



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

PROGRAMA DE ESTUDIOS

UNIDAD	LERMA	DIVISION	CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD	1 / 4
NOMBRE DEL PLAN LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS				
CLAVE	UNIDAD DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE		CRED.	6
5321014	CULTURA ALIMENTARIA Y GASTRONOMIA		TIPO	OBL.
H. TEOR. 3.0	SERIACION		TRIM.	III
H. PRAC. 0.0				

OBJETIVO(S) :

Objetivo General:

Al final de la UEA el alumno será capaz de:

Comprender la cultura gastronómica como un conjunto de procesos sociales tales como prácticas agropecuarias, técnicas y saberes culinarios que cristalizan la identidad cultural, la memoria histórica y el patrimonio inmaterial de los grupos sociales en un cuerpo de platillos y productos locales. Comprender el sincretismo gastronómico a través de la circulación de ingredientes y la adopción y reformulación de platillos a escala global.

Objetivos Parciales:

Al final de la UEA el alumno será capaz de:

1. Comprender la definición de cultura, gastronomía y cultura gastronómica.
2. Analizar la cultura gastronómica en tanto patrimonio inmaterial de diferentes regiones culturales, geográficas, nacionales e internacionales.
3. Identificar los procesos sociales que han generado préstamos culturales, la difusión y la adopción de ciertos elementos de culturas gastronómicas diversas.
4. Vincular los sistemas productivos, los métodos de transformación de los alimentos y las tradiciones culturales, a partir de la gastronomía.
5. Abordar los procesos de institucionalización del saber-hacer local y regional: apelación de origen, productos del terruño y sellos.
6. Explorar los vínculos entre procesos sociales de origen diverso que buscan revalorar el saber-hacer gastronómico y los productos locales, a través de la conservación de los sistemas productivos y la inclusión social (comercio justo, sustentabilidad, protección del patrimonio biocultural).



UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO
EN SU SESION NUM. 442

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

CONTENIDO SINTEGICO:

1. Cultura, procesos sociales y gastronomía.
 - 1.1. Concepto de cultura.
 - 1.2. Procesos sociales y sistemas productivos.
 - 1.3. Gastronomía: identidad cultural, tradición, cambio y patrimonio cultural inmaterial.

2. Historia de la alimentación y de la gastronomía en México.
 - 2.1. Periodo prehispánico y en la Nueva España.
 - 2.2. Periodo independiente.
 - 2.3. Periodo contemporáneo.

3. Atlas Gastronómico de México.
 - 3.1. Gastronomía del norte de México.
 - 3.2. Gastronomía del centro de México.
 - 3.3. Gastronomía del sureste de México.
 - 3.4. Gastronomía mexicana fusión e inmigración.

4. Cultura Gastronómica en el mundo.
 - 4.1. La cocina internacional y sus tendencias actuales.
 - 4.2. Cultura, alimentación y gastronomía: Europa, África, Asia y Oceanía.
 - 4.3. Cultura, alimentación y gastronomía en Norte, Centro y Sudamérica.

5. Globalización y procesos de transformación de la cultura gastronómica.
 - 5.1. Revaloración cultural de la gastronomía y patrimonio:
 - 5.1.1. Historia de las denominaciones de origen.
 - 5.1.2. Territorios y terruños: procesos sociales, procesos productivos y denominaciones de origen.
 - 5.1.3. Patrimonio biocultural y gastronomía en México.

6. Salud, tendencias de consumo y alimentación.

7. Consumidores responsables y gastronomía.
 - 7.1. Sustentabilidad, sistemas productivos y comercio justo.

MODALIDADES DE CONDUCCION DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

La operación constará de sesiones teóricas en las que se favorecerá el intercambio de experiencias y la construcción colectiva de conocimientos; se



UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO
EN SU SESION NUM. 442

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

discutirá sobre el carácter cultural de la alimentación y su influencia en la gastronomía nacional e internacional. El profesor promoverá el uso de materiales didácticos como lecturas, fotografías, sitios de la red, y otros, para generar conocimientos de alto nivel.

El profesor propondrá escenarios de aprendizaje que permitan al alumno desarrollar estrategias analíticas, críticas, reflexivas y creativas para resolver problemas. Con la guía del profesor se busca que sea el alumno quién indague que la información establezca nexos significativos y construya conocimientos. Estas actividades posibilitan el proceso de aprender a aprender y fortalecen un aprendizaje permanente.

MODALIDADES DE EVALUACION:

EVALUACIÓN GLOBAL:

Se promoverá la evaluación durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, en los que se considerará el trabajo participativo de los alumnos en la discusión y asimilación de los temas. Los instrumentos de evaluación a utilizar pueden ser diversos y que incluyan herramientas de verificación (evaluaciones periódicas, presentaciones orales, elaboración de ensayos, desempeño en el laboratorio y reportes de prácticas) que permitan tomar decisiones y ponderar el conocimiento y el desempeño de los alumnos durante su proceso formativo.

EVALUACIÓN DE RECUPERACIÓN:

La evaluación de recuperación se llevará a cabo de la siguiente forma: una evaluación global que verificará se cumplan los objetivos de la UEA.

BIBLIOGRAFIA NECESARIA O RECOMENDABLE:

1. Boege, Eckhart. (2008). "Centros de origen, pueblos indígenas y diversificación del maíz" en Ciencias: revista de cultura científica. núm 92. octubre-marzo. p.p. 18-28. [En línea].
2. Cárambula Pareja, Matías & Ávila Romero, León Enrique (coord.). (2013). Patrimonio biocultural, territorio y sociedades afroindoamericanas en movimiento. Buenos Aires: CLACSO.
3. Harris, M. (1999). Bueno para Comer. Enigmas de Alimentación y Cultura, Madrid: Alianza.
4. Lévi-Strauss, Claude. (2003). Mitológicas: El origen de las maneras de



UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO
EN SU SESION NUM 442

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

NOMBRE DEL PLAN	LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	4/ 4
CLAVE	5321014	CULTURA ALIMENTARIA Y GASTRONOMIA

mesa. V.III. México: SXXI.

5. Long, J. (coordinadora) (2003). Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos, UNAM.
6. Mariani, V. (Ed.). (2005). "La Cocina como Patrimonio (In) tangible". Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. Buenos Aires: Imprenta del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.
7. Poulain, Jean-Pierre y Neirinck, Edmon, (2007), Historia de la Cocina y de los cocineros: Técnicas Culinarias y Prácticas de mesa en Francia de la Edad Media hasta nuestros días, Editorial: Zendera Zariquiey.



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO
EN SU SESION NUM. 442

EL SECRETARIO DEL COLEGIO