

1.- DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Cocina internacional I
Carrera:	Gastronomía
Clave de la asignatura:	GSX-1004
Créditos:	1-5-6

2.- PRESENTACIÓN

Caracterización de la asignatura.

La asignatura de Cocina internacional I aporta al perfil del estudiante de gastronomía, reforzamiento , aplicación de las técnicas y los conocimientos históricos, favoreciendo el desarrollo de las competencias para el campo laboral, determinando el manejo y uso de los métodos de la gastronomía. A partir de lo cual el profesional pueda tomar decisiones pertinentes ante las situaciones que se presenten en las diversas áreas de las organizaciones o empresas. Las consideraciones para integrar los contenidos asumen criterios de una formación conveniente que permitan al profesional atender la realidad y necesidades de la empresa, gestionando programas que fortalezcan la seguridad e higiene con base en el conocimiento de conceptos básicos en la gastronómica.

Intención didáctica

El presente temario agrupa los contenidos en tres unidades siendo la primera de carácter introductorio cocina Francesa para pasar a una segunda denominada cocina Italiana y en la tercera unidad la cocina Española.

En la primera unidad temática se da lugar a la historia de la gastronomía Francesa, abordando conceptos regionales, productos, técnicas, preparaciones, rectas y postres típicos.

En la segunda unidad temática se da lugar a la historia de la gastronomía Italiana, abordando conceptos regionales, productos, técnicas, preparaciones, rectas y postres típicos.

En la tercera unidad temática se da lugar a la historia de la gastronomía Española, abordando conceptos regionales, productos, técnicas, preparaciones, rectas y postres típicos.

En correspondencia a los niveles de dominio que propone la asignatura de cocina internacional, se sugieren las actividades que comprenden la investigación, explicación, análisis, clasificación y la sistematización de los conocimientos básicos de la gastronomía Europea, las cuales se asocian con sugerencias didácticas y desarrollo de competencias profesionales, para fomentar, inducir, coordinar y supervisar las actividades de aprendizaje para el desarrollo de las competencias específicas.

3.- COMPETENCIAS A DESARROLLAR

Competencias específicas	Competencias genéricas
<ul style="list-style-type: none">• Aplicar las técnicas culinarias utilizadas en las principales gastronomías europeas.• Identificar los ingredientes que definen las características especiales de los alimentos en los países estudiados.• Describir las relaciones que tienen otras gastronomías, con la gastronomía mexicana.	<p>Competencias instrumentales</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacidad de análisis, síntesis y abstracción.• Capacidad de comunicación oral y escrita.• Habilidad en el uso de tecnologías de información y comunicación.• Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas.• Capacidad para gestionar y formular proyectos. <p>Competencias interpersonales</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacidad para trabajar en equipo.• Capacidad crítica y autocrítica.• Compromiso ético. <p>Competencias sistémicas</p> <ul style="list-style-type: none">• Habilidades de investigación.• Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.• Liderazgo.• Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad).• Iniciativa y espíritu emprendedor.• Búsqueda de logro.

4.- HISTORIA DEL PROGRAMA

Lugar y fecha de Elaboración ó revisión	Participantes	Observaciones
Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta, Jalisco. 10 al 14 de Agosto del 2009.	Representantes del Instituto de Bahía de Banderas, Valle de Bravo, Puerto Vallarta.	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Mazatlán, Sinaloa. 23 al 27 de Noviembre del 2009.	Representantes del Instituto de Valle de Bravo, Puerto Vallarta.	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Villahermosa, Tabasco. 24 al 28 de Mayo del 2010.	Representantes del Instituto de Valle de Bravo, Puerto Vallarta	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Puerto Vallarta. Junio de 2010	Representantes del Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta.	Análisis y enriquecimiento del programa de estudio propuesto, durante la Reunión Nacional de Diseño Curricular de la carrera de Gastronomía.

5.- OBJETIVO GENERAL DEL CURSO (Competencias específicas desarrolladas del curso)

- Conocer y aplicar las técnicas culinarias utilizadas en las principales gastronomías europeas.
- Identificar los ingredientes que definen las características especiales de los alimentos en los países estudiados.
- Describir las relaciones que tienen otras gastronomías, con la gastronomía mexicana.

6.- COMPETENCIAS PREVIAS

- Conocer geografía, historia y folclor de los países europeos que se abordan en esta materia.
- Conocer los insumos utilizados [la cocina mexicana](#).
- Dominar técnicas de cocción, corte, etc.

7.- TEMARIO

Número	Temas	Subtemas
1	Cocina francesa.	1.1 Introducción a la cocina francesa. 1.2 Introducción a la cultura francesa. 1.3 Aspectos generales 1.4 Situación geográfica 1.5 Historia (Edad media, época moderna y época contemporánea) 1.6 Técnicas básicas. 1.7 Salsas. 1.8 Comunidades típicas de Francia (Productos y preparaciones, rectas, postres típicos)
2	Cocina italiana.	2.1 Introducción a la cocina italiana. 2.2 Introducción a la cultura italiana. 2.3 Aspectos generales. 2.4 Situación geográfica. 2.5 Historia (Edad media, época moderna y época contemporánea) 2.6 Cocina tradicional napolitana. 2.7 Técnicas básicas. 2.8 Recetas tradicionales italianas.
3	Cocina española.	3.1 Introducción a la cocina española. 3.2 Introducción a la cultura española. 3.3 Situación geográfica. 3.4 La denominación de origen. 3.5 Historia de la (Edad media, época moderna y época contemporánea) 3.6 Comunidades de Galicia (Productos y preparaciones, rectas típicas gallegas, postres típicos gallegos) 3.7 Comunidad de Asturias (Productos y preparaciones, rectas típicas, postres típicos) 3.8 Comunidad de Cantabria (Productos y preparaciones, rectas típicas, postres típicos) 3.9 Comunidad Vasca (Productos y preparaciones, rectas típicas, postres típicos) 3.10 Comunidad De Navarra (Productos y preparaciones, rectas típicas, postres típicos) 3.11 Comunidad Cataluña (Productos y preparaciones, rectas típicas, postres típicos) 3.12 Comunidad de Aragón (Productos y

Número	Temas	Subtemas
		preparaciones, rectas típicas, postres típicos) 3.13 Comunidad la Rioja (Productos y preparaciones, rectas típicas, postres típicos) 3.14 Comunidad castilla y León (Productos y preparaciones, rectas típicas, postres típicos) 3.15 Comunidad de Madrid (Productos y preparaciones, rectas típicas, postres típicos)

8.- SUGERENCIAS DIDÁCTICAS (desarrollo de competencias genéricas)

- Requerir al alumno el uso del uniforme y equipo apropiado para cada actividad que se programe
- Solicitar al alumno que, antes de iniciar con cada unidad, investigue por su parte todo lo relacionado con el tema, con el fin de despertar su interés por la aplicación del conocimiento.
- Enfatizar en las clases la utilización de los conocimientos adquiridos previamente, en esta y otras asignaturas.
- Destacar en todas las actividades la importancia de las actitudes que se deben tener en la cocina (responsabilidad, respeto, honestidad, etc.), además del seguimiento de normas de seguridad e higiene.
- Cuestionar constantemente al estudiante sobre la toma de decisiones en cuanto a la utilización de diferentes opciones de ingredientes, en recetas que no sean rígidas, o en aspectos teóricos como temperaturas, tipos de cocción, características de los insumos elegidos, uso de los equipos, etc.
- Propiciar por parte del profesor, experiencias vivenciales al abordar cada una de las unidades, para lograr el aprendizaje significativo.
- Ubicar a los estudiantes en el estudio de la gastronomía internacional.
- Relacionar los aspectos de la evolución de los países, con la evolución de sus costumbres alimenticias.

9.- SUGERENCIAS DE EVALUACIÓN

- Examen escrito.
- Examen práctico.
- Trabajos de investigación
- Eventos (comida, cena y desayuno temáticos)
- Elaboración de menús.

10.- UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad 1: Aplicar las técnicas culinarias de Francia.

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Comprender la historia y la evolución de la gastronomía francesa.</p> <p>Aplicar las técnicas y métodos de la cocina francesa en el sector laboral.</p> <p>Aplicar conocimientos en la elaboración de platillos típicos.</p> <p>Elaborar un evento temático para la preparación de un (desayuno, comida o cena)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer el origen, evolución de la cocina francesa.• Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior (historia de la gastronomía francesa)• Indagar acerca de las técnicas gastronómicas y sus características para su aplicación.• Realizar entrevistas a profesionistas (Chef), para detectar tradiciones que conforman la gastronomía Francesa.• Preparar los platillos más representativos, aplicando los métodos de cocción de la gastronomía Francesa• Representar por medio de un proyecto un restaurante de la cocina Francesa (Comida temática, cena temática)

Unidad 2: Aplicar las técnicas culinarias de Italia.

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Comprender la historia y la evolución de la gastronomía Italiana.</p> <p>Aplicar las técnicas y métodos de la cocina Italiana en el sector laboral.</p> <p>Aplicar conocimientos en la elaboración de platillos típicos.</p> <p>Elaborar un evento temático para la preparación de un (desayuno, comida o cena)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Buscar en distintas fuentes de información, que le permitan conocer el origen, evolución de la cocina Italiana.• Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior (historia de la gastronomía Italiana)• Indagar acerca de las técnicas gastronómicas y sus características para su aplicación.• Realizar entrevistas a profesionistas (Chef), para detectar tradiciones que conforman la gastronomía Italiana.• Preparar los platillos más representativos, aplicando los métodos de cocción de la gastronomía Italiana• Representar por medio de un proyecto un restaurante de la cocina Italiana (Comida temática, cena temática)

Unidad 3: Aplicar las técnicas culinarias Española.

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Comprender la historia y la evolución de la gastronomía Española.</p> <p>Aplicar las técnicas y métodos de la cocina francesa en el sector laboral.</p> <p>Aplicar conocimientos en la elaboración de platillos típicos.</p> <p>Elaborar un evento temático para la preparación de un (desayuno, comida o cena)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Buscar en distintas fuentes de información, que le permitan conocer el origen, evolución de la cocina Española. • Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior (historia de la gastronomía Española) • Indagar acerca de las técnicas gastronómicas y sus características para su aplicación. • Realizar entrevistas a profesionistas (Chef), para detectar tradiciones que conforman la gastronomía Española. • Preparar los platillos más representativos aplicando los métodos de cocción de la gastronomía Española • Representar por medio de un proyecto la organización de un restaurante y la evolución histórica de la cocina Francesa. • Realizar menús en base de datos y organismos públicos acerca del Sector productivo y de servicios del entorno afines a la profesión. • Hacer catálogo de empresas y servicios que requieren de su práctica profesional. • Presentar en plenaria los resultados obtenidos.

11.- FUENTES DE INFORMACIÓN

1. Pérez Oreja, Nuria. Técnicas Culinarias. 2002.
2. Marta Tremoleda. El gran libro de la cocina internacional. Hymosa.
3. S. Peisson. El mundo entero en nuestra cocina. Eberlibro. 2003. S.A.
4. Sunset. Cocina Oriental. Trillas
5. Sunset. Cocina Mexicana e Internacional. Trillas
6. Laura alonso aldama Felix. Cocina Internacional. México
7. R. S. Peysson. El gran libro de la cocina internacional. Liberlibro. 2002. España
8. El mundo entero en nuestra cocina. Internan-Oxfam. 2003. Barcelona
9. Victoria Robbins de Cowal. Las mejores recetas de Vicky comida internacional. 2004. México

12.- PRÁCTICAS PROPUESTAS

- Realizar investigaciones sobre la gastronomía de los países tratados en la materia.
- Investigar el origen de los nombres (o anécdotas que dieron origen a los nombres) de algunos de los principales platillos de cada uno de los países estudiados.
- Realizar prácticas en taller con los ingredientes y recetas originales que se utilizan en esos países, para comparar olores y sabores que acostumbra el paladar de sus habitantes.
- Muestra gastronómica internacional con los países que se hayan trabajado, en cuya ambientación se pueden destacar además de los alimentos, los aspectos sociales, turísticos o culturales más sobresalientes de cada país.
- Visitar de ser posible, restaurantes locales que ofrecen el tipo de comida que se esté trabajando, para identificar platillos clásicos, regionales y contemporáneos.
- Invitar a un chef dedicado a la producción de comida de esos países, con el fin de que imparta una clase, oriente una plática en taller, o haga una degustación de los platillos elaborados por los estudiantes.