



**Actividades para los alumnos de los
Programas Educativos de Nivel Superior
FRANCÉS - GASTRONOMÍA
Tecnología Culinaria**

La Dirección de Autoaprendizaje de Idiomas, en congruencia con los lineamientos a lo dispuesto por la Organización Mundial de la Salud y la Comisión Institucional en Seguridad en Salud de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, informa cómo se desarrollarán las actividades de autoaprendizaje de idiomas durante el periodo de contingencia sanitaria de la siguiente forma:

- Los docentes enviarán a sus alumnos las siguientes actividades que están organizadas de acuerdo a los temas del periodo ordinario del programa de asignatura.
- Los alumnos realizarán el total de las actividades y enviarán las evidencias a sus profesores mediante una captura de pantalla.
- Cada profesor definirá la fecha de entrega de las actividades y sus evidencias así como el medio a través del cual recibirá las evidencias.

- **Unidad 1 - Identificar al personal de brigada en la cocina**

- <http://technorestor.org/tr/brigade/>

- **Unidad 1 - Hablar del equipamiento de la cocina**

- <http://blog.finarome.com/top-10-materiel-cuisine-professionnelle/>

- **Unidad 2 - Identificar la vestimenta de la cocina**

- <https://www.manelli.fr/24-vetement-cuisine>

- **Unidad 2 - Cómo realizar un inventario**

- <http://www.tic-ettac.com/web/salle/cap/1cap/technologie/inventairerestocap1.htm>

- **Unidad 3 - Comprender las características técnicas de un aparato en la cocina**

- <https://blogresto.com/fiches-techniques-hotellerie-restauration/>

- **Unidad 4 - Hablar del uso de las hierbas y las especias en la cocina**

- <https://isabellecotenutritionniste.com/blogue/nos-meilleurs-allies-pour-cuisiner-les-herbes-et-les-epices/>

- **Unidad 5 - Cómo presentar un platillo y el montaje de un plato**

- <http://www.cuisine-moi.com/blog-cuisine/bien-presenter-un-plat.html>