

**4TO 1RA – CICLO SUPERIOR
GASTRONOMÍA LATINOAMERICANA
PROF. ROXANA BALERIANO
PROF. PATRICIA M. DIPIETRO
TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN**

Las alumnas deberán de realizar los siguientes trabajos de investigación. La información para la realización de estos puede ser encontrada en internet utilizando búsqueda de palabras claves en buscadores como Google.

Se sugiere buscar en páginas especializadas en información gastronómica (cocinayvino.com, gastrónomos.com) evitando obtener las respuestas de foros de preguntas o de Wikipedia.

Se encuentran a disposición de las alumnas para realizar consultas y para la correspondiente presentación de los trabajos, los siguientes correos electrónicos:

Prof. Baleriano – roxbaleriano@gmail.com

Prof. Dipietro – patriciadipietro@msn.com

Cada alumna deberá contactar a su respectiva docente. El plazo de entrega de cada trabajo práctico es el día viernes de cada semana.

ACTIVIDAD PARA LA SEMANA DE 16 Y 17 DE MARZO

GASTRONOMÍA AMERICANA

1. En relación con el episodio de Chef's Table acerca del Chef Dan Barber, desarrolle la filosofía de "farm to table" (de la granja a la mesa).
2. Grant Achatz se diferencia de Dan Barber en su filosofía gastronómica. De acuerdo con lo observado en el episodio de Netflix, ¿Qué experiencia quiere brindar Achatz a los clientes que asisten a su restaurante "Alinea"?
3. ¿Cuál es la lucha del chef Sean Brock? ¿Qué elementos de la gastronomía sureña estadounidense logró recuperar?

ACTIVIDAD PARA LA SEMANA DEL 23 Y 24 DE MARZO

GASTRONOMÍA AMERICANA II

1. Los americanos son reconocidos por consumir desayunos con alto contenido proteico, ¿de que cuantas maneras se puede preparar un huevo para un desayuno americano? ¿Qué ingredientes tienen los huevos benedictinos?
2. Acerca de la gastronomía del sur de estados unidos, ¿Cuál es la diferencia entre el jambalaya y el gumbo?
3. Nombre los postres más consumidos por los norteamericanos, indicando sus ingredientes.

ACTIVIDAD PARA LA SEMANA DEL 30 Y 31 DE MARZO

GASTRONOMÍA CANADIENSE

1. ¿Qué influencias posee la gastronomía canadiense? ¿Cuáles son los platos más consumidos?
2. ¿Qué es y que ingredientes posee la tourtiere?
3. ¿Qué son los bagels? ¿Existen una manera de consumirlos?

ACTIVIDAD PARA LA SEMANA DEL 6 Y 7 DE ABRIL

HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

1. Realice una línea de tiempo que refleje la historia de la gastronomía mexicana, sus etapas más importantes. Investigue porque es considerada Patrimonio inmaterial de la Humanidad.
2. ¿Cuáles eran las características de la cocina mexicana prehispánica? ¿Cuáles son los utensilios de cocina más utilizados?
3. ¿Cómo era la cocina en el México colonial y en los conventos?

ACTIVIDAD PARA LA SEMANA DEL 13 Y 14 DE ABRIL

GASTRONOMIA MEXICANA

1. Mencione las materias primas que México aportó al mundo. ¿Qué ingredientes introdujeron los colonizadores a América?
2. ¿Cuáles son los ingredientes autóctonos más emblemáticos de la cocina mexicana? ¿Existen alimentos “no convencionales” que forman parte de la dieta diaria mexicana?
3. ¿Cuál es la base de la alimentación mexicana? Investigue que tipos de maíz se cultivan y utilizan. ¿Qué es el proceso de Nixtamalización?

ACTIVIDAD PARA LA SEMANA DEL 20 Y 21 DE ABRIL

GASTRONOMIA MEXICANA

1. ¿Cuáles son los usos culinarios más comunes en la utilización de chiles? ¿Cuántos tipos existen? ¿Cuáles son los más populares y consumidos?
2. Realice un cuadro comparativo entre las bebidas el tequila y el mezcal. Marque sus diferencias.
3. ¿A qué llaman los mexicanos “antojitos”? Mencione ejemplos de preparaciones. ¿Qué significa la palabra “mole”? ¿Cómo se diferencia con la preparación llamada mole?

ACTIVIDAD PARA LA SEMANA DEL 27 Y 28 DE ABRIL

GASTRONOMIA MEXICANA

1. La celebración del Día de los Muertos, es una tradición religiosa en México. En términos gastronómicos, ¿que preparaciones se elaboran ese día? ¿Qué se les prepara a los difuntos de cada familia?
2. ¿Cuál es la historia del taco? ¿Cómo llega a México la famosa técnica “Al pastor”/Tacos al Pastor?

3. ¿Que representan las festividades de las Posadas? ¿Cual es el significado de las piñatas y cuales son las comidas típicas de estas celebraciones?

ACTIVIDAD PARA LA SEMANA DEL 3 Y 4 DE MAYO

GASTRONOMIA MEXICANA

1. Investigar los siguientes términos culinarios mexicanos:
 - a. Atole
 - b. Agave
 - c. Escamoles
 - d. Guajalote
 - e. Huitlacoche
 - f. Mamey
 - g. Pipian
 - h. Sope
 - i. Tatemado
2. ¿Qué animal es el xoloitzcuintle? ¿Actualmente se consume? ¿Formaba parte del Pozole de Moctezuma?
3. Indague acerca de los dioses de los alimentos en las cultura maya y azteca.

ACTIVIDAD PARA LA SEMANA DEL 10 Y 11 DE MAYO

GASTRONOMIA MEXICANA

1. Busque el significado de los siguientes dichos mexicanos:
 - a. *El que siembra su maíz, que se coma su pinole*
 - b. *Mas vale atole con risas que chocolate con lágrimas*
 - c. *Al que naca pa'tamal, del cielo le caen hojas*
 - d. *Que la boca se te haga chicharrón*
2. Realice una breve reseña del origen e historia de cacao.
3. Investigue cual es la importancia del chocolate en la gastronomía mexicana y describe algunos platos que se elaboran con este ingrediente.