



Licenciatura Ciencia de los Alimentos
PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario:	CUCBA
Departamento:	Salud Pública
Academia:	Alimentación y Ciencia de los Alimentos
Competencia profesional	Aplica las técnicas profesionales de preparación culinaria y presentación de platillos. Desarrolla nuevas propuestas: Diseña y elabora platillos y menús de alta especialidad, mediante el uso de técnicas de cocina contemporánea.

Nombre de la unidad de competencia:

Preparación gastronómica II

Clave de la materia:	Horas de Teoría:	Horas de práctica:	Total de Horas:	Valor en créditos:
B0095	34	34	68	7

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Carrera:	Prerrequisitos:
Curso Taller	Licenciatura	Licenciatura en Ciencia de los Alimentos	Preparación gastronómica I

Área de formación	Especializante Obligatoria
--------------------------	----------------------------

Fecha de elaboración: Enero 2006	Elaborado por: M en C Beatriz Teresa Rosas Barbosa
Fecha de actualización: Julio 2017	Actualizado por: MDDNP César Alejandro Bonilla Solís

2. PRESENTACIÓN

La denominada “Nueva Cocina”, está conformada un grupo de “sub-corrientes” gastronómicas como la llamada: “cocina molecular”, “cocina de autor”, “cocina creativa”, “cocina espontánea” y “cocina fusión”, entre otras; las cuales tienen como objetivo la creación de nuevas experiencias en el comensal, proponiendo nuevas formas, sabores y texturas; aplicando novedosas técnicas mediante el uso de aditivos alimentarios.

Una vez dominadas las bases de la cocina, el alumno aprenderá las bases teóricas y aplicará las principales técnicas de la gastronomía molecular y deconstrucción, así como la utilización de los principios estéticos en: color, forma, sabor, altura y volumen en sus propias creaciones, con el objetivo de transformar y presentar los alimentos a un mayor nivel de refinamiento, acorde a las últimas tendencias, aportando así propuestas concretas en el desarrollo del proceso tecnológico de su proyecto.

3. COMPETENCIA PROFESIONAL

UNIDAD DE COMPETENCIA: Preparación gastronómica II						
4 Sub competencias	5 Producto Evidencia de aprendizaje	6 Criterio de evaluación (desempeño)	7 Saberes Teóricos	8 Saberes Prácticos	9 Saberes Formativos	10 Tipo de actividad
1.- Identifica los Elementos decorativos en montaje de platillos: bases técnicas y aplicaciones prácticas.	Elaboración y presentación de documento final por escrito de compendio de prácticas de laboratorio. Bitácora de registro Presentación de platillos	Conforma el 30% del apartado: desarrollo del curso (50%)	Conocer la diversidad de técnicas culinarias en decoración de platillos. Diferenciar y aplicar distintas técnicas para platillos dulces o salados. Enriquecer y mejorar el aspecto organoléptico con énfasis en los visual, de platos dulces y salados.	Desarrollo de capacidad creativa y de improvisación. Robustecimiento del criterio estético en la composición y diseño armonioso de platillos: Altura Volumen Color Texturas Uso y manejo de utensilios especiales en la aplicación de técnicas.	Organización y planeación en el diseño de propuestas de menús varios. Objetividad y sentido crítico. Trabajo en equipo.	Investigación bibliográfica. Exposición Práctica de laboratorio.
2.-Identifica y aplica práctica de deconstrucción de platillos clásicos, y técnicas	Elaboración y presentación de documento final por escrito de compendio de prácticas de laboratorio. Bitácora de registro	Conforma el 30% del apartado: desarrollo del curso (50%)	Identificar, proponer y ejecutar la transformación de platillos clásicos en versiones deconstruidas mediante el uso de	Desarrollo de la capacidad creativa y de visión e interpretación de las distintas cocinas. Conocimiento de los	Organización y planeación en el diseño de propuestas de menús varios. Objetividad y	Investigación bibliográfica Investigación de campo

moleculares.	Presentación de platillos.		<p>técnicas como:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terrificación • Gelificación • Aires • Espumas • Esferificación • Formación de películas • Formación de esponjas • Deshidratación • Emulsiones <p>Establecer las bases teóricas de la cocina molecular.</p> <p>Aplicación de las principales técnicas de cocina molecular.</p> <p>Pasos en el diseño y desarrollo de menús.</p>	<p>procedimientos y principios de las técnicas de la cocina molecular, así como su ejecución práctica.</p> <p>Desarrollo de sensibilidad sensorial aplicada a la transformación y preparación de alimentos.</p> <p>Uso y manejo de utensilios especiales.</p>	<p>sentido crítico.</p> <p>Trabajo en equipo.</p>	<p>Prácticas de laboratorio</p> <p>Exposición.</p>
3.-Aplica los conceptos de la Cocina Internacional	<p>Elaboración y presentación de documento final por escrito de compendio de prácticas de laboratorio.</p> <p>Bitácora de registro</p> <p>Entrega de tareas</p> <p>Presentación de platillos</p>	Conforma el 20% del apartado: desarrollo del curso (50%)	<p>Cultura, generalidades y práctica de la cocina mexicana, francesa, italiana española y japonesa.</p> <p>Estimación de costos.</p>	<p>Enriquecimiento del criterio gastronómico mediante el conocimiento de técnicas y recursos de distintos grupos étnicos.</p> <p>Capacidad de propuesta en diseño y desarrollo de menús.</p> <p>Desarrollo de capacidades creativas</p>	<p>Organización y planeación en el diseño de propuestas de menús varios.</p> <p>Orden</p> <p>Limpieza</p> <p>Responsabilidad Trabajo en equipo</p>	<p>Investigación bibliográfica</p> <p>Prácticas de laboratorio</p> <p>Exposición.</p>

				<p>en la ejecución de platillos.</p> <p>Capacidad de reconocimiento de nuevas materias primas y elementos externos, para su manejo e introducción a la cultura gastronómica local.</p> <p>Riqueza de materias primas potencialmente coadyuvantes en el desarrollo tecnológico de proyecto.</p> <p>Reconocimiento de identidad cultural derivada de la gastronomía.</p>		
4.-Identifica las Corrientes gastronómicas contemporáneas	<p>Elaboración y presentación de documento final por escrito de compendio de prácticas de laboratorio.</p> <p>Bitácora de registro</p> <p>Entrega de tareas</p> <p>Presentación de platillos de propia autoría</p>	Conforma el 20% del apartado: desarrollo del curso (50%)	<p>Origen, bases y prácticas de la cocina Fusión y Molecular.</p> <p>Fundamentos y práctica de la cocina de autor y cocina creativa.</p> <p>Origen y fundamentos de Slow food, Mood food, Fast food.</p>	<p>Enriquecimiento del criterio gastronómico mediante el conocimiento de técnicas y recursos de distintos grupos étnicos.</p> <p>Capacidad de propuesta en diseño y desarrollo de menús.</p> <p>Desarrollo de capacidades creativas</p>	<p>Organización y planeación en el diseño de propuestas de menús varios.</p> <p>Capacidad de propuestas en el diseño y desarrollo de productos alimenticios.</p> <p>Capacidad de</p>	<p>Investigación bibliográfica</p> <p>Prácticas de laboratorio</p> <p>Exposición</p>

				<p>en la ejecución de platillos</p> <p>Habilidad y destreza en la combinación y maridaje entre elementos de distintas cocinas.</p> <p>Identificación de tendencias</p> <p>Favorecimiento del mestizaje gastronómico.</p>	<p>asimilación y análisis de tendencias en alimentos</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p>	
--	--	--	--	--	--	--

11. CALIFICACIÓN

Práctica integral: 10%

Conferencias y seminarios: 10%

Examen departamental: 10%

Proyecto: 20%

Desarrollo del curso 50%

12. ACREDITACIÓN

En período ordinario:

Estar inscrito al curso y contar con actividades registradas durante el curso Cumplir con un mínimo de 80 % de de las asistencias al curso

Se considerará haber acreditado cuando obtenga una calificación mínima de 60 en cada una de las subcompetencias.

En período extraordinario:

Estar inscrito en el curso Haber pagado el arancel correspondiente Cumplir con un mínimo del 65 % de asistencias al curso

Contar con actividades registradas durante el curso La calificación se obtendrá tomando en cuenta la calificación obtenida en el examen ordinario como el 40% y la calificación del examen extraordinario representará el 80 %, según lo señala el Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la Universidad de Guadalajara.

13. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Armendáriz J. Técnicas de Cocina para Profesionales. Madrid España. 2006

Barham P.: La Cocina y la Ciencia. Acribia., 2003.

Camarero J. Manual Didáctico de la Cocina Tomo 1. Innovación y Cualificación S.L. España. 2006.

Coenders A.: Química culinaria. Acribia., 2001

Corriher S.O.: Cookwise. William Morrow., 1997.

Crespo E., González N. Técnicas Culinarias. Ediciones Paraninfo, S.A. Madrid España. 2011

Healey B.: The French Cookie Book. William Morrow., 1994. Lesur L.: Manual de Manejo de la Basura. Trillas., 1998.
McGee H.: On Food and Cooking. Unwin Hyman. 1986.
McGee H.: The Curious Cook. North Point Press., 1990.
McWilliams M.: Foods: Experimental Perspectives. Macmillan, 2a ed. 1993.
Miller B.: Cocina para Dummies. Norma, 1997.
Patiño M. Regreso al Origen. AM Editores, S.A. de C.V. Singapur 2011.
Pérez S. Diccionario Gastronómico. Editorial Trillas. Primera Edición. México 2003.
Werle L., Cox J.: Ingredientes. Köneman, 1995.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Boyle T. and Moriarty T. A Neocalssic view of Plated Desserts, Grand Finales. Wiley. John Wiley & Sons, Inc. Printed in the United States of America. 2000.
- Golombek D., Schwarzbaum P. El Cocinero Científico. Cuando la ciencia se mete en la cocina. Siglo veintiuno editores, S.A. de C.V. México. Tercera Edición 2005.
- Cocina Fácil
- Recetarios de Cocina
- Cuadernos Nutrición