



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 I
Semestre 2023-2024/ 1
MATUTINO

Fecha de elaboración: ENERO 2024

Presidenta de Academia: ANDREA JIMENEZ CARMONA



FORMATO DE LA GUÍA DE ESTUDIO

Área: TECNOLÓGICA	Nombre de la Unidad de Aprendizaje: GASTRONOMÍA INTERNACIONAL I	Nivel/semestre: Quinto
-----------------------------	--	----------------------------------

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 I a través de las Unidades Programáticas:

Unidad I: Cocina Asiática (China, Japón, Corea, Filipinas, Tailandia, Vietnam).

Unidad II: Cocina Europea (Francia, Italia, Alemania, España, Inglaterra).

Unidad III: Cocina de América (Argentina, Chile Perú, Colombia, Cuba, Canadá, Estados Unidos).

Propósito

Diseña platillos, postres y bebidas de la Gastronomía Internacional considerando los ingredientes, insumos, equipos, mobiliarios, culturas y tradiciones específicos de los países representativos.

Justificación

Esta unidad de aprendizaje contribuye a desarrollar y aplicar los ingredientes, insumos y técnicas culinarias, en la elaboración de los alimentos de la “Gastronomía Internacional” a través de tres regiones: Asia, Europa y América; permitiéndoles la toma de decisiones y actitud reflexiva sobre las técnicas culinarias a emplear, e introduce al campo conceptual y procedimental de los temas, relacionándolos con sus conocimientos científicos, tecnológicos, sociales y culturales.



Estructura y contenidos

Unidad I: Cocina Asiática (China, Japón, Corea, Filipinas, Tailandia, Vietnam).

1. Ejecuta las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos, postres y bebidas de Asia Oriental.
2. Ejecuta las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos, postres y bebidas de Asia del Norte y Sur.

Unidad II: Cocina Europea (Francia, Italia, Alemania, España, Inglaterra).

1. Ejecuta las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos, postres y bebidas de Francia, Italia, Alemania.
2. Ejecuta las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos, postres y bebidas de la gastronomía Española e Inglesa.

Unidad III: Cocina de América (Argentina, Chile, Perú, Colombia, Cuba, Canadá, Estados Unidos).

1. Ejecuta las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos, postres y bebidas de Argentina, Chile, Perú y Colombia.
2. Ejecuta las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos, postres y bebidas de Cuba, Canadá y Estados Unidos.

Evaluación

La guía no tiene porcentaje de evaluación.

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

Materiales para la elaboración de la guía

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

Actividades de estudio

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

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



Información Adicional

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

Unidad I: Cocina Asiática

- a. China, Japón y Corea
- b. Ingredientes e insumos.
- c. Equipos y mobiliarios.
- d. Platos, postres y bebidas.
- e. Técnicas aplicadas.
- f. Arquitectura del plato (Food Styling).

Cocina Asiática

- a. Filipinas, Tailandia y Vietnam
- b. Ingredientes e insumos.
- c. Equipos y mobiliarios.
- d. Platos, postres y bebidas.
- e. Técnicas aplicadas.
- f. Arquitectura del plato (Food Styling).

Unidad II: Cocina Europea

- a. Francia, Italia y Alemania
- b. Ingredientes e insumos.
- c. Equipos y mobiliarios.
- d. Cultura, tradiciones, civilizaciones gastronómicas.
- e. Platos, postres y bebidas
- f. Arquitectura del plato (Food Styling).

Cocina Europea

- a. España e Inglaterra
- b. Ingredientes e insumos.
- c. Equipos y mobiliarios.
- d. Cultura, tradiciones, civilizaciones gastronómicas.
- e. Platos, postres y bebidas
- f. Arquitectura del plato (Food Styling).



Unidad III: Cocina de América

- Argentina, Chile, Perú y Colombia.
- Ingredientes e insumos.
- Equipos y mobiliarios.
- Cultura, tradiciones, civilizaciones gastronómicas.
- Platillos, postres y bebidas
- Arquitectura del platillo (Food Styling).

Cocina de América

- Cuba, Canadá y Estados Unidos.
- Ingredientes e insumos.
- Equipos y mobiliarios.
- Cultura, tradiciones, civilizaciones gastronómicas.
- Platillos, postres y bebidas
- Arquitectura del platillo (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 /Crema
- ❖ Plato fuerte con carne que puede ser Pollo y Guarnición
- ❖ Postre
- ❖ Bebida Internacional 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. Rumbado, E. (2012). Cocina creativa o de autor. IC. Editorial. ISBN: 9788483647424
2. Peysson R.S (2002) El Gran Libro de la Cocina Internacional" Barcelona. Editors. ISBN 9788445905722
3. Kowaki Mutsuo. (2019) Escuela de la cocina japonesa. Larousse. 288 p. ISBN: 9788417720575
4. Lum Kei y Fang Chan, D. (2020). Gastronomía China Phaidon. 720 p. ISBN: 9780714874579
5. Martínez V., L.E. (2020). Diseño de Menú y Arquitectura de Platos en la Cocina de Autor. Editorial Budok Publishing. ISBN: 9788468552620
6. Singleton Hachisu, Nancy (2019) Japón Gastronomía. Phaidon 464 p. ISBN: 9780714874746
7. Kime, Tom y Linder, Lisa, (2017). Mi primer libro de cocina thai. 256 p. Lunweg Editores ISBN: 8416890293
8. Cooking At Home. (2021). PHO cocina vietnamita. 168 p. Independently published. ISBN: 979-8486554087
9. Urbano, Chris. (2018). The World of Filipino Cooking: Food and Fun in the Philippines 144 p. Tuttle Publishing ISBN: 0804849250
10. Del Potro, Rosario. (2021). Cocina tradicional española 2021: Recetas Populares y Deliciosas. 112 p. ISBN: 978-1802903218
11. Boué, Vincent. (2014) Enciclopedia de la gastronomía francesa. 544 p. Blume. ISBN: 978-8416138265
12. Mangolini, Mia, Rodriguez Fischer, Cristina y Pérez Martínez Ana María. (2014) Enciclopedia de la gastronomía italiana. 480 p. Blume. ISBN: 978-8416138098
13. Wilson, Anne. (2004). Cocina inglesa. 64 p. A.ASPPAN. ISBN: 9788496304499
14. FEHGRA (2016). Gastronomía regional Argentina, Noroeste litoral cuyo centro provincia de buenos aires Ciudad de Buenos Aires Patagonia. ISBN: 978-987-23139-9-9. Disponible en línea:
<https://s3.amazonaws.com/gastronomiaregionalargentina/gastronomia-regional-argentina.pdf>.
15. Marin, Roberto. (2015). Secretos de la cocina Chilena. 96 p. Origo. ISBN: 9789563161946
16. Peschiera, Emilio. (2013). Secretos de la Cocina Peruana. Origo. ISBN: 9789563161960
17. Rayner, Rachel. (2020). Colombian Cookbook: Plunge into a Flavorful Cuisine. 83 p. ISBN: 9781660360673
18. Mahut, Sandra (2014) 100 recetas made in America. 256 p. Lunweg Editorial. ISBN: 9788416177011
19. Embajada de Canadá en España (s.f) Canadá: La excelencia en su mesa. Disponible en:
<https://saboresdecana.es/wp-content/uploads/Libro-de-recetas.pdf>