


### ASIGNATURA DE COCINA CONTEMPORÁNEA BIS

<b>1. Competencias</b>	Desarrollar y administrar un concepto gastronómico a través del diagnóstico del potencial culinario, la ingeniería de menús, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administración estratégica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico de la zona.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Décimo
<b>3. Horas Teóricas</b>	20
<b>4. Horas Prácticas</b>	70
<b>5. Horas Totales</b>	90
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	6
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	El alumno elaborará una propuesta gastronómica innovadora considerando las tendencias y técnicas de cocina contemporánea, diversificando la oferta gastronómica y potencializar al sector.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Introducción a la cocina contemporánea</b>	6	0	6
<b>II. Tendencias gastronómicas</b>	8	40	48
<b>III. Cocina de autor</b>	6	30	36
	<b>20</b>	<b>70</b>	<b>90</b>


<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

## COCINA CONTEMPORÁNEA BIS


### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Introducción a la cocina contemporánea</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	6
<b>3. Horas Prácticas</b>	0
<b>4. Horas Totales</b>	6
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno identificará los antecedentes, evolución, restaurantes y chefs de la cocina contemporánea para conocer el entorno actual.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Evolución de la cocina contemporánea	<p>Identificar los antecedentes de la cocina contemporánea.</p> <p>Identificar las generalidades de la cocina contemporánea y su estado actual.</p> <p>Comprender la influencia de los principales chefs y restaurantes de la cocina contemporánea a nivel internacional: Social, económico, ambiental, científico, salud, técnico.</p>		<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Automotivación</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	


Elementos de la cocina contemporánea	<p>Identificar las principales aportaciones de la cocina clásica a la contemporánea.</p> <p>Identificar los productos, las técnicas y el equipo empleado en la cocina contemporánea.</p> <p>Reconocer el concepto de tendencia de cocina contemporánea.</p>		<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación</p>
--------------------------------------	---	--	---

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

# COCINA CONTEMPORÁNEA BIS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Integra un portafolio de evidencias que contenga:</p> <p>-Línea del tiempo de la evolución de la cocina contemporánea desde la nouvelle cuisine a la actualidad que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Principales representantes de la cocina contemporánea</li><li>• Restaurantes representativos de la cocina contemporánea.</li><li>• Técnicas y equipo empleado en la cocina contemporánea.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Comprender los antecedentes de cocina contemporánea</li><li>2. Identificar los chefs y restaurantes representativos de cocina contemporánea.</li><li>3. Identificar los productos, las técnicas y el equipo empleado en la cocina contemporánea.</li></ol>	<p>Proyecto Rúbrica.</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	


## COCINA CONTEMPORÁNEA BIS

### PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Equipos colaborativos Investigación Aprendizaje basado en proyectos.	Equipo especializado Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Material impreso Internet.

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

## COCINA CONTEMPORÁNEA BIS


### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>II. Tendencias culinarias</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	8
<b>3. Horas Prácticas</b>	40
<b>4. Horas Totales</b>	48
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno desarrollará platillos de cocina contemporánea para diversificar la oferta gastronómica.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Cocina fusión	<p>Definir el concepto de cocina fusión.</p> <p>Identificar los elementos de la cocina fusión:</p> <p>Característica Productos / insumos Equipo Técnicas</p>	<p>Proponer platillos de la cocina fusión empleando técnicas, insumos y productos.</p>	<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Trabajo en equipo Puntualidad Adaptación Eficiente Automotivación Liderazgo</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

Cocina de terroir (cocina de mercado)	<p>Definir el concepto de cocina de terroir.</p> <p>Identificar los elementos de la cocina de terroir:</p> <p>Característica</p> <p>Productos / insumos</p> <p>Equipo</p> <p>Técnicas</p>	Proponer platillos de la cocina de terroir empleando técnicas, insumos y productos.	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p>
Cocina de vegetariana y cocina vegana	<p>Definir el concepto de cocina vegetariana y cocina vegana.</p> <p>Identificar los elementos de la cocina de cocina vegetariana y cocina vegana.:</p> <p>Característica</p> <p>Productos / insumos</p> <p>Equipo</p> <p>Técnicas</p>	Proponer platillos de la cocina de cocina vegetariana y cocina vegana. empleando técnicas, insumos y productos.	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p>


<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

Cocina tecno emocional	<p>Definir el concepto de cocina tecno emocional</p> <p>Identificar los elementos de la cocina tecno emocional:  Característica  Productos / insumos  Equipo  Técnicas</p>	Proponer platillos de la cocina tecno emocional. empleando técnicas, insumos y productos.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Trabajo en equipo Puntualidad Adaptación Eficiente Automotivación Liderazgo
Cocina saludable	<p>Definir el concepto saludable.</p> <p>Identificar los elementos de la cocina saludable:  Característica  Productos / insumos  Equipo  Técnicas</p>	Proponer platillos de la cocina de cocina saludable empleando técnicas, insumos y productos.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Trabajo en equipo Puntualidad Adaptación Eficiente Automotivación Liderazgo

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	




Técnicas de la cocina contemporánea	<p>Reconocer las técnicas, equipo e insumos de: Esferificaciones, emulsiones y gelificaciones.</p> <p>Describir las técnicas, equipo e insumos empleados en la cocina contemporánea:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Texturas (Espesante, aires, espumas)</li> <li>• Conservación (Curado, secado, ahumado y deshidratado, alto vacío)</li> <li>• Temperaturas (nitrógeno, cocción a bajas temperaturas)</li> </ul>	Proponer platillos empleando técnicas de la cocina contemporánea.	<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Adaptación Eficiente Automotivación Liderazgo</p>
-------------------------------------	--	---	--

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

## COCINA CONTEMPORÁNEA BIS

### PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto, integrará un recetario de cocina contemporánea que especifique:</p> <p>a) Tendencia b) Receta estándar. c) Tipo de cocina a utilizar d) Técnica utilizada</p>	<p>1. Comprender las características y tendencias en la construcción de platillos de la cocina contemporánea.</p> <p>2. Seleccionar métodos y técnicas de cocina contemporánea.</p> <p>3. Elaborar platillos de cocina contemporánea con base a tendencias de cocina contemporánea.</p>	<p>Proyectos Rúbrica</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	


## COCINA CONTEMPORÁNEA BIS

### PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos Discusión de grupo	Equipo especializado Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Laboratorio de cocina Equipo de higiene y seguridad Material impreso Internet

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	


<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

## COCINA CONTEMPORÁNEA BIS


### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>III. Cocina de autor</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	6
<b>3. Horas Prácticas</b>	30
<b>4. Horas Totales</b>	36
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno desarrollará platillos de cocina creativa para la conformación de una propuesta gastronómica.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Cocina Creativa	<p>Reconocer las técnicas de creatividad en el desarrollo de ideas.</p> <p>Identificar el termino de equilibrio de sabores en la estructuración de un platillo de cocina contemporánea.</p> <p>Identificar el concepto de paladar mental.</p>	Proponer platillos de cocina de autor con equilibrio de sabores.	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Emplatado en la cocina contemporánea	<p>Explicar los estilos de emplatado en la cocina contemporánea:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Simétrico</li> <li>-Rítmico</li> <li>-Triangular</li> <li>-Asimétrica</li> <li>-Curvo</li> <li>-Transversal.</li> <li>-Central</li> <li>Minimalista</li> </ul> <p>Comprender la importancia de los colores en un platillo.</p> <p>Identificar la clasificación en la armonía del color:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Platillos monocromáticos.</li> <li>-Platillos con contrastes de color.</li> </ul> <p>Comprender el concepto de punto focal y flujo y equilibrio en el plato.</p>	Desarrollar montajes de cocina contemporánea.	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

# COCINA CONTEMPORÁNEA BIS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto, preparará un menú de autoría integra un catalogo de evidencias que contenga:</p> <p>a) Técnicas de creatividad empleadas y su justificación. b) Descripción de la idea y emplatado c) Recetas estándar</p>	<p>1. Comprender el concepto de equilibrio de sabores y paladar mental.</p> <p>2. Comprender los estilos de emplatado de cocina contemporánea.</p> <p>3. Comprender la clasificación de la armonía del color.</p> <p>4. Comprender el concepto de punto focal y flujo y equilibrio en el plato.</p> <p>5 Elaborar platillos de cocina contemporánea bajo el concepto de cocina de autor.</p>	<p>Catálogo Rúbrica</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	


## COCINA CONTEMPORÁNEA BIS

### PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos Discusión de grupo	Equipo especializado Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Laboratorio de cocina Equipo de higiene y seguridad Material impreso Internet

### ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

## COCINA CONTEMPORÁNEA BIS


### CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Diagnosticar el potencial gastronómico de la zona, a través de la determinación de las tendencias culinarias, la cultura gastronómica y los insumos para diseñar una propuesta gastronómica.</p>	<p>Elabora el diagnóstico del potencial gastronómico de la zona e integra un reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Características de la zona:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- características geográficas y climatológicas</li> <li>- características de flora y fauna</li> <li>- características demográficas</li> <li>- características socioeconómicas</li> <li>- influencias sociales</li> <li>- usos y costumbres</li> </ul> <p>B) tendencias culinarias que impactan en el área de influencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- preferencias del comensal</li> <li>- corrientes gastronómicas</li> </ul> <p>C) inventario de la cultura gastronómica de la región:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- platillos y bebidas tradicionales</li> <li>- insumos disponibles</li> <li>- métodos y técnicas culinarias</li> </ul>
<p>Diseñar propuesta gastronómica considerando el diagnóstico sobre el potencial gastronómico de la zona, los tipos de cocinas, la ingeniería de menús de alimentos y bebidas, así como la normatividad aplicable, para satisfacer las necesidades de mercado y promover la cultura gastronómica.</p>	<p>Presenta propuesta gastronómica que integre lo siguiente:</p> <p>A) Datos generales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto gastronómico: infraestructura, mobiliario, ambientes: música, decoración, temática, materiales, iluminación, colorimetría, equipos mayores, menores y complementario.</li> <li>- Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas</li> </ul>


<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	



	<p>B) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Por tiempos: entradas, sopas, platos fuertes, postres.</li> <li>- Por tipo de alimentos: aves, carnes, pescados y mariscos.</li> <li>- Por técnicas: grasos y no grasos</li> <li>- Cocktelería y vinos</li> </ul> <p>C) Recetas estándar del menú</p>
<p>Evaluar la propuesta gastronómica con base en la ingeniería de menús, preparación de los platillos y bebidas, servicio al cliente y herramientas de supervisión y control para establecer acciones correctivas y cumplir con los estándares de calidad.</p>	<p>Evalúa la propuesta gastronómica e integra un reporte:</p> <p>A) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación de la carta: concepto apegado a la tendencia culinaria</li> <li>- Conformación del menú</li> <li>- Contenido: platillos y bebidas acordes a la tendencia propuesta.</li> <li>- Recetas estándar.</li> </ul> <p>B) Preparación de platillos y bebidas de cocina tradicional y alta cocina mexicana, y cocina internacional:</p> <p>Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Métodos y técnicas culinarias</li> <li>- Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad</li> <li>- Presentación</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <p>Bebidas:</p>


<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de elaboración</li> <li>- Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad</li> <li>- Presentación</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <p>C) Servicio al cliente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Calidad en el servicio</li> <li>- Servicio de alimentos y bebidas a comensales</li> <li>- Montaje.</li> </ul> <p>D) Listas de verificación sobre la preparación higiénica de los alimentos y bebidas.</p>
--	---


<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

**COCINA CONTEMPORÁNEA BIS**  
FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
Carmen Fernandez	(2015)	<i>La cocina molecular y fusión</i>	Madrid	España	Selector
Mariana Kopmann	(2014)	<i>Nuevo Manual de Gastronomía molecular</i>	Buenos Aires	Argentina	Siglo XXI
Matthew y Myrvold	(2015)	<i>Modernist Cuisine Capítulo 2 Técnicas y equipamiento</i>	Köln	Alemania	Taschen
Matthew y Myrvold	(2015)	<i>Modernist Cuisine Capítulo 4 Ingredientes</i>	Köln	Alemania	Taschen
Jaimes Briscoine	(2018)	<i>The flavor Matrix</i>	NYC	USA	Mifflin
Grant Achatz	(2013)	<i>Alinea</i>	Chicago	USA	Achatz

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

Marti Guixé	(2014)	<i>Transition Menu: Reviewing Creative Gastronomy</i>	Mantova	Italia	Corraini Editore
-------------	--------	---	---------	--------	------------------

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	