

PROGRAMA DE ASIGNATURA: COCINA CONTEMPORÁNEA

CLAVE: E-CCO-3

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante elaborará una propuesta gastronómica innovadora considerando las tendencias y técnicas de cocina contemporánea, para diversificar la oferta gastronómica e impulsar al sector.			
Competencia a la que contribuye la asignatura		Desarrollar procesos y productos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos, que permitan transformar el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe.			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	9	6.56	Escolarizada	7	105

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	I. Introducción a la cocina contemporánea	15	40
II. Técnicas y tendencias de la cocina Contemporánea	10	40	50
Totales	25	80	105

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024.	

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
<p>Diseñar productos y procesos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos a través de habilidades culinarias, de investigación y de innovación que deriven en el crecimiento del sector gastronómico, así como también en la creación de nuevos saberes que transformen el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe.</p>	<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>Innovar en alimentos y bebidas haciendo uso de técnicas de vanguardia, de productos de investigación aplicada a la gastronomía y de equipo especializado</p>	<p>Evalúa la propuesta gastronómica e integra un reporte:</p> <p>A) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina contemporánea:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentación de la carta: concepto apegado a la tendencia culinaria elegida. - Conformación del menú - Contenido: platillos y bebidas acordes a la tendencia propuesta tomando en cuenta el maridaje de los mismos. - Recetas estándar. <p>B) Preparación de platillos y bebidas de cocina de autoría:</p> <p>Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Métodos y técnicas culinarias vanguardistas - Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad. -Aditivos para brindar texturas a los platillos. -Montajes contemporáneos. <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de elaboración - Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad - Presentación

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024.	

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I. Introducción a la cocina contemporánea					
Propósito esperado	El estudiante identificará los antecedentes, evolución, restaurantes y chefs de la cocina contemporánea para conocer el entorno actual, así como las bases del proceso creativo para el desarrollo de platillos de autoría.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	15	Horas del Saber Hacer	40	Horas Totales	55

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Características de la cocina contemporánea	Identificar el concepto de cocina contemporánea, así como explicar la evolución y mencionar los principales exponentes de la cocina vanguardista en el mundo.	Distinguir las características de la cocina contemporánea.	Demostrar la importancia del valor cultural y su compromiso y responsabilidad para con las comunidades que el estudiante representa.
Los sentidos en la percepción de alimentos:	Identificar los conceptos de aroma, gusto y sabor.	Asociar la percepción sensorial con la ingesta de alimentos y la memoria gustativa.	
Proceso creativo (Gusto, aromas, sabores y texturas)	El estudiante comprende el proceso creativo	Desarrollar recetas de autoría a partir del proceso creativo.	
Montajes contemporáneos.	Identificar las tendencias contemporáneas de montaje de platillos.	Desarrollar montajes contemporáneos para la creación de un estilo propio.	
Principales exponentes de la cocina creativa en el mundo.	Identificar los principales exponentes de la cocina contemporánea internacionales.	Recrear platillos de exponentes de la cocina contemporánea para	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024.	

		identificar las características de las nuevas tendencias gastronómicas.	
--	--	---	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
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	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Comprender las características y tendencias en la construcción de platillos de la cocina contemporánea. Seleccionar métodos y técnicas de cocina contemporánea. Elaborar platillos de cocina contemporánea con base en tendencias de cocina contemporánea.	Integra un portafolio de evidencias que contenga: -Línea del tiempo de la evolución de la cocina contemporánea desde la nouvelle cuisine a la actualidad que contenga: Principales representantes de la cocina contemporánea Restaurantes representativos de la cocina contemporánea. Técnicas y equipo empleado en la cocina contemporánea.	- Rúbrica - Lista de cotejo

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024.	

Unidad de Aprendizaje	II. Técnicas y tendencias de la cocina contemporánea					
Propósito esperado	El estudiante desarrollará platillos de cocina contemporánea para la conformación de una propuesta gastronómica.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	40	Horas Totales	50

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Texturas en la cocina creativa (gelificantes, espesantes, aires, espumas, emulsiones frituras y crocantes).	Identificar las características, normas y usos de los diferentes aditivos texturizantes.	Elaborar platillos utilizando los aditivos alimentarios de la cocina contemporánea para la variación de texturas en platillos.	Estructurar proyectos y trabajos demostrando compromiso, responsabilidad y espíritu crítico, orientando sus objetivos hacia un marco de cooperación y solidaridad.
Técnicas de cocina contemporánea (sous vide, uso de nitrógeno líquido, bizcochería con sifón).	Identificar las distintas técnicas culinarias y de cocción utilizadas en la cocina contemporánea.	Elaborar platillos aplicando técnicas culinarias y de cocción de la cocina vanguardista.	
Técnicas de conservación como elementos de la cocina contemporánea. (deshidratados, curados, ahumados, etc).	Identificar las distintas técnicas culinarias y de conservación utilizadas en la cocina contemporánea.	Crear platillos con distintas técnicas culinarias y de conservación utilizadas en la cocina contemporánea.	
La gastronomía de autor y sus tendencias aplicadas a cocina, cocina salada, cocina dulce y panadería (Cocina fusión, cocina de mercado, cocina sensorial).	Identificar las tendencias de cocina contemporánea en el país y en el entorno regional. Definir un concepto gastronómico para la creación de una propuesta culinaria de autoría.	Proponer y elaborar platillos de la cocina de autor, basado en el concepto gastronómico elegido.	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024.	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
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	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Comprender las características y tendencias en la construcción de platillos de la cocina contemporánea. Seleccionar métodos y técnicas de cocina contemporánea. Elaborar platillos de cocina contemporánea con base en tendencias de cocina contemporánea.	Integra un portafolio de evidencias que contenga: -Línea del tiempo de la evolución de la cocina contemporánea desde la nouvelle cuisine a la actualidad que contenga: Principales representantes de la cocina contemporánea Restaurantes representativos de la cocina contemporánea. Técnicas y equipo empleado en la cocina contemporánea.	- Rúbrica - Lista de cotejo

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024.	

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Licenciatura en Gastronomía, diplomado o especialización en cocina creativa.	Manejo de herramientas didácticas para enseñanza-aprendizaje, de evaluación, técnicas de manejo de grupos.	En el sector de alimentos y bebidas de vanguardia, cursos de especialización en cocina contemporánea.

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Fernández Daza, C.	2014	Cocina molecular y fusión.	México	Lexus	978-84-662-3069-8
Koppmann, M.	2015	Nuevo Manual de Gastronomía Molecular. El encuentro entre la ciencia y la cocina.	México	Siglo XXI	9786070306532
Matthew y Myrvold	2015	Modernist Cuisine.	USA	DK Publishing .	978-0982761007
Briscone, J	2018	The Flavor Matrix: The Art and Science of Pairing Common Ingredients to Create Extraordinary Dishes.	USA	Harvest	9780544809963

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Gastronomía Internacional	17/10/2017	Todo sobre agentes gelificantes.	https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/todos/todo-sobre-agentes-gelificantesfg7
Tamayo Vives, I	04/01/2020	NeuroCocina: ciencia en los 5 sentidos.	https://www.escoeuniversitas.com/neurococina-ciencia-en-los-5-sentidos/
Barcelona Culinary Hub.	16/04/2021	Cocina de autor: tendencias, claves y orígenes .	https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/cocina-autor

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024.	