

1. Datos Generales de la asignatura

Nombre de la asignatura:	Cocina Experimental
Clave de la asignatura:	GSX-1003
SATCA¹:	1-4-5
Carrera:	Gastronomía

2. Presentación

Caracterización de la asignatura
<p>La asignatura de cocina experimental es la última etapa de aprendizaje gastronómico del estudiante donde este último gracias a su gran dominio de las técnicas culinarias implementadas con antelación de manera transversal en la retícula, le permitirá emplear su capital creativo a fin de concebir platillos, de cocina spa, fusión y de autor sin perder de vista el alcance de objetivos culinarios dictados por las tendencias gastronómicas mundiales.</p>
Intención didáctica
<p>En la primera unidad temática se introduce la cocina fusión, métodos utilizados, conceptos, esquemas, descripción, características, fechas y personajes importantes dentro de la cocina. Este aprendizaje culmina con la realización de platillos siendo los resultados de maridajes de diferentes culturas gastronómicas.</p> <p>En la segunda unidad temática, se introduce la cocina spa, abordando la historia de este tipo de cocina, métodos utilizados, conceptos, esquemas, descripción, características, fechas y personajes importantes dentro de la cocina. Este aprendizaje culmina con la realización de platillos destinados a cubrir las necesidades nutricionales y calóricas de una clientela.</p> <p>En la tercera unidad temática, se introduce la cocina de autor, abordando la historia de este tipo de cocina, métodos utilizados, conceptos, esquemas, descripción, características, fechas y personajes importantes dentro de la cocina. Este aprendizaje culmina con la realización de platillos siendo una extensión culinaria extraída de platillos clásicos del entorno gastronómico mundial.</p>

¹ Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos Académicos

3. Participantes en el diseño y seguimiento curricular del programa

Lugar y fecha de elaboración o revisión	Participantes	Evento
Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta del 10 al 14 de agosto de 2009.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Bahía de Banderas, Puerto Vallarta y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Diseño e Innovación Curricular para el Desarrollo y Formación de Competencias Profesionales de las Carreras de Ingeniería en Tecnologías de la Información y Comunicaciones, Ingeniería en Energías Renovables, Ingeniería Petrolera y Gastronomía.
Instituto Tecnológico de Villahermosa del 24 al 28 de mayo de 2010.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Puerto Vallarta y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Consolidación de los Programas en Competencias Profesionales de las Carreras de Ingeniería en Geociencias, Ingeniería en Energías Renovables, Ingeniería en Tecnologías de la Información y Comunicaciones, y Gastronomía.
Tecnológico Nacional de México, del 26 al 30 de agosto de 2013.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Chimalhuacán, Cd. Constitución, Escárcega, Los Cabos, Oriente del Estado de México, Puerto Vallarta, Teposcolula y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Seguimiento Curricular de las carreras de Ingeniería en Nanotecnología, Ingeniería Petrolera, Ingeniería en Acuicultura, Ingeniería en Pesquerías, Ingeniería Naval y Gastronomía del SNIT.
Instituto Tecnológico de Cd. Constitución durante septiembre-diciembre de 2013.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Cd. Constitución	Reunión de Revisión Curricular de Gastronomía.

4. Competencia(s) a desarrollar

Competencia(s) específica(s) de la asignatura
<p>Identifica las diferentes cocinas étnicas y sus técnicas que le permitan realizar un platillo maridaje con base en reglas de sabores, colores y presentaciones.</p> <p>Aplica las diversas tendencias nutricionales y dietéticas en la elaboración de un nuevo platillo (de autor), teniendo como referencia un platillo clásico y las necesidades de sus comensales.</p>

5. Competencias previas

<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce y aplica las técnicas básicas, intermedias y avanzadas. • Diferencia las culturas gastronómicas y sus productos. • Identifica las Tendencias gastronómicas actuales, nuevas normas saludables y productos orgánicos nacionales. • Distingue las denominaciones de origen para utilizar productos de calidad. • Señala las Normas mexicanas de higiene y de calidad.
--

6. Temario

No.	Temas	Subtemas
1	Cocina Fusión	1.1 Procesos físico químicos 1.2 Mitos y realidades de la gastronomía 1.3 Cocina fusión <ul style="list-style-type: none"> 1.3.1 Cocina tex - mex 1.3.2 Cocina franco-asiática 1.3.3 Cocina cajún 1.3.4 Cocina chifa 1.3.5 Cocina Baltí
2	Cocina Spa	2.1 Situación nutricional mundial 2.2 Nuestra computadora biológica <ul style="list-style-type: none"> 2.2.1 Las hormonas ecosanoides 2.2.2 La insulina 2.2.3 Los bloques alimenticios 2.2.4 Índice glucémico de los carbohidratos 2.2.5 Relación masa magra y masa grasa 2.3 Producción culinaria ligera y sabrosa 2.4 Régimen alimenticio saludables y comprobados <ul style="list-style-type: none"> 2.4.1 Régimen Okinawa 2.4.2 Régimen Cretense 2.4.3 Régimen de la Milpa

		<p>2.4.4 Paradoja francesa</p> <p>2.5 Producción culinaria ligera</p> <p>2.5.1 Técnicas tradicionales</p> <p>2.5.2 Técnicas aligeradas</p> <p>2.6 Criterios nutricionales</p> <p>2.7 Los bloques calóricos diarios</p>
3	Cocina de Autor	<p>3.1 introducción</p> <p>3.2 Grandes Chef's mexicanos</p> <p>3.3 interpretación de recetas clásicas</p> <p>3.4 Aplicación y combinación de nuevas técnicas</p> <p>3.5 Creación de nuevas tendencias culinarias</p>

7. Actividades de aprendizaje de los temas

Cocina Fusión	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): Identifica diferentes cocinas étnicas y sus técnicas. Realiza un platillo maridaje utilizando reglas de sabores, colores y presentaciones.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Capacidad para organizar y planificar el tiempo.</p> <p>Conocimientos sobre el área de estudio y profesión.</p> <p>Capacidad de comunicación oral y escrita.</p> <p>Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y comunicación.</p> <p>Capacidad de investigación.</p> <p>Capacidad para tomar decisiones.</p> <p>Capacidad de trabajo en equipo.</p> <p>Habilidades interpersonales.</p> <p>Habilidad para trabajar en forma autónoma.</p> <p>Compromiso con la calidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Investigar los antecedentes de la cocina fusión. • Elaborar platillos de cocina fusión. • Presentar un portafolio con las evidencias y glosario de los diferentes ingredientes de la cocina fusión.

Cocina Spa	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): Identifica diferentes tendencias nutricionales y dietéticas en la realización de un platillo utilizando estas tendencias a fin de satisfacer las necesidades de los comensales.</p> <p>Genéricas: Capacidad para organizar y planificar el tiempo. Conocimientos sobre el área de estudio y profesión. Capacidad de comunicación oral y escrita. Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y comunicación. Capacidad de investigación. Capacidad para tomar decisiones. Capacidad de trabajo en equipo. Habilidades interpersonales. Habilidad para trabajar en forma autónoma. Compromiso con la calidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Investigar los antecedentes de la cocina spa. • Elaborar platillos de la cocina spa. • Elaborar un portafolio con las evidencias y glosario de los diferentes ingredientes de la cocina spa.
Cocina de Autor	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): identifica los platillos clásicos de cada país estudiado, así como sus ingredientes y técnicas para crear un nuevo platillo (de autor), teniendo como referencia un platillo clásico.</p> <p>Genéricas: Capacidad para organizar y planificar el tiempo. Conocimientos sobre el área de estudio y profesión. Capacidad de comunicación oral y escrita. Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y comunicación. Capacidad de investigación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Investigar los antecedentes de la cocina de autor. • Elaborar platillos de cocina la cocina de autor. • Reportes de lectura de las obras de Hervé This, Cocina Spa, Cocina Fusión y Cocina de Autor. • Utilizar las nuevas tecnologías en el desarrollo de la asignatura (procesador de texto, hoja de cálculo, power point, etc). • Relacionar práctica profesional con el cuidado del medio ambiente. • Elaborar un portafolio con las

<p>Capacidad para tomar decisiones. Capacidad de trabajo en equipo. Habilidades interpersonales. Habilidad para trabajar en forma autónoma. Compromiso con la calidad.</p>	<p>evidencias y glosario de los diferentes ingredientes de la cocina de autor.</p>
--	--

8. Práctica(s)

Tema	Prácticas propuestas
Cocina Fusión	<p>Realiza prácticas de cocina. Visita a restaurantes donde trabajen la cocina spa, cocina fusión y cocina de autor. Pláticas con un chef en una empresa gastronómica de cocina fusión, cocina spa y cocina de autor. Realiza sesiones de observación previa de las diferentes áreas que componen la cocina y las oficinas de la empresa donde se llevarán a cabo las prácticas.</p>
Cocina Spa	<p>Redacta bitácoras diarias de las observaciones realizadas en la empresa donde practique, destacando el aprendizaje del día y mejores prácticas desarrolladas.</p>
Cocina de Autor	<p>Redacta un programa de prácticas diseñado por el alumno en conjunto con el responsable de la empresa.</p>

9. Proyecto de asignatura

El objetivo del proyecto que planteé el docente que imparta esta asignatura, es demostrar el desarrollo y alcance de la(s) competencia(s) de la asignatura, considerando las siguientes fases:

- **Fundamentación:** marco referencial (teórico, conceptual, contextual, legal) en el cual se fundamenta el proyecto de acuerdo con un diagnóstico realizado, mismo que permite a los estudiantes lograr la comprensión de la realidad o situación objeto de estudio para definir un proceso de intervención o hacer el diseño de un modelo.
- **Planeación:** con base en el diagnóstico en esta fase se realiza el diseño del proyecto por parte de los estudiantes con asesoría del docente; implica planificar un proceso: de intervención empresarial, social o comunitario, el diseño de un modelo, entre otros, según el tipo de proyecto, las actividades a realizar los recursos requeridos y el cronograma de trabajo.

- **Ejecución:** consiste en el desarrollo de la planeación del proyecto realizada por parte de los estudiantes con asesoría del docente, es decir en la intervención (social, empresarial), o construcción del modelo propuesto según el tipo de proyecto, es la fase de mayor duración que implica el desempeño de las competencias genéricas y específicas a desarrollar.
- **Evaluación:** es la fase final que aplica un juicio de valor en el contexto laboral-profesión, social e investigativo, ésta se debe realizar a través del reconocimiento de logros y aspectos a mejorar se estará promoviendo el concepto de “evaluación para la mejora continua”, la metacognición, el desarrollo del pensamiento crítico y reflexivo en los estudiantes.

10. Evaluación por competencias

Portafolio de evidencias con:

- **Evidencias Manuscritas:** son elaboradas a mano, pueden realizarse en el aula (resumen, descripción, mapas mentales, etc.) o como parte de alguna tarea.
- **Evidencias Digitales:** videos, audios, simulaciones, elaboración o uso de software, diversos documentos electrónicos (no impresos).
- **Evidencias Impresas:** investigaciones documentales, definiciones, fotocopias, catalogo, manuales o cualquier documento que se solicite por computadoras y que tenga que ser impreso, para la utilización final o definitiva del mismo.
- **Evidencias Físicas:** prototipos, modelos, maquetas, productos elaborados, objetos físicos.

Consultar el catálogo de rúbricas y listas de cotejo.

Para evaluar las actividades de aprendizaje se recomienda solicitar: mapas conceptuales, reportes de prácticas, estudios de casos, exposiciones en clase, ensayos, reportes de visitas, portafolio de evidencias y cuestionarios.

Para verificar el nivel del logro de las competencias del estudiante se recomienda utilizar: listas de cotejo, listas de verificación, matrices de valoración, guías de observación, coevaluación y autoevaluación.

11. Fuentes de información

1. Amestoy, G. (2009). *La Cuisine gourmande allégée. Techniques culinaires y art du deessage*. Francia: CRDP Aquitaine.
2. Díaz y de Ovando, C., Schneider, L. (1986). *Arte culinario mexicano, siglo XX, recetario*. México: Fundación de investigaciones Sociales, A.C.
3. Maincent, M. (2012). *La cocina de referencia. Tomo 1. Técnicas y preparaciones de*

- base. (5a coed.). México: Editorial IFGP.
4. Ortega, M. L. (2000). *Cocina Mexicana e Internacional*. México: Trillas.
 5. Domine´ A. (2006). *Un viaje culinario por Francia*. Editorial Culinaria koneman ,
Recetarios de bebidas ,
 6. Pozuelo Talavera, J. (2001). *El Gran Libro de los Cocteles*. Euro.
 7. Marcialis, L. (2001). *El Arte De La Cocteleria*. México Bilbos Balear.
 8. Ranashiro, J.A. (2005). *Cocteles*. España Lexus.
 9. Hyatt International Hotels. (1990). *Great Cuisine of the World*. Chicago: Autor.
 10. Maincent, M. (2012). *La cocina de referencia. Tomo 2. Fichas para la evaluación en la enseñanza superior. Técnicas de fabricación*. (2a coed.). México: Editorial IFGP.