



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
SECRETARÍA ACADÉMICA
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR
CENTRO DE ESTUDIOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS No. 13
"RICARDO FLORES MAGÓN"



GUÍA

de estudio para

presentar **ETS** de la

UNIDAD DE APRENDIZAJE

GASTRONOMÍA

INTERNACIONAL II

Semestre 2022-2023/ 2

MATUTINO

Fecha de elaboración: JUNIO 2023

Integrantes de Academia: ANDREA JIMÉNEZ CARMONA



FORMATO DE LA GUÍA DE ESTUDIO

Área: TECNOLÓGICA	Nombre de la Unidad de Aprendizaje: GASTRONOMÍA INTERNACIONAL II	Nivel/semestre: Sexto
-----------------------------	---	---------------------------------

Instrucciones generales de la guía:

Anotar aspectos que el alumno debe considerar antes de presentar el examen:

- La guía no tiene valor en la calificación final.
- Deberá desarrollar todos los temas entregarla el día del examen. (Portafolio de evidencias)
- El examen es teórico – Práctico y se realizan el mismo día.

Presentación:

La presente guía busca desarrollar el conocimiento de los alumnos en la Unidad de Aprendizaje Gastronomía Internacional II a través de las Unidades Programáticas:

Unidad I: Cocina de Medio Oriente y Polinesia.

Unidad II: Cocina Griega e Hindú.

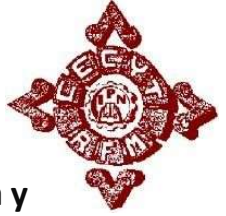
Unidad III: Vegetariana – Vegana, Pescados y Mariscos.

Propósito

Diseña platillos, postres y bebidas de la Gastronomía Internacional considerando los ingredientes, insumos, equipos, mobiliarios, culturas y tradiciones específicos de los países representativos para cumplir las necesidades en un contexto global.

Justificación

Este programa de estudios está enfocado al desarrollo de saberes, habilidades, actitudes y valores para lo cual, las experiencias de aprendizaje se diseñan considerando el contexto real y las problemáticas del entorno local, regional, e internacional. En estas experiencias de aprendizaje se incluyen aquellas que requieren de herramientas didácticas, tecnológicas y digitales, específicas para la Unidad de Aprendizaje de Gastronomía Internacional II, que permiten el aprendizaje, integración y formación del educando.



Estructura y contenidos

Unidad I: Cocina de Medio Oriente y Polinesia.

1. Realiza las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos, postres y bebidas de Medio Oriente
2. Elabora las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos, postres y bebidas de Polinesia.

Unidad II: Cocina Griega e Hindú.

1. Utiliza las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos, postres y bebidas de Grecia.
2. Maneja las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos, postres y bebidas de India.

Unidad III: Vegetariana – Vegana, Pescados y Mariscos.

1. Emplea las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos, postres y bebidas vegetarianos y veganos.
2. Realiza diversos platillos con pescados y mariscos utilizando las técnicas culinarias en la preparación y presentación de los mismos.

Evaluación

Materiales para la elaboración de la guía

1. Presentar Apuntes desarrollados de Toda la Unidad de Aprendizaje.
2. Prácticas de la Unidad de Aprendizaje. (Recetario)
3. Internet.



La guía no tiene porcentaje de evaluación.

El examen escrito vale el 50% de la calificación al igual que el examen práctico, 50%.

Actividades de estudio

Realizar de manera escrita la Sugerencia de menú mexicano a desarrollar en laboratorio y presentarlo el día del examen con sus recetas.

- Caratula, Sopa/ Entrada, Plato fuerte con guarnición, Postre, Bebida y Hoja de requisición de material.
- Presentar Apuntes completos. (Apuntes y Recetario)

Información Adicional

INSTRUCCIONES: Desarrollar cada una de las Unidades temáticas, integrando la información que se solicita.

Unidad I: Cocina de Medio Oriente y Polinesia

Desarrolla por cada país Medio Oriente: Turquía y Líbano lo siguiente:

- a. Ingredientes e insumos.
- b. Equipos y mobiliarios.
- c. Platillos, postres y bebidas. (Estructura un menú que sea tradicional)
- d. Técnicas aplicadas.
- e. Arquitectura del platillo (Food Styling).

Desarrolla por cada país **Polinesia: Hawái y Nueva Zelanda** lo siguiente:

- a) Ingredientes e insumos.
- b) Equipos y mobiliarios.
- c) Platillos, postres y bebidas. (Estructura un menú que sea tradicional)
- d) Técnicas aplicadas.
- e) Arquitectura del platillo (Food Styling).



UNIDAD 2: Cocina Griega e Hindú.

Desarrolla para **Grecia** lo siguiente:

- a) Ingredientes e insumos.
- b) Equipos y mobiliarios.
- c) Platos, postres y bebidas. (Estructura un menú que sea tradicional)
- d) Técnicas aplicadas.
- e) Arquitectura del plato (Food Styling).

Desarrolla para **India** lo siguiente:

- a) Street Food y clásica.
- b) Ingredientes e insumos.
- c) Equipos y mobiliarios.
- d) Platos, postres y bebidas. (Estructura un menú que sea tradicional)
- e) Técnicas aplicadas.
- f) Arquitectura del plato (Food Styling).

UNIDAD 3: Vegetariana – Vegana, Pescados y Mariscos

1. Desarrolla y explica la cocina **Vegetariana y Vegana**:

- a) Ingredientes e insumos.
- b) Equipos y mobiliarios.
- c) Platos, postres y bebidas. (Estructura un menú que sea tradicional)
- d) Técnicas aplicadas.
- e) Arquitectura del plato (Food Styling).

2. Desarrolla y explica la cocina **Pescados y Mariscos** desarrolla lo siguiente:

- a) Rooster clamb, agua chiles, ceviches, discadas, tacos,
- b) horneados.
- c) Ingredientes e insumos.
- d) Equipos y mobiliarios.
- e) Platos, postres y bebidas. (Estructura un menú que sea tradicional)
- f) Técnicas aplicadas.
- g) Arquitectura del plato (Food Styling).



El examen escrito tiene un valor de 50 % de la calificación y tendrá 1 hora para resolverlo.

El examen práctico tiene un valor de 50% de la calificación. Tendrá 90 minutos para realizarlo en el Laboratorio de Cocina y consta de lo que se menciona a continuación:

- ❖ Sopa / Entrada
- ❖ Plato fuerte y Guarnición
- ❖ Postre
- ❖ Bebida sin alcohol

El alumno deberá presentar las recetas impresas del menú para el examen práctico.

- Aspectos a evaluar en examen práctico:
 - ✓ Uniforme.
 - ✓ Insumos completos.
 - ✓ Seguir el procedimiento de la receta.
 - ✓ Nombrar adecuadamente el material y los procedimientos.
 - ✓ Presentación de los platos.
 - ✓ Sabor - sazón
 - ✓ Limpieza
 - ✓ Tiempo
 - ✓ Forma de trabajo.

Bibliografía Básica

1. Peysson, R.S (2002) El Gran Libro de la Cocina Internacional” Editorial Barcelona.
2. Martínez V, L.E. (2020). Diseño de Menú y Arquitectura de Platos en la Cocina de Autor. Editorial Budok Publishing.
3. Molina Xavier (2018) Recetas esenciales de Oriente Medio: Cocina Árabe, Persa y Turca. Independently Published.
4. Blanc, Maki (2022) Tapas and Libanese Cookbook. Independently Published.
5. Lee, Michelle (2021) Libro de recetas griegas. Independently Published.
6. Hernández, Laura (2022) Recetas de la Cocina India. Editorial Laura Hernández.
7. Aparicio, Juan M. (2022) Mi mejor libro de cocina vegano/vegetariana. Independently published.
8. Menassé, Vittorio (2016) El gran libro de la Cocina Vegetariana. Editorial De Vecchi
9. Jacques Le Divellec (2004) Larousse del Pescado y el Marisco. Editorial Larousse.