



República Bolivariana de Venezuela  
 Universidad Pedagógica Experimental Libertador  
 Instituto Pedagógico de Miranda José Manuel Siso Martínez La Urbina  
 Subdirección de Extensión Académica  
 Diplomado de Profesionalización Gastronómica en Alta Cocina Internacional

**CRONOGRAMA Y PLÁN DE EVALUACIÓN DEL DIPLOMADO DE PROFESIONALIZACIÓN GASTRONÓMICA EN ALTA COCINA INTERNACIONAL**

UNIDADES CURRICULARES	Hrs. Prácticas	Hrs. Teórico-Virtuales	Hrs. Presenciales	Hrs. Acumuladas	Fecha de Inicio	Fecha que Culmina	Días	% Evaluación	Aprobatoria
<b>Introducción</b>		10			26/02/18	01/03/18	04		
<b>U/c 1: Historia Universal y Culturas Gastronómicas Mundiales</b>		12	02	14	01/03/18	06/03/18	06	4%	2%
<b>U/c 2: Insumos e Ingredientes del Mundo</b>		12	02	28	06/03/18	11/03/18	06	4%	2%
<b>U/c 3: Equipos Tecnológicos y Estructura de la Cocina Moderna</b>		04	02	34	11/03/18	13/03/18	02	3%	2%
<b>U/c 4: Higiene, Salud y Seguridad en la Manipulación de Alimentos</b>	01	06		41	13/03/18	15/03/18	03	3%	2%
<b>U/c 5: Química Culinaria</b>		08	02	51	15/03/18	20/03/18	06	3%	2%
<b>U/c 6: Tipos y Técnicas de Cortes (Vegetales y Desposte)</b>	04	08		63	20/03/18	23/03/18	04	3%	2%
<b>U/c 7: Técnicas y Métodos de Cocción</b>	02	06		71	23/03/18	29/03/18	07	3%	2%
<b>U/c 8: Salsas Madres y Derivadas</b>	02	04		77	29/03/18	02/04/18	05	3%	2%
<b>U/c 9: Técnicas de Emplatado y Presentación Vanguardista</b>	04	02		83	02/04/18	06/04/18	04	3%	2%
<b>U/c 10: Técnicas y Métodos de Conservación de Alimentos</b>		05	02	90	06/04/18	10/04/18	04	3%	2%
<b>U/c 11: El Mise en Place en la Cocina Moderna</b>	01	05	02	98	10/04/18	14/04/18	05	3%	2%
<b>U/c 12: Técnicas y Recetas con Carnes y Aves</b>	04	05		107	14/04/18	18/04/18	05	3%	2%
<b>U/c 13: Técnicas y Recetas con Pescados y Mariscos</b>	04	05		116	18/04/18	22/04/18	05	3%	2%
<b>U/c 14: Técnicas y Recetas con Pastas y Arroces</b>	04	04		124	22/04/18	25/04/18	04	3%	2%
<b>U/c 15: Coctelería, Mixología, Enología y Maridaje</b>	04	03		131	25/04/18	02/05/18	08	5%	4%
<b>U/c 16: Protocolo, Etiqueta y Trinchado en Mesa</b>	04	03		138	02/05/18	07/05/18	06	3%	2%
<b>U/c 17: Análisis de Costos y Requisiciones</b>		06	02	146	07/05/18	14/05/18	08	5%	2.5%
<b>U/c 18: Construcción de Menús Modernos</b>	01	03	02	152	14/05/18	19/05/18	05	3%	2%
<b>U/c 19: Gerencia Moderna Hostelera y Resolución de Conflictos</b>		04	02	158	19/05/18	27/05/18	09	5%	2.5%
<b>U/c 20: Masas, Harinas, Pastelería y Panadería Mundial</b>	08	08		174	28,29,30 y 31 de Mayo		04	5%	4%
<b>U/c 21: Práctica de Gastronomía Venezolana</b>	04			178	04 y 07 de Junio 2018		02	5%	4%
<b>U/c 22: Práctica de Gastronomía Internacional</b>	04			182	11 y 14 de Junio 2018		02	5%	4%
<b>U/c 23: Cocina Creativa Molecular</b>	04	06		192	16/06/18	20/06/18	05	5%	4%
<b>Entrega y Defensa de Trabajo Especial de Diplomado</b>			04	196	21 de Junio de 2018		01	5%	5%
<b>Graduación, Presentación Final</b>			04	200	25 de Junio de 2018		01	10%	9%
<b>TOTALES</b>	<b>53</b>	<b>119</b>	<b>28</b>	<b>200</b>			<b>121</b>	<b>100%</b>	<b>71%</b>



República Bolivariana de Venezuela  
 Universidad Pedagógica Experimental Libertador  
 Instituto Pedagógico de Miranda José Manuel Siso Martínez La Urbina  
 Subdirección de Extensión Académica  
 Diplomado de Profesionalización Gastronómica en Alta Cocina Internacional

**EVALUACIÓN DEL DIPLOMADO DE PROFESIONALIZACIÓN GASTRONÓMICA**

Módulos	Unidades Curriculares	Fechas	% de Evaluación	Actividades de Evaluación
<b>Introducción</b>		26/02 – 01/03/2018		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación del Diplomado</li> <li>• Inducción al uso del Aula Virtual</li> <li>• Discusión del Cronograma y del Plan de Evaluación</li> </ul>
<b>Línea de Investigación</b>	1, 2, 9, Defensa de Trabajo	01 – 11/03/2018 02 – 06/04/2018	<b>20%</b>	<p>Se evaluarán acumulativamente sus investigaciones por medio de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensayos,</li> <li>• Análisis de videos</li> <li>• Exámenes virtuales</li> <li>• Aplicación en Práctica</li> <li>• Actividades Grupales</li> </ul>
<b>Repaso de Técnicas</b>	4, 6, 7, 8, 12, 13, 14 y 16.	13 – 15/03/2018 20/03 – 02/04/2018 14 – 25/04/2018 02 – 07/05/2018	<b>30%</b>	<p>Se evaluarán acumulativamente sus repastos por medio de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensayos,</li> <li>• Análisis de videos</li> <li>• Exámenes virtuales</li> <li>• Aplicación en Práctica</li> </ul>
<b>Nuevas Tendencias</b>	2, 10, 11, 17, 18, 19 y 23	11 – 13/03/2018 06 – 14/04/2018 07 – 27/05/2018 21/06/2018	<b>20%</b>	<p>Se evaluarán acumulativamente sus actualizaciones por medio de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensayos,</li> <li>• Análisis de videos</li> <li>• Exámenes virtuales</li> <li>• Aplicación en Práctica</li> </ul>
<b>Prácticas en Campo</b>	15, 20, 21, 22 y Final	25/04 – 02/05/2018 28-29-30 y 31/05/2018 04 y 07/06/2018 11 y 14/06/2018 25/06/2018	<b>30%</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se evaluarán las técnicas aprendidas o repasadas aplicadas en las prácticas con carácter acumulativo.</li> <li>• Evaluación de nuevas tendencias, creatividad, armonía, texturas, técnicas, colores, aromas entre otras.</li> <li>• Trabajo en Equipo y/o Grupal</li> <li>• Todo lo aprendido en los módulos teóricos deberá ser aplicado.</li> </ul>