


ASIGNATURA DE COCINA CONTEMPORÁNEA

| | |
|---|---|
| 1. Competencias | Desarrollar y administrar un concepto gastronómico a través del diagnóstico del potencial culinario, la ingeniería de menús, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administración estratégica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico de la zona. |
| 2. Cuatrimestre | Décimo |
| 3. Horas Teóricas | 20 |
| 4. Horas Prácticas | 70 |
| 5. Horas Totales | 90 |
| 6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre | 6 |
| 7. Objetivo de aprendizaje | El alumno elaborará una propuesta gastronómica innovadora considerando las tendencias y técnicas de cocina contemporánea, diversificando la oferta gastronómica y potencializar al sector. |

| Unidades de Aprendizaje | Horas | | |
|--|-----------|-----------|-----------|
| | Teóricas | Prácticas | Totales |
| I. Introducción a la cocina contemporánea | 6 | 0 | 6 |
| II. Tendencias gastronómicas | 8 | 40 | 48 |
| III. Cocina de autor | 6 | 30 | 36 |
| | 20 | 70 | 90 |


| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |

COCINA CONTEMPORÁNEA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|---|
| 1. Unidad de aprendizaje | I. Introducción a la cocina contemporánea |
| 2. Horas Teóricas | 6 |
| 3. Horas Prácticas | 0 |
| 4. Horas Totales | 6 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno identificará los antecedentes, evolución, restaurantes y chefs de la cocina contemporánea para conocer el entorno actual. |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|--------------------------------------|--|--------------------|---|
| Evolución de la cocina contemporánea | Identificar los antecedentes de la cocina contemporánea. Identificar las generalidades de la cocina contemporánea y su estado actual. Comprender la influencia de los principales chefs y restaurantes de la cocina contemporánea a nivel internacional: Social, económico, ambiental, científico, salud, técnico. | | Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


| | | | |
|--------------------------------------|---|--|---|
| Elementos de la cocina contemporánea | <p>Identificar las principales aportaciones de la cocina clásica a la contemporánea.</p> <p>Identificar los productos, las técnicas y el equipo empleado en la cocina contemporánea.</p> <p>Reconocer el concepto de tendencia de cocina contemporánea.</p> | | <p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación</p> |
|--------------------------------------|---|--|---|

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |

COCINA CONTEMPORÁNEA

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|--|---|-----------------------------------|
| <p>Integra un portafolio de evidencias que contenga:</p> <p>-Línea del tiempo de la evolución de la cocina contemporánea desde la nouvelle cuisine a la actualidad que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none">• Principales representantes de la cocina contemporánea• Restaurantes representativos de la cocina contemporánea.• Técnicas y equipo empleado en la cocina contemporánea. | <ol style="list-style-type: none">1. Comprender los antecedentes de cocina contemporánea2. Identificar los chefs y restaurantes representativos de cocina contemporánea.3. Identificar los productos, las técnicas y el equipo empleado en la cocina contemporánea. | Proyecto Rúbrica. |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


COCINA CONTEMPORÁNEA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos |
|--|---|
| Equipos colaborativos Investigación Aprendizaje basado en proyectos. | Equipo especializado Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Material impreso Internet. |

ESPACIO FORMATIVO

| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
| X | | |


| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |

COCINA CONTEMPORÁNEA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|--|
| 1. Unidad de aprendizaje | II. Tendencias culinarias |
| 2. Horas Teóricas | 8 |
| 3. Horas Prácticas | 40 |
| 4. Horas Totales | 48 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno desarrollará platillos de cocina contemporánea para diversificar la oferta gastronómica. |


| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|---------------|--|--|--|
| Cocina fusión | <p>Definir el concepto de cocina fusión.</p> <p>Identificar los elementos de la cocina fusión:</p> <p>Característica Productos / insumos Equipo Técnicas</p> | <p>Proponer platillos de la cocina fusión empleando técnicas, insumos y productos.</p> | <p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Trabajo en equipo Puntualidad Adaptación Eficiente Automotivación Liderazgo</p> |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


| | | | |
|---------------------------------------|--|---|---|
| Cocina de terroir (cocina de mercado) | <p>Definir el concepto de cocina de terroir.</p> <p>Identificar los elementos de la cocina de terroir:</p> <p>Característica</p> <p>Productos / insumos</p> <p>Equipo</p> <p>Técnicas</p> | Proponer platillos de la cocina de terroir empleando técnicas, insumos y productos. | <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p> |
| Cocina de vegetariana y cocina vegana | <p>Definir el concepto de cocina vegetariana y cocina vegana.</p> <p>Identificar los elementos de la cocina de cocina vegetariana y cocina vegana.:</p> <p>Característica</p> <p>Productos / insumos</p> <p>Equipo</p> <p>Técnicas</p> | Proponer platillos de la cocina de cocina vegetariana y cocina vegana. empleando técnicas, insumos y productos. | <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p> |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |

| | | | |
|------------------------|--|--|--|
| Cocina tecno emocional | <p>Definir el concepto de cocina tecno emocional</p> <p>Identificar los elementos de la cocina tecno emocional: Característica Productos / insumos Equipo Técnicas</p> | Proponer platillos de la cocina tecno emocional. empleando técnicas, insumos y productos. | Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Trabajo en equipo Puntualidad Adaptación Eficiente Automotivación Liderazgo |
| Cocina saludable | <p>Definir el concepto saludable.</p> <p>Identificar los elementos de la cocina saludable: Característica Productos / insumos Equipo Técnicas</p> | Proponer platillos de la cocina de cocina saludable empleando técnicas, insumos y productos. | Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Trabajo en equipo Puntualidad Adaptación Eficiente Automotivación Liderazgo |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


| | | | |
|-------------------------------------|--|---|--|
| Técnicas de la cocina contemporánea | <p>Reconocer las técnicas, equipo e insumos de: Esferificaciones, emulsiones y gelificaciones.</p> <p>Describir las técnicas, equipo e insumos empleados en la cocina contemporánea:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Texturas (Espesante, aires, espumas) • Conservación (Curado, secado, ahumado y deshidratado, alto vacío) • Temperaturas (nitrógeno, cocción a bajas temperaturas) | Proponer platillos empleando técnicas de la cocina contemporánea. | <p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Adaptación Eficiente Automotivación Liderazgo</p> |
|-------------------------------------|--|---|--|

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |

COCINA CONTEMPORÁNEA

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|--|---|---|
| <p>A partir de un proyecto, integrará un recetario de cocina contemporánea que especifique:</p> <p>a) Tendencia b) Receta estándar. c) Tipo de cocina a utilizar d) Técnica utilizada</p> | <p>1. Comprender las características y tendencias en la construcción de platillos de la cocina contemporánea.</p> <p>2. Seleccionar métodos y técnicas de cocina contemporánea.</p> <p>3. Elaborar platillos de cocina contemporánea con base a tendencias de cocina contemporánea.</p> | <p>Proyectos Rúbrica</p> |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


COCINA CONTEMPORÁNEA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos |
|--|--|
| Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos Discusión de grupo | Equipo especializado Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Laboratorio de cocina Equipo de higiene y seguridad Material impreso Internet |

ESPACIO FORMATIVO

| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
| | X | |


| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |

COCINA CONTEMPORÁNEA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|---|
| 1. Unidad de aprendizaje | III. Cocina de autor |
| 2. Horas Teóricas | 6 |
| 3. Horas Prácticas | 30 |
| 4. Horas Totales | 36 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno desarrollará platillos de cocina creativa para la conformación de una propuesta gastronómica. |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|-----------------|---|--|--|
| Cocina Creativa | <p>Reconocer las técnicas de creatividad en el desarrollo de ideas.</p> <p>Identificar el termino de equilibrio de sabores en la estructuración de un platillo de cocina contemporánea.</p> <p>Identificar el concepto de paladar mental.</p> | Proponer platillos de cocina de autor con equilibrio de sabores. | <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p> |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|---|---|--|--|
| <p>Emplatado en la cocina contemporánea</p> | <p>Explicar los estilos de emplatado en la cocina contemporánea:</p> <ul style="list-style-type: none"> • -Simétrico • -Rítmico • -Triangular • -Asimétrica • -Curvo • -Transversal. • -Central • Minimalista <p>Comprender la importancia de los colores en un platillo.</p> <p>Identificar la clasificación en la armonía del color:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Platillos monocromáticos. -Platillos con contrastes de color. <p>Comprender el concepto de punto focal y flujo y equilibrio en el plato.</p> | <p>Desarrollar montajes de cocina contemporánea.</p> | <p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Trabajo en equipo Puntualidad Adaptación Eficiente Automotivación Liderazgo</p> |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |

COCINA CONTEMPORÁNEA

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|--|---|-----------------------------------|
| <p>A partir de un proyecto, preparará un menú de autoría integra un catalogo de evidencias que contenga:</p> <p>a) Técnicas de creatividad empleadas y su justificación. b) Descripción de la idea y emplatado c) Recetas estándar</p> | <ol style="list-style-type: none">1. Comprender el concepto de equilibrio de sabores y paladar mental.2. Comprender los estilos de emplatado de cocina contemporánea.3. Comprender la clasificación de la armonía del color.4. Comprender el concepto de punto focal y flujo y equilibrio en el plato.5 Elaborar platillos de cocina contemporánea bajo el concepto de cocina de autor. | <p>Catálogo Rúbrica</p> |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


COCINA CONTEMPORÁNEA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos |
|--|--|
| Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos Discusión de grupo | Equipo especializado Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Laboratorio de cocina Equipo de higiene y seguridad Material impreso Internet |

ESPACIO FORMATIVO


| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
| | X | |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


COCINA CONTEMPORÁNEA

CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

| Capacidad | Criterios de Desempeño |
|---|--|
| Diagnosticar el potencial gastronómico de la zona, a través de la determinación de las tendencias culinarias, la cultura gastronómica y los insumos para diseñar una propuesta gastronómica. | <p>Elabora el diagnóstico del potencial gastronómico de la zona e integra un reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Características de la zona:</p> <ul style="list-style-type: none"> - características geográficas y climatológicas - características de flora y fauna - características demográficas - características socioeconómicas - influencias sociales - usos y costumbres <p>B) tendencias culinarias que impactan en el área de influencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - preferencias del comensal - corrientes gastronómicas <p>C) inventario de la cultura gastronómica de la región:</p> <ul style="list-style-type: none"> - platillos y bebidas tradicionales - insumos disponibles - métodos y técnicas culinarias |
| Diseñar propuesta gastronómica considerando el diagnóstico sobre el potencial gastronómico de la zona, los tipos de cocinas, la ingeniería de menús de alimentos y bebidas, así como la normatividad aplicable, para satisfacer las necesidades de mercado y promover | <p>Presenta propuesta gastronómica que integre lo siguiente:</p> <p>A) Datos generales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concepto gastronómico: infraestructura, mobiliario, ambientes: música, decoración, |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |

| | |
|--|---|
| <p>la cultura gastronómica.</p> | <p>temática, materiales, iluminación, colorimetría, equipos mayores, menores y complementario.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas <p>B) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Por tiempos: entradas, sopas, platos fuertes, postres. - Por tipo de alimentos: aves, carnes, pescados y mariscos. - Por técnicas: grasos y no grasos - Cocktelería y vinos <p>C) Recetas estándar del menú</p> |
| <p>Evaluar la propuesta gastronómica con base en la ingeniería de menús, preparación de los platillos y bebidas, servicio al cliente y herramientas de supervisión y control para establecer acciones correctivas y cumplir con los estándares de calidad.</p> | <p>Evalúa la propuesta gastronómica e integra un reporte:</p> <p>A) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentación de la carta: concepto apegado a la tendencia culinaria - Conformación del menú - Contenido: platillos y bebidas acordes a la tendencia propuesta. - Recetas estándar. <p>B) Preparación de platillos y bebidas de cocina tradicional y alta cocina mexicana, y cocina internacional:</p> <p>Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Métodos y técnicas culinarias - Insumos: acorde a las características |


| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |

| | |
|--|--|
| | <p>organolépticas y estándares de calidad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Características organolépticas <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de elaboración - Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad - Presentación - Características organolépticas <p>C) Servicio al cliente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calidad en el servicio - Servicio de alimentos y bebidas a comensales - Montaje. <p>D) Listas de verificación sobre la preparación higiénica de los alimentos y bebidas.</p> |
|--|--|


COCINA CONTEMPORÁNEA


FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

| Autor | Año | Título del Documento | Ciudad | País | Editorial |
|-------|-----|----------------------|--------|------|-----------|
|-------|-----|----------------------|--------|------|-----------|

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |

| | | | | | |
|-------------------|--------|---|--------------|-----------|------------------|
| Carmen Fernandez | (2015) | <i>La cocina molecular y fusión</i> | Madrid | España | Selector |
| Mariana Kopmann | (2014) | <i>Nuevo Manual de Gastronomía molecular</i> | Buenos Aires | Argentina | Siglo XXI |
| Matthew y Myrvold | (2015) | <i>Modernist Cuisine Capitulo 2 Tecnicas y equipamiento</i> | Köln | Alemania | Taschen |
| Matthew y Myrvold | (2015) | <i>Modernist Cuisine Capitulo 4 Ingredientes</i> | Köln | Alemania | Taschen |
| Jaimes Briscoine | (2018) | <i>The flavor Matrix</i> | NYC | USA | Mifflin |
| Grant Achatz | (2013) | <i>Alinea</i> | Chicago | USA | Achatz |
| Marti Guixé | (2014) | <i>Transition Menu: Reviewing Creative Gastronomy</i> | Mantova | Italia | Corraini Editore |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |