

1.- DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Cultura y Patrimonio Gastronómico Nacional e Internacional
Carrera:	Gastronomía
Clave de la asignatura:	GSD-1019
(Créditos) SATCA ¹	2-3-5

2.- PRESENTACIÓN

Caracterización de la asignatura.

Esta asignatura aporta al perfil del egresado de Gastronomía, la habilidad de identificar la división geográfica de México, asimismo, su gastronomía y el proceso de elaboración de sus distintos platillos tradicionales, cultura, costumbres, y folklor, nacional e internacional

El temario está organizado en doce unidades de las cuales las primeras nueve están enfocadas específicamente a la República Mexicana y las últimas tres a otros países; dentro de los cuales se abordan principalmente aspectos de su cultura, tradiciones, gastronomía y costumbres en general.

En el desarrollo de esta materia, se ofrece valiosa información general sobre el patrimonio cultural de diversos lugares, lo cual proporciona información general a los estudiantes de Gastronomía y que le servirán para formarse un panorama cultural de cada lugar, por lo que genera un conocimiento general que será utilizado a lo largo de la carrera.

Intención didáctica.

Las actividades que se incluyen en esta materia, están programadas para lograr un mayor aprendizaje del estudiante de Gastronomía, van desde la investigación de cada uno de los aspectos que conforma la cultura de la región, hasta el análisis del proceso de obtención de ingredientes y preparación de los platillos característicos de las mismas, propiciando que sea capaz de reproducir dichos platillos con base en recetas originales.

Se debe ante todo, subrayar la importancia del trabajo que implica el rescate informativo que existe en las diferentes regiones y que en muchas ocasiones no ha quedado plasmado, ya que antiguamente las historias y recetas pasaban de boca en boca de padres a hijos, pero que en circunstancias especiales aparece en libros, documentales y revistas especializadas en las que expertos que han acudido directamente a esos lugares, han obtenido información que sirve para abordar los temas culturales de manera fiel, con la intención de ser conocidos, difundidos y preservados.

En este caso, la recopilación que el estudiante deberá hacer, puede quedar plasmada en diferentes tipos de memoria, desde impresas con imágenes, exposiciones regionales, muestras culturales, o archivos digitales, en los se combinen todos los elementos que conforman la cultura de cada región y que se contemplan en el

programa de la materia.

Además de estos conocimientos especializados, el estudiante debe desarrollar características y competencias específicas al trabajar en equipos, interactuar con sociedades diferentes a la suya demostrando un alto sentido de respeto por las culturas con las que entra en contacto, así como a sus tradiciones; debe en todo momento fortalecer sus valores y hábitos personales como son el interés por lo desconocido, la disciplina y constancia en la búsqueda de información y flexibilidad para comprender lo nuevo con una mente abierta.

3.- COMPETENCIAS A DESARROLLAR

<p>Competencias específicas:</p> <p>Identificar las diferentes regiones gastronómicas en las que se divide la República Mexicana, de acuerdo a la división socioeconómica propuesta por el INEGI.</p> <p>Realizar el rescate informativo, en diferentes fuentes, de los elementos que conforman la cultura de cada lugar y que servirá para abordar los temas de manera fiel, con la intención de ser conocidos, difundidos y preservados.</p>	<p>Competencias genéricas:</p> <p>Competencias instrumentales</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Capacidad de análisis y síntesis▪ Capacidad de organizar y planificar▪ Conocimientos generales básicos▪ Conocimientos básicos de la carrera▪ Comunicación oral y escrita en su propia lengua▪ Conocimiento de una segunda lengua▪ Habilidades básicas de manejo de la computadora▪ Habilidades de gestión de información (habilidad para buscar y analizar información proveniente de fuentes diversas)▪ Solución de problemas▪ Toma de decisiones. <p>Competencias interpersonales</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Capacidad de resolución▪ Trabajo en equipo▪ Habilidades interpersonales <p>Competencias sistémicas</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica• Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad)• Habilidad para trabajar en forma autónoma• Búsqueda del logro
---	--

4.- HISTORIA DEL PROGRAMA

LUGAR Y FECHA DE ELABORACIÓN O REVISIÓN	PARTICIPANTES	OBSERVACIONES (CAMBIOS Y JUSTIFICACIÓN)
Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta, Jalisco. 10 al 14 de Agosto del 2009.	Representantes del Instituto de Bahía de Banderas, Valle de Bravo, Puerto Vallarta.	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Mazatlán, Sinaloa. 23 al 27 de Noviembre del 2009.	Representantes del Instituto de Valle de Bravo, Puerto Vallarta.	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Villahermosa, Tabasco. 24 al 28 de Mayo del 2010.	Representantes del Instituto de Valle de Bravo, Puerto Vallarta	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta. Junio de 2010	Representantes del Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta.	Análisis y enriquecimiento del programa de estudio propuesto, durante la Reunión Nacional de Diseño Curricular de la carrera de Gastronomía.

5.- OBJETIVO(S) GENERAL(ES) DEL CURSO (competencias específicas a desarrollar en el curso)

- Identificar las regiones en las que se divide la Republica Mexicana y las características de su folklor, platillos típicos y tradiciones, con el fin de reproducirlas y difundirlas.
- Identificar la historia, folklor, tradiciones, ingredientes, productos y preparaciones de recetas típicas de Italia, Francia, España, Singapur, Tailandia y Cuba.

6.- COMPETENCIAS PREVIAS

- Aplicación de conceptos básicos de geografía
- Conocimiento de conceptos básicos de la cultura y tradiciones nacionales e internacionales.

7.- TEMARIO

Unidad	Temas	Subtemas
1	México: su geografía, historia y FOLKLOR	1.1 Patrimonio cultural de México (fiestas, tradiciones y gastronomía, etc.) 1.2 Diversidad y caracterización de las regiones principales: noreste, noroeste, oeste, centro, sur, sureste
2	Región Noreste: su geografía, historia y FOLKLOR	ESTADOS: Principales ingredientes y platillos. 2.1 Nuevo León 2.2 Tamaulipas
3	Región noroeste: su geografía, historia y FOLKLOR	ESTADOS: Principales ingredientes y platillos 3.1 Sonora 3.2 Sinaloa 3.3 Baja California Norte 3.4 Baja California Sur 3.5 Nayarit
4	Región Norte: su geografía, historia y FOLKLOR	ESTADOS: Principales ingredientes y platillos 4.1 Coahuila 4.2 Chihuahua 4.3 Durango 4.4 San Luis potosí
5	Región Centro occidente : Su geografía, historia y FOLKLOR	ESTADOS: Principales ingredientes y platillos 5.1 Aguascalientes 5.2 Colima 5.3 Guanajuato 5.4 Jalisco 5.5 Michoacán
6	Región centro este: Su geografía, historia y FOLKLOR	ESTADOS: Principales ingredientes y platillos 6.1 distrito federal 6.2 Hidalgo 6.3 Estado de México 6.4 Morelos 6.5 Puebla 6.6 Querétaro 6.7 Tlaxcala
7	Región Oriente : Su geografía, historia y FOLKLOR	ESTADOS: Principales ingredientes y platillos 7.1 Tabasco 7.2 Veracruz

Unidad	Temas	Subtemas
8	Región península de Yucatán: Su geografía, historia y FOLKLOR	8.1 Yucatán 8.2 Quintana roo 8.3 Campeche
9	Región Sur: Su geografía, historia y FOLKLOR	9.1 Guerrero 9.2 Chiapas 9.3 Oaxaca
10	Europa: su geografía, historia y FOLKLOR	10.1 Italia 10.2 Francia 10.1 España
11	Asia: su geografía, historia y FOLKLOR	11.1 Singapur 11.2 Tailandia
12	Caribe y otros: su geografía, historia y FOLKLOR	12.1 Cuba 12.2 Brasil 12.3 Argentina

8.- SUGERENCIAS DIDÁCTICAS (desarrollo de competencias genéricas)

El profesor debe:

- Tener dominio del tema que se encuentra impartiendo, revisar la información y actualizarse con los detalles de fiestas, fechas, nombres de platillos, ingredientes, costumbres, etc., previo a la exposición de la clase.
- Tomar como punto de partida para la construcción de nuevos conocimientos, los antecedentes previos que trae consigo el estudiante
- Debe poseer el conocimiento general de los sucesos históricos que dieron pie a las diferentes elementos que conforman cultura de cada región de México y cada país del extranjero que se vayan a abordar en el programa de la materia, cuál es el protocolo de las festividades y rituales de los que se hablará en clase.
- Ser líder en la organización de grupos y trabajo, así como en la toma de decisiones; simultáneamente debe tener la capacidad para desarrollar en los propios alumnos esa capacidad, para darles la libertad de trabajar al interior de sus equipos con plena libertad.
- Utilizar la creatividad para organizar actividades de aprendizaje significativo en los alumnos, propiciando la comprensión, análisis, reflexión y transformación de la información que maneja, apropiándose de los nuevos conocimientos.
- Solicitar a los estudiantes trabajos de investigación en los involucre el proceso de búsqueda y selección de la información, análisis, comparación, reflexión, manejo y aplicación en exposiciones en las que con sus propias palabras deba explicar lo comprendido.

9.- SUGERENCIAS DE EVALUACIÓN

La evaluación debe ser continua y formativa por lo que se debe considerar el desempeño en cada una de las actividades tales como:

1. Considerar la precisión con la que maneja la identificación de las regiones del país.
2. Investigar la información más relevante de todos aquellos elementos que conforman la cultura de cada región.
3. Tomar en cuenta el apoyo de bibliografía distinta a la sugerida, sin hacer del internet una herramienta de primera mano.
4. Analizar las diferencias de ingredientes utilizados en cada región.
5. Considerar la utilización de videos turísticos y folletos promocionales emitidos por los gobiernos de cada región.
6. Aplicar exámenes escritos para verificar la comprensión de los aspectos teóricos de la materia.
7. Hacer exposiciones frente al grupo, por equipos, considerando la presentación de elementos didácticos reales (trajes típicos, adornos, presentaciones en Power Point, platillos, escudos o banderas de los lugares aludidos, collages con imágenes, mapas, etc.)
8. Tomar en cuenta la participación de los estudiantes en todas las actividades prácticas o en el aula.
9. Realizar documentos impresos o digitales con la información rescatada, misma que puede ser utilizada como evidencia.
10. Organizar como trabajo final algún tipo de tianguis, exposición cultural, que puede o no incluir una muestra gastronómica con los platillos más representativos de cada región.

10.- UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad 1: México su geografía, historia y folklor.

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Identificar con precisión la división geográfica del país por regiones socioeconómicas, de acuerdo con o señalado por INEGI, describiendo sus características específicas y principales costumbres por regiones.	<ul style="list-style-type: none">• Identificar en un mapa de la República Mexicana con división política, las ocho regiones socioeconómicas que señala INEGI.• Identificar las características (específicas) de cada área geográfica.• Investigar en fuentes de primera mano, las fiestas, tradiciones, ritos y costumbres característicos de cada región en general.

Unidad 2: Región Noreste su geografía, historia y folklor

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Identificar las características de la región, su historia, folklor, y su gastronomía.	<ul style="list-style-type: none">• Identificar los estados que conforman la región Noreste.• Investigar en fuentes de primera mano, las fiestas, tradiciones, ritos y costumbres característicos de la región Noreste.• Enlistar de manera detallada las costumbres y tradiciones que conforman la cultura de la región y explicar el porqué de cada tradición, los elementos que la conforman, las manifestaciones artísticas que se relacionan con ella, los alimentos, etc.• Distinguir los patillos típicos utilizados en cada una de las celebraciones tradicionales de la región, identificando los ingredientes contenidos en las recetas originales.

Unidad 3: Región Noroeste su geografía, historia y folklor

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Identificar las características de la región, su historia, folklor, y su gastronomía.	<ul style="list-style-type: none">• Identificar los estados que conforman la región Noroeste.• Investigar en fuentes de primera mano, las fiestas, tradiciones, ritos y costumbres característicos de la región Noroeste.• Enlistar de manera detallada las costumbres y tradiciones que conforman la cultura de la región y explicar el porqué de cada tradición, los elementos que la conforman, las manifestaciones artísticas que se relacionan con ella, los alimentos, etc.• Distinguir los patillos típicos utilizados en cada una de las celebraciones tradicionales de la región, identificando los ingredientes contenidos en las recetas originales.

Unidad 4: Región Norte su geografía, historia y folklor

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Identificar las características de la región, su historia, folklor, y su gastronomía.	<ul style="list-style-type: none">• Identificar los estados que conforman la región Noroeste.• Investigar en fuentes de primera mano, las fiestas, tradiciones, ritos y costumbres característicos de la región Noroeste.• Enlistar de manera detallada las costumbres y tradiciones que conforman la cultura de la región y explicar el porqué de cada tradición, los elementos que la conforman, las manifestaciones artísticas que se relacionan con ella, los alimentos, etc.• Distinguir los patillos típicos utilizados en cada una de las celebraciones tradicionales de la región, identificando los ingredientes contenidos en las recetas originales.

Unidad 5: Región Centro Occidente su geografía, historia y folklor

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Identificar las características de la región, su historia y folklor, así como la manera de cómo influye a su gastronomía.	<ul style="list-style-type: none">• Identificar los estados que conforman la región Oeste.• Investigar en fuentes de primera mano, las fiestas, tradiciones, ritos y costumbres característicos de la región Oeste.• Enlistar de manera detallada las costumbres y tradiciones que conforman la cultura de la región y explicar el porqué de cada tradición, los elementos que la conforman, las manifestaciones artísticas que se relacionan con ella, los alimentos, etc.• Distinguir los patillos típicos utilizados en cada una de las celebraciones tradicionales de la región, identificando los ingredientes contenidos en las recetas originales.

Unidad 6: Región Centro Este geografía, historia y folklor

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Identificar las características de la región, su historia y folklor, así como la manera de cómo influye a su gastronomía.	<ul style="list-style-type: none">• Identificar los estados que conforman la región Centro.• Investigar en fuentes de primera mano, las fiestas, tradiciones, ritos y costumbres característicos de la región Centro.• Enlistar de manera detallada las costumbres y tradiciones que conforman la cultura de la región y explicar el porqué de cada tradición, los elementos que la conforman, las manifestaciones artísticas que se relacionan con ella, los alimentos, etc.• Distinguir los patillos típicos utilizados en cada una de las celebraciones tradicionales de la región, identificando los ingredientes contenidos en las recetas originales.

Unidad 7: Región Oriente geografía, historia y folklor

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Identificar las características de la región, su historia y folklor, así como la manera de cómo influye a su gastronomía.	<ul style="list-style-type: none">• Identificar los estados que conforman la región Sur.• Investigar en fuentes de primera mano, las fiestas, tradiciones, ritos y costumbres característicos de la región Sur.• Enlistar de manera detallada las costumbres y tradiciones que conforman la cultura de la región y explicar el porqué de cada tradición, los elementos que la conforman, las manifestaciones artísticas que se relacionan con ella, los alimentos, etc.• Distinguir los patillos típicos utilizados en cada una de las celebraciones tradicionales de la región, identificando los ingredientes contenidos en las recetas originales.

Unidad 8: Región Península de Yucatán geografía, historia y folklor

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Identificar las características de la región, su historia y folklor, así como la manera de cómo influye a su gastronomía.	<ul style="list-style-type: none">• Identificar los estados que conforman la región Sureste.• Investigar en fuentes de primera mano, las fiestas, tradiciones, ritos y costumbres característicos de la región Sureste.• Enlistar de manera detallada las costumbres y tradiciones que conforman la cultura de la región y explicar el porqué de cada tradición, los elementos que la conforman, las manifestaciones artísticas que se relacionan con ella, los alimentos, etc.• Distinguir los patillos típicos utilizados en cada una de las celebraciones tradicionales de la región, identificando los ingredientes contenidos en las recetas originales.

Unidad 9: Región Sur geografía, historia y folklor

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Identificar las características de la región, su historia y folklor, así como la manera de cómo influye a su gastronomía.	<ul style="list-style-type: none">• Identificar los estados que conforman la región Sureste.• Investigar en fuentes de primera mano, las fiestas, tradiciones, ritos y costumbres característicos de la región Sureste.• Enlistar de manera detallada las costumbres y tradiciones que conforman la cultura de la región y explicar el porqué de cada tradición, los elementos que la conforman, las manifestaciones artísticas que se relacionan con ella, los alimentos, etc.• Distinguir los patillos típicos utilizados en cada una de las celebraciones tradicionales de la región, identificando los ingredientes contenidos en las recetas originales.

Unidad 10: Región Europa geografía, historia y folklor

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Identificar las características del país, su historia y folklor, así como la manera de cómo influye a su gastronomía.	<ul style="list-style-type: none">• Identificar los principales países que conforman a este continente.• Investigar en fuentes de primera mano, las fiestas, tradiciones, ritos y costumbres característicos de cada país estudiado (Francia, Italia y España)• Enlistar de manera detallada las costumbres y tradiciones que conforman la cultura de dichos países y explicar el porqué de cada tradición, los elementos que la conforman, las manifestaciones artísticas que se relacionan con ella, los alimentos, etc.• Distinguir los patillos típicos utilizados en cada una de las celebraciones tradicionales de cada país, identificando los ingredientes contenidos en las recetas originales.

Unidad 11: Región Asia geografía, historia y folklor

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Identificar las características del país, su historia y folklor, así como la manera de cómo influye a su gastronomía.	<ul style="list-style-type: none">• Identificar los principales países que conforman a este continente.• Investigar en fuentes de primera mano, las fiestas, tradiciones, ritos y costumbres característicos de cada país estudiado (Singapur y Tailandia)• Enlistar de manera detallada las costumbres y tradiciones que conforman la cultura de dichos países y explicar el porqué de cada tradición, los elementos que la conforman, las manifestaciones artísticas que se relacionan con ella, los alimentos, etc.• Distinguir los patillos típicos utilizados en cada una de las celebraciones tradicionales de cada país, identificando los ingredientes contenidos en las recetas originales.

Unidad 12: Región Caribe y otros geografía, historia y folklor

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Identificar las características del país, su historia y folklor, así como la manera de cómo influye a su gastronomía.	<ul style="list-style-type: none">• Identificar los principales países que conforman a este continente.• Investigar en fuentes de primera mano, las fiestas, tradiciones, ritos y costumbres característicos de cada país estudiado (Cuba, Brasil y Argentina).• Enlistar de manera detallada las costumbres y tradiciones que conforman la cultura de dichos países y explicar el porqué de cada tradición, los elementos que la conforman, las manifestaciones artísticas que se relacionan con ella, los alimentos, etc.• Distinguir los patillos típicos utilizados en cada una de las celebraciones tradicionales de cada país, identificando los ingredientes contenidos en las recetas originales.

11.- FUENTES DE INFORMACION

1. Pérez Mercado, Senén. Diccionario Gastronómico Mexicano, Nacional e Internacional; Editorial Trillas, México.
2. Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y El Caribe (Memorias); CONACULTA 2002.
3. Alice Hopper Daiber; Glosario Gastronómico, Santiago Grupo Lobby
4. Turismo, hostelería y restaurantes; Ediciones Euro México; Tomo I, II y III.
5. Lozano fuentes, José Manuel. Historia de la cultura. Ed. C.e.c.s.a.
6. De la torre, francisco. Arte popular mexicano. Ed. Trillas.
7. Varios autores. Patrimonio cultural y turismo, Conaculta, México, d. F.
8. Florescano, Enrique (compilador), El patrimonio cultural de México. Ed. F.c.e.
9. Adriana Guerrero Ferrer, La dulcería en Puebla, Conaculta, 2000. México
10. Patrimonio Cultural y turismo Tomo I al III, Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural en América Latina y el Caribe Memorias. CONACULTA, 2002,México
11. Alain Mesplier, Pierre Blocdurafford, Geografía del Turismo en el Mundo, Síntesis,2002. Argentina.
12. Benjamín Gamboa, Cultura Gastronómica. Diana. 1997
13. Paco Ignacio Fardo, El libro de todos los Moles. Ediciones B, 2003, México

12. PRÁCTICAS

1. Señalar con precisión, con la ayuda de mapas didácticos tamaño pizarrón, las diferentes regiones socioeconómicas de México y el Mundo; cuando menos los países extranjeros que el programa de la materia estudia.
2. Hacer Investigaciones en fuentes fidedignas que proporcionen la información más relevante de todos aquellos elementos que conforman la cultura de cada región; asimismo, tomar en cuenta el apoyo de bibliografía distinta a la sugerida, procurando no considerar al internet una fuente de primera mano.
3. Obtener y analizar las recetas originales de platillos típicos de cada región, identificando los ingredientes que se utilizan para su elaboración, asimismo, explicar las coincidencias y diferencias de los utilizados en otras regiones.
4. Considerar la utilización de videos turísticos y folletos promocionales emitidos por los gobiernos de cada región.
5. Realizar, de ser posible, algún viaje para participar en fiestas tradicionales como: Día de muertos en la Isla de Janitzio, en Michoacán o en San Andrés Mixquic, en el Estado de México; las fiestas del Lunes del Cerro en Oaxaca (Guelaguetza), etc.
6. Realizar, con los resultados de sus investigaciones, documentos impresos o digitales con la información rescatada, misma que puede ser utilizada como parte de un portafolio de evidencias al final del curso.
7. Organizar como trabajo final, exposición cultural, que puede o no incluir una muestra gastronómica con los platillos más representativos de cada región.