

1. Datos Generales de la asignatura

| | |
|---------------------------------|-------------------------|
| Nombre de la asignatura: | Cocina Internacional II |
| Clave de la asignatura: | GSX-1005 |
| SATCA¹: | 1-5-6 |
| Carrera: | Gastronomía |

2. Presentación

| |
|--|
| Caracterización de la asignatura |
| La asignatura de Cocina Internacional II contribuye al perfeccionamiento del perfil del estudiante de gastronomía al reforzar la aplicación de técnicas culinarias intermedias y avanzadas en el desarrollo de las recetas tradicionales de cada región. A partir de lo cual el profesional podrá satisfacer las exigencias del campo laboral |
| Intención didáctica |
| <p>El presente temario se agrupa en seis temas:</p> <p>Para el primer tema se introduce al alumno en la estructura de la cocina Tailandesa, así como de su historia y su división geográfica para identificar la base de su alimentación y desarrollar las técnicas propias a cada región.</p> <p>Para el segundo tema se introduce al alumno en el patrimonio culinario Chino, así como de su historia y su división geográfica para identificar la base de su alimentación y desarrollar las técnicas propias a cada región.</p> <p>Para el tercer tema se introduce al alumno en la estructura de la cocina Japonesa, así como de su historia y su división geográfica para identificar la base de su alimentación y desarrollar las técnicas propias a cada región.</p> <p>Para el quinto tema se introduce al alumno en la estructura de la cocina Griega, así como de su historia y su división geográfica para identificar la base de su alimentación y desarrollar las técnicas propias a cada región.</p> <p>Para el quinto tema se introduce al alumno en la estructura de la cocina Marroquí, así como de su historia y su división geográfica para identificar la base de su alimentación y desarrollar las técnicas propias a cada región.</p> <p>Para el sexto tema se introduce al alumno en la estructura de la cocina Libanesa, así como de su historia y su división geográfica para identificar la base de su alimentación y desarrollar las técnicas propias a cada región.</p> <p>En correspondencia a los niveles de dominio que propone la asignatura de Cocina</p> |

¹ Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos Académicos

Internacional II, se sugieren las actividades que comprenden la investigación, explicación, análisis, clasificación, sistematización y aplicación de los conocimientos sobre 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 competencias específicas.

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>Conoce los ingredientes y las técnicas en la estructura del patrimonio gastronómico de las principales regiones del mediterráneo para diseñar platillos típicos de cada región de estudios.</p> <p>Aplica y replica las técnicas culinarias, en función de los tipos de cocción, fondos, salsas y pastelería, para realizar y presentar en tiempo y forma, platillos regionales mediterráneos.</p> |

5. Competencias previas

| |
|---|
| <p>Identifica geografía, historia y folklor de los países del mediterraneo y medio oriente.</p> <p>Domina de técnicas básicas e intermedias en la producción de alimentos.</p> <p>Domina gestos técnicos y procesos físicos- químicos involucrados en las técnicas básicas e intermedias.</p> |
|---|

6. Temario

| No. | Temas | Subtemas |
|-----|-------------------|---|
| 1 | Cocina Tailandesa | 1.1 Introducción a la cocina Tailandesa 1.2 Historia de la cocina Tailandesa 1.3 Situación geográfica 1.4 Platillos representativos |
| 2 | Cocina China | 1.1 Introducción a la cocina China 1.2 Historia de la cocina China 1.3 Situación geográfica 1.4 Platillos representativo por región 1.4.1 Pekin 1.4.2 Shanghai 1.4.3 Sechuan 1.4.4 Cantonese |
| 3 | Cocina Japonesa | 3.1 Introducción a la cocina Japonesa 3.2 Historia de la Cocina Japonesa 3.3 Situación geográfica 3.4 Platillos representativos por región |
| 4 | Cocina Griega | 4.1 Introducción a la cocina Griega 4.2 Historia de la Cocina Griega 4.3 Situación geográfica 4.4 Platillos representativos del mediterráneo |
| 5 | Cocina Marroquí | 5.1 Introducción a la cocina Marroquí 5.2 Historia de cocina Marroquí 5.3 Situación geográfica 5.4 Platillos representativos por región |

| | | |
|---|-----------------|--|
| 6 | Cocina Libanesa | 6.1 Introducción a la cocina Libanesa 6.2 Historia de la cocina Libanesa 6.3 Situación geográfica 6.3 Platos representativos por región |
|---|-----------------|--|

7. Actividades de aprendizaje de los temas

| Cocina Tailandesa | |
|--|--|
| Competencias | Actividades de aprendizaje |
| <p>Específica(s):</p> <p>Describe la estructura e historia de la gastronomía Tailandesa y aplica las técnicas propias para la elaboración de platos típicos 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"> • Busca en distintas fuentes de información que le permitan conocer la estructura de la gastronomía Tailandesa. • Elabora un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior • Indaga acerca de las técnicas y sus características para la elaboración de platos típicos • Representación temática dentro del aula de las regiones correspondientes a la cocina Tailandesa |

| Cocina China | |
|---|--|
| Competencias | Actividades de aprendizaje |
| <p>Específica(s):</p> <p>Reconoce la estructura e historia de la gastronomía China para aplicar las técnicas propias para la elaboración de platillos típicos 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"> • Busca en distintas fuentes de información que le permitan conocer la estructura de la gastronomía China. • Elabora un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior • Indaga acerca de las técnica y sus características para la elaboración de platillos típicos • Representación temática dentro del aula de las regiones correspondientes a la cocina China |
| Cocina Japonesa | |
| Competencias | Actividades de aprendizaje |
| <p>Específica(s):</p> <p>Comprende la estructura e historia de la gastronomía Japonesa para aplicar las técnicas propias para la elaboración de platillos típicos de cada región</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Busca en distintas fuentes de información que le permitan conocer la estructura de la gastronomía Japonesa. • Elabora un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior • Indaga acerca de las técnica y sus características para la elaboración de |

| | |
|--|--|
| <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> | <p>platos típicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Representación temática dentro del aula de las regiones correspondientes a la cocina Japonesa |
| Cocina Griega | |
| Competencias | Actividades de aprendizaje |
| <p>Específica(s):</p> <p>Entiende la estructura e historia de la gastronomía Griega para aplicar las técnicas propias para la elaboración de platos típicos 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.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Busca en distintas fuentes de información que le permitan conocer la estructura de la gastronomía Griega. • Elabora un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior • Indaga acerca de la técnica y sus características para la elaboración de platos típicos • Representación temática dentro del aula de las regiones correspondientes a la cocina Griega |

| | |
|---|---|
| <p>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> | |
| Cocina Marroquí | |
| Competencias | Actividades de aprendizaje |
| <p>Específica(s):</p> <p>Distingue la estructura e historia de la gastronomía Griega para aplicar las técnicas propias para la elaboración de platillos típicos 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"> • Busca en distintas fuentes de información que le permitan conocer la estructura de la gastronomía Marroquí. • Elabora un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior • Indaga acerca de las técnica y sus características para la elaboración de platillos típicos • Representación temática dentro del aula de las regiones correspondientes a la cocina Marroquí. |

| Cocina Libanesa | |
|--|--|
| Competencias | Actividades de aprendizaje |
| <p>Específica(s):</p> <p>Reconoce la estructura e historia de la gastronomía Griega para aplicar las técnicas propias para la elaboración de platillos típicos 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"> • Busca en distintas fuentes de información que le permitan conocer la estructura de la gastronomía Libanesa. • Elabora un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior • Indaga acerca de las técnicas y sus características para la elaboración de platillos típicos. • Representación temática dentro del aula de las regiones correspondientes a la cocina Libanesa |

8. Práctica(s)

| | |
|-------------------|--|
| Cocina Tailandesa | <ul style="list-style-type: none"> • Recetario de cocina tailandesa <ul style="list-style-type: none"> - Pollo al curry - Pollo Thai - Arroz de coco y a la tailandesa - Natillas de coco - Pasta de curry roja |
|-------------------|--|

| | |
|-----------------|---|
| Cocina China | <ul style="list-style-type: none"> • Recetario de cocina China <ul style="list-style-type: none"> - Rollo primavera - Chamani - Costillas - Chop suey - Wok de tofu |
| Cocina Japonesa | <ul style="list-style-type: none"> • Recetario de cocina Japonesa <ul style="list-style-type: none"> - Sopa de algas y hongos - Pollo dombori - Salmón teriyaki - Sopa de huevos japonesa - Nigirisushi - Sumeshi |
| Cocina Griega | <ul style="list-style-type: none"> • Recetario de cocina Griega <ul style="list-style-type: none"> - Galaktoboureko - Mousaka - Queso feta - Baklava - Ensaladas - Conejo griego |
| Cocina Marroquí | <ul style="list-style-type: none"> • Recetario de cocina Marroquí <ul style="list-style-type: none"> - Tajine de pescado - Cous cous - Begherir - Salsa tahini |
| Cocina Libanesa | <ul style="list-style-type: none"> • Recetario de cocina Libanesa <ul style="list-style-type: none"> - Bolas de labneh - Hummus - Kibbe charola |

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. Hyatt International Hotels. (1990). *Great Cuisine of the World*. Chicago..
2. Maincent, M. (2012). *La cocina de referencia. Tomo 1. Técnicas y preparaciones de base*. (5a coed.). México: Editorial IFGP.
3. 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.
4. VIDEOS educativos [en línea]. México, D.F.: Consorcio Educativo Matice [fecha de consulta 28 de agosto de 2013]. Disponible desde internet: <http://www.malice.com.mx>
5. VVAA. (2004). *Larousse gastronomique en español*. Barcelona: Larousse.
6. Wright, J., Treuillé, E. (2007). *Guía completa de las técnicas culinarias*. Barcelona: Blume.
7. Wright, J., Treuillé, E. (2007). *Técnicas del chef*. Barcelona: Blume.