



Cocina Avanzada

Datos Generales

1. Nombre de la Asignatura	2. Nivel de formación	3. Clave de la Asignatura
Cocina Avanzada	Licenciatura	IC333
4. Prerrequisitos	5. Area de Formación	6. Departamento
Cocina Intermedia	Básica particular obligatorio	Departamento de Turismo, Recreación y Servicio
7. Academia	8. Modalidad	9. Tipo de Asignatura
Academia de Gestión Gastronómica	Presencial	Curso-taller

10. Carga Horaria

Teoría	Práctica	Total	11. Créditos
20 horas	60 horas	80 horas	5

12. Trayectoria de la asignatura

El curso de Cocina Avanzada es la continuación de la asignatura de Cocina Intermedia. Está diseñada para continuar las bases aprendidas de técnicas culinarias. Asimismo para reafirmar las competencias básicas de Cocina básica e intermedia.

Contenido del Programa

13. Presentación

La asignatura de Cocina avanzada es interdisciplinaria, ya que comprende desde el estudio de la industria de la hospitalidad y servicio de alimentos, técnicas avanzadas culinarias, capital humano y sustentabilidad.

14.- Objetivos del programa

Objetivo General: El curso tiene como objetivo que los alumnos sean capaces de planear, preparar y crear menús de manera profesional, así como la prioridad en la utilización y transformación de los recursos locales.

15.-Contenido

Contenido temático

- UNIDAD 1. COCINA CONTEMPORANEA
- UNIDAD 2. TECNICAS MODERNAS
- UNIDAD 3. CORRIENTES GASTRONÓMICAS
- UNIDAD 4. PLANEACIÓN DE MENÚS

Contenido desarrollado

UNIDAD 1.

Objetivo específico: Reconocer la evolución y situación actual de la cocina contemporánea internacional.

- 1.1. Tendencias en la industria de la restauración
- 1.2. Desafíos actuales de la industria: inocuidad, sustentabilidad e innovación
- 1.3. Mestizaje culinario



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

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

UNIDAD 2.

Objetivo específico: Que el alumno identifique, domine las más modernas técnicas gastronómicas, mediante la práctica y comprensión de los principios científicos de la cocina.

- 2.1. Aplicación de aditivos alimentarios
- 2.2. Gelificación
- 2.3. Emulsificación
- 2.4. Terrificación
- 2.5. Esferificación
- 2.6. Deshidratación
- 2.7. Elementos decorativos

UNIDAD 3.

Objetivo específico: Conocer los principios y motivaciones que dieron origen a las antiguas y actuales corrientes gastronómicas mundiales, así como poder dilucidar cuál será su evolución en un mediano y largo plazo.

- 3.1. Antecedentes
- 3.2. Cocina de Autor
- 3.3. Cocina Fusión
- 3.4. Cocina Espontánea
- 3.5. Cocina Molecular
- 3.6. Deconstrucción
- 3.7. Slow Food
- 3.8. Food Styling
- 3.9. "Customización": veganismo, gluten free, otros.
- 3.10 Modern Foodie

UNIDAD 4. PLANEACIÓN DE MENÚS

Objetivo específico: Que el alumno demuestre un nivel profesional de competencia en la planeación y preparación de alimentos y la creación de menús.

- 4.1. Interpretación de recetas
 - Terminología
 - Propiedades y funciones de los ingredientes
 - Substitución de ingredientes
- 4.2. Preparación de alimentos
 - Demostración de habilidades de preparación
 - Identificación de procesos físicos y químicos
 - Técnicas de preservación de nutrientes
 - Tendencias alimentarias
- 4.3. Creación de platillos
 - Planeación, preparación y presentación estética
 - La sicología de la presentación estética de los platillos

16. Actividades Prácticas

Modalidad de práctica: De aproximación a la práctica en la aplicación de técnicas de cocina, mediante la elaboración de productos y proyectos específicos, y mediante el análisis de casos de estudio, trabajo en equipo, discusiones, videos e invitados.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

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

17.- Metodología

De acuerdo al modelo centrado en el aprendizaje por competencias, se proponen las siguientes estrategias, técnicas y actividades para el cumplimiento de los objetivos.

- Escucha atenta: El profesor explica contenido temático previo a cada práctica.
- Técnica de lectura artículos científicos.
- Análisis de documentos sobre contexto actual de la materia.
- Diagramas de procesos aplicados
- Llenado de formatos de prácticas en cocina (formulaciones)
- Bitácora
- Manual
- Exposiciones
- Experimentación basada en el método científico
- Nos basaremos en gran medida en la participación y responsabilidad compartida para el aprendizaje, basado en competencias.

En el caso de clases de forma virtual, se utilizarán plataformas como Google Classroom, meet, zoom, entre otras de video en streaming.

18.- Evaluación

Asistencia al 80% de las clases, derecho a ordinario
Asistencia al 65% de las clases, derecho a extraordinario

10%	Manual de prácticas
15%	Participación en clase (Calidad y cantidad)
15%	Tareas (Discusiones en foro de discusión y tareas individuales)
30%	Prácticas de cocina
30%	Trabajo final en equipo.

La calificación final estará basada en el desempeño y cumplimiento de cada uno de los requisitos anteriores. Participación en clase y tareas. Se tomará en cuenta la calidad y cantidad de participaciones para calificar.

19.- Bibliografía

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- Anthony Bourdain, Confesiones de un Chef. RBA Bolsillo, 2019.
- Susaeta, El Arte de Emplar, Susaeta Ediciones S A, 2017.
- Dr. Stuart Farrimond, Cocinología, la ciencia de cocinar, Hardcover, 2019.
- Jaime Purviance, Cocinando con Wewber, Larousse. 2018.
- Julia Child, El Arte de La Cocina Francesa, 2013
- Delgado Carlos. Diccionario de gastronomía. Madrid. Alianza. 1985.
- Martínez Calderón Ma. Del Carmen. Higiene y seguridad en la manipulación de alimentos. Madrid España. Editorial Síntesis. 2014.
- Martínez Monzó Javier. Gastronomía, alimentación y nutrición. Madrid. Editorial Síntesis, 2015.
- Esteban Sánchez Anaya, Administración y Gastronomía, trillas. 2013.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

- Shine; Cr Tve, Espasa; Master Chef, 2020
- Mónica Patiño. Regreso al Origen. AM Editores, S.A. de C.V. Singapur 2011.
- Mans Claudi. Sferificaciones y Macarrones. Editorial Ariel. España. 2010.
- New York Times Wednesday "Dining In Dining/Out" section
- Pérez García Hector (2014). Historia de la gastronomía en México. El Colegio de Jalisco. 1ra. Ed. México.
- Ricardo Muñoz Zurita. Diccionario de la gastronomía mexicana. 2da Larousse. Cultura Gastronómica
- Almudena Villegas Becerril, Ciencias de lá Gastronomía, Almuzara, 2019.

SITIOS WEB Sugeridos para consulta:

- www.culinarytourism.org
- <http://www.timeout.com/newyork/restaurants>
- <http://blogs.villagevoice.com/forkintheroad>
- www.ediblecommunities.com
- www.urbanspoon.com

20.- Perfil del profesor

Profesor con estudios y experiencia laboral en las áreas gastronómica y económica administrativa, turismo ya sea en licenciatura, de preferencia con posgrado.

21.- Nombre de los profesores que imparten la materia

22.- Lugar y fecha de su aprobación

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

Participantes en la elaboración del programa:

Azpeitia Berni Alfonso Favián
Código 2949337

Actualizaciones
26 de agosto 2020
24 de septiembre de 2020

23.- Instancias que aprobaron el programa

Academia de Gestión Gastronómica.

Dr. Salvador Gómez Nieves
Jefe del Departamento



PRESIDENTE ACADEMIA DE GESTIÓN GASTRONÓMICA
Alfonso Favián Azpeitia Berni