Planeación De Centros De Estudio Culinario

iBER©CINAS

Somos lo que comemos y
comemos lo que somos

Objetivos Basados en proyectos

Dimensionar la importancia de nuestra proyecto

- Identificación de fortalezas y debilidades de la iniciativa
- Definir los lapsos históricos ¿Qué es ancestral? ¿qué es tradicional? ¿Cuáles son los desafíos de adecuar al contexto contemporáneo estos conceptos?
- ¿Qué afecta la definición de nuestros objetivos?

Objetivos Basados en proyectos

Definición de objetivos específicos

- Objetivos específicos
- ¿Cómo lo lograremos?
- ¿Quiénes participamos?
- ¿Por qué es importante generar objetivos alcanzables y coherentes con nuestra visión?

Desarrollo de contenidos

Identificar necesidades de aprendizaje

- ¿Qué necesitan aprender de las cocinas tradicionales las nuevas generaciones?
 - **Ejercicio:** Crear una lista de temas relevantes (técnicas culinarias ancestrales, conservación de alimentos, sostenibilidad)
-

¿Qué herramientas usar para
definir objetivos de
aprendizaje de las cocinas
tradicionales?

IBER@CINAS

Calendario estacional de productos

Catálogo de técnicas y platillos
tradicionales

Calendario de festividades regionales

Catálogo estacional de productos

PRODUCTO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
FRUTA												
Naranja	Plena Temporada	Plena Temporada	Plena Temporada	Plena Temporada	Plena Temporada					Presente en el Mercado	Plena Temporada	Plena Temporada
Mandarina	Plena Temporada	Plena Temporada										Plena Temporada
Manzana		Presente en el Mercado					Presente en el Mercado	Plena Temporada	Plena Temporada	Plena Temporada	Plena Temporada	Plena Temporada
Plátano	Plena Temporada	Plena Temporada	Plena Temporada	Plena Temporada	Plena Temporada	Plena Temporada	Plena Temporada	Plena Temporada	Plena Temporada	Plena Temporada	Plena Temporada	Plena Temporada
Ciruela					Presente en el Mercado	Plena Temporada	Plena Temporada	Plena Temporada	Presente en el Mercado			
Cereza				Presente en el Mercado	Plena Temporada	Plena Temporada	Plena Temporada					
Fresa	Presente en el Mercado	Plena Temporada	Plena Temporada	Plena Temporada	Plena Temporada	Presente en el Mercado						
PRESENTE EN EL MERCADO	Presente en el Mercado											
PLENA TEMPORADA	Plena Temporada

Cocina tradicional

Acervo gastronómico

- ¿Qué platillos conocemos de la región?

Saberes y técnicas

- ¿Qué formas de preparación tradicional conocemos?

Catálogo de técnicas

HUMANOS
¿Quién dará el curso?

MATERIALES
Utensilios,
ingredientes,
espacios

FINANCIEROS
Fuentes de
financiamiento y
presupuestos

**Identificación
de recursos**

Desarrollo de contenidos

Diseño de cursos y talleres

- Establecer las áreas importantes a desarrollar
 - Desarrollo de un curso modelo
 - Tipos de curso: teóricos, prácticos, mixtos
 - Estructura del curso (objetivos, contenidos, métodos de enseñanza, etc)
-

ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN

Como atraer participantes y difundir la información

PLAN DE IMPLEMENTACIÓN

CRONOGRAMA

Pasos a seguir para la creación del espacio de aprendizaje

EVALUAR Y SEGUIMIENTO

Evaluar el éxito y realizar mejoras

LA COCINA TRADICIONAL Y LA IDENTIDAD

Territorio + Alimento = Ecosistema
(tierra) Alimentario

Ecosistema + Cultura = Sistema
Alimentario Alimentario

La Cocinas Tradicionales

Las cocinas tradicionales de América, son fuente rectora y referencia cosmogónica que ordena la vida espiritual y material a través de los hábitos alimentarios.

IBER@CINAS