

1.- DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Cocina internacional II
Carrera:	Gastronomía
Clave de la asignatura:	GSX-1005
Créditos:	1-5-6

2.- PRESENTACIÓN

Caracterización de la asignatura.

Caracterización de la asignatura.

La asignatura de Cocina internacional II 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 seis unidades siendo la primera de cocina Tailandesa, para pasar a una segunda denominada "cocina china , la tercera unidad la cocina japonesa, la cuarta Griega, la quinta marroquí, y la sexta libanesa.

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

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

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

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

En la quinta unidad temática se da lugar a la historia de la gastronomía marroquí, abordando conceptos regionales, productos, técnicas, preparaciones, recetas y postres típicos.

En la sexta unidad temática se da lugar a la historia de la gastronomía libanesa, abordando conceptos regionales, productos, técnicas, preparaciones, recetas y postres típicos.

En correspondencia a los niveles de dominio que propone la asignatura de cocina internacional I, se sugieren las actividades que comprenden la investigación, explicación, análisis, clasificación y la sistematización de los conocimientos básicos de la gastronomía Mediterránea, 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)

- 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 folklor de los países europeos que se abordan en esta materia.
- Conocer los insumos utilizados en la gastronomía europea.
- Dominar técnicas de cocción, corte, etc.

7.- TEMARIO: Aplicación de las técnicas culinarias en la cocina Oriental y Mediterránea.

Número	Temas	Subtemas
1	Cocina tailandesa	1.1 Historia de la cocina tailandesa. 1.2 Situación geográfica. 1.3 Técnicas básicas. 1.4 Salsas. 1.5 Productos y preparaciones, rectas, postres típicos. 1.6 Historia del arroz.
2	Cocina china.	2.1 Historia de la cocina china 2.2 Cocina pekin. 2.3 Cocina shanghai 2.4 Cocina sechuan 2.5 Cocina cantón 2.6 Ingredientes básicos 2.7 Ingredientes exóticos 2.8 Utensilios de la cocina china. 2.9 Costumbres de la mesa china. 2.10 Productos y preparaciones, rectas, postres típicos.
3	Cocina Japonesa	3.1 Historia de la cocina japonesa. 3.2 El Zen y la cultura japonesa 3.3 Japón como país. 3.4 Tipos de cortes. 3.5 Historia del sushi 3.6 Situación geográfica 3.7 Técnicas básicas. 3.8 Salsas. 3.9 Productos y preparaciones, rectas, postres típicos
4	Cocina Griega	4.1 Historia de la cocina griega. 4.2 Comunidades (Productos y preparaciones, rectas típicas, postres típicos) 4.3 Cocina griega contemporánea 4.4 Cultura mediterránea. 4.5 Regiones culinarias más importantes del mediterráneo. 4.6 Cocina de Chipre.

Número	Temas	Subtemas
5	Cocina Marroquí	5.1 Historia de la cocina Marroquí. 5.2 Rutas de especias 5.3 Técnicas básicas. 5.4 Recetas tradicionales italianas.
6	Cocina Libanesa	6.1 Introducción a la cocina española. 6.2 Introducción a la cultura española. 6.3 Situación geográfica. 6.4 La denominación de origen. 6.6 Historia de la (Edad media, época moderna y época contemporánea) 6.7 Cocina de Irán, Irak, Siria, Líbano y Turquía 6.8 Productos y preparaciones, recetas típicas, postres típicos. 6.9 Historia del trigo.

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.

9.- SUGERENCIAS DE EVALUACIÓN

La evaluación del presente programa debe ser diagnóstica, continua y sumativa, es decir haciendo valoraciones durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje y al final del curso considerando la competencia adquirida como producto, todo esto con base en las actividades de aprendizaje realizadas por el alumno, tales como:

- Prácticas en hoteles especializado, adecuado a la cocina.
- Reportes escritos de las observaciones hechas durante las actividades prácticas así (recetas)
- Investigaciones en fuentes de información plasmadas por escrito
- Exposiciones en forma individual y grupal de algunos de los temas del programa
- Descripción de experiencias concretas basadas en situaciones o fenómenos reales organizacionales
- Exámenes escritos u o prácticos en donde el alumno maneje teóricamente aspectos de la gastronomía.
- Interrogatorio directo.

Entregar portafolio de evidencias en función de las actividades de aprendizaje (recetario o manual)

10.- UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad 1: Cocina Tailandesa

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Comprender la historia y evolución histórica de la gastronomía oriental para aplicar las técnicas y métodos de elaboración de platillos orientales, salsas y la clasificación de ingredientes tradicionales para la elaboración de menús eventos temáticos.</p> <p>Comprender la historia y la evolución de la gastronomía Tailandesa.</p> <p>Aplicar las técnicas y métodos de la cocina Tailandesa 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 Tailandesa.• Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior (historia de la gastronomía Tailandesa)• Indagar acerca de las técnicas gastronómicas y sus características para su aplicación.• Realizar entrevistas a profesionistas (Chef), para detectar tradiciones que conforman la gastronomía Tailandesa.• Preparar los platillos más representativos, aplicando los métodos de cocción de la gastronomía Tailandesa.• Representar por medio de un proyecto un restaurante de la cocina (Comida temática, cena temática)

Unidad 2: Cocina china.

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Comprender la historia y la evolución de la gastronomía. China, Pekín. Shanghái, sechuan</p> <p>Aplicar las técnicas, métodos en ingredientes exóticos de la cocina China en el sector laboral.</p> <p>Aplicar conocimientos de utensilios de la cocina china y 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 China.• Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior (historia de la gastronomía China)• Indagar acerca de las técnicas gastronómicas y sus características para su aplicación.• Realizar entrevistas a profesionistas (Chef), para detectar tradiciones que conforman la gastronomía China.• Preparar los platillos más representativos, aplicando los métodos de cocción de la gastronomía China.• Representar por medio de un proyecto un restaurante de la cocina (Comida temática, cena temática)

Unidad 3: Cocina Japonesa

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Comprender la historia y la evolución de la gastronomía Japonesa.</p> <p>Aplicar las técnicas, métodos y ingredientes exóticos de la cocina Japonesa en el sector laboral.</p> <p>Aplicar conocimientos de utensilios de la cocina Japonesa y la elaboración de salsas y sushis y 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 Japonesa. • Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior (historia de la gastronomía Japonesa) • Indagar acerca de las técnicas gastronómicas y sus características para su aplicación. • Realizar entrevistas a profesionistas (Chef), para detectar tradiciones que conforman la gastronomía Japonesa. • Preparar los platillos más representativos, aplicando los métodos de cocción de la gastronomía Japonesa. • Representar por medio de un proyecto un restaurante de la cocina (Comida temática, cena temática)

Unidad 4: Cocina Griega

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Comprender la historia y la evolución de la gastronomía Griega y sus comunidades.</p> <p>Aplicar las técnicas, métodos de preparación de las comunidades como Chipre.</p> <p>Aplicar los ingredientes exóticos de la cocina Griega y sus regiones en el sector laboral.</p> <p>Aplicar conocimientos de utensilios de la cocina Griega y la elaboración de y 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 Griega. • Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior (historia de la gastronomía Griega) • Indagar acerca de las técnicas gastronómicas y sus características para su aplicación. • Realizar entrevistas a profesionistas (Chef), para detectar tradiciones que conforman la gastronomía Griega. • Preparar los platillos más representativos, aplicando los métodos de cocción de la gastronomía Griega. • Representar por medio de un proyecto un restaurante de la cocina (Comida temática, cena temática)¹

Unidad 5: Cocina Marroquí

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Comprender la historia y la evolución de la gastronomía Marroquí.</p> <p>Aplicar las técnicas, métodos de preparación de las comunidades.</p> <p>Aplicar los ingredientes exóticos de la cocina Marroquí y sus regiones en el sector laboral.</p> <p>Aplicar conocimientos de utensilios de la cocina Marroquí y la elaboración de y 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 Marroquí. • Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior (historia de la gastronomía Marroquí) • Indagar acerca de las técnicas gastronómicas y sus características para su aplicación. • Realizar entrevistas a profesionistas (Chef), para detectar tradiciones que conforman la gastronomía Marroquí. • Preparar los platillos más representativos, aplicando los métodos de cocción de la gastronomía Marroquí. • Representar por medio de un proyecto un restaurante de la cocina (Comida temática, cena temática)¹

Unidad 6: Cocina Libanesa

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Comprender la historia y la evolución de la gastronomía Libanesa.</p> <p>Aplicar las técnicas, métodos de preparación de las comunidades libanesas.</p> <p>Aplicar los ingredientes exóticos de la cocina Libanesa y sus regiones en el sector laboral.</p> <p>Aplicar conocimientos de utensilios de la cocina Libanesa y la elaboración de y 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 Libanesa. • Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior (historia de la gastronomía Libanesa) • Indagar acerca de las técnicas gastronómicas y sus características para su aplicación. • Realizar entrevistas a profesionistas (Chef), para detectar tradiciones que conforman la gastronomía Libanesa. • Preparar los platillos más representativos, aplicando los métodos de cocción de la gastronomía Libanesa. • Representar por medio de un proyecto un restaurante de la cocina (Comida temática, cena temática)¹

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.