



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



1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
UNIDAD DE APRENDIZAJE	TENDENCIAS E INNOVACIÓN GASTRONÓMICA		
Clave:	8268		
Ubicación	Octavo semestre/Etapa de Acentuación/ Academia Cocina		
Horas y créditos:	Teóricas: 16 H.	Prácticas: 48 H.	Estudio Independiente: 16 H.
	Total de horas: 80 H.		Créditos: 5
Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:	E9. Conoce las nuevas propuestas gastronómicas, para mantenerse a la vanguardia, con base en tendencias gastronómicas y nuevas tecnologías.		
Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica las técnicas, métodos y conceptos de las nuevas tendencias. 		
Unidades de aprendizaje relacionadas:	Introducción a la gastronomía, Bases culinarias, Alimentos de origen vegetal, Cocina del mar, Cárnicos y derivados, G. francesa, G. mexicana, G. de las Américas, G. sinaloense, G. europea, G. oriental y Vanguardia gastronómica.		
Responsables de elaborar el programa:	MCM. Acacia Armida Leal Sandoval LG. Karina Lizbeth Padilla Rubio Mtro. Daniel de Jesús Luna Montes Mtro. Oscar Luis Urtusuastegui Valenzuela	Fecha: 03-02-2021	
Responsables de actualizar el programa:		Fecha:	
2. PROPÓSITO			
Conocer y aplicar métodos, técnicas y herramientas de las tendencias gastronómicas con mayor influencia a nivel mundial, para la creación y comprensión de platillos propios e interpretativos de los principales exponentes culturales de la gastronomía contemporánea.			
3. SABERES			
Teóricos:	Conoce las tendencias gastronómicas de finales del siglo pasado e inicios del actual y reconoce la influencia de éstas en las tendencias actuales.		
Prácticos:	Desarrolla un discurso gastronómico propio, con sustento en los conocimientos de las técnicas y herramientas de las diversas cocinas de tendencia.		
Actitudinales:	Experimenta con técnicas y productos, para expresar ideas, conceptos y discursos propios o colectivos que reflejan la cultura en la que se desarrolla.		
4. CONTENIDOS			
1. Alta cocina. 1.1. La cocina antes de las vanguardias. 1.2. Antecedentes y conceptos de vanguardia. 1.3. Nouvelle Cuisine. 1.3.1. Decálogo de la Nouvelle Cuisine. 1.3.2. Análisis visual de platillos. 2. Entre Francia y España, la cocina de las emociones. 2.1. Cocina Tecnoemocional, historia y descripción. 2.1.1. Uso de conceptos y costumbres del movimiento. 2.1.2. Herramientas y análisis visual de platillos.			

- 2.2. Cocina molecular.
 - 2.2.1. Historia y descripción.
 - 2.2.2. Usos y costumbres de éste movimiento.
 - 2.2.3. Análisis visual de platillos.
- 2.3. Cocina fusión.
 - 2.3.1. Historia y descripción.
 - 2.3.2. Fundamentos de la cocina fusión.
 - 2.3.3. Análisis visual de platillos.
- 2.4. Cocina de autor; antecedentes y descripción.
 - 2.4.1. Fundamentos de la cocina de autor.
 - 2.4.2. Análisis visual de platillos.
- 3. Modas Saludables
 - 3.1. Slow food: historia y descripción.
 - 3.1.1. Usos y costumbres de éste movimiento
 - 3.1.2. Análisis visual de platillos.
 - 3.2. Raw food: historia y antecedentes.
 - 3.2.1. Crudivorismo o la obsesión por los alimentos puros.
 - 3.2.2. Análisis visual de platillos.
 - 3.3. Fast good: historia y descripción.
 - 3.3.1. Fast good vs fast food.
 - 3.3.2. Cocina saludable gourmet.
 - 3.3.3. Análisis visual de platillos.
 - 3.4. Ecogastronomía: antecedentes.
 - 3.4.1. Usos y costumbres de éste movimiento.
 - 3.4.2. Huertas personales, huertas urbanas orgánicas.
 - 3.4.3. Análisis visual de platillos.
- 4. Modas actuales
 - 4.1. Cocina contemporánea nacional: antecedentes.
 - 4.1.1. Principales exponentes.
 - 4.1.2. Impacto de la cultura gastronómica nacional.
 - 4.1.3. Análisis visual de platillos.
 - 4.2. Nueva cocina tradicional
 - 4.2.1. Las cocinas nacionales importantes.
 - 4.2.2. Análisis visual de platillos.
 - 4.3. Cocina mexicana de autor.
 - 4.3.1. La influencia de las cocineras tradicionales.
 - 4.3.2. La cocina mexicana de boutique.
 - 4.3.3. Análisis visual de platillos.

51. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

Actividades sugeridas para el docente:

- Exposición del tema.
- Retroalimentación sobre el tema.
- Asesoramiento en la práctica.
- Asesoramiento en la aplicación de instrumentos.
- Exposición de la utilización del software.
- Asesoramiento en la utilización del software.
- Asesoramiento en la utilización de los instrumentos para el diagnóstico.
- Organizar y coordinar el trabajo de los equipos dentro del proceso de aprendizaje, de los aspectos teóricos-prácticos.
- Propiciar ambientes de aprendizaje acorde a las necesidades de los alumnos y los objetivos de aprendizaje
- Solicitar trabajos y tareas escritas y retroalimentarlos.

- 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.
- Exposición gráfica- oral frente a grupo.
- Asesoría y acompañamiento en el proceso de aprendizaje.

Actividades sugeridas para el estudiante:

- Lectura previa del tema.
- Ejercicios sobre la ética profesional.
- Aplicación de los instrumentos.
- Aplicación del software.
- Aplicación de los instrumentos para el diagnóstico.
- Participación activa y dinámica en todas y cada una de las actividades implementadas por el docente.
- Participar de manera proactiva en la retroalimentación de tareas y trabajos encomendados previamente por el docente.
- 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.
- Llevar a cabo búsqueda de información desde diferentes marcos de referencia.
- Realizar los trabajos en equipo y colaborativos conforme a las instrucciones dadas por el docente.
- Asistir a clases en horarios acordados por la unidad académica.
- Entregar las evidencias de forma puntual.

6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

6.1. Evidencias	6.2 Indicadores de calidad generales

6.3. Calificación y acreditación:

--

7. FUENTES DE INFORMACIÓN

Bibliografía básica

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Arenós, P.	La cocina de los valientes.	Ediciones B.	2011	
Fumey, G, et al.	Atlas mundial de cocina y gastronomía.	Akal	2008	
Phaidon.	COCO	Phaidon	2010	

Bibliografía complementaria

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Mans, C.	<i>Sferificaciones y macarrones</i>	Ariel	2010	
Golombek, D.	El nuevo cocinero cinético.	Siglo XXI	2009	
Phaidon.	Cómo funciona elBulli, las ideas, los métodos y la	Phaidon.	2010	

	creatividad de Ferran Adriá.			
8. PERFIL DEL PROFESOR:				
Licenciado en gastronomía con amplios conocimientos teórico-práctica o especialidad en cocina moderna. Con mínimo 3 años de experiencia.				