

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

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