

1. Datos Generales de la asignatura

Nombre de la asignatura:	Cocina Internacional I
Clave de la asignatura:	GSX-1004
SATCA¹:	1-5-6
Carrera:	Gastronomía

2. Presentación

Caracterización de la asignatura
<p>La asignatura de Cocina internacional I aporta al perfil del estudiante de gastronomía, conocimientos históricos de la cocina Europea, reforzamiento en la aplicación de técnicas intermedias y avanzadas del arte culinario, favoreciendo el desarrollo de las competencias para el campo laboral, determinando el manejo u uso de los métodos de la gastronomía. A partir de lo cual el profesional puede tomar decisiones pertinentes ante las situaciones que se presenten en las diversas áreas de las empresas u organizaciones que ofrecen servicios de alimentos y bebidas; en general, servicios turísticos.</p> <p>Las consideraciones para integrar los contenidos asumen criterios de una formación conveniente que permitan atender la realidad y necesidades de la empresa, gestionando programas que fortalezcan la seguridad e higiene.</p> <p>El desarrollo de los temas incluidos en esta materia se interrelacionan, con la asignatura de cocina internacional II y cocina experimental ya que permite al estudiante, realizar mezclas de los diferentes tipos de cocina.</p>
Intención didáctica
<p>La presente asignatura agrupa los contenidos en tres temas principales. Divide la cocina europea en tres grandes regiones: Francia, Italia y España. En cada tema se abordan conceptos regionales, productos, técnicas, preparaciones, recetas y postres típicos.</p> <p>El nivel de dominio que propone incluye la aplicación de técnicas intermedias y avanzadas a fin de que el alumno presente sus platillos en sus tres tiempos fundamentales: entrada, platillo principal y postre. En este sentido, las actividades de investigación, análisis e interpretación de información básica de cada región de estudio, son determinantes para que el alumno logre sus competencias. Asimismo, las actividades de aprendizaje que se proponen, fomentan en el alumno una visión emprendedora, creativa y de trabajo en equipo, habilidades necesarias para lograr la integración de su perfil profesional. El docente, toma el papel de guía, acompañando el proceso de aprendizaje del alumno a fin de mostrar su experiencia laboral y profesional, que coadyuve en la formación académica del estudiante.</p>

¹ Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos Académicos

3. Participantes en el diseño y seguimiento curricular del programa

Lugar y fecha de elaboración o revisión	Participantes	Evento
Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta del 10 al 14 de agosto de 2009.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Bahía de Banderas, Puerto Vallarta y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Diseño e Innovación Curricular para el Desarrollo y Formación de Competencias Profesionales de las Carreras de Ingeniería en Tecnologías de la Información y Comunicaciones, Ingeniería en Energías Renovables, Ingeniería Petrolera y Gastronomía.
Instituto Tecnológico de Villahermosa del 24 al 28 de mayo de 2010.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Puerto Vallarta y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Consolidación de los Programas en Competencias Profesionales de las Carreras de Ingeniería en Geociencias, Ingeniería en Energías Renovables, Ingeniería en Tecnologías de la Información y Comunicaciones, y Gastronomía.
Tecnológico Nacional de México, del 26 al 30 de agosto de 2013.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Chimalhuacán, Cd. Constitución, Escárcega, Los Cabos, Oriente del Estado de México, Puerto Vallarta, Teposcolula y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Seguimiento Curricular de las carreras de Ingeniería en Nanotecnología, Ingeniería Petrolera, Ingeniería en Acuicultura, Ingeniería en Pesquerías, Ingeniería Naval y Gastronomía del SNIT.
Instituto Tecnológico de Cd. Constitución durante septiembre-diciembre de 2013.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Cd. Constitución	Reunión de Revisión Curricular de Gastronomía.

4. Competencia(s) a desarrollar

Competencia(s) específica(s) de la asignatura
<p>Reconoce la historia y la cultura de la gastronomía europea e identifica los ingredientes y las técnicas para utilizar en la preparación de platillos típicos de cada región de estudio.</p> <p>Emplea y desarrolla las técnicas culinarias de la cocina Europea, en función de los métodos de cocción, fondos, salsas y repostería, para realizar y presentar en tiempo y forma, platillos regionales franceses, italianos y españoles.</p>

5. Competencias previas

<p>Conoce la cultura y el patrimonio gastronómico del País y de las regiones socioeconómicas del País y regiones internacionales, para promover los aspectos gastronómicos de cada región.</p> <p>Identifica y emplea los métodos de cocción, fondos, salsas y mezclas a fin de realizar en tiempo y forma platillos básicos y más elaborados.</p> <p>Manifiesta una actitud de trabajo en equipo, así como la disciplina para obedecer órdenes y demostrar su aptitud al trabajar bajo presión.</p>
--

6. Temario

No.	Temas	Subtemas
1	Cocina Francesa	1.1 Historia (Edad media, época moderna y época contemporánea) 1.2 Cultura 1.2.1 General 1.2.2 Gastronómica 1.3 Situación geográfica 1.3 Regiones 1.4 Diversidad de productos 1.4.1 Vinos 1.4.2 Quesos 1.4.3 Carnes 1.4.4 Embutidos 1.4.5 Panes 1.5 Platillos representativos 1.5.1 Entradas 1.5.2 Platillo principal 1.5.3 Postres

2	Cocina Italiana	2.1 Historia (edad antigua, edad media, época moderna y contemporánea) 2.2 Cultura 2.2.1 General 2.2.2 Gastronómica 2.3 Situación geográfica. 2.3.1 Regiones (Norte, centro y sur) 2.4 Cocina tradicional napolitana. 2.5 Principales productos 2.5.1 Embutidos 2.5.2 Quesos 2.5.3 Vinos 2.6 Platos Representativos 2.6.1 Pastas 2.6.2 Risotto 2.6.3 Pizza y Focaccia 2.6.4 Postres
3	Cocina Española	3.1 Historia Gastronómica 3.2 Cultura 3.2.1 General 3.2.2 Gastronómica 3.3 Situación geográfica. 3.4 Platos Representativos por Comunidades 3.4.1 Galicia 3.4.2 Asturias 3.4.3 Cantabria 3.4.4 Vasca 3.4.5 Navarra 3.4.6 Cataluña 3.4.7 Aragón 3.4.8 La Rioja 3.4.9 Castilla y León 3.4.10 Madrid

7. Actividades de aprendizaje de los temas

Cocina Francesa	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s):</p> <p>Refiere la historia y la cultura gastronómica francesa para emplear adecuadamente técnicas, métodos y productos típicos necesarios para la</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Investigar el origen de los nombres o anécdotas que dieron lugar a algunos de los principales platos franceses. • Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer el

<p>elaboración y diseño de platillos de cada región. Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales: Capacidad de abstracción, análisis y síntesis Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión Capacidad de comunicación oral y escrita Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación. Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.</p> <p>Competencias Interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Habilidades interpersonales.</p> <p>Competencias Sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Capacidad de investigación. Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente. Capacidad creativa</p>	<p>origen y evolución de la cocina francesa para elaborar una línea de tiempo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar investigación documental o bibliográfica sobre la cultura general y gastronómica de Francia. • Elaborar síntesis o resumen de la actividad anterior. • Practicar en cocina la elaboración de platillos representativos italianos. • Presentar por equipo los platillos representativos de cada zona de Francia, dentro del salón de clase para que se viva la cultura gastronómica Francesa.
Cocina Italiana	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s):</p> <p>Identifica la historia y la cultura gastronómica Italiana para emplear adecuadamente técnicas, métodos y productos típicos necesarios para la elaboración y diseño de platillos de cada región.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales: Capacidad de abstracción, análisis y síntesis Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión Capacidad de comunicación oral y escrita Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación. Habilidades para buscar, procesar y analizar</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Investigar distintas fuentes de información que le permitan conocer el origen y evolución de la cocina italiana para elaborar una línea de tiempo del desarrollo histórico de cada región representativa. • Realizar investigación documental o bibliográfica sobre la cultura general y gastronómica de Italia. • Elaborar síntesis o resumen de la actividad anterior. • Practicar en cocina la elaboración de platillos representativos italianos. • Presentar por equipo, los platillos típicos de cada zona gastronómica de italiana, dentro del salón de clase, y maridarlos con vinos italianos.

<p>información procedente de fuentes diversas.</p> <p>Competencias Interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Habilidades interpersonales.</p> <p>Competencias Sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Capacidad de investigación. Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente. Capacidad creativa</p>	
<p>Cocina Española</p>	
<p>Competencias</p>	<p>Actividades de aprendizaje</p>
<p>Específica(s):</p> <p>Reconoce la historia y la cultura gastronómica española para emplear adecuadamente técnicas, métodos y productos típicos necesarios para la elaboración y diseño de platillos de cada región.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales: Capacidad de abstracción, análisis y síntesis Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión Capacidad de comunicación oral y escrita Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación. Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.</p> <p>Competencias Interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Habilidades interpersonales.</p> <p>Competencias Sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Capacidad de investigación. Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente. Capacidad creativa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Investigar distintas fuentes de información que le permitan conocer el origen y evolución de la cocina española para elaborar una línea de tiempo del desarrollo histórico de cada comunidad representativa. • Realizar investigación documental o bibliográfica sobre la cultura general y gastronómica de España. • Elaborar síntesis o resumen de la actividad anterior. • Practicar en cocina la elaboración de platillos representativos italianos. • Elaborar por equipo, los platillos típicos de cada zona gastronómica de España, y presentarlos en una expo degustación dentro del salón de clase.

8. Práctica(s)

Cocina Francesa	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica para la elaboración de platillos representativos de cada región de Francia • Maridaje de platillos, panes, quesos y vinos franceses.
Cocina Italiana	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica para la elaboración de platillos representativos de cada región de Italia • Maridaje de platillos, panes, embutidos, quesos y vinos Italianos.
Cocina Española	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica para la elaboración de platillos representativos de cada comunidad de España • Maridaje de platillos, panes, embutidos, quesos y vinos españoles.

9. Proyecto de asignatura

El objetivo del proyecto que planteé el docente que imparta esta asignatura, es demostrar el desarrollo y alcance de la(s) competencia(s) de la asignatura, considerando las siguientes fases:

- **Fundamentación:** marco referencial (teórico, conceptual, contextual, legal) en el cual se fundamenta el proyecto de acuerdo con un diagnóstico realizado, mismo que permite a los estudiantes lograr la comprensión de la realidad o situación objeto de estudio para definir un proceso de intervención o hacer el diseño de un modelo.
- **Planeación:** con base en el diagnóstico en esta fase se realiza el diseño del proyecto por parte de los estudiantes con asesoría del docente; implica planificar un proceso: de intervención empresarial, social o comunitario, el diseño de un modelo, entre otros, según el tipo de proyecto, las actividades a realizar los recursos requeridos y el cronograma de trabajo.
- **Ejecución:** consiste en el desarrollo de la planeación del proyecto realizada por parte de los estudiantes con asesoría del docente, es decir en la intervención (social, empresarial), o construcción del modelo propuesto según el tipo de proyecto, es la fase de mayor duración que implica el desempeño de las competencias genéricas y específicas a desarrollar.
- **Evaluación:** es la fase final que aplica un juicio de valor en el contexto laboral-profesión, social e investigativo, ésta se debe realizar a través del reconocimiento de logros y aspectos a mejorar se estará promoviendo el concepto de “evaluación para la mejora continua”, la metacognición, el desarrollo del pensamiento crítico y reflexivo en los estudiantes.

10. Evaluación por competencias

Portafolio de evidencias con:

- **Evidencias Manuscritas:** son elaboradas a mano, pueden realizarse en el aula (resumen, descripción, mapas mentales, etc.) o como parte de alguna tarea.
- **Evidencias Digitales:** videos, audios, simulaciones, elaboración o uso de software, diversos documentos electrónicos (no impresos).
- **Evidencias Impresas:** investigaciones documentales, definiciones, fotocopias, catalogo, manuales o cualquier documento que se solicite por computadoras y que tenga que ser impreso, para la utilización final o definitiva del mismo.
- **Evidencias Físicas:** prototipos, modelos, maquetas, productos elaborados, objetos físicos.

Consultar el catálogo de rúbricas y listas de cotejo.

- Examen escrito
- Reporte ejecutivo del proyecto integrador
- Rubrica para evaluar los Trabajos de investigación.
- Reporte de práctica que incluya: materia prima y utensilios requeridos, desarrollo del proceso, y resultados (fotografías).
- Cuadros descriptivos para analizar las investigaciones bibliográficas.
- Coevaluación y autoevaluación de los trabajos en equipo.

11. Fuentes de información

1. Amestoy, G. (2009). *La Cuisine gourmande allégée. Techniques culinaires y art du deessage*. Francia: CRDP Aquitaine.
2. Hyatt International Hotels. (1990). *Great Cuisine of the World*. Chicago: Autor.
3. Maincent, M. (2012). *La cocina de referencia. Tomo 1. Técnicas y preparaciones de base*. (5a coed.). México: Editorial IFGP.
4. Maincent, M. (2012). *La cocina de referencia. Tomo 2. Fichas para la evaluación en la enseñanza superior. Técnicas de fabricación*. (2a coed.). México: Editorial IFGP.