



## Cocina Creativa

### Datos Generales

<b>1. Nombre de la Asignatura</b> Cocina Creativa	<b>2. Nivel de formación</b> Licenciatura	<b>3. Clave de la Asignatura</b> CU200
<b>4. Prerrequisitos</b> Ninguno	<b>5. Área de Formación</b> Optativa Abierta	<b>6. Departamento</b> Departamento de Turismo, Recreación y Servicio
<b>7. Academia</b> Academia de Gestión Gastronómica	<b>8. Modalidad</b> Presencial	<b>9. Tipo de Asignatura</b> Curso-taller

### 10. Carga Horaria

Teoría	Práctica	Total	11. Créditos
40 horas	40 horas	80 horas	8

### 12. Trayectoria de la asignatura

### Contenido del Programa

#### 13. Presentación

La gastronomía y la forma en que es percibida ha cambiado de manera paulatina a lo largo del tiempo. Las tendencias dentro de la gastronomía van desde mezclar elementos y conocimientos químicos y físicos, hasta regresar a la cocina tradicional, natural y respetuosa de las distintas formas de vida de los individuos y seres vivos.

Sin embargo, en los últimos años ha habido una serie de propuestas que de manera vertiginosa han modificado la forma de apreciar y brindar los alimentos. Las reglas de la cocina clásica ya no son una exigencia, por lo que saber utilizar y procesar los ingredientes así como presentar platillos atractivos se convierten en conocimientos indispensables.

Por lo que, las exigencias de los comensales y sobre todo de los apasionados de la cocina, han dado como resultados grandes creativos y artistas gastronómicos, que hacen que los sentidos despierten y no solo involucran al sentido del gusto., es debido a eso que los profesionales de la gastronomía cada vez deben estar mejor preparados, sin perder su esencia y creatividad personal.

Un verdadero cocinero es un artista con las habilidades necesarias para dejar fluir la imaginación y después materializarlas en sus creaciones culinarias.

#### 14.- Objetivos del programa

Objetivo General: En esta asignatura se tiene como objetivos el realizar una experiencia enfocada a la presentación y decoración de platillos desde el manejo adecuado de los ingredientes hasta las múltiples opciones analizando las tendencias y retos para hacer que un plato luzca impresionantemente, según la creatividad e imaginación propia desarrollando un estilo propio.

#### 15.-Contenido

##### Contenido temático

Unidad 1. Fundamentos gastronómicos.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas  
División de Gestión Empresarial  
Departamento de Turismo Recreación y Servicio

Unidad 2. Manipulación de alimentos.

Unidad 3. Técnicas Gastronómicas.

Unidad 4. La estética del plato

## Contenido desarrollado

1. Fundamentos de la gastronomía.

Objetivo. El estudiante analizará las distintas corrientes y tendencias de la gastronomía.

1.1 Historia de la gastronomía.

1.2 Tendencias gastronómicas.

1.3 UNESCO y su relación con la gastronomía.

2. Manipulación de los alimentos.

Objetivo. El estudiante diferirá los diversos procesos para el manejo y manipulación de los alimentos.

2.1 Conceptualización

2.2 Sistemas de análisis de peligro y puntos críticos.

2.3 Limpieza y desinfección de utensilios e instalaciones.

2.4 Limpieza y desinfección de alimentos.

2.5 Almacenamiento de alimentos.

3. Técnicas gastronómicas.

Objetivo. El estudiante distinguirá los fundamentos de la cocina, técnicas culinarias básicas y los ingredientes.

3.1 Identificación de ingredientes y utensilios.

3.2 Ingredientes y productos mexicanos.

3.3 Técnicas culinarias.

3.4 Métodos de cocción.

4. La estética del plato.

Objetivo. El estudiante aplicará las técnicas estéticas y decorativas culinarias aptas para presentar un platillo.

4.1 Conceptualización.

4.2 Arte culinario.

4.3 Tipos de emplatado.

4.4 Técnicas de decoración.

4.5 Tendencias

## 16. Actividades Prácticas

Modalidad de práctica:

- (1) Prácticas de Inducción a través de visitas a los centros gastronómicos en donde se observaran las instalaciones, facilidades y SERVICIOS.
- (2) Asistencia a pláticas, conferencias, foros, talleres.
- (3) Prácticas de Profesionalización (mínimo de horas de acuerdo a lo establecido en el convenio de prácticas con la institución).

## 17.- Metodología

Flipped classroom (aula invertida); los materiales educativos son investigados y estudiados por los alumnos en casa y después se trabajan en el aula virtual. Optimización de tiempo en aula virtual.

Aprendizaje basado en Proyectos; permite adquirir conocimientos y competencias clave a través de la elaboración de proyectos (tareas, Trabajos) que dan respuesta a problemas cotidianos (de la vida real). Desarrolla competencias como pensamiento crítico, comunicación, resolución de problemas, colaboración



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas

División de Gestión Empresarial

Departamento de Turismo Recreación y Servicio

Aprendizaje basado en Problemas; desarrolla el pensamiento crítico, resolución de problemas, motivación del alumno, capacidad de transferencia de conocimientos.

Asimismo se tomará en cuenta para clases de forma virtual, las plataformas google Classroom, Meet y Zoom. Entre otras plataformas de video en streaming, así como la plataforma de Educaplay, en donde podrán reforzar conocimientos mediante juegos interactivos, para el mejor desarrollo profesional.

## 18.- Evaluación

- 25% Participación y tareas, investigación
- 25% Prácticas de simulación (videos)
- 25% Prácticas de aproximación (Portafolio)
- 25% Examen práctico

100% Total

## 19.- Bibliografía

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- Quevedo, M. (2015). Los procesos de elaboración en cocina. Madrid. Ed. Síntesis.
- Aguilera, M.I. (2014). Praelaboración y conservación culinarias. Vigo. Ideas propias editorial.
- Bridget, J. (2013). Técnicas de cocina: para convertirse en un gran chef. España. Editorial LIBSA.
- Badui, S. (2012). La ciencia de los alimentos en la práctica. Pearson.
- Culinary Institute of America. (2011). The professional chef. Hoboken. John Wiley & Sons.
- Cabrera, A. (2014). Aprovisionamiento de materias primas en cocina: recepción, clasificación y conservación de los alimentos. Ideas propias editorial.
- De flores, G. (2010). Arte culinario. Bases y procedimientos. Limusa
- Frost, W., Laing, J., Best, G., Williams, K., Strickland, P., & Lade, C. (2016). Gastronomy, tourism and the media. Bristol: Channel View Publications.
- Larrea L., Aduriz A. (2011). Innovación Abierta y Alta Cocina. Ed. Pirámide ISBN: 9788436825824
- Parra, A. (2010). Técnicas de preparación y conservación de alimentos. Umbral Editorial.
- Santamaría S. (2012). Una reivindicación del buen comer. Ed. Akak. Barcelona. ISBN. 978-84-460-3538-1.
- Turner, L. (2009). La biblia del cocinero. Ed. Parragon.
- New York Times Wednesday "Dining In Dining/Out" section.

## 20.- Perfil del profesor

Licenciatura en gastronomía, turismo o carrera afín. Experiencia profesional en el área. Dominar la materia. Tener la capacidad para aplicar criterios justos en las evaluaciones. Experiencia docente.

## 21.- Nombre de los profesores que imparten la materia

Pérez Reyes Geraldina

## 22.- Lugar y fecha de su aprobación

Este programa se aprobó en la ciudad de Zapopan, Jalisco.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas  
División de Gestión Empresarial  
Departamento de Turismo Recreación y Servicio

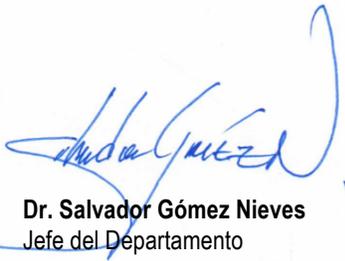
Participantes en la elaboración del programa:

Pérez Reyes Geraldina

Actualización: 3 de septiembre de 2020.

## 23.- Instancias que aprobaron el programa

Academia de Gestión Gastronómica.



**Dr. Salvador Gómez Nieves**  
Jefe del Departamento



**Departamento de Turismo Recreación y Servicio** **PRESIDENTE ACADEMIA DE GESTIÓN GASTRONÓMICA**  
Alfonso Favián Azpeitia Berni