



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

- 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 acabo 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 mundia 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 cinetífico.	Siglo XXI	2009	
Phaidon.	Cómo funciona elBulli, las ideas, los métodos y la	Phaidon.	2010	

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