la historia antigua de Grecia.2. Tomando en cuenta la región y época en la que sucedió el tema de tu investigación, determina y enlistas los ingredientes que más sobresalen de esa región.3. De acuerdo a tu análisis y a los ingredientes que identificaste, diseña dos recetas de platillos inspirados en el suceso investigado. Aplica la técnica culinaria que mejor resalte las cualidades de los ingredientes utilizados.
Segunda parte:
Además de las recetas que acabas de diseñar, generarás otras para complementar tu recetario.
<ol style="list-style-type: none">4. Reflexiona sobre las regiones griegas que más te hayan llamado la atención.5. Diseña platillos inspirados en la cocina griega, de las regiones que más te interesaron. Estos platillos deben ser los siguientes:<ul style="list-style-type: none">• 2 entradas o platillos para conformar un mesé (de Grecia).• 2 ensaladas o platos fríos.• 2 platos fuertes.• 2 postres.
Para este avance, entregarás lo siguiente:
<ul style="list-style-type: none">• Breve reporte de la investigación sobre un suceso relevante de la historia de Grecia.• Investigación de los ingredientes más sobresalientes.• Diseño de dos recetas inspiradas en la investigación.• Complemento de recetario con lo siguiente:<ul style="list-style-type: none">◦ 2 entradas o platillos para conformar un mesé (de Grecia).◦ 2 ensaladas o platos fríos.◦ 2 platos fuertes.◦ 2 postres.

2 postres.

Criterio	Puntaje
Investigación del suceso relevante de la historia de Grecia	20
Investigación de los ingredientes más sobresalientes	20
Diseño de dos recetas inspiradas en tu investigación	30
Complemento de recetario con lo siguiente: <ul style="list-style-type: none">• 2 entradas o platillos para conformar un messé (de Grecia).• 2 ensaladas o platos fríos.• 2 platos fuerte.• 2 postres.	30

Entrega final

1. De acuerdo a la retroalimentación que te brindó tu facilitador, aplica las correcciones pertinentes a tu primer avance de evidencia.
2. Cuando hayas aplicado las correcciones o mejoras, añade a tu recetario las siguientes recetas diseñadas por ti:
 - 3 entradas o platillos para conformar un messé (de Grecia).
 - 3 ensaladas o platos fríos.
 - 3 platos fuertes.
 - 3 postres.
3. Una vez que tu recetario esté completo, elige una receta de cada rubro para cocinarla. Ésta la presentarás a tu facilitador.
4. Los platillos que presentarás son los siguientes:
 - 1 entrada o platillo para conformar un messé (de Grecia).
 - 1 ensalada o plato frío.
 - 1 plato fuerte.
 - 1 postre.

Recuerda que:

- Las recetas que conformarán el recetario deben ser originales.
- Tu recetario tiene que incluir lo siguiente:
 - 2 recetas de acuerdo a la investigación que realizaste del suceso elegido.
 - 5 entradas o platillos para conformar un messé (de Grecia).
 - 5 ensaladas o platos fríos.
 - 5 platos fuertes.
 - 5 postres.
- Durante la presentación de este menú tendrás que justificar la elección de las recetas y mencionar en qué te inspiraste para crearlas.

- Durante la presentación de este menú tendrás que justificar la elección de las recetas y mencionar en qué te inspiraste para crearlas.

Criterios de evaluación de la actividad

1. Contiene todas las recetas solicitadas.
2. Correcta aplicación de las técnicas culinarias e ingredientes típicos de Grecia.
3. Buena presentación y sabor de los platillos preparados.

Entregable

El documento en Word debe de incluir lo siguiente:

- Datos de la investigación realizada del suceso de Grecia.
- 2 recetas de acuerdo a la investigación que realizaste del suceso que elegiste.
- 5 recetas de entradas o platillos para conformar un messé (de Grecia).
- 5 recetas de ensaladas o platos fríos.
- 5 recetas de platos fuertes.
- 5 recetas de postres.

Justificación de las recetas, ingredientes utilizados, técnicas aplicadas y utensilios utilizados. Este documento deberá ser entregado físicamente al facilitador y entregado vía Blackboard.

Rúbrica

Revisa las instrucciones a detalle y la rúbrica [aquí](#).

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

Criterios	Descriptorios						Puntos totales
	Excelente	Sobresaliente	Aceptable	Suficiente	Insuficiente	No cumple	
1. Presentación del total de recetas solicitadas para el recetario.	Equivalencia: 40_puntos	Equivalencia: 36_puntos	Equivalencia: 32_puntos	Equivalencia: 28_puntos	Equivalencia: 24_puntos	Equivalencia: 0_puntos	40
	1. Realizar 2 recetas de acuerdo a tu investigación del suceso que elegiste en Grecia. 2. El recetario contiene 5 recetas para entrada. 3. El recetario contiene 5 recetas para plato fuerte. 4. El recetario contiene 5 recetas para postre.	1. Realizar 2 recetas de acuerdo a tu investigación del suceso que elegiste en Grecia. 2. El recetario contiene 4 recetas para la entrada. 3. El recetario contiene 4 recetas para el plato fuerte. 4. El recetario contiene 4 recetas para el postre.	1. Realizar una receta de acuerdo a tu investigación del suceso que elegiste en Grecia. 2. El recetario contiene 3 recetas para la entrada. 3. El recetario contiene 3 recetas para plato fuerte. 4. El recetario contiene 3 recetas para el postre.	1. Realizar una receta de acuerdo a tu investigación del suceso que elegiste en Grecia. 2. El recetario contiene 2 recetas para la entrada. 3. El recetario contiene 2 recetas para plato fuerte. 4. El recetario contiene 2 recetas para el postre.	1. Realizar 0 recetas de acuerdo a tu investigación del suceso que elegiste en Grecia. 2. El recetario contiene una receta para la entrada. 3. El recetario contiene una receta para plato fuerte. 4. El recetario contiene una receta para el postre.	No cumple con el objetivo	
2. Correcta aplicación de las técnicas culinarias e ingredientes típicos de Grecia.	Equivalencia: 30_puntos	Equivalencia: 27_puntos	Equivalencia: 24_puntos	Equivalencia: 21_puntos	Equivalencia: 18_puntos	Equivalencia: 15_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: 27_puntos	Equivalencia: 24_puntos	Equivalencia: 21_puntos	Equivalencia: 18_puntos	Equivalencia: 15_puntos	30
	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	