 <b>SAN ISIDRO</b> INSTITUTO UNIVERSITARIO	<b>EDUCACION CONTINUA</b>		Doc No. FC-2023-0001
	<b>Escuela Ciencias de la Hospitalidad</b>		<b>Página 1 de 3</b>
	<b>Carrera: Tecnología Superior Universitaria en Gastronomía</b>		Vigente desde: Marzo-2023
	<b>Programa de contenidos</b>		

<b>Curso de:</b>	Cocina árabe Libanesa	<b>Módulo:</b>	Introducción a la Cocina Árabe Libanesa
<b>Instructor:</b>	Msc. Sandra Elkhori – Chef. Byron Morales como apoyo técnico.		
<b>Fechas</b>	24 de febrero de 2024	<b>Horario</b>	08h00 a 12h00
<b>Certificación:</b>	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	<b>Número de horas</b>	Presencial: <input checked="" type="checkbox"/> In situ: <input type="checkbox"/> 4 Autónomo: <input type="checkbox"/>
			Sincrónico: <input type="checkbox"/> Asincrónico: <input type="checkbox"/>
			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>

### 1. COMPETENCIA A DESARROLLAR


- Domina los principios fundamentales de la cocina árabe libanesa.
- Posee la capacidad de aplicar técnicas culinarias específicas de la cocina árabe libanesa.
- Identifica y selecciona adecuadamente ingredientes característicos de la gastronomía árabe libanesa.

### 2. Resultados de Aprendizaje de la Asignatura:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE
Reconocer la influencia histórica y cultural en la cocina árabe libanesa.	Participa en discusiones y análisis de textos y recursos que aborden la historia y la influencia cultural en la cocina árabe libanesa.
Demostrar destrezas en la aplicación de técnicas culinarias específicas para la preparación de platos típicos árabes libaneses.	Evaluación de la preparación y presentación de los platos elaborados durante las sesiones prácticas.
Valorar la importancia de los ingredientes y las técnicas culinarias en la autenticidad de la cocina árabe libanesa.	Participa en actividades de análisis sensorial en donde se identifiquen ingredientes característicos de la cocina árabe libanesa.

### 3. CONTENIDOS:

<b>U.1</b>	<b>1. NOMBRE DE LA UNIDAD:</b> Introducción a la Cocina Árabe Libanesa		
	<b>RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA UNIDAD:</b> Demostrar destrezas en la aplicación de técnicas culinarias específicas para la preparación de platos típicos árabes libaneses.		
TEMA A TRATAR	ACTIVIDADES EN CLASE	ACTIVIDADES AUTÓNOMAS	No. horas
Sesión 01:			
1.1 Historia y evolución de la gastronomía libanesa.	Práctica guiada en la preparación de platos libaneses.	Investigación individual sobre un plato emblemático libanés.	4
1.2 Ingredientes emblemáticos y su influencia en la cocina libanesa.	Degustación y análisis crítico de los platos elaborados.	Preparación autónoma de recetas seleccionadas en casa.	
1.3 Técnicas culinarias tradicionales de la región.	Discusión sobre la autenticidad y la		
1.4 Preparación práctica de platos básicos libaneses.			

 <b>SAN ISIDRO</b> INSTITUTO UNIVERSITARIO	<b>EDUCACION CONTINUA</b>		Doc No. FC-2023-0001
	<b>Escuela Ciencias de la Hospitalidad</b>		<b>Página 2 de 3</b>
	<b>Carrera: Tecnología Superior Universitaria en Gastronomía</b>		Vigente desde: Marzo-2023
	<b>Programa de contenidos</b>		

	adaptación en la cocina árabe libanesa.		
--	---	--	--

#### 4. METODOLOGIA

- Exposición de las técnicas y procesos a través de una presentación demostrativa
- Trabajo colaborativo con los participantes en la decoración de los platos.

#### 5. RECURSOS

Insumos para elaboración de misceláneos gastronómicos.  
Equipos para trabajar en la cocina

#### 6. SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE:

El taller no tendrá una evaluación teórica práctica. Se tomará en cuenta la participación y asistencia para la entrega del **certificado de asistencia.**


##### 6.1. Rubrica de evaluación.

--

#### BIBLIOGRAFÍA:

- Ali, S. (2017). Cocina del Medio Oriente: recetas auténticas de la gastronomía árabe libanesa. Editorial Sabores del Mundo.
- Khalil, R. (2019). Secretos de la cocina libanesa: técnicas y platos tradicionales. Ediciones Orientales.
- Aboud, N. (2020). Cocina árabe: sabores y aromas de la gastronomía libanesa. Ediciones Exóticas.
- Ahmad, F. (2018). La esencia de la cocina árabe: recetas clásicas y modernas de la gastronomía libanesa. Editorial Al-Andalus.

--

 <b>SAN ISIDRO</b> INSTITUTO UNIVERSITARIO	<b>EDUCACION CONTINUA</b>		Doc No. FC-2023-0001
	<b>Escuela Ciencias de la Hospitalidad</b>		<b>Página 3 de 3</b>
	<b>Carrera: Tecnología Superior Universitaria en Gastronomía</b>		Vigente desde: Marzo-2023
	<b>Programa de contenidos</b>		

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
_____ Firma del instructor Chef. David Fabrizio Pauta, Msc.	_____ Firma del responsable de la carrera Dirección de Gastronomía Chef. David Fabrizio Pauta, Msc.	_____ Firma del responsable departamento Educación Continua Mgst. Ximena Alvear
Fecha de emisión: 07 de febrero, 2023.		