

INSTITUTO NACIONAL DE JUAYÚA

LIC. Yolanda del Carmen Morán Alvarez.

2° TURISMO

Modulo 2.5 preparación de platillos según oferta gastronómica.

Competencia: Implementar actividades de gastronomía.

Objetivo del módulo: Desarrollar las competencias para preparar platillos según oferta gastronómica, aplicando técnicas culinarias y normas en el manejo higiénico de los alimentos, para asegurar la salud de los clientes.

Situación problemática: El encargado de cocina del restaurante debe preparar una respuesta innovadora de platillos y bebidas según oferta gastronómica, pero deben ser de naturaleza típicas y exóticas para lo cual se requiere montar la degustación o demostración- DEMO correspondiente caso contrario, no se puede obtener la validación y/o adecuación del mismo.

NOTA: deben incluir portada y todos los ítems deberán llevar su respectivo número. Y necesito que me manden la terminación del 2.3 para poner notas.

FECHA DE ENTREGA 30 de OCTUBRE 2020.

INDICACIONES: Responda los siguientes ítems.

1. Explica la información sobre cultura general y nacional.
2. Describe la aplicación de conceptos sobre cultura turística nacional y regional.
3. Explica el uso de búsqueda de información sobre oferta gastronómica.
4. Elaborar listado de ingredientes autóctonos.
5. Describe el procedimiento para realizar combinación de alimentos potenciales.
6. Investiga el proceso para analizar los costos de recetas a utilizar.
7. Escribe la conversión de pesos y medidas.

8. Escriba el proceso para identificar los costos de materiales.
9. Describa la aplicación de técnica culinaria.
10. Describa los métodos de cocción.
11. Explica los diferentes tipos de corte de vegetales y carnes.
12. Explica el uso de las normas de etiqueta y protocolos.
13. Realizar degustación de un platillo, se tomara en cuenta presentación del platillo. (Tomar foto)