

## ÍNDICE PROYECTO INTEGRADOR 1ER CUATRIMESTRE PE DE GASTRONOMÍA

1. **Planteamiento del problema.**
2. **Objetivo general.**
3. **Objetivos específicos.**
4. **Justificación.**
5. **Alcances y limitaciones.**
6. **Fundamento teórico.**
7. **Antecedentes.**
8. **Desarrollo**

### Unidad I

#### Bases Culinarias

##### 1.- Descripción cortes básicos

- 1.1. Juliana
  - 1.2. Paysane
  - 1.3. Batonete
  - 1.4. Brunoise
  - 1.5. Cubos
  - 1.6. Torneado
  - 1.7. Chiffonade
  - 1.8. Rondelle
  - 1.9. Troceado
  - 1.10. Picado
  - 1.11. Picado Fino
2. Método de cocción
  3. Clasificación de los métodos de cocción
  4. Aplicación de los métodos de cocción a través de la historia
    - 4.1. Época antigua
    - 4.2. Edad media
    - 4.3. Edad moderna
    - 4.4. Edad Contemporánea

### Unidad II

#### Introducción a la Gastronomía

1. Historia
2. Ubicación geográfica
3. Ingredientes (uso, propiedades y origen)
4. Alimentación ricos y pobres



## PROGRAMA EDUCATIVO DE TURISMO, GASTRONOMÍA Y DESARROLLO TURÍSTICO SUSTENTABLE

5. Bebidas
6. Montaje y servicio
7. Banquetes
8. Bibliografía (libros y recetarios)
9. Aportaciones
10. Utensilios (herramientas de caza, equipo mayor y menor de acuerdo a la época)
11. Estructuración de cocina (brigadas)

### Unidad III

#### Seguridad e Higiene en los Alimentos

1. Evolución de la higiene a través de los tiempos
  - 1.1 Fuego
  - 1.2 Agua
  - 1.3 Conservadores naturales (especias)
  - 1.4 Temperatura
2. Casos registrados según la historia de las ETA
  - 2.1 Nombre del caso
  - 2.2 Nombre de la bacteria causante
  - 2.3 Número de muertes causadas
  - 2.4 Número de infectados
  - 2.5 Cambios ante la seguridad alimentaria
3. Medidas de seguridad actual para garantizar la inocuidad en gastronomía
  - 3.1 Nom. 251
  - 3.2 Seguridad en el trabajo

### Unidad IV

#### Formación Socio Cultural

1. Inteligencias múltiples
  - 1.1 Inteligencia inter personal ( trabajo individual en el proyecto)
  - 1.2 Inteligencia intra personal (trabajo en equipo dentro del proyecto)
2. Generación de ideas creativas

### Unidad V Matemáticas

1. La Gastronomía en números
  - 1.1 Estadísticas de la evolución de la Gastronomía
  - 1.2 Impacto en la Economía



**PROGRAMA EDUCATIVO DE TURISMO, GASTRONOMÍA Y DESARROLLO TURÍSTICO SUSTENTABLE**

2. Matemáticas y Gastronomía
  - 2.1 Evolución de Presentación de platillos
  - 2.2 Evolución de presentación de bebidas
  
3. Evolución de los pesos y medidas
  - 3.1 El sistema Inglés
  - 3.2 El sistema métrico decimal

**Unidad VI**  
**Informática**

1. Portada
  - a. Logotipo de la UTVM y del P.E.
  - b. Nombre del proyecto
  - c. Participantes
  - d. Fecha
2. Introducción
3. Contenido
  - a. Línea(s) del tiempo
4. Conclusión
5. Bibliografía

**9. Resultados.**

**10. Conclusiones.**

**11. Recomendaciones.**

**12. Índice general, índice de tablas.**

**13. Referencias bibliográficas.**

**14. Anexos**





**PROGRAMA EDUCATIVO DE TURISMO, GASTRONOMÍA Y DESARROLLO TURÍSTICO SUSTENTABLE**



[www.hidalgo.gob.mx](http://www.hidalgo.gob.mx)

[www.utvm.edu.mx](http://www.utvm.edu.mx)

Carr. Ixmiquilpan-Capula km. 4, Col. El Nith, Ixmiquilpan, Hgo., C.P. 42300

Tel.: (759) 723 27 89 al 93, Fax.: (759) 723 27 88