



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA  
**LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**  
PROGRAMA DE ESTUDIOS



<b>1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE O MÓDULO</b>	<b>VANGUARDIA GASTRONÓMICA (OPTATIVA 2)</b>	
<b>Clave:</b>	2776	
<b>Ubicación</b>	Séptimo semestre, Etapa de Acentuación, Academia	
<b>Horas y créditos:</b>	<b>Teóricas: 48 hrs</b>	<b>Prácticas: 32 hrs</b>
	<b>Estudio Independiente: 48hrs</b>	
	<b>Total de horas: 128 hrs</b>	<b>Créditos: 8</b>
<b>Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:</b>	Aplica los conocimientos de la química culinaria a través de los procesos de elaboración y aplicación de las diferentes técnicas utilizadas en la gastronomía a través del trabajo y la creatividad permitiendo el desarrollo de nuevas propuestas de investigación.	
<b>Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Investiga las innovaciones en gastronomía.</li> <li>• Evalúa las distintas técnicas culinarias por medio de la elaboración de distintas</li> </ul> Identifica los componentes de las materias primas para su uso en preparaciones específicas.	
<b>Unidades de aprendizaje relacionadas:</b>	Introducción a la Investigación e Innovación en Gastronomía, Química culinaria y Análisis sensorial	
<b>Responsables de elaborar el programa:</b>	José Eduardo Flores Navarro José David Vázquez Agis	José Eduardo Flores Navarro José David Vázquez Agis
<b>Responsables de actualizar el programa:</b>		<b>Fecha:</b>
<b>2. PROPÓSITO</b>		
Aplicar los distintos productos y técnicas utilizados en la cocina de vanguardia con la finalidad de la creación de propuestas gastronómicas innovadoras, siguiendo los principios profesionales de cocina, compromiso social y ético.		
<b>3. SABERES</b>		
<b>Teóricos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar los diferentes productos y aparatos especializados que se implementan en la cocina de vanguardia</li> <li>• Reconocer los principales exponentes de la cocina de vanguardia a nivel mundial</li> <li>• Aplicar los diferentes lineamientos y reglas en la arquitectura del plato.</li> </ul>	
<b>Prácticos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar los conocimientos básicos de productos y aparatos dentro de la cocina molecular de vanguardia</li> <li>• Desarrollar las diferentes técnicas implementadas en la cocina de vanguardia</li> </ul>	
<b>Actitudinales:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respetar el debido uso de productos y aparatos en la cocina de vanguardia</li> <li>• Apremiar el trabajo y el ejemplo de los máximos exponentes de la cocina de vanguardia</li> <li>• Ser proactivo aplicando los conocimientos adquiridos durante la impartición de la materia</li> </ul>	
<b>4. CONTENIDOS</b>		
<b>1. Cocina de vanguardia</b> 1.1 introducción a la cocina de vanguardia 1.2 máximos exponentes de la cocina de vanguardia <b>2. Técnicas culinarias de vanguardia mediante la utilización de productos químicos</b> 2.1. Esferificación 2.2. Gelificación 2.3. Terrificación 2.4. Nitrógeno líquido		

<b>3. Técnicas culinarias de vanguardia mediante la utilización de aparatos especializados</b> 3.1. Sous vide 3.2. Parilla inversa 3.3. Pistola de ahumado 3.4. Evaporador de Rotación (Rotostat) 3.5. Pacojet 3.6. Deshidratador 3.7. Sifón 3.8. Liofilización 3.9. Ultra-congelación Magnética <b>4. Arquitectura del plato</b> 4.1 Diseño y estética en la cocina de vanguardia 4.2 Raciones minimalistas 4.3 loza y plaque vanguardista <b>5. show cooking</b>	
<b>5. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS</b>	
<b>Actividades sugeridas para el docente:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exposición del tema.</li> <li>• Retroalimentación sobre el tema.</li> <li>• Asesoramiento en la práctica.</li> <li>• Asesoramiento en la aplicación de instrumentos.</li> <li>• Exposición de la utilización del software.</li> <li>• Asesoramiento en la utilización del software.</li> <li>• Asesoramiento en la utilización de los instrumentos para el diagnóstico.</li> <li>• Organizar y coordinar el trabajo de los equipos dentro del proceso de aprendizaje, de los aspectos teóricos-prácticos.</li> <li>• Propiciar ambientes de aprendizaje acorde a las necesidades de los alumnos y los objetivos de aprendizaje</li> <li>• Solicitar trabajos y tareas escritas y retroalimentarlos.</li> <li>• Solicitar a los alumnos exponer ante el grupo promoviendo el análisis, la apropiación y la transmisión clara del material, evitando la repetición mecánica del mismo.</li> <li>• Exposición gráfica- oral frente a grupo.</li> <li>• Asesoría y acompañamiento en el proceso de aprendizaje.</li> </ul>	
<b>Actividades sugeridas para el estudiante:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lectura previa del tema.</li> <li>• Ejercicios sobre la ética profesional.</li> <li>• Aplicación de los instrumentos.</li> <li>• Aplicación del software.</li> <li>• Aplicación de los instrumentos para el diagnóstico.</li> <li>• Participación activa y dinámica en todas y cada una de las actividades implementadas por el docente.</li> <li>• Participar de manera proactiva en la retroalimentación de tareas y trabajos encomendados previamente por el docente.</li> <li>• Realizar exposiciones frente al grupo de manera analítico-crítico, demostrando una apropiación adecuada de los contenidos temáticos, evitando la repetición mecánica a través de la lectura.</li> <li>• Llevar a cabo búsqueda de información desde diferentes marcos de referencia.</li> <li>• Realizar los trabajos en equipo y colaborativos conforme a las instrucciones dadas por el docente.</li> <li>• Asistir a clases en horarios acordados por la unidad académica.</li> <li>• Entregar las evidencias de forma puntual.</li> </ul>	
<b>6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS</b>	
<b>6.1. Evidencias</b>	<b>6.2 Indicadores de calidad generales</b>
Realizar las actividades solicitadas	Entregar actividades con coherencia, cuidado de ortografía, respetar formato establecidos, respetar fecha de entrega y ser analítico y crítico con la información recabada para llevar a cabo la actividad solicitada.

Realizar un reporte de practicas en el laboratorio	Respetar las reglas de laboratorio, cumplir con el material solicitado y hacer uso debido de productos y aparatos.
Elaborar un portafolio de evidencias donde se incluya las actividades y las practicas de laboratorio	Cumplir con los criterios de desempeños solicitados anteriormente para la entrega de portafolio de evidencias.

### 6.3. Calificación y acreditación:

#### Clases virtuales:

Tareas (30%)

Asistencia (30%)

Portafolio de evidencias (40%)

#### Presenciales:

Parcial 1 con valor de 30 %

Parcial 2 con valor de 30%

Muestra final con valor 40%

Para un total de 100 %

## 7. FUENTES DE INFORMACIÓN

### **Bibliografía básica**

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Casalins Eduardo	<i>Cocina molecular (concepto y técnicas)</i>	Ediciones LEA	2012	<a href="http://www.edicioneslea.com">www.edicioneslea.com</a>
Koppmann Mariana	<i>Nuevo manual de la cocina molecular</i>	Siglo Veintiuno Editores	2014	N/A
Adriá Ferrán, Jefett William	<i>The invention food</i>	Dalí Musseum	2016	N/A

### **Bibliografía complementaria**

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
This Hervé	<i>Building a meal</i>	Columbia university Press	2007	<a href="https://cup.columbia.edu">https://cup.columbia.edu</a>
This Hervé	<i>The Science of the Oven</i>	Columbia university Press	2009	<a href="https://cup.columbia.edu">https://cup.columbia.edu</a>
This Hervé	<i>Molecular Gastronomy</i>	Columbia university Press	2002	<a href="https://cup.columbia.edu">https://cup.columbia.edu</a>

## 8. PERFIL DEL PROFESOR:

Licenciado en gastronomía con habilidades de enseñanza que domine los conocimientos y las técnicas de la cocina vanguardista y la preparación de profesionales en la cocina.