

**FORMACIÓN PARA EL TRABAJO (FPT)
ZONA ESCOLAR A033**

AUTOR (ES): LUIS ANTONIO KAMERINO SERRANO MERCADO Y DANIELA CAMACHO BERNAL

CEJA: “Prof. Raymundo Solórzano”.

CICLO ESCOLAR: 2020-2021.

CURSO: Cocina, Repostería y Decorado.

BLOQUES: V y VI

TIEMPO ESTIMADO: Del 11 al 21 de mayo de 2021.

PROPÓSITOS:

- Conoce alimentos de nuestros antepasados y su influencia en la comida típica actual.
- Amplia nuestra cultura sobre costumbres y tradiciones a través de la cocina internacional (gastronomía) e identificar ingredientes nacionales similares.

COMPETENCIA LABORAL ESPERADA:

- Conoce los diferentes ingredientes de la cocina prehispánica y cocina internacional.
- Reconoce las diferencias que existen entre las diversas gastronomías del mundo.

TEMA	ACTIVIDADES DE LA SEMANA	MATERIALES DIDÁCTICOS
Cocina colonial.	11-05-21 Chiles rellenos en salsa de elote: ➤ Limpiar y rellenar los chiles. ➤ Elaborar salsa de elote. ➤ Cocinar los chiles en la salsa.	-Infografía de receta elaborada por docente del curso. -Podcast con procedimiento enviado por WhatsApp. -Chiles poblanos. -Pollo para rellenar. -Ajo, cebolla, leche evaporada, maicena y elotes. -Condimentos.
Repostería de fantasía.	12-05-21 Gelatina de mosaico extra fácil: ➤ Elaborar las diferentes gelatinas de agua. ➤ Convertir la gelatina de piña a base de leche. ➤ Montaje de gelatinas de agua de sabores junto con la de base de leche.	-Infografía de receta elaborada por docente del curso. -Podcast con procedimiento enviado por WhatsApp. -Gelatinas de sabores de agua. -Leche evaporada, crema acida o media crema.



Cocina mediterránea.	13-05-21 Empanadas de atún: ➤ Preparar la masa y reservar. ➤ Elaborar el atún. ➤ Estirar la masa para formar las empanadas. ➤ Armar las empanadas y freír con la técnica de fritura profunda.	-Infografía de recta elaborada por docente del curso. -Podcast con procedimiento enviado por WhatsApp. -Harina, aceite, azúcar, sal y agua. -Atún, jitomate, cebolla, ajo, perejil y condimentos.
Arma tu menú.	14-04-21 Receta libre: Elegir receta y múltiples ingredientes.	-Acervo de infografías y podcasts o vídeos para elegir la receta.
Cocina española y conservas.	17-05-21 Chiles en vinagre: ➤ Picar los ingredientes y freír. ➤ Incorporar vinagre, agua y sazónadores.	-Infografía de recta elaborada por docente del curso. -Podcast con procedimiento enviado por WhatsApp. -Chiles, cebolla, ajos, zanahorias y coliflor. -Aceite, vinagre, agua y sazónadores.
Cocina internacional.	18-05-21 Pasta al cilantro: ➤ Hidratar pasta y cortar cocción. ➤ Guisar salsa de cilantro. ➤ Incorporar pasta a la salsa de cilantro.	-Infografía de recta elaborada por docente del curso. -Podcast con procedimiento enviado por WhatsApp. -Paquete de pasta al gusto. -Ajo, cebolla, cilantro, leche evaporada. -Mantequilla o aceite y condimentos.
Repostería francesa.	19-05-21 Mousse de fruta: ➤ Licuar pulpa de fruta con leche condensada y regular. ➤ Adicionar fécula de maíz disuelta. ➤ Cocinar y verter al molde. ➤ Refrigerar.	-Infografía de recta elaborada por docente del curso. -Podcast con procedimiento enviado por WhatsApp. -Pulpa de fruta, leche regular y condensada. -Fécula de maíz.
Cocina del Sur de México.	20-05-21 Enfrijoladas guerrerenses: ➤ Guisar la salsa. ➤ Añadir frijoles y machacar. ➤ Armar enfrijoladas rellenas con queso. ➤ Coronar con aguacate, queso, crema y cebolla.	-Infografía de recta elaborada por docente del curso. -Podcast con procedimiento enviado por WhatsApp. -Chilacas, chiles de árbol, ajo, cebolla, frijoles y aceite -Tortillas, queso, crema, aguacate y cebolla.
Arma tu menú.	21-05-21 Receta libre: Elegir receta y múltiples ingredientes.	-Acervo de infografías y podcasts o vídeos para elegir la receta.

CONTENIDOS			
	CONCEPTUALES	PROCEDIMENTALES	ACTITUDINALES
TEMA 1	Identifica la comida regional mexicana.	Aplica ingredientes típicos, métodos básicos en la elaboración de platillos más representativos.	Valora la materia prima que ofrece de cada región para poder emplearlos en diferentes platillos.
TEMA 2	Conoce los diferentes tipos de cocina.	Elabora los principales postres internacionales.	Muestra disposición para ser creativo y disciplinado en el trabajo.
TEMA 3, 4 y 5	Conoce los diferentes tipos de cocina.	Elige los productos y recursos de cada temporada para la elaboración de platillos.	Demuestra disposición para aprender y aplicar de mejor manera los conocimientos adquiridos.
TEMA 6	Conoce los diferentes tipos de cocina.	Elabora los principales postres internacionales.	Muestra disposición para ser creativo y disciplinado en el trabajo.
TEMA 7	Identifica la comida regional mexicana.	Aplica ingredientes típicos, métodos básicos en la elaboración de platillos más representativos.	Valora la materia prima que ofrece de cada región para poder emplearlos en diferentes platillos.
OBSERVACIONES:			

HOJA DE FIRMAS

ELABORÓ

Vo. Bo.

PROFR. LUIS ANTONIO KAMERINO SERRANO MERCADO.
DOCENTE FRENTE A GRUPO

PROFRA. DOLORES GÓMEZ DELGADO.
DIRECTORA ESCOLAR

CONTENIDO TEÓRICO

Chiles rellenos:

Los chiles rellenos son considerados uno de los platillos más emblemáticos de la República Mexicana que, además, en los últimos años ha ganado popularidad a nivel internacional por su exquisito sabor y asombrosa presentación.

Su origen se remonta a la conquista española de México en el siglo XVI en donde la mezcla entre tradiciones culinarias del país europeo y los indígenas provocaron el surgimiento de un delicioso plato que hasta la fecha es un icono de la gastronomía mexicana.

Consultado de: CAO de tierra y de mar (23 abril 2021) obtenido de:

<https://caorestaurante.com.mx/chiles-rellenos-conoce-su-historia-y-los-mejores-de-cao/>