

**PLAN PEDAGOGICO: Tecnicatura Superior en Turismo c/o Guía de Turismo**

(Desde el 13 de Mayo al 26 de Mayo de 2020)

**ASIGNATURA: PRINCIPIO DE GASTRONOMIA Y ENOLOGIA**

**APELLIDO Y NOMBRE DEL DOCENTE: Prof. ADRIANA GROSSBERGER**

**DIA: (13/05/2020)**

**HORARIO: 20:40 HASTA 23 hs**

**CONTENIDO O TEMA A DESARROLLAR**

**Unidad 6:** Alimentos y arte culinario de la región NOA. Condimentos más usados en preparaciones regionales.

**GUIA O ACTIVIDADES**

**Actividad 1:**

- Elaboren una investigación gastronómica relacionada con los temas abordados.
- Modalidad: grupal 3 a 4 integrantes..
- Seleccionen las siguientes temáticas para abordar la investigación: (ver en clases subsiguientes)

**1- La gastronomía del Noroeste Argentino**

El trabajo debe contener las siguientes partes:

PRIMERA HOJA:

- Materia
- Tema
- Integrantes
- Docente
- Fecha

SEGUNDA HOJA

- Ubicación Geográfica (del país seleccionado)
- Bandera del país.

HOJAS SIGUIENTES

La gastronomía; alimentos típicos, platos típicos, Bebidas.

La gastronomía y Religión ( prohibiciones) si es que existen.

Protocolo y servicio a la mesa.

Actualidad gastronómica. ( si existen restaurantes en Salta según el país elegido, si es posible conocer cuánto cuestan algunos platos).

ANTE PENULTIMA HOJA

Conclusiones (que les permitió esta breve investigación, que les pareció, si aportó algún conocimiento, apreciaciones....etc)

ULTIMA HOJA

Bibliografía consultada

**BIBLIOGRAFIA**

**PLAN PEDAGOGICO: Tecnicatura Superior en Turismo c/o Guía de Turismo**

(Desde el 13 de Mayo al 26 de Mayo de 2020)

**ASIGNATURA: PRINCIPIO DE GASTRONOMIA Y ENOLOGIA**

**APELLIDO Y NOMBRE DEL DOCENTE: Prof. ADRIANA GROSSBERGER**

**DIA: (15/05/2020)**

**HORARIO: 20:40 HASTA 23 hs**

## CONTENIDO O TEMA A DESARROLLAR

**Unidad 6:** Alimentos y arte culinario. La gastronomía Árabe y judía. (establecer diferencias relevantes)

### GUIA O ACTIVIDADES

#### Actividad 1:

- Elaboren una investigación gastronómica relacionada con los temas abordados.
- Modalidad: grupal 3 a 4 integrantes..
- Seleccionen las siguientes temáticas para abordar la investigación: (ver en clases subsiguientes)

#### **1- La gastronomía Árabe y judía**

El trabajo debe contener las siguientes partes:

#### PRIMERA HOJA:

- Materia
- Tema
- Integrantes
- Docente
- Fecha

#### SEGUNDA HOJA

- Ubicación Geográfica (del país seleccionado)
- Bandera del país.

#### HOJAS SIGUIENTES

La gastronomía; alimentos típicos, platos típicos, Bebidas.

La gastronomía y Religión ( prohibiciones) si es que existen.

Protocolo y servicio a la mesa.

Actualidad gastronómica. ( si existen restaurantes en Salta según el país elegido, si es posible conocer cuánto cuestan algunos platos).

#### ANTE PENULTIMA HOJA

Conclusiones (que les permitió esta breve investigación, que les pareció, si aportó algún conocimiento, apreciaciones....etc)

#### ULTIMA HOJA

Bibliografía consultada

**Prof. Adriana Grossberger**

**FIRMA DEL DOCENTE**

**PLAN PEDAGOGICO: Tecnicatura Superior en Turismo c/o Guía de Turismo**

(Desde el 13 de Mayo al 26 de Mayo de 2020)

**ASIGNATURA: PRINCIPIO DE GASTRONOMIA Y ENOLOGIA**

**APELLIDO Y NOMBRE DEL DOCENTE: Prof. ADRIANA GROSSBERGER**

**DIA: (20/05/2020)**

**HORARIO: 20:40 HASTA 23 hs**

**CONTENIDO O TEMA A DESARROLLAR**

**Unidad 6:** Alimentos y arte culinario. Influencia de diferentes modelos culinarios. La gastronomía de México

**GUIA O ACTIVIDADES**

**Actividad 1:**

- Elaboren una investigación gastronómica relacionada con los temas abordados.
- Modalidad: grupal 3 a 4 integrantes..
- Seleccione las siguientes temáticas para abordar la investigación: (ver en clases subsiguientes)

**2- La gastronomía de México**

El trabajo debe contener las siguientes partes:

PRIMERA HOJA:

- Materia
- Tema
- Integrantes
- Docente
- Fecha

SEGUNDA HOJA

- Ubicación Geográfica (del país seleccionado)
- Bandera del país.

HOJAS SIGUIENTES

La gastronomía; alimentos típicos, platos típicos, Bebidas.

La gastronomía y Religión ( prohibiciones) si es que existen.

Protocolo y servicio a la mesa.

Actualidad gastronómica. ( si existen restaurantes en Salta según el país elegido, si es posible conocer cuánto cuestan algunos platos).

ANTE PENULTIMA HOJA

Conclusiones (que les permitió esta breve investigación, que les pareció, si aportó algún conocimiento, apreciaciones....etc)

ULTIMA HOJA

Bibliografía consultada.

**Prof. Adriana Grossberger**  
**FIRMA DEL DOCENTE**

**PLAN PEDAGOGICO: Tecnicatura Superior en Turismo c/o Guía de Turismo**

(Desde el 13 de Mayo al 26 de Mayo de 2020)

**ASIGNATURA: PRINCIPIO DE GASTRONOMIA Y ENOLOGIA**

**APELLIDO Y NOMBRE DEL DOCENTE: Prof. ADRIANA GROSSBERGER**

**DIA: (22/05/2020)**

**HORARIO: 20:40 HASTA 23 hs**

**CONTENIDO O TEMA A DESARROLLAR**

**Unidad 6:** Alimentos y arte culinario. La Gastronomía de Paraguay

**GUIA O ACTIVIDADES**

**Actividad 1:**

- Elaboren una investigación gastronómica relacionada con los temas abordados.
- Modalidad: grupal 3 a 4 integrantes..
- Selecciones las siguientes temáticas para abordar la investigación: (ver en clases subsiguientes)

**3- La gastronomía de Paraguay**

El trabajo debe contener las siguientes partes:

PRIMERA HOJA:

- Materia
- Tema
- Integrantes
- Docente
- Fecha

SEGUNDA HOJA

- Ubicación Geográfica (del país seleccionado)
- Bandera del país.

HOJAS SIGUIENTES

La gastronomía; alimentos típicos, platos típicos, Bebidas.

La gastronomía y Religión ( prohibiciones) si es que existen.

Protocolo y servicio a la mesa.

Actualidad gastronómica. ( si existen restaurantes en Salta según el país elegido, si es posible conocer cuánto cuestan algunos platos).

ANTE PENULTIMA HOJA

Conclusiones (que les permitió esta breve investigación, que les pareció, si aportó algún conocimiento, apreciaciones....etc)

ULTIMA HOJA

Bibliografía consultada.

**Prof. Adriana Grossberger**

**FIRMA DEL DOCENTE**

