

**4TO 1RA – CICLO SUPERIOR
GASTRONOMIA INTERNACIONAL
PROF. PATRICIA M. DIPIETRO
PROF. GABRIELA MARINA
TRABAJOS DE INVESTIGACION**

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. Dipietro – patriciadipietro@msn.com

Prof. Marina – gmgdanzas@hotmail.com

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

ACTIVIDAD PARA LA SEMANA DE 16 Y 17 DE MARZO

HISTORIA DE LA GASTRONOMIA FRANCESA

1. ¿En la Edad Media, como se alimentaban las personas en Francia? ¿Qué técnicas de cocción existían? ¿Cómo se le daba color a la comida?
2. ¿Quién fue Catalina de Medici? ¿Qué aportes realizo a la gastronomía y pastelería francesa?
3. ¿Por qué es conocido Antoine Careme? ¿Qué aportes realizo a la gastronomía August Escoffier?
4. ¿Cuáles son las principales características del movimiento culinario Nouvelle Cuisine?

ACTIVIDAD PARA LA SEMANA DEL 23 Y 24 DE MARZO

GASTRONOMIA FRANCESA

1. ¿Cuáles son las regiones gastronómicas de Francia?
2. Mencione las preparaciones más reconocidas detallando ingredientes.
3. ¿A qué se denomina el sello de calidad “Denominación de Origen Controlado”?
¿Cuáles los productos más populares con Denominación de Origen Controlado?
4. ¿Qué diferencia existe entre la gastronomía de Francia con la gastronomía de la región de Provenza?

ACTIVIDAD PARA LA SEMANA DEL 30 Y 31 DE MARZO

GASTRONOMIA FRANCESA II

1. ¿Qué es la croque madame? ¿Cómo se diferencia con la croque Monsieur?
2. ¿Cuál es la historia de la tarte tatin?
3. ¿A qué región francesa pertenece la quiche lorraine? ¿Qué ingredientes posee?
4. En relación con la pastelería francesa, ¿cuáles son las materias primas más utilizadas en la elaboración de postres? Mencione cinco postres más consumidos en Francia, nombrando sus ingredientes.

ACTIVIDAD PARA LA SEMANA DEL 6 Y 7 DE ABRIL

HISTORIA DE LA GASTRONOMIA ESPAÑOLA

1. Realiza una breve reseña histórica de la gastronomía española.
2. ¿Qué factores han influido en la cocina española?
3. ¿A qué se llama “cocina moderna española o “gastronomía molecular”? ¿Quién es su principal representante?
4. ¿Qué significa el término “deconstrucción”?

ACTIVIDAD PARA LA SEMANA DEL 13 Y 14 DE ABRIL

GASTRONOMIA ESPAÑOLA

1. ¿Cuáles son las materias primas más consumidas por los españoles? Desarrollar por categoría (carnes, pescados y mariscos, verduras y frutas, cereales y legumbres, frutos secos, especias y hierbas)
2. Explique la crianza del cerdo de raza ibérica. ¿Cuáles son las características que posee el jamón ibérico? Desarrolle su clasificación de acuerdo a la calidad.
3. Mencione los principales productos con denominación de origen controlado originarios de este país.
4. De acuerdo a su gastronomía, ¿en qué regiones se divide España? Señálelas en un mapa.

ACTIVIDAD PARA LA SEMANA DEL 20 Y 21 DE ABRIL

GASTRONOMIA ESPAÑOLA II

1. ¿Cuál es el plato más representativo de España? Describa su preparación. ¿Cuál es la diferencia con la preparación llamada “fideúa”?
2. ¿Cómo surgieron las tapas y los pinchos?
3. ¿A qué llaman los españoles “cocido”? ¿Qué ingredientes posee el famoso “cocido madrileño”? ¿Existe alguna preparación argentina que le recuerde este plato?
4. ¿Qué es el gazpacho? ¿Qué ingredientes posee? ¿Qué ingredientes posee la salsa romesco?

ACTIVIDAD PARA LA SEMANA DEL 27 Y 28 DE ABRIL

GASTRONOMIA ITALIANA

1. ¿Cuáles son las raíces de la gastronomía italiana? ¿Cómo se alimentaban los Romanos en la antigüedad?
2. ¿Cómo influyó el descubrimiento de América en la gastronomía de Italia?

3. Investigue que países han influenciado en la construcción de la gastronomía italiana.

ACTIVIDAD PARA LA SEMANA DEL 3 Y 4 DE MAYO

GASTRONOMIA ITALIANA II

1. Italia posee cuatro regiones gastronómicas; norte, centro, sur e islas. Desarrolle las características de cada región mencionando sus ingredientes más consumidos o reconocidos.
2. Uno de los platos más reconocidos de Italia son sus pastas. Realice una clasificación de las mismas.
3. ¿De cuántos pasos está compuesto un menú típico italiano? Explique en qué consiste cada uno de ellos.

ACTIVIDAD PARA LA SEMANA DEL 10 Y 11 DE MAYO

GASTRONOMIA ITALIANA III

1. ¿Qué es un risotto? ¿Cuál es su historia? Describa las características de los siguientes arroces: Arborio – Carnaroli – Ribe – Roma – Vialone Nano. ¿Cuál de ellos es el indicado para preparar el risotto? ¿Qué ingredientes posee el risotto milanés?
2. ¿De dónde proviene el tiramisú? ¿Qué significa el termino? ¿Cómo se componía el postre antiguamente? ¿Qué tipo de queso es el mascarpone?
3. ¿Qué es el “carpaccio”? ¿A qué región italiana pertenece? ¿Cómo se lo elabora?