

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 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 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 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.