



CARRERA: Tecnicatura en Gastronomía

**Gastronomía e
innovación**

Módulo: IV

Modalidad: Presencial

Carga Horaria: 10

Créditos educativos: 16

I) Propósitos de la unidad curricular:

La unidad curricular tiene como propósito desarrollar en los estudiantes competencias basadas en diseño, planificación y ejecución de elaboraciones gastronómicas innovadoras, integrando fundamentos técnicos, científicos, tecnológicos y socioculturales. Se busca que apliquen criterios de selección de ingredientes locales y de temporada, analicen la relación entre gastronomía y territorio, y utilicen métodos de producción que optimicen recursos y garanticen calidad e inocuidad. Además, pretende consolidar la autonomía, la capacidad de experimentación, la planificación de procesos y la justificación crítica de decisiones, promoviendo la articulación entre teoría y práctica, la innovación y el desarrollo de competencias transversales.

II) Resultados de aprendizaje

- Aplica técnicas y principios de distintos tipos de cocina para desarrollar elaboraciones innovadoras, incorporando conocimientos culturales y culinarios en contextos profesionales diversos.
- Crea preparaciones que destacan como innovación culinaria, aplicando conocimientos técnicos, culturales y tecnológicos con creatividad y autonomía, con el fin de generar propuestas innovadoras que se destaquen y respondan a las demandas del sector gastronómico.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

- 1. TIPOS DE COCINA**
- 2. INNOVACIÓN CULINARIA**

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

1. Tipos de Cocina
 - 1.1. Fusión
 - 1.2. Autor

1.3. Alternativa: celíacos, intolerantes a la lactosa y diabéticos.

2. Innovación culinaria.

2.1. Tendencias gastronómicas.

2.1.1. Técnicas

2.1.2. Productos

2.1.3. Instrumentos

2.1.4. Tecnologías en la cocina.

2.2. La elaboración de instrumentos normativos.

2.2.1. Diagrama de flujo.

2.2.2. Ficha técnica.

2.2.3. Especificaciones técnicas y de productos.

2.3. Alimentos modificados.

2.3.1. En valor energético.

2.3.2. En valor proteico.

2.3.3. En valor lipídico.

2.3.4. Carbohidratos.

V) Orientaciones pedagógicas

La unidad curricular se desarrollará como un taller práctico y participativo, centrado en la formación y profundización de competencias técnicas, cognitivas, sociales y creativas en el ámbito de la gastronomía. Durante las primeras semanas del módulo el docente deberá abordar el marco teórico que sustenta los contenidos y realizar los ensayos prácticos necesarios para orientar al estudiante en el desarrollo de productos innovadores. Posteriormente, en el espacio del taller, el docente actúa principalmente como orientador y facilitador, ofreciendo guía sobre técnicas, procesos y buenas prácticas. El taller estará dispuesto para que los estudiantes puedan experimentar, desarrollar sus propias ideas y elaborar proyectos culinarios de manera autónoma, favoreciendo la iniciativa personal y la creatividad dentro de un marco seguro y supervisado.

El docente deberá incentivar el desarrollo de productos innovadores con ingredientes locales y de estación, retomando la exploración de la relación entre gastronomía y territorio y considerando los factores que influyen en los ingredientes, las técnicas y las tradiciones culinarias como por ejemplo: el clima, los recursos naturales, la biodiversidad y la cultura.

Los estudiantes aplicarán estos conocimientos para adaptar y personalizar sus preparaciones, integrando principios científicos, tecnológicos y culturales en sus propuestas. Se valorará la inclusión de ingredientes y métodos que reflejan tradiciones locales, regionales y familiares, fomentando una mirada crítica, diversa y respetuosa de la riqueza cultural de la gastronomía.

Las actividades incluirán el uso de tecnología aplicada a la cocina y la producción de alimentos, tanto en herramientas profesionales como en recursos digitales para investigar, planificar y registrar procesos.

El trabajo colaborativo y la comunicación efectiva serán esenciales: los estudiantes deberán coordinarse en equipo, asumir roles, resolver conflictos y organizar proyectos, aprendiendo a manejar situaciones propias de un entorno profesional.

La evaluación será continua y formativa, basada en criterios claros y comunicados desde el inicio, utilizando instrumentos como rúbricas, listas de cotejo y guías de observación que permitan valorar el progreso de manera objetiva. Se priorizará la integración de todas las unidades curriculares del semestre, fomentando un aprendizaje holístico y contextualizado.

Al final del semestre, cada estudiante deberá desarrollar y presentar un producto o elaboración propia, evidenciando parte del proceso de creación. Esto incluye justificar sus decisiones, explicar cómo fue el desarrollo del producto y reflejar las etapas recorridas hasta llegar al resultado final, demostrando tanto los conocimientos técnicos adquiridos como la capacidad de planificación, experimentación y adaptación. Esta actividad se realizará en conjunto con los docentes de Innovación en panadería y pastelería, y se promoverá la integración y participación de todas las unidades curriculares del semestre.

A través de la plataforma educativa, el docente pondrá a disposición materiales de estudio, fichas técnicas y bibliografía, así como rúbricas e instrumentos de evaluación, facilitando que los estudiantes gestionen su propio aprendizaje, consulten recursos de forma autónoma y reciban retroalimentación para perfeccionar sus elaboraciones y proyectos.

VI) Bibliografía

Adrià, F. (2010). *Cómo Funciona elBulli (A Day at elBulli) (Spanish Edition)*. Phaidon Press.

Badui, S. (2012). *Química de los Alimentos*. México: Pearson.

Bullipedia, E. (2019). *Qué es cocinar : la acción, cocinar : el resultado, cocina*. Elbullifoundation, Fundació Privada.

Cruz, J. (2019). *ABaC. Cocina en evolución / ABaC. A Kitchen in Evolution*. PRH Grupo Editorial.

Farrimond, S. (2018). *Cocinología. La ciencia de cocinar*. DK.

Freixes, S. et al. (2024). *Food design: la guía del diseño alimentario*. RBA Libros.

IMPO (1994). *Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994*. Montevideo, Uruguay.
Recuperado de: <https://www.impo.com.uy/bases/decretos/315-1994>

Institut Paul Bocuse: la escuela de la excelencia culinaria (I. Estany Morros & I. Estany, Trans.). (2017). Larousse Editorial S.L.

Koppmann, M. (2013). *Nuevo manual de gastronomía molecular. El encuentro entre la ciencia y la cocina*. Buenos Aires: Siglo veintiuno.

McGee, H. (2010). *La buena cocina: Cómo preparar los mejores platos y recetas (J. M. Ibeas Delgado, Trans.)*. Editorial Debate.

McGee, H. (1984). *La cocina y los alimentos*. Estados Unidos: Debate.

Meerman, J. (Ed.). (2006). *Larousse gastronomique (F. Brester, Trans.)*. Culinaire Boekerij.

Myhrvold, N. et al. (2011). *Modernist Cuisine. El arte entre la ciencia y la cocina*. Estados Unidos: Taschen.

Nosrat, S. (2018). *Sal, grasa, ácido, calor: El arte de dominar los cuatro elementos de la buena cocina (A. Segura Alcalde, Trans.)*. Neo Person.

PRELIMINAR