

Guía para el Profesor

Cocina Italiana



ÍNDICE

| | | |
|-------|--|-----------|
| I. | Certificados | 3 |
| II. | Certificado en Cocina Italiana..... | 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 | 16 |

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 Italiana** es el segundo 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 Italiana**, 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 Italiana** es la siguiente, en toda su extensión:

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

Metodología del curso

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

En cada tema, el participante encontrará:

- 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.

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

- 15 actividades
- 1 avance de evidencia
- 1 entrega de 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

La evidencia del curso consiste en realizar un portafolio de recetas típicas de las regiones italianas para después prepararlas y realizar una exposición acerca de una festividad italiana. Revisa con tiempo las especificaciones y la rúbrica de la evidencia.

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:



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 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:



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 Introducción a la cocina Italiana
- Tema 2 Abruzzo
- Tema 3 Puglia y Basilicata
- Tema 4 Calabria y Campania
- Tema 5 Sardegna
- Tema 6 Emilia-Romagna
- Tema 7 Friuli-Venezia Giulia
- Tema 8 Lazio
- Tema 9 Liguria y Lombardia
- Tema 10 Marche y Molise
- Tema 11 Piemonte
- Tema 12 Sicilia
- Tema 13 Toscana
- Tema 14 Trentino-Alto Adige y Valle d'Aosta
- Tema 15 Umbria y Veneto

Recursos especiales

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

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

Piras, C. (2011). *Especialidades de Italia, el Arte en la cocina*. Madrid-España. Köneman Culinaria.

ISBN: 3-8290-2904-7

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 |
|--------------|-----------------------|-------------------|
| 15 | Actividades | 60 |
| 1 | Avance de evidencia | 15 |
| 1 | Evidencia final | 25 |
| 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 |
|----------|-------------|-------------|
| Semana 1 | Actividad 1 | 4 |
| Semana 2 | Actividad 2 | 4 |
| Semana 3 | Actividad 3 | 4 |
| Semana 4 | Actividad 4 | 4 |
| Semana 5 | Actividad 5 | 4 |

| | | |
|--------------|----------------------------|------------|
| Semana 6 | Actividad 6 | 4 |
| Semana 7 | Actividad 7 | 4 |
| Semana 8 | Actividad 8 | 4 |
| Semana 9 | Actividad 9 | 4 |
| Semana 9 | Primer avance de evidencia | 15 |
| Semana 10 | Actividad 10 | 4 |
| Semana 11 | Actividad 11 | 4 |
| Semana 12 | Actividad 12 | 4 |
| Semana 13 | Actividad 13 | 4 |
| Semana 14 | Actividad 14 | 4 |
| Semana 15 | Actividad 15 | 4 |
| Semana 16 | Entrega de evidencia final | 25 |
| 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

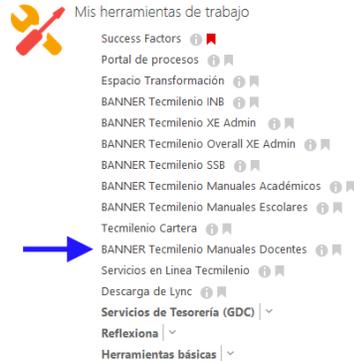
Puedes ver un manual para capturar inasistencias siguiendo esta ruta en Mi espacio:
 Mi espacio → Servicios → De Apoyo → BANNER Tecmilenio Manuales Docentes

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

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).

8. Enriquecer el curso con videos o lecturas adicionales. Hay muchos videos y películas por analizar.

Tema 1

Objetivo:

Que el participante conozca las raíces de la cocina italiana, sus orígenes y los motivos de sus platillos.

Notas para la enseñanza del tema:

1. Llevar una selección de quesos para degustar.
2. Se recomienda que el maestro porte algunos ingredientes típicos, de ser posible buscar vinos y especias de Italia en vinotecas locales.
3. Previo a la actividad, el maestro puede hacer mención a investigar acerca de festividades tradicionales de Italia.
4. Las festividades podrán estar relacionadas con la gastronomía, sin embargo, es posible hacer alguna conexión entre la historia de la región y su cocina.
5. Es posible que se encuentre difícil la búsqueda de ingredientes típicos de Italia, pueden sustituir algunos para dar el ejemplo.

Tema 2

Objetivo:

Que el alumno comprenda la importancia de la región y sus sabores.
Comprender el método correcto para la elaboración del turrón y estofados de la campiña Italiana.

Notas para la enseñanza del tema:

Para la explicación del consumo de vino

1. El maestro puede hacer uso de material didáctico que sirva de referencia para explicar el consumo del vino per cápita.
2. Se puede hacer énfasis en el costo del mismo ingrediente por el método utilizado para su obtención.
3. Para lograr atraer la atención del alumno, el maestro puede llevar un vino para cata con charcutería italiana o algún otro ejemplo.

Al realizar la clase, se recomienda al maestro, portar videos de la elaboración de productos típicos, puesto que en clase será necesaria para lograr una buena comprensión del procedimiento.

Notas para la actividad:

4. 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. Revisar los videos en clase para reducir la posibilidad de error en el turrón, es una receta principal con cocción de más de una hora y no deberá ser dañada en ningún momento.
6. En la actividad se recomienda poner a los alumnos en tres equipos diferentes y que cada uno realice los tres platillos que se mencionan.

Tema 3

Objetivo:

El participante comprenderá la importancia de las regiones Puglia y Basilicata, su cocina y motivo de sus ingredientes de tradición.

Notas para la enseñanza del tema:

1. El maestro puede llevar videos y apoyo audio visual para acercar al alumno a la producción de elementos artesanales de la región.

Notas para la actividad:

2. El maestro puede aportar algún producto una semana antes de la entrega del alumno, esto para demostrar el método a exponer y apoyar al alumno en su investigación.
3. En todo momento, el maestro debe hacer mención de ciertas preparaciones italianas, tanto las más populares en Basilicata como las que no lo son tanto, para guiar al alumno es recomendable que el maestro 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 4

Objetivo:

El alumno comprenderá el formado, elaboración y la historia del spaguetti napolitano, así como su cultura gastronómica en sus alrededores.

Notas para la enseñanza del tema:

1. El maestro puede apoyarse con alguna cata de vinos de la Calabria o de ser posible, invitarlos a alguna vinoteca de la zona.
2. Se puede pedir una cita con alguna vinoteca para realizar una cata personalizada con vinos de la Calabria.
3. Se le puede pedir al alumno que investigue la historia de los helados, su origen y métodos de preparación para la clase consecutiva. Se pueden llevar muestras de helados a degustar y el maestro puede hacer uso de diversas máquinas, así como el proceso tradicional con hielos.

Tema 5

Objetivo:

Cultura gastronómica, recetas y técnicas aplicadas.

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

Notas para la enseñanza del tema:

1. Se le recomienda al maestro hacer repaso bibliográfico de los grandes chefs de Sardegna para comprender el paso agigantado que ha tenido lo contemporáneo con lo tradicional de Italia.
2. El maestro se puede apoyar en documentales y uso de imágenes.
3. Para la clase práctica, el alumno deberá estudiar el proceso de elaboración de los panes típicos regionales, los cortes de la codorniz y elaborar una lista de fichas técnicas para las recetas.

Notas para la actividad:

4. Se le recomienda al maestro llevar invitados para que se desarrolle la actividad con jueces imparciales.

Tema 6

Objetivo:

Comprender la historia, cultura, ingredientes y cocina de la región.

Notas para la enseñanza del tema:

1. Se recomienda que el maestro porte algunos ingredientes típicos, de ser posible buscar vinos de Emilia Romagna y frutos confitados en vinotecas locales.
2. Previo a la actividad el maestro puede hacer mención a investigar acerca de festividades tradicionales de Emilia Romagna.
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 Emilia, pueden sustituir algunos como los dulces con fruta confitada mexicana, para la fruta cubierta de chocolate suele estar en tiendas de especialidad.

Tema 7

Objetivo:

Comprender a fondo la historia, productos y recetas principales de la comunidad de Emilia Romagna, conectando sus tradiciones con etapas importantes así como su efecto en la cocina.

Notas para la enseñanza del tema:

Para la explicación del consumo de la polenta.

1. El maestro puede hacer uso de material didáctico que sirva de referencia para explicar el consumo del maíz y su polenta.
2. Se puede hacer énfasis en el costo del mismo ingrediente por el método utilizado para su obtención.
3. Para lograr atraer la atención del alumno, el maestro puede llevar un frasco de polenta y realizar un par de recetas, incluyendo métodos para racionar el uso de la polenta por medio de la sal o algún otro ejemplo.

Al realizar la clase se le recomienda al maestro portar videos de la elaboración de la polenta, puesto que en clase será necesaria para lograr una buena comprensión del procedimiento.

Notas para la actividad:

4. 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. 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.
6. Solicitar con tiempo el listado de ingredientes para mejorar la logística

Tema 8

Objetivo:

Comprender la historia, cultura, ingredientes y cocina de la región.

Notas para la enseñanza del tema:

1. Se sugiere que el maestro lleve videos y apoyo audio visual para acercar al alumno a la producción de los elementos artesanales de la región.
2. Se recomienda llevar algunos ingredientes típicos de la región al aula.
3. El maestro puede aportar algún producto una semana antes de la entrega del alumno, esto para demostrar el método a exponer y apoyar al alumno en su investigación.

El maestro, en todo momento, debe hacer mención a ciertas preparaciones españolas, tanto las más populares en Roma como las que no lo son; para guiar al alumno es recomendable que el maestro platique 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:

Comprender las denominaciones de origen del vino en Lombardia, las cepas utilizadas, métodos de vinificación y estilos de vinos. Su óptimo maridaje y opciones con platillos de Milán.

Notas para la enseñanza del tema:

1. El maestro puede apoyarse con alguna cata de vinos de Italia o de ser posible, invitarlos a alguna vinoteca de la zona.

Se puede pedir cita con alguna vinoteca para pedir una cata personalizada con vinos de Lombardia.

Tema 10

Objetivo:

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

Notas para la enseñanza del tema:

1. En la medida de lo posible, se sugiere traer algunos de los ingredientes propios de la región al aula.
2. Se puede apoyar el maestro en documentales y uso de imágenes.

Tema 11

Objetivo:

Conocer la influencia de la cultura y la historia en los platillos predominantes y productos principales de la región de Piamonte.

Notas para la enseñanza del tema:

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

Notas para la actividad:

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

Tema 12

Objetivo:

Que el alumno conozca sobre las tradiciones y raíces de la gastronomía de la región de Sicilia.

Notas para la enseñanza del tema:

1. El maestro puede conseguir información relacionada con la producción de tunas de la localidad dadas las condiciones. Utilizarlo para recetas, explicación práctica o simplemente como dato cultural.
2. El maestro deberá pedir con anticipación los ingredientes para aquellos alumnos que no tienen la facilidad de conseguirlos de un día a otro o que no estén disponibles tan fácil por temporadas.

Tema 13

Objetivo:

Comprender la historia, costumbres y principales elementos gastronómicos de la región.

Notas para la enseñanza del tema:

1. El maestro puede llevar videos y apoyo audio visual para acercar al alumno a la producción de elementos artesanales de la región.

Notas para la actividad:

2. Puede aportar el maestro algún producto una semana antes de la entrega del alumno, esto para demostrar el método a exponer y apoyar al alumno a su investigación.

Tema 14

Objetivo:

Comprender los diferentes elementos de la cultura, historia y gastronomía de las regiones de Trentino y Valle d'Aosta.

Notas para la enseñanza del tema:

1. El maestro deberá de explicar la historia de la región y su relación con la gastronomía de la región.
2. Invitar a los participantes para que se interesen y conozcan las recetas principales para el clima frío.
3. Apoyar a los participantes a que conozcan los productos principales de la región.

Tema 15

Objetivo:

Comprender la historia, ingredientes y recetas principales que se utilizan en la gastronomía de la región.

Notas para la enseñanza del tema:

1. Se recomienda que el maestro porte algunos ingredientes típicos, de ser posible buscar en vinotecas locales vinos de Italia y especias.
2. Previo a la actividad, el maestro puede hacer mención a investigar acerca de festividades de Italia.
3. Es importante que durante las sesiones en el laboratorio de cocina pueda presentar a los alumnos los diferentes ingredientes de la región tal como la trufa negra.
4. Las festividades podrán estar relacionadas con la gastronomía, sin embargo, es posible hacer alguna conexión entre la historia de la región y su cocina.
5. Es posible que sea complicada la búsqueda de ingredientes típicos de Italia, pero se pueden sustituir algunos para dar el ejemplo.
6. Se recomienda que se les solicite a los alumnos los ingredientes para su preparación.

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: Producción de proyectos multimedia interactivo

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

Consta de tres entregables:

Avance 1

- Realiza una investigación de las principales características de la cocina italiana.

Evidencia final

- En el tercer entregable presentarás el proyecto completo, tomando en cuenta la retroalimentación de las fases anteriores y otros requisitos.

Más adelante se presentan las indicaciones específicas de cada entregable.

Requerimientos:

- Laboratorio de gastronomía

Avance 1 – Diseño y planeación del proyecto



A continuación se describen las instrucciones para el primer avance:

1. Realiza una investigación de las principales características de la cocina italiana.
2. De acuerdo a tu investigación, determina cuáles son los ingredientes y técnicas de preparación de los platillos más importantes de la cocina italiana.
3. Diseña un menú que debe estar conformado por:
 - o 5 entradas
 - o 5 platos fuertes
 - o 5 postres
4. Escribe los ingredientes y los procedimientos de los platillos elegidos.
5. Después, realiza una modificación de las recetas típicas y escribe las recetas innovadoras basadas en los platillos típicos de tu menú.
6. Realiza un reporte con lo anterior.

Criterios de evaluación

| Criterio | Puntaje |
|---|---------|
| Investigación de las principales características de la cocina italiana | 25 |
| Diseño de menú que contenga lo siguiente: 5 entradas, 5 platos fuertes y 5 postres | 25 |
| Incluye ingredientes y los procedimientos de los platillos elegidos | 25 |
| Modifica las recetas típicas incluidas en el menú | 25 |

Entrega final de evidencia –



Para tu entrega final deberás:

Parte I

1. De las recetas que diseñaste en el avance 1 de tu evidencia, elige 5 para prepararlas en el laboratorio de gastronomía.
2. Prepara los platillos y graba pequeñas capsulas de los ingredientes, la preparación y el resultado final (mínimo 2 minutos por platillo).
3. Describe por escrito la preparación de los platillos y escribe una justificación de cada receta en donde hagas mención de la relación entre los ingredientes y la cultura e historia italiana.
4. Entrega tus videos según las indicaciones de tu facilitador.

Parte II

1. De las regiones de Italia, selecciona la que más te interese e investiga una de las festividades más representativas de la región.
2. Determina las características de la festividad, los ingredientes utilizados, historia y las costumbres relacionadas con la festividad elegida.
3. Diseña la preparación de un platillo que represente dicha festividad y prepáralo.
4. En el aula se debe realizar una exposición en stands decorados acorde a la festividad elegida. Cada alumno deberá adornar su lugar con los materiales e imágenes acorde a la región y festividad elegida.
5. Realicen la degustación del platillo ideado para los compañeros.
6. Para finalizar, de manera individual completen su reporte y justifiquen el platillo preparado y su relación con los ingredientes, cultura e historia de la región.

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 | Descriptorios | | | | | |
|-------------------------------------|---|---|---|---|--|-----------|
| | Excelente | Sobresaliente | Aceptable | Suficiente | Insuficiente | No cumple |
| 1. Reporte y portafolio de recetas. | Equivalencia: 20 puntos | Equivalencia: 15 puntos | Equivalencia: 10 puntos | Equivalencia: 5 puntos | Equivalencia: 0 puntos | 20 |
| | <p>1. Incluye investigación de los siguientes elementos: *</p> <ul style="list-style-type: none"> * Ingredientes * Técnicas de preparación * Platos importantes de Italia <p>2. Diseño de un menú que se conforme de lo siguiente: * 5 entradas</p> <ul style="list-style-type: none"> * 5 platos fuertes * 5 postres <p>3. Incluye los ingredientes y procedimientos de las recetas.</p> <p>4. Incluye la descripción de 15 recetas innovadoras basadas en las 15 anteriores.</p> <p>5. Incluye fuentes confiables: libros, revistas o artículos.</p> | <p>1. Incluye investigación de los siguientes elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Ingredientes * Técnicas de preparación * Platos importantes de Italia <p>2. Diseño de un menú que se conforme de lo siguiente: * 4 entradas</p> <ul style="list-style-type: none"> * 4 platos fuertes * 4 postres <p>3. Incluye los ingredientes y procedimientos de las recetas.</p> <p>4. Incluye la descripción de 12 recetas innovadoras basadas en las 12 anteriores.</p> <p>5. Incluye fuentes confiables: libros, revistas o artículos.</p> | <p>1. No incluye investigación de:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Ingredientes * Técnicas de preparación * Platos importantes de Italia <p>2. Diseño de un menú que se conforme de lo siguiente: * 4 entradas</p> <ul style="list-style-type: none"> * 4 platos fuertes * 4 postres <p>3. Incluye los ingredientes y procedimientos de las recetas.</p> <p>4. Incluye la descripción de 12 recetas innovadoras basadas en las 12 anteriores.</p> <p>5. Incluye fuentes confiables: libros, revistas o artículos.</p> | <p>1. No incluye investigación de los siguientes elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Ingredientes * Técnicas de preparación * Platos importantes de Italia <p>2. Diseño de un menú que se conforme de lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> * 3 entradas * 3 platos fuertes * 3 postres <p>3. Incluye los ingredientes y procedimientos de las recetas.</p> <p>4. Incluye la descripción de 9 recetas innovadoras basadas en las 9 anteriores.</p> <p>5. Incluye fuentes confiables: libros, revistas o artículos.</p> | <p>1. El reporte no cumple con lo requerido.</p> | |
| 2. Videos y justificación | Equivalencia: 30 puntos | Equivalencia: 25 puntos | Equivalencia: 20 puntos | Equivalencia: 15 puntos | Equivalencia: 0 puntos | 30 |

| | | | | | | |
|-----------------------------|---|--|---|--|--|----|
| | <p>1. Prepara 5 platillos innovadores que se diseñaron anteriormente.</p> <p>2. Incluye 5 cápsulas de video de 2 minutos cada una sobre la preparación de los platillos en donde se evidencia la preparación de los mismos.</p> <p>3. Describe como se prepararon los platillos.</p> <p>4. Escribe una justificación de los platillos, realizando un análisis profundo entre la relación de cada uno con los ingredientes, historia y cultura italiana.</p> | <p>1. Prepara 4 platillos innovadores que se realizaron anteriormente.</p> <p>2. Incluye 4 cápsulas de video de 2 minutos cada una sobre la preparación de los platillos en donde se evidencia la preparación de los mismos.</p> <p>3. Describe como se prepararon los platillos.</p> <p>4. Escribe una justificación de los platillos, realizando un análisis profundo entre la relación de cada uno con los ingredientes, historia y cultura italiana.</p> | <p>1. Prepara 4 platillos innovadores que se realizaron anteriormente.</p> <p>2. Incluye 4 cápsulas de video de 2 minutos cada una sobre la preparación de los platillos en donde se evidencia la preparación de los mismos.</p> <p>3. No se describe por escrito como se prepararon los platillos.</p> <p>4. Escribe una justificación general de los platillos y la relación de cada uno con la cultura italiana.</p> | <p>1. Prepara 4 platillos innovadores que se realizaron anteriormente.</p> <p>2. Incluye 4 cápsulas de video de 1 minuto cada una sobre la preparación de los platillos.</p> <p>3. Se describe por escrito como se prepararon los platillos.</p> <p>4. No se incluye un análisis detallado acerca de la relación de cada platillo con la cultura, ingredientes e historia de Italia.</p> | <p>1. El documento no cumple con lo requerido.</p> | |
| 3. Reporte y exposición | Equivalencia: 20 puntos | Equivalencia: 15 puntos | Equivalencia: 10 puntos | Equivalencia: 5 puntos | Equivalencia: 0 puntos | 20 |
| | <p>1. Selección de una región de Italia.</p> <p>2. Incluye una investigación profunda sobre una festividad de la región: * Características de la festividad * Ingredientes * Historia * Costumbres culinarias</p> | <p>1. Selección de una región de Italia.</p> <p>2. Incluye una investigación breve sobre una festividad de la región: * Características de la festividad * Ingredientes * Historia * Costumbres culinarias</p> | <p>1. Selección de una región de Italia.</p> <p>2. Incluye una investigación breve sobre una festividad de la región: * Características de la festividad * Historia</p> | <p>1. Selección de una región de Italia y una festividad de la región.</p> <p>2. No incluye una investigación profunda sobre una festividad de la región.</p> <p>3. Diseño de un platillo que represente la festividad.</p> | <p>1. El documento no cumple con lo requerido.</p> | |
| | <p>3. Diseño de un platillo que represente la festividad.</p> <p>4. Justificación y explicación del platillo original del alumno.</p> <p>5. Stand decorado acorde a la región y festividad elegida e incluye información de la región.</p> | <p>3. Diseño de un platillo que represente la festividad.</p> <p>4. Justificación y explicación del platillo original del alumno.</p> <p>5. Stand decorado acorde a la región y festividad elegida e incluye información de la región.</p> | <p>3. Diseño de un platillo que represente la festividad.</p> <p>4. Justificación y explicación del platillo original del alumno.</p> <p>5. Stand con información de la región.</p> | <p>4. Justificación y explicación del platillo original del alumno.</p> <p>5. Stand sin información ni decoración.</p> | | |
| 4. Degustación de platillos | Equivalencia: 30 puntos | Equivalencia: 25 puntos | Equivalencia: 20 puntos | Equivalencia: 15 puntos | Equivalencia: 0 puntos | 30 |

| | | | | | | |
|--|--|---|--|---|---|--|
| | <p>1. El platillo tiene buen sabor y presentación.</p> <p>2. Se utilizan técnicas culinarias adecuadas.</p> <p>3. Se trabaja con limpieza durante el proceso de elaboración.</p> <p>4. Se realiza una versión innovadora y creativa de un platillo representativo de la festividad.</p> <p>5. Se da una explicación acerca del platillo, su elaboración y la relación con la cultura de la región.</p> | <p>1. El platillo tiene buen sabor pero no tiene buena presentación.</p> <p>2. Se utilizan técnicas culinarias adecuadas.</p> <p>3. Se trabaja con limpieza durante el proceso de elaboración.</p> <p>4. Se realiza una versión innovadora y creativa de un platillo representativo de la festividad.</p> <p>5. No se da una explicación acerca del platillo, su elaboración y la relación con la cultura de la región.</p> | <p>1. El platillo tiene buen sabor pero no tiene buena presentación.</p> <p>2. No se utilizan técnicas culinarias adecuadas.</p> <p>3. Se trabaja con limpieza durante el proceso de elaboración.</p> <p>4. Se realiza una versión innovadora y creativa de un platillo representativo de la festividad.</p> <p>5. No se da una explicación acerca del platillo, su elaboración y la relación con la cultura de la región.</p> | <p>1. El platillo tiene buen sabor pero no tiene buena presentación.</p> <p>2. No se utilizan técnicas culinarias adecuadas.</p> <p>3. Se trabaja con limpieza durante el proceso de elaboración.</p> | <p>1. No se cumplen con los criterios establecidos.</p> | |
|--|--|---|--|---|---|--|