



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
SECRETARIA ACADÉMICA
DIRECCIÓN DE EDUCACION 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 2023 2
VESPERTINO**

Integrantes de la academia

Lic. Alejandro Álvarez Quiroz

Fecha de Elaboración:

07 /06/23



FORMATO DE LA GUÍA DE ESTUDIO

| | | |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Área: TECNOLÓGICA | Nombre de la Unidad de Aprendizaje: GASTRONOMÍA INTERNACIONAL II | Nivel/semestre: 6^{TO} |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|

Instrucciones generales de la guía:

La presente Guía NO debe entregarse, por lo tanto, no se debe entregar a nadie.

Es una guía de la forma de abordar los temas expuestos en clase que condujeron al caso práctico que se realizó

Se deberá de acompañar con la bibliografía sugerida.

Presentación:

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

Unidad 1. Cocina de Medio Oriente y Polinesia.

Unidad 2. Cocina Griega e Hindú.

Unidad 3. Vegetariana-Vegana, Pescados y Mariscos.

Objetivos

1. Diseñar 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

Se genera el siguiente material como apoyo de estudio hacia los alumnos que lo requieran, así como Para aplicar el modelo de competencias y habilidades necesarias para cubrir la unidad de aprendizaje



Estructura y contenidos

Unidad 1. Cocina de Medio Oriente y Polinesia.

Unidad 2. Cocina Griega e Hindú.

Unidad 3. Vegetariana-Vegana, Pescados y Mariscos.

Evaluación

No tiene evaluación adicional a la aplicación del examen

Materiales para la elaboración de la guía

1. Recetario
2. Prácticas de la Unidad de Aprendizaje.
3. Programas y películas de entretenimiento con el fin de aprender sobre ellos y su conexión con esta Unidad de Aprendizaje.

Actividades de estudio

- Banco de reactivos.
- Detonantes abiertas
- Manejo efectivo del tiempo.



Bibliografía Básica

Prosper montang ((2023); Larousse de gastronomía internacional, prosper montang.

Livier, a. D. (2017). Cocineros mexicanos.

Adams, I. (2004). Recetas de cocina internacional. Ultramar.

Romero, j. S. (1969). Cocina internacional.

Maria de los ángeles aguilar de carbia. (2008). La cocina internacional de marichu. Editorial diana.

Nechar, m. C., & salcedo, a. L. T. (2014). Turismo y gastronomía: sociedad y humanismo. Universidad autónoma del estado de México..