

TRABAJOS DE INVESTIGACION, PPT,
ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA

Profesor a cargo MARIO OROSTICA T.

Módulo:

INNOVACION DE LA COCINA INTERNACIONAL (I.C.I)

Enviar a correo del docente:

Profesor.gastronomia.mot@gmail.com

INSTRUCCIONES:

Lea atentamente la guía.

Responda a las preguntas realizadas en el final de la guía

OBJETIVO:

- Identificar parte de la historia gastronómica de España.
- Conocer productos gastronómicos según regiones de España.
- Registrar información extraída del texto de los comienzos de la gastronomía.

AE: Clasifica los productos propios de la cocina de países tales como; Perú, China, México, Francia, Italia, entre otros, participando de diversas situaciones de aprendizaje, considerando un trabajo prolijo.

Criterio: Investiga sobre las características culinarias de países como Perú, China, México, Francia, Italia, entre otros, considerando las tradiciones culinarias de cada región.

ACTIVIDAD

El siguiente texto, fue dividido en 8 partes de manera aleatoria. El estudiante debiera leerlo y analizarlo, y posteriormente deberá ordenarlo de maneja logica, siguiendo el hilo conductor.

1.- Recortar cada uno de los rectangulos y ordenarlos según corresponda y pegarlo en su cuaderno. **Ejemplo: El texto numero 8 de la lista es el comienzo del texto.**

2.- Investigar y Nombrar 20 preparaciones típicas españolas puede mezclar entradas, principal o postres.

1

Después de esta breve referencia histórico-cultural, quisiera señalar a la hora de describir la gastronomía española, es frecuente delimitarla en seis zonas, que se distinguen por sus diferentes costumbres culinarias. Esta clasificación es tal vez demasiado simple, pero ayuda a entender el mapa gastronómico:

2

Sin embargo, a pesar de ese panorama tan la cocina española es reconocida internacionalmente por dos sabores característicos: el aceite de oliva y el ajo. A ellos se les debe su clasificación dentro de la cocina mediterránea.

3

A la riqueza y variedad de la gastronomía, contribuyeron sin duda hechos históricos tan importantes como los ocho siglos de presencia árabe en la península ibérica o el descubrimiento del Nuevo Mundo, que incorporaron a la cocina sabores y productos tan diversos como el azafrán, el azúcar, la papa, los piñones, el maíz y otros muchos.

4

NORTE DE LA PENINSULA: zona de las salsas; las salsas acompañan a casi todos los platos. **PIRINEO:** zona de los chilindrones, cuyo nombre proviene de una salsa hecha a base de tomates, cebollas y pimientos rojos. **CATALUNA:** zona de las cazuelas; abundan los guisos en cazuela. **LEVANTE:** zona de los arroces; los platos predominantes están hechos a base de arroz. **ANDALUCIA:** zona de los fritos; los alimentos se frien en aceite. **CENTRO:** zona de los asados; abundan los platos de carne asada.

5

Pondremos punto final añadiendo que nuestras costumbres a la hora de sentarnos a la mesa son también muy características. El español desayuna poco y tarde, come abundantemente hacia las dos de la tarde y la cena puede prolongarse hasta las once de la noche. No obstante, la ajetreada vida urbana está acabando con estos hábitos, cuya práctica se limita únicamente a los fines de semana.

6

La diversidad de lenguas, paisajes, culturas y tradiciones que conviven en el territorio español, se refleja en la amplia gama de especialidades culinarias, que varían notablemente de una región a otra.

7

Todas las zonas mencionadas tienen en común la calidad de los vinos que producen. Vinos tintos, rosados, blancos, secos y dulces han dado renombre a varias regiones de España. Así, los de la Rioja, Montilla-Moriles, Priorato, Jerez o Ribera de Duero se sirven a cualquier buena mesa.

8

No podemos dar por terminada esta introducción sin hablar del "tapeo", que constituye también un curioso hábito. En muchas regiones se "tapea" es decir se toman tapas, especie de aperitivos que incluso pueden sustituir a la comida, y que van desde unas simples aceitunas hasta platos más elaborados, como las albondigas o la ensalada rusa.

