

Guía Docente de *Gastronomía internacional*

1. DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre	Gastronomía internacional				
Materia	Cultura gastronómica				
Código	GGEE06				
Titulación	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
Centro	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
Tipo	Obligatoria				
Año académico	2017-2018	Curso	3 ^{er} curso	Periodo lectivo	2 ^º semestre
Itinerario	--				
Idioma	Castellano				
ECTS	5				
Horario	Consultar en Moodle.				
Aula/Taller	Consultar en Moodle.				

2. DATOS DEL PROFESORADO

Profesor	BRETÓN, Jorge
Profesor	PRADO, Diego
Profesor	REGEFALK, John
Profesor	ROMÁN, Manuel

3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

3.1. Presentación

Proporcionar una base de recursos y conocimientos ampliados acerca de las diferentes cocinas y/o gastronomías del mundo.

3.2. Objetivos

- Conocer los contextos socio-económicos y políticos como ejes de la evolución gastronómica.
- Conocer la evolución de la gastronomía desde punto de vista geográfico, demográfico y cultural.
- Conocer los productos propios de las diferentes culturas gastronómicas.
- Conocer las técnicas propias.
- Conocer aquellas elaboraciones tradicionales/ típicas particulares de las diferentes gastronomías mundiales.

3.3. Conocimientos previos requeridos

No se requieren.

4. COMPETENCIAS

4.1. Competencias específicas o técnicas

C.01: Diseñar y planificar la elaboración de menús y de ofertas gastronómicas novedosas, experimentando con diferentes materias primas y/o procesos, tomando en consideración el contexto, la demanda y las expectativas de los clientes; y aplicando criterios de calidad y de seguridad laboral y alimentaria.

C.06: Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles espacios de dicho ámbito en los que puedan realizarse cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de nuevas ideas y/o actividades.

C.10: Aplicar conceptos, técnicas y métodos de carácter científico en trabajos y proyectos relacionados con los productos y materias primas, la tecnología, el tratamiento de los alimentos, los comportamientos y tendencias de los consumidores... en el ámbito gastronómico.

4.2. Competencias transversales

CT. 02: Iniciativa

CT. 06: Aprender a aprender

CT. 08: Comunicación eficiente

CT. 09: Uso de las TIC

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS Y METODOLOGÍA DOCENTE

	Actividades formativas (%)						Evaluación propuesta (ECTS)			Total ECTS / Evaluación propuesta	
Resultado de aprendizaje											
RA6.09	Conocer aquellos contextos sociales, culturales, económicos que han actuado en la evolución de las diferentes culturas gastronómicas.	50			10	20	20	100%	1,5	1	2,5
RA6.10	Reconocer aquellos productos propios de las diferentes zonas y culturas gastronómicas.	50			10	20	20	100%	0,65	0,6	1,25
RA6.11	Reconocer aquellas elaboraciones propias de las diferentes zonas y culturas gastronómicas. Conocer aquellas materias primas características de la cocina: noble, despojo, autóctonos, globalizados,...	50			10	20	20	100%	0,65	0,6	1,25

Mecanismos de recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación parcial en función de las acciones evaluadoras que se realicen.

6. CONTENIDOS

6.1. Contenidos

- La cocina occidental
 - Nuevo Mundo: la cocina mexicana, criolla, peruana, y cajún.
 - Viejo Mundo: la cocina de Europa del Norte, vienesa, francesa, e italiana.
 - El contexto socioeconómico, demográfico, geográfico, cultural y político como eje de esta evolución.
- La cocina oriental
 - Asiática: la cocina china, hindú, nonya, y japonesa.
 - El contexto socioeconómico, demográfico, geográfico, cultural y político como eje de esta evolución.
- Entre Europa y Asia: la cocina griega, y turca.
 - El contexto socioeconómico, demográfico, geográfico, cultural y político como eje de esta evolución.

7. RECURSOS DIDÁCTICOS Y BIBLIOGRAFÍA

7.1. Recursos didácticos necesarios

- Aulas multifuncionales equipadas con pizarra, proyector, mobiliario adaptable para trabajo en equipo, conexiones eléctricas y conexión WiFi.
- Talleres equipados para la aplicación práctica y adquisición de competencias.
- Plataforma Moodle.
- Material docente.

7.2. Bibliografía

AFRICA

LIBROS

GONZÁLEZ TURMO, Isabel. *El que no sepa sonreír que no abra tienda: Marruecos, de zocos, medinas y mercados.*

Somonte-Cenero, Gijón, Asturias: Trea, D.L. 2010. ISBN 978-84-9704-501-8

GONZÁLEZ TURMO, Isabel. *Rojo y verde: alimentación y cocinas en Marruecos.* Gijón: Trea, 2007. ISBN 978-84-9704-294-9

FÁBREGA, Jaume. *La cocina Mediterránea: el Mediterráneo meridional Egipto, Libia, Argelia, Tunicia, Marruecos, Epílogo, Léxico, Bibliografía, Índices.* Barcelona: Edicions L'isard, 1999. ISBN 1-84-89931-12-7

WELLS, Troth. *Los perfumes de la cocina: recetas de África, Asia y América latina para alegrar el paladar: tablas de propiedades de los alimentos y guía de especias.* Barcelona: Intermón, 1996. ISBN 84-89970-73-4

CHINA

LIBROS

DONG, Da. *Da dong: artistic conception of chinese cuisine.* [S.l.]: [S.n.], [20--?].

SCHLOTTER, Katrin. *Culinaria China: cocina, país, gentes.* Postdam : h.f. Ullmann, 2010. ISBN 978-3-8331-5076-0

Flavours of China: 70 easy authentic recipes. Chester: Marks and Spencer, 2008. ISBN 978-1-903777-22-0

ORTEMBERG, Adriana. *Cocina Feng Shui de los cinco elementos.* Barcelona: Océano Ambar, 2006. ISBN 978-84-7556-272-8

SPENCER-SMITH, Jasper. *Cocina china.* Barcelona: Elfos, 1999. ISBN 84-8423-030-9

Cocina china I: platos al estilo Sichuan. Barcelona: Destino, 1987. ISBN 84-233-1593-2

Cocina china II: platos al estilo Shandong. Barcelona: Destino, 1988. ISBN 84-233-1651-3

Cocina china III: platos al estilo Pekín. Barcelona: Destino, 1989. ISBN 84-233-1712-9

SIMONDS, Nina. *Chinese Seasons.* Boston: Houghton Mifflin, 1986. ISBN 0395368022

YIN, Ho Mei. *Easy chinese and far eastern cooking.* London : Ward Lock, 1985 ISBN

TU, Xi. *Cien recetas de comida china.* Barcelona: Destino, 1984. ISBN 84-233-1331-X

Lo mejor de la cocina china. Madrid: Susaeta, 1977. ISBN 84-400-2586-6

VIDEOS RELACIONADOS

XIAOQING, Chen. *A bite of China: you are what you eat* [Libro + DVD]. [s. l.]: CCTV9, [2012]. ISBN 978-7-5112-2657-0

FRANCIA

LIBROS

Drouard, Alain. *Histoire des cuisiniers en France: XIXe-XXe*. Paris : CNRS , 2015. ISBN 978-2-271-08705-8

POULAIN, Jean Pierre. *Historia de la cocina y los cocineros: técnicas culinarias y prácticas de mesa en Francia, de la Edad Media a nuestros días*. Barcelona: Zendera Zariquiey , 2007. ISBN 978-84-8418-325-9

PIC, Anne-Sophie. *Le livre Blanc*. London: Jacqui Small, 2013. ISBN 978-1-909342-11-8

BOUÉ, Vincent. *Enciclopedia de la gastronomía francesa*. Barcelona: Blume, 2010. ISBN 978-84-8076-886-3

WITZ, Benoît. *Foie gras facile: tout en images*. [Issy-les-Moulineaux] : Éditions Culinaires , D.L. 2009. ISBN 2-84123-245-X

TROISGROS, Jean; TROISGROS, Pierre. *Cuisiniers à Roanne*. Paris: Robert Laffont, 2009. ISBN 978-2-221-11298-4

THIS, Hervé. *La cocina y sus misterios: explicación científica de las 55 mejores recetas de la cocina francesa*. Zaragoza: Acibia, 2007. ISBN 978-84-200-0871-4

BRAS, Michel. *Bras: petits festins et desserts*. Rodez Cedex : Rouergue , 2005. ISBN 978-2-84156-661-7

CHANG, Marina. *Tastes of the Pyrenees: classic and modern*. New York: Hippocrene Books, 2003.

ESCOFFIER, Auguste. *Mi cocina: 2500 recetas de Auguste Escoffier y recetas clásicas francesas ilustradas con láminas a todo color*. Barcelona: Garriga, 2002. ISBN 4-8259-365-X

TRUBEK, Amy B. *Haute cuisine: how the French invented the culinary profession*. Philadelphia, Pa. : University of Pennsylvania Press , 2000. ISBN 0-8122-1776-4

PIROUÉ, Sisi. *Francia*. León: Everest, D.L. 1993. ISBN 84-241-2182-1

LE CORDON BLEU. *La cocina francesa clásica*. Madrid: SPA, 1996. ISBN 84-89131-08-2

FERNIOT, Jean. *El gran libro de la cocina francesa: las mejores recetas de la cocina regional: con todos los vinos de Francia*. Barcelona: Hyma, 1991. ISBN 84-7183-501-0

MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel. *La gran cocina francesa*. Madrid: Edisan , 1989. ISBN 84-86472-26-1

ENLACES RECOMENDADOS

FRANCE.FR. *Gastronomie* [en línea]. France.fr <<http://france.fr/fr/gastronomie>> [Consulta: 27/10/16]

FRANCE.FR. *Francia de los AOC - Denominación de Origen Controlada* [en línea]. France.fr <<http://es.rendezvousfrance.com/es/infosredac/francia-de-los-aoc>> [Consulta: 27/10/16]

ABC COLOR (19 may 2012). *François Massialot (1660 – 1733)* [en línea]. Personajes ilustres de la historia de la gastronomía VIII <<http://www.abc.com.py/edicion-impresa/suplementos/gastronomia/francois-massialot-1660--1733-403582.html>> [Consulta: 27/10/16]

GASTRONOMICAE. (5 abr 2008). *Taillevent (1312 – 1395)* [en línea]. <<http://gastronomicae.blogspot.com.es/2008/04/taillevent.html>> [Consulta: 27/10/16]

GASTRONOMICAE. (9 jun 2008). *Joël Robuchon* [en línea]. <<http://gastronomicae.blogspot.com.es/2008/06/jol-robuchon.html>> [Consulta: 27/10/16]

[SINUHÉ]. (2016). *La revolución francesa y la invención del restaurante*. [en línea]. El Pensante <<https://www.elpensante.com/la-revolucion-francesa-y-la-invencion-del-restaurante>> [Consulta: 02/11/16]

VIDEOS RELACIONADOS

[Alsace Wines] (20 jul. 2012). *"The wines and winemakers of Alsace, the story of a true passion"*, Youtube. <<https://www.youtube.com/watch?v=aSstZ8Zr81Y>> [consulta: 02 de noviembre 2016]

[Plum TV - Live The Good Life] (30 abr. 2007). *"Vintage Bordeaux"*, Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=6EG1Yi_RdWk> [consulta: 02 de noviembre 2016]

[Hugo Tyer] (18 feb. 2013). *"The story of Bourgogne Wines"*, Youtube. <<https://www.youtube.com/watch?v=9cQ8jdfUewo>> [consulta: 02 de noviembre 2016]

[CaneloHills] (8 dic. 2008). *"Méthode Champenoise - Making sparkling wine"*, Youtube. <<https://www.youtube.com/watch?v=MetGp4Q6dG0>> [consulta: 02 de noviembre 2016]

[TheFrikicChef] (24 oct. 2012). *"Gastronomia insolita paris by FrikicChef"*, Youtube. <<https://www.youtube.com/watch?v=C-MKy-mu2CU>> [consulta: 02 de noviembre 2016]

ITALIA

LIBROS

PALLMER, Stefan. *Italia gourmet*. Bath: Parragon , 2010. ISBN 978-1-4075-9376-0

BOTTURA, Massimo. *Never trust a skinny italian chef*. London New York: Phaidon, 2014. ISBN 978-0-7148-6714-4

CARLUCCIO, Antonio. *Italia: recetas y costumbres de sus regiones*. Barcelona: Blume, 2006. ISBN 84-8076-599-2

MARI, Gabriella. *Pasta italia : italian pasta, region by region*. Florencia: McRae Books , 2005. ISBN 88-89272-22-8

MEDINA, Ignacio. *Italia*. [Madrid] : El País , [2005]. ISBN 84-9815-046-9

SLOW FOOD EDITORE. *L'Italia del presidi : guida ai prodotti e ai produttori*. Bra : Slow Food Editore , 2002. ISBN 88-8499-042-4

ALBERTI, Miranda. *Italia*. León: Everest , D.L. 1996. ISBN 84-241-2180-5

ENLACES RECOMENDADOS

AZCOYTIA, Carlos. *Biografía de Bartolomeo Scappi: Cocinero del Papa Pío V y autor de Opera* [en línea]. Historiadores de la cocina, 2007. <<http://www.historiacocina.com/gourmets/articulos/scappi.htm>> [Consulta: 27/10/16]
AZCOYTIA, Carlos. *Biografía del Maître Chiquart o historia de la cocina italiana del medievo en la corte de Amadeo VIII Saboya (1383-1451)* [en línea]. Historiadores de la cocina, 2007. <<http://www.historiacocina.com/gourmets/articulos/chiquart.htm>> [Consulta: 27/10/16]
AZCOYTIA, Carlos. *Biografía de Bartolomeo Scappi: Cocinero del Papa Pío V y autor de Opera* [en línea]. Historiadores de la cocina, 2007. <<http://www.historiacocina.com/gourmets/articulos/scappi.htm>> [Consulta: 27/10/16]
WORLDNEWS INC. *Cheeses by country* [en línea]. Cheese.com , 2015. <http://www.cheese.com/by_country/?c=IT> [Consulta: 27/10/16]

VIDEOS RELACIONADOS

[Allrecipes México] (10 ago. 2012). "Cómo hacer queso mozzarella", Youtube. <<https://www.youtube.com/watch?v=QYjMD4fkk0>> [consulta: 27 de octubre 2016]
[TheFrikicChef] (24 oct. 2012). "Gastronomía insolita Sicilia by FrikicChef", Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=J_ylpkOU88U> [consulta: 27 de octubre 2016]
[Canal Cocina] (27 dic. 2013). "Viaje gastronómico por Emilia Romagna, Italia (Reportaje) | Escapadas con gusto", Youtube. <<https://www.youtube.com/watch?v=kg9cQBFRtY>> [consulta: 27 de octubre 2016]

JAPON

LIBROS

SURHONE, Lambert M. *Yukio Hattori: Iron Chef, Hattori Nutrition College, Showa University, Food Network, Kenji Fukui, Takshi Kaga*. Beau Bassin, Mauritius: Betascript, 2010. ISBN 978-613-3-04698-6
Dashi and umami: the heart of japanese cuisine. London: Cross Media: Eat-Japan, 2009. ISBN 978-1-897701-93-5
MATSUHIRA, Nobu. *Nobu west*. Kansas City : Andrews McMeel , 2007 ISBN 0-7407-6547-7
KURIHARA, Harumi. *Cocina japonesa casera*. Barcelona: Blume, 2007. ISBN 978-84-8076-711-8
DEKURA, Hideo. *Sushi and sashimi, teriyaki and tempura: nuevas recetas de la cocina tradicional japonesa*. Madrid: LIBSA, 2004. ISBN 84-662-0553-5
KAZUKO, Emi. *Cocina japonesa: 120 recetas, despensa y utensilios, la ceremonia del té*. Barcelona: Blume , 2004. ISBN 84-8076-528-3
BARBER, Kimiko. *Sushi: técnica y sabor*. Barcelona: Blume, 2003. ISBN 9788480764537
Japanese food. Brunswick: R & R Publications, 2002. ISBN 1-74002-150-8
SZWILLUS, Marlisa. *Sushi*. Barcelona : Zendera Zariquiey , 2001 ISBN 84-8418-005-0
HOSKING, Richard. *Diccionario de la cocina japonesa: ingredientes y cultura*. Barcelona: Zendera Zariquiey, 2001. ISBN 84-8418-058-1

VIDEOS RELACIONADOS

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. *Savoring the best of world flavors: Greece and Japan* [DVD]. [Hyde Park, N.Y.] : Culinary Institute of America, [2009?]
ISHIDA, Hiroyoshi. *Carta a Ferran: almanaque estacional de Mibu: capítulo 3: el verano sagrado* [DVD]. [s.l.]: Haruyume Project, 2008. ISBN 978-1-903777-22-0]

MEXICO

LIBROS

CARRILLO ARRONTE, Margarita. *México: gastronomía*. London New York: Phaidon, 2015. ISBN 978-0-7148-7042-7
OLVERA, Enrique. *Mexico from the inside out*. London New York: Phaidon, 2015. ISBN 978-0-7148-6956-8
SIERRA, Isabel. *¡Que viva México!* Madrid: Alianza, 2007. ISBN 978-84-206-8767-4
CLAVÉ, Montse. *El sabor en la ruta de Hernán Cortes: Fragmentos y recetas de Yucatán, Campeche, Veracruz, Puebla y la ciudad de México*. Barcelona: Libros de Allende, 2002. ISBN 84-932457-2-0
MUÑOZ ZURITA, Ricardo. *Larousse Diccionario Enciclopédico De La Gastronomía Mexicana*. Ediciones Larousse, 2012. ISBN 9786072106192
ORELLANA, Margarita De. *Elogio de la cocina mexicana: patrimonio cultural de la humanidad*. Artes De Mexico y Del Mundo, 2012. ISBN 9786074611182

ENLACES RECOMENDADOS

CONABIO. *Razas de Maiz de México* [en línea]. Biodiversidad Mexicana <<http://www.biodiversidad.gob.mx/usuarios/maices/razas2012.html>> [Consulta: 27/10/16]
GRUPO ELBAZARNATURAL. (2010). *La Chia* [en línea]. Semillas de Chia un alimento completo <<http://www.semillasdechia.com/>> [Consulta: 27/10/16]
GONZÁLEZ CORDOVA, Rafael. (3 marzo, 2013). *Los quelites, una tradición milenaria* [en línea]. Como en el tianguis

<<http://comoeneltianguis.com.mx/2013/03/03/los-quelites/>> [Consulta: 27/10/16]
PÉREZ, Montserrat. (05 sep 2013). *Quelites, un tesoro escondido frente a nosotros* [en línea]. Sabrosía
<<https://www.sabrosia.com/2013/09/quelites-tesoro-frente-nosotros/>> [Consulta: 27/10/16]
DE CARAZA CAMPOS, Laura B. *10 recetas para preparar tamales mexicanos* [en línea]. México Desconocido
<<http://www.mexicodesconocido.com.mx/tamales-rojos-y-verdes.html>> [Consulta: 27/10/16]
COCINA MEXICANA. *Glosario Gastronómico* [en línea]. El portal de la comida mexicana
<<http://www.cocinamexicana.es/index.php/gastronomia-mexicana/glosario-gastronomico>> [Consulta: 27/10/16]
GARCÍA CASTILLEJOS, Paloma. (11 dic, 2013). *#MéxicoEsChile* [en línea]. Centro de Innovación Gastronómica
<<http://www.nacionalismogastronomico.com/2013/12/mexicoeschile.html>> [Consulta: 27/10/16]
GARCÍA CASTILLEJOS, Paloma. (4 nov, 2013). *#MéxicoEsQuelite* [en línea]. Centro de Innovación Gastronómica
<<http://www.nacionalismogastronomico.com/2013/11/mexicoesquelite.html>> [Consulta: 27/10/16]
GARCÍA CASTILLEJOS, Paloma. (12 oct, 2013). *#MéxicoEsTomate* [en línea]. Centro de Innovación Gastronómica
<<http://www.nacionalismogastronomico.com/2013/10/mexicoestomate.html>> [Consulta: 27/10/16]
GARCÍA CASTILLEJOS, Paloma. (11 oct, 2013). *#MéxicoEsMaíz* [en línea]. Centro de Innovación Gastronómica
<<http://www.nacionalismogastronomico.com/2013/10/mexicoesmaiz.html>> [Consulta: 27/10/16]

VIDEOS RELACIONADOS

[previribon] (10 oct. 2010). *“Tip” Como curar un molcajete * video 73 **, Youtube.
<<https://www.youtube.com/watch?v=HuvZkW6PZRw&list=PLXD7No83MCZIUbPfmVoZfjc2t-FJIB24b>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[miviejitallc] (14 may. 2009). *“Authentic mexican molcajete”*, Youtube.
<<https://www.youtube.com/watch?v=SPAXLG3LHVc>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[hectorfergo] (9 feb. 2008). *“Real Hand Made Tortillas 2”*, Youtube.
<<https://www.youtube.com/watch?v=f7PBe60C4GQ>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[Orlando Hernandez] (18 abr. 2011). *“El Trapiche, Tantoyuca Ver, Expoferia Tantoyuca 2011”*, Youtube.
<<https://www.youtube.com/watch?v=IxOpv8Hqil0>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[Unilexia] (10 jun. 2013). *“Agua de chia”*, Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=KAgu_fl_U4I> [consulta: 28 de octubre 2016]
[Chef Rogelio Lara] (9 jul. 2013). *“Agua Fresca de Jamaica receta”*, Youtube.
<<https://www.youtube.com/watch?v=NYB3bw3TM3I>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[Luis Stevens] (29 dic. 2010). *“Elaboración de Tortilla Mexicana Tradicional”*, Youtube.
<<https://www.youtube.com/watch?v=afsFQonsYTU>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[Cocina Identidad] (25 feb. 2013). *“¿Cómo hacer el Nixtamal? Recetas Mexicanas, Yuri de Gortari”*, Youtube.
<<https://www.youtube.com/watch?v=RLda6IdPqnE>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[La Cocina de Yolo] (17 nov. 2011). *“Papadzules”*, Youtube. <<https://www.youtube.com/watch?v=jC6kj9fmNIY>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[Mi Cocina Rápida - Karen] (16 feb. 2011). *“Receta de los Tamales Verdes de pollo Mexicanos”*, Youtube.
<<https://www.youtube.com/watch?v=m1DRtpwAVWY>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[larecetadelaabuelita] (13 nov. 2013). *“Receta de mole poblano tal y como se hace en Puebla - Comida Mexicana - La receta de la abuelita”*, Youtube. <<https://www.youtube.com/watch?v=rGNG7VAdgcl>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[Pata de Gato TV] (24 feb. 2012). *“Guacamole en molcajete / Guacamole in stone mortar”*, Youtube.
<<https://www.youtube.com/watch?v=ABhKd63p4mU>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[Mar Izvaz] (4 nov. 2011). *“Bombas Picantonas”*, Youtube. <<https://www.youtube.com/watch?v=IRG-xEf6Ts4>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[Imagen Entretenimiento] (8 ene. 2013). *“Birria receta ganadora de la sra. Enriqueta Urrutia. Cocinemos Juntos”*, Youtube. <<https://www.youtube.com/watch?v=ZOJ36RET1CA>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[MEXICO LINDO Y QUERIDO TV] (10 feb. 2012). *“Sabor a Mexico TV. Receta de Cochinita Pibil”*, Youtube.
<<https://www.youtube.com/watch?v=7-LaCpTKrts>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[Imagen Entretenimiento] (19 jul. 2013). *“Salbutes de cochinita”*, Youtube.
<<https://www.youtube.com/watch?v=netfpNYVOWk>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[RICAS RECETAS ANGYCRISJAVI] (13 sept. 2012). *“RECETA DE CHILES EN NOGADA-ANTOJITOS MEXICANOS”*, Youtube.
<https://www.youtube.com/watch?v=5FBX_mUtDYo> [consulta: 28 de octubre 2016]
[Marisolpink] (10 oct. 2013). *“pan de muerto receta fácil”*, Youtube.
<<https://www.youtube.com/watch?v=38Hu6afbEHQ>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[Diana Gallegos] (31 ene. 2013). *“Como Hacer Gorditas FACIL”*, Youtube.
<<https://www.youtube.com/watch?v=iLD8mxmFpc>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[Marisolpink] (15 nov. 2013). *“conchas suaves de chocolate y blancas receta fácil”*, Youtube.
<https://www.youtube.com/watch?v=6V7_2QrPW5U> [consulta: 28 de octubre 2016]
[COSAS DE LOLI] (19 sept. 2011). *“BORRACHOS # 96 #”*, Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=kf-ihFd_2_I> [consulta: 28 de octubre 2016]

[NUTMEX2012] (21 jun. 2012). "Alfeñique del día de Muertos", Youtube.
<<https://www.youtube.com/watch?v=K42FJq1IDEA>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[ANGY FLORES] (10 feb. 2013). "COMO SE HACEN LAS TORTILLAS DE MAIZ AL COMAL EN EL RANCHO", Youtube.
<<https://www.youtube.com/watch?v=R0IAog7hv34>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[José Ramón Castillo] (25 oct. 2013). "AMARGO", Youtube. <<https://www.youtube.com/watch?v=uurFTTrMbVsQ>>
[consulta: 28 de octubre 2016]
[pacman XD de oz] (28 sept. 2013). "Comidas exóticas México completo", Youtube.
<<https://www.youtube.com/watch?v=yzT3Vc4soD8>> [consulta: 28 de octubre 2016]

PAÍSES NÓRDICOS

LIBROS

REDZEPI, René. *René Redzepe: a work in progress: journal, recipes and snapshots*. London New York: Phaidon, 2013. ISBN 978-0-7148-6691-8 (3-book set)
REDZEPI, René. *NOMA: time and place in nordic cuisine*. London New York: Phaidon, 2010. ISBN 978-0-7148-5903-3
GISLASON, Gunnar Karl. *North: the new Nordic cuisine of Iceland*. Berkeley: Ten Speed Press, 2014. ISBN 978-1-60774-498-6
NILSSON, Magnus. *Fäviken*. London: Phaidon, 2012. ISBN 978-0-7148-6470-9
NILSSON, Magnus. *The nordic cookbook*. Phaidon, 2015. ISBN 978-0-7148-6872-1
PUGLISI, Christian F. *Relae: a book of ideas*. New York: Ten Speed Press, 2014. ISBN 978-1-60774-650-8

VIDEOS RELACIONADOS

[youstigi] (16 feb. 2011). "Jamie Oliver Easy Salmon Gravlox", Youtube.
<<https://www.youtube.com/watch?v=nBnMshiQya0>> [consulta: 27 de octubre 2016]
[Well Hung Food] (22 dic. 2013). "Hangikjöt (Icelandic lamb smoked in sheep dung)", Youtube.
<https://www.youtube.com/watch?v=s8_DnotRsn0> [consulta: 27 de octubre 2016]
[lisagusto] (20 dic. 2011). "Glogg.mpg", Youtube. <<https://www.youtube.com/watch?v=w5JPgzwo68o>> [consulta: 27 de octubre 2016]
[Nofima] (5 oct. 2009). "Tørrfisk slår an", Youtube. <<https://www.youtube.com/watch?v=dBo4PE6PToU>> [consulta: 27 de octubre 2016]
[DOKTORN PUNKTCOM] (26 may. 2008). "Knäckebröd", Youtube. <<https://www.youtube.com/watch?v=OSouvEcrX4s>> [consulta: 27 de octubre 2016]
[Rojalisten] (2 abr. 2012). "Baking Swedish Flatbread (Tunnbröd)", Youtube.
<<https://www.youtube.com/watch?v=66u0zKjKEbA>> [consulta: 27 de octubre 2016]
SANDBERG, Birgitta. *Chicas, cerillas... y fogones*. Comanegra, 2010. ISBN: 978-84-937519-4-4

PERÚ

LIBROS

ACURIO, Gastón. *Perú*. New York: NY: Phaidon Press, 2015. ISBN 978-0-714870-04-5.
MARTINEZ, Virgilio. *LIMA: the cookbook: peruvian home cooking*. London: Octopus, 2015. ISBN 978-1-78472-042-1
CASALS, Alba. *Nuestros vecinos los peruanos y su cocina*. Barcelona: Horsori : Televisió de Catalunya , 2003. ISBN 84-96108-03-1
ACURIO, Gastón. *Larousse de la gastronomía peruana: diccionario gastronómico ilustrado*. México D.F.: Larousse, 2008. ISBN 978-607-4-00004-7

VIDEOS RELACIONADOS

[Perú Guía Visual TV] (5 jun. 2013). "Vitivinícola Santa Cruz de Flores - Elaboración del Pisco - Perú Guía Visual", Youtube. <<https://www.youtube.com/watch?v=BGdXdnULLzo>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[Luis Contreras] (9 jul. 2009). "Como preparar un ceviche por Gaston Acurio - [c /receta]", Youtube.
<<https://www.youtube.com/watch?v=eFHIATYOH5s>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[Gourmet's Fan Club] (8 oct. 2012). "Los secretos del cebiche peruano - Restaurante La Mar (Lima)!", Youtube.
<<https://www.youtube.com/watch?v=ss7zfnsgjKE>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[Shawn Reed] (27 jun. 2013). "Ceviche De Conchas Negras in Otavalo, Ecuador", Youtube.
<<https://www.youtube.com/watch?v=Ih2rvoKGCY>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[Luis Contreras] (30 nov. 2010). "Chicha de Jora", Youtube. <<https://www.youtube.com/watch?v=9Td8iCVhr7U>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[celeascanio] (18 abr. 2010). "Pachamanca Jauja Perú", Youtube. <<https://www.youtube.com/watch?v=jY-OwXWI59Q>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[Cocinado con Dario] (6 abr. 2013). "Olluquito con Charqui", Youtube. <<https://www.youtube.com/watch?v=QC-qDvVuAd4>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[TintaAzulvideo] (1 nov. 2011). "¿Cómo preparar una ocopa arequipeña?", Youtube.

<<https://www.youtube.com/watch?v=1wF6K2vu3GA>> [consulta: 28 de octubre 2016]
[Educo] (7 oct. 2010). "Receta "Ponderaciones"", Youtube. <<https://www.youtube.com/watch?v=AID16D7PgWY>>
[consulta: 28 de octubre 2016]