

1.- DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Cocina Experimental
Carrera:	Gastronomía
Clave de la asignatura:	GSB-1003
(Créditos) SATCA ¹	1-4-5

2.- PRESENTACIÓN

Caracterización de la asignatura.

La asignatura de cocina experimental, aporta al perfil, con reforzamiento de bases culinarias, cocina Mexicana, panadería, repostería, cocina internacional I,II, métodos de cocción y los conocimientos básicos, favoreciendo el desarrollo de las competencias para el campo laboral, determinando el manejo y uso de los métodos de la gastronomía. Las consideraciones para integrar los contenidos asumen criterios de una formación conveniente de la gastronomía, que permitan al profesional atender la realidad y necesidades de la empresa, gestionando programas que fortalezcan la seguridad e higiene con base en el conocimiento y conceptos básicos en la gastronómica.

Intención didáctica

El presente temario agrupa los contenidos en cuatro unidades siendo la primera de "introducción a la cocina molecular" para pasar a una segunda denominada "cocina fusión", la tercera unidad cocina SPA, la cuarta cocina de autor.

En la primera unidad temática se da lugar a la introducción, abordando la historia de la cocina molecular, métodos utilizados en la cocina, abordando conceptos, esquemas, descripción, Características fechas, personajes importantes dentro de la cocina molecular.

En la segunda unidad temática se da lugar a la cocina fisión para la elaboración de platillos, abordando conceptos y técnicas de elaboración.

En la tercera unidad temática se da lugar a la cocina SPA, abordando la utilización de historia, definiciones, clasificación y valores nutricionales.

En la cuarta unidad temática se da lugar a la cocina de autor para elaborar nuevas recetas abordando conceptos, esquemas, productos, utilizando los métodos.

¹ Sistema de asignación y transferencia de créditos académicos

3.- COMPETENCIAS A DESARROLLAR

<p>Competencias específicas:</p> <p>Identificar el origen de la cocina molecular así como identificar y utilizar los ingredientes químicos principales en la misma.</p> <p>Integrar sus conocimientos, habilidades y actitudes en la práctica, para potenciar su experiencia en el concepto de la Cocina Fusión mezclando las diferentes tipos de cocina llegando a tener un como resultado un platillo fusionado.</p> <p>Aplicar los conocimientos y tendencias de la cocina mediterránea así como, la elaboración de estos platillos con ingredientes sanos y nutritivos.</p> <p>Identificar la definición de Alta Cocina gastronómica y transformar tus propios platillos teniendo como resultado la cocina de autor.</p>	<p>Competencias genéricas:</p> <p>Competencias instrumentales</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacidad de análisis y síntesis• Capacidad de organizar y planificar• Conocimientos básicos de la carrera• Comunicación oral y escrita• Habilidades básicas de manejo de la computadora• Habilidad para buscar y analizar información proveniente de fuentes diversas• Solución de problemas• Toma de decisiones. <p>Competencias interpersonales</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacidad crítica y autocrítica• Trabajo en equipo• Habilidades interpersonales <p>Competencias sistémicas</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica• Habilidades de investigación• Capacidad de aprender• Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad)• Habilidad para trabajar en forma autónoma• Búsqueda del logro
---	--

4.- HISTORIA DEL PROGRAMA

Lugar y fecha de elaboración o revisión	Participantes	Observaciones (cambios y justificación)
Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta, Jalisco. 10 al 14 de Agosto del 2009.	Representantes del Instituto de Bahía de Banderas, Valle de Bravo, Puerto Vallarta.	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Mazatlán, Sinaloa. 23 al 27 de Noviembre del 2009.	Representantes del Instituto de Valle de Bravo, Puerto Vallarta.	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Villahermosa, Tabasco. 24 al 28 de Mayo del 2010.	Representantes del Instituto de Valle de Bravo, Puerto Vallarta	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Puerto Vallarta. Junio de 2010	Representantes del Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta.	Análisis y enriquecimiento del programa de estudio propuesto, durante la Reunión Nacional de Diseño Curricular de la carrera de Gastronomía.

5.- OBJETIVO(S) GENERAL(ES) DEL CURSO (competencias específicas a desarrollar en el curso)

Integrar sus conocimientos, habilidades y actitudes en la práctica, para potenciar su experiencia en el concepto de la Cocina mezclando las diferentes tipos de cocina llegando a tener un como resultado un platillo experimental.

6.- COMPETENCIAS PREVIAS

- Identificar características de la cultura y patrimonio Gastronómico nacional
- Aplicación de Técnicas Gastronómicas del I al IV
- Cocina internacional
- Enología y coctelería

7.- TEMARIO

Unidad	Temas	Subtemas
1	Introducción a la Cocina Molecular	1.1 Historia y actualidad sobre la Gastronomía Molecular. 1.2 ¿Qué es y para qué se utiliza la Gastronomía Molecular a nivel mundial? 1.3 Estado del arte de la Gastronomía Molecular y sus seguidores. 1.4 Diseño de platos teniendo en cuenta al comensal. 1.5 Combinaciones innovadoras de diferentes productos, razones organolépticas de su maridaje. 1.6 Introducción técnicas novedosas 1.7 Técnicas más utilizadas en la denominada “cocina de vanguardia”. 1.8 Técnicas de mixología molecular. 1.8.1. Ingredientes básicos (cloruro de calcio, nitrógeno líquido, alginato, óxido nítrico) 1.8.2. Utensilios (sifones, jeringas descartables, etc.) 1.8.3. Técnica de coctel gelificado. 1.8.4. Técnica de nitrógeno líquido, Brulee. 1.8.5. Técnica de bebidas carbonatadas. 1.8.6. Técnica de aires 1.9 Texturas. 1.9.1 Esferificaciones 1.9.2 Aires. 1.9.3 Espumas, Nubes. 1.9.4 Encapsulado
2	Cocina Fusión	2.1 Introducción a la cocina fusión 2.2 Tipos de Fusiones 2.3 Mexicana/Texana - Gastronomía Tex-Mex 2.4 Americana/China - Gastronomía Amero-China 2.5 Americana/Francesa - Gastronomía Cajún 2.6 Peruana/China - Gastronomía Perú-China 2.7 Inglesa/India - Balti

Unidad	Temas	Subtemas
3	Cocina SPA	3.1 Alimentación SPA 3.2 Ingredientes: Sanos y Nutritivos 3.3 Nutrición: Vitaminas y Minerales 3.4 Olivo terapia 3.5 Dieta Mediterránea 3.6 Vino terapia 3.7 Choco terapia 3.8 Planeación Alimenticia SPA. 3.9 Infusiones y jugos de la cocina SPA. 3.10 Menus para SPA.
4	Cocina de Autor	4.1 Introduccion 4.2 Interpretacion de recetas 4.3 Ejecución de recetas 4.4 Respeto o innovación a la receta Original 4.5 Aplicación y combinación de nuevas técnicas 4.6 Fusión de ingredientes de las cocinas del mundo 4.7 Creacion de nuevas tendencias dentro de la gastronomía internacional 4.8 Creación de nuevos platillos tradicionales con experiencias vivenciales 4.9 Transformación de ingredientes para la creación de ingredientes

8.- SUGERENCIAS DIDÁCTICAS (desarrollo de competencias genéricas)

- Lecturas sobre la cocina spa.
- Pláticas con el Chef, en una empresa gastronómica de cocina molecular.
- Sesiones de observación previa de las diferentes áreas que componen la cocina y oficinas de la empresa donde se llevarán a cabo las prácticas
- Redacción de bitácoras diarias de las observaciones realizadas en la empresa donde practique, destacando el aprendizaje del día y mejores prácticas desarrolladas.
- Programa de prácticas diseñado por el alumno en conjunto con el responsable de la empresa y el ITSPV
- Relacionar la práctica profesional con el cuidado del medio ambiente.
- Utilizar medios audiovisuales para una mejor comprensión del estudiante.
- Propiciar el uso de las nuevas tecnologías en el desarrollo de la asignatura (procesador de texto, hoja de cálculo, power point, Internet, etc.).

9.- SUGERENCIAS DE EVALUACIÓN

La evaluación del presente programa debe ser diagnóstica, continua y sumativa, es decir haciendo valoraciones durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje y al final del curso considerando la competencia adquirida como producto, todo esto con base en las actividades de aprendizaje realizadas por el alumno, tales como:

- Programa de estancia elaborado por el estudiante de acuerdo a sus intereses
- Investigación y exposición de trabajos relacionados con los temas.
Cuestionario autoevaluación resuelto por el practicante durante sus prácticas en el laboratorio
- Proyecto final (portafolio de evidencias sobre prácticas con documentos, reportes, fotografías, que evidencien su participación en las diferentes actividades.
- Creación de nuevos manuales de cocina molecular, cocina spa y cocina de autor.

10.- UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad: 1 Cocina molecular

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Comprender del origen de la cocina molecular así como identificar y utilizar los ingredientes químicos principales en la misma	<ul style="list-style-type: none">• Investigar antecedentes históricos de la cocina molecular• El Maestro proporciona todos los ingredientes básicos dentro de la gastronomía molecular• Se elaboran platillos moleculares a base de productos químicos• El alumno presenta un portafolio con las evidencias glosario y el índice de los diferentes principales ingredientes de cocina molecular• Elaborar en el laboratorio los diferentes Platillos moleculares

Unidad: 2 Cocina Fusión

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Desarrollar los conocimientos, habilidades y actitudes en la práctica, para potenciar su experiencia en el concepto de la Cocina Fusión mezclando las diferentes tipos de cocina llegando a tener un como resultado un platillo fusionado	<ul style="list-style-type: none">• Elaborar en el laboratorio los diferentes platillos teniendo como resultado platillos fusionados• Supervisión de la estancia por el profesor asignado en el ITSPV• Bitácora diaria elaborada por el estudiante, resumiendo sus experiencias diarias y mejores prácticas, contingencias, conclusión, aprendizaje, etc.• Proyecto final (portafolio de evidencias sobre prácticas con documentos, reportes, fotografías, que evidencien su participación en las diferentes actividades realizadas por la empresa.)• Elaborar un glosario con términos utilizados en la cocina fusión los utensilios que se requieren, insumos, condimentos, etc.

Unidad: 3 Cocina de spa

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Aplicar los conocimientos y tendencias de la cocina SPA así como, la elaboración de e platillos con ingredientes sanos y nutritivos	<ul style="list-style-type: none">• Diseño de la práctica en el área• Aprender las diferentes técnicas• Dominar la cocina mediterránea y sus diferentes formas de preparación• Realizar diferentes platillos en el laboratorio de gastronomía junto con el instructor, que convienen los diferentes ingredientes traídos de otros países• Elaborar un glosario con términos utilizados en la elaboración de estos platillos así como de los utensilios especializados que se requieren.

Unidad: 4 Cocina de autor

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Comprender la definición de Alta Cocina gastronómica. Crear sus propios platillos.	<ul style="list-style-type: none">• Investigación de cocina• Elaboración de platillos en llevados a cabo en el laboratorio de gastronomía• Glosario y definición de los diferentes temas• Identificar los diferentes ingredientes y especias dentro de la alta cocina gastronómica, elaborar apuntes de ello.• Estar a la vanguardia de las nuevas tendencias de los platillos de la alta cocina de autor identificarlos y llevarlos a cabo, así como elaborar lista de ingredientes que pueden ser fusionados para llegar a realizar una alta cocina gastronómica

11.- FUENTES DE INFORMACIÓN

1. Diccionario de los Alimentos. Rafael Aguirre Ruíz. Editorial Limusa. México 1998
2. Cocina Mexicana. Jesús Felipe Gallegos. Editorial Mexicana. México 1984
3. Cocina Mexicana e Internacional. María de Lourdes Ortega Rivera. Editorial Trillas, México 2000.
4. El Cocinero mexicano México, 1831. Anónimo. CONACULTA. México 2000
5. Diccionario De La Gastronomía. Carlos Delgado. Alianza. Madrid 1996
6. Diccionario Enciclopédico De Gastronomía Mexicana. Ricardo Muños Zúñiga. Editorial Clío. México 2002
7. The Professional Chef. Whily Jhon & Son. Editorial Culinary Institute of América, New York.
8. Conceptos Básicos Sobre Cocina Principios Culinarios. Rafael Aguirre Ruíz. Editorial Limusa, México 1988.
9. Arte Culinario Bases Y Procedimientos. Graciela Martínez de Flores Escobar. Editorial Limusa. México 1995.
10. Introducción A La Gastronomía. Paulina Monroy de Sada. Editorial Limusa. México 2000
11. Manual del Arte Culinario. Leticia García Atilano, Mauricio Rotti. Editorial Trillas. México 2005
12. Tratado de Alimentos y Bebidas I, II y III. Ron Reynoso. Editorial Limusa. México
13. El Gran Libro De Los Cocteles. Pozuelo Talavera, Juan. Editorial Euro, 2004.
14. El Arte De La Coctelería. Luigui Marcialis, Editorial Bilbos Balear. México 2001
15. Cocteles. Jorge Arturo Ranashiro. Editorial Lexus. España 2005.
16. Y La Comida Se Hizo (Técnicas) 1, 2, 3 y 4. Beatriz L. Fernández. Editorial Trillas. México

17. Galletas recetario internacional. Nancy Baggett, tr. Mayra Lerma Ortiz. Editorial Noriega México 1993
18. Procesos de pastelería y panadería. Nuria Pérez Oreja, Gustavo Mayor. Rivas, Víctor José Navarro. Editorial Madrid Paraninfo / Editorial Thomson Learning, España 2001.
19. La gran repostería pasó a paso. Carlos Gispert (Dirección). Editorial Océano. España, 1993.
20. Algo más en la repostería y cocina pasteles, chocolates, panes, platos varios. Roger Sánchez, Editorial Trillas. México, 2000.
21. La gran enciclopedia del pan. Christine Ingram, Jennie Shapter. Editorial Hyma : Grupo Edipresse. Barcelona, 1999.
22. Gelatinas para toda ocasión. María de Lourdes Ortega Rivera. Editorial Trillas. 2001
23. La pastelería un arte en el arte. Alain Bour Juncker. Editorial Trillas. México 1994
24. Repostería. Juan Pozuelo Talavera, Miguel Ángel. Pérez Pérez. Editorial Thomson España 2002
25. La dulcería en Puebla. Adriana Guerrero Ferrer. Editorial CONACULTA. México 2000
26. Arte en pastelería mexicana Pasteles para ocasiones especiales. Marithe de Alvarado. Editorial Trillas, México 1992
27. La gran enciclopedia de la pastelería casera, Carole Clements; tr. Anna Ma. Gil. Editorial Edipresse. Barcelona 1994
28. Antojería mexicana, Patricia Quintana, Editorial Océano. México 2003

Fuentes de Internet

<http://www.gastronomiamolecular.com/>

http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_molecular

<http://es.youtube.com/watch?v=onitdvyRGEg>

<http://alejandromapis1.spaces.live.com>

12.- PRÁCTICAS PROPUESTAS

- Realizar investigaciones sobre la gastronomía de los países tratados en la materia.
- Investigar el origen de los nombres (o anécdotas que dieron origen a las técnicas) de algunos de los principales platillos de cada una de las cocinas.
- Realizar prácticas en taller con los ingredientes y recetas originales que se utilizan en los spas.
- Visitar de ser posible, restaurantes locales que ofrecen el tipo de comida que se esté trabajando, para identificar platillos clásicos, regionales y contemporáneos.
- Invitar a un chef dedicado a la especialidad, con el fin de que imparta una clase, oriente una plática en taller, o haga una degustación de los platillos elaborados por los estudiantes.