



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
 PROGRAMA DE ESTUDIOS



1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
UNIDAD DE APRENDIZAJE	CULTIVO Y ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE	
Clave:	2887	
Ubicación	Octavo Semestre - Etapa de acentuación - Academia Ciencias aplicadas,.	
Horas y créditos:	Teóricas: 1 Sem. / 16 T.	Prácticas: 2 Sem. / 32 T.
	Estudio Independiente: 1 Sem. / 16 T.	
	Total de horas: 64	Créditos: 4
Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:	E12. Desarrolla propuestas gastronómicas vanguardistas por medio de la investigación científica para el desarrollo de nuevas técnicas y preparaciones culinarias.	
Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica gastronomía de vanguardia. • Propone nuevas técnicas y preparaciones culinarias. 	
Unidades de aprendizaje relacionadas:	Bases culinarias, trabajo en equipo, productos de origen vegetal, cocina del mar, cárnicos y derivados, comprensión y producción de textos académicos, inglés gastronómico, inglés empresarial, contabilidad básica, contabilidad aplicada, estadística, bromatología de los alimentos, historia de la gastronomía universal, historia de la gastronomía mexicana, gastronomía de las américas, gastronomía sinaloense, metodología de la investigación, gastronomía europea, nutrición en dietas especializadas, gastronomía oriental, planeación financiera, tendencias e innovación gastronómica, gestión del capital humano, liderazgo y dirección de equipos de trabajo, seminario de investigación.	
Responsables de elaborar el programa:	L.N. Nancy Guadalupe Valenzuela Rubio	Fecha: marzo, 2018
Responsables de actualizar el programa:	L.N. Nancy Guadalupe Valenzuela Rubio L.N. Grizel Zarahi Castro Urquizo	Fecha: abril, 2019
Responsables de actualizar el programa:	LN. Nancy Guadalupe Valenzuela Rubio MC. Carolina Gabriela Plazas Guerrero LG. Estefanía Valadez Reyes	Fecha: enero, 2021
2. PROPÓSITO		
Contribuye a lograr las metas y objetivos de la agenda 2030 para el desarrollo sostenible a través de la formulación, implementación y seguimiento de estrategias desde un enfoque de la gastronomía.		
3. SABERES		
Teóricos:	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifica el conocimiento y las herramientas de pensamiento necesarias para comprender los objetivos del desarrollo sostenible y los desafíos implicados en su consecución. ✓ Fundamenta el papel de la alimentación y la gastronomía en los objetivos del desarrollo sostenible. ✓ Analiza situación ambiental, social y económica. 	
Prácticos:	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Planifica e implementa de forma colectiva acciones innovadoras que fomenten la sostenibilidad a nivel local y más allá desde la gastronomía. 	

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Proyecta el papel de la alimentación y la gastronomía en el logro de los objetivos del desarrollo sostenible.
Actitudinales:	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se integra y colabora en equipos multidisciplinares. ✓ Defiende la alimentación y la gastronomía como parte del desarrollo sostenible. ✓ Procede con base en un alto sentido ético.

4. CONTENIDOS

1. Introducción (5 horas)

- 1.1. Concepto de desarrollo sostenible
- 1.2. Ejes del desarrollo sostenible
 - 1.2.1. Social
 - 1.2.2. Ambiental
 - 1.2.3. Económico
- 1.3. Agenda 2030: Objetivos del desarrollo sostenible (ODS)
 - 1.3.1. La gastronomía y la Agenda 2030

2. Panorama Nacional y Global en el avance de la Agenda 2030 (3 horas)

- 2.1. Indicadores relacionados con los ODS
 - 2.1.1. Indicadores del eje social
 - 2.1.2. Indicadores del eje económico
 - 2.1.3. Indicadores del eje ambiental

3. Medio ambiente (10 horas)

- 3.1. Cambio climático
 - 3.1.1. El clima y la salud
- 3.2. Impacto humano y medio ambiente
 - 3.2.1. Huella de carbono, hídrica y ecológica.
 - 3.2.2. Sistemas de alimentación y su impacto en el ambiente
- 3.3. Biodiversidad
 - 3.3.1. Pérdida y alteración de los ecosistemas
 - 3.3.1.1. América, Europa, África, Asia, Antártida y Oceanía
 - 3.3.1.1.1. Ubicación geográfica
 - 3.3.1.1.2. Aspectos generales
 - 3.3.1.1.2.1. Cultura
 - 3.3.1.1.2.2. Alimentación
 - 3.3.1.1.2.3. Dato curioso
 - 3.3.1.1.3. Biodiversidad
 - 3.3.1.1.3.1. Ecosistemas (flora y fauna)
 - 3.3.1.1.3.2. Pérdida de biodiversidad
 - 3.3.1.1.4. Relación bidireccional entre pérdida de la biodiversidad y su impacto en los patrones de la alimentación

4. Gastronomía sostenible (30 horas)

- 4.1. Introducción
 - 4.1.1. Historia
 - 4.1.2. Definición
- 4.2. Prácticas sostenibles en la cocina

- 4.2.1. Introducción
- 4.2.2. Sistemas de Alimentación Sostenibles
 - 4.2.2.1. Introducción
 - 4.2.2.2. Elección de alimentos
 - 4.2.2.3. Agricultura sostenible
 - 4.2.2.3.1. Huertos
 - 4.2.2.4. Consumo local
- 4.2.3. Técnicas de conservación
- 4.2.4. Elección de utensilios de cocina
- 4.2.5. Métodos de preparación ecológicos
- 4.3. Estrategias internacionales que promueven la práctica de la gastronomía sostenible
 - 4.3.1. Iniciativas de la ONU, FAO y UNESCO
 - 4.3.1.1. Introducción
 - 4.3.1.2. Día de la Gastronomía Sostenible
 - 4.3.1.3. Embajadores de la Gastronomía Sostenible
 - 4.3.1.4. Cocina tradicional mexicana: Patrimonio Cultural inmaterial de la Humanidad
 - 4.3.2. Programas de sostenibilidad en servicios de alimentos
 - 4.3.2.1. Asociación de Restaurantes Sostenibles (SRA)
 - 4.3.2.1.1. Food Made Good Program

5. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

Actividades sugeridas para el docente:

Exposición del tema.

Retroalimentación sobre el tema.

Asesoramiento en la práctica.

Asesoramiento en el desarrollo de acciones innovadoras.

Exposición de la utilización de softwares y plataformas nacionales e internacionales.

Asesoramiento en la utilización de softwares y plataformas nacionales e internacionales.

Organizar y coordinar el trabajo de los equipos dentro del proceso de aprendizaje, de los aspectos teóricos-prácticos.

Propiciar ambientes de aprendizaje acorde a las necesidades de los alumnos y los objetivos de aprendizaje.

Solicitar trabajos y tareas escritas y retroalimentarlos.

Solicitar a los alumnos exponer ante el grupo promoviendo el análisis, la apropiación y la transmisión clara del material, evitando la repetición mecánica del mismo.

Exposición gráfica- oral frente a grupo.

Asesoría y acompañamiento en el proceso de aprendizaje.

Actividades sugeridas para el estudiante:

Lectura previa del tema.

Ejercicios sobre la ética profesional.

Utilización de softwares y plataformas epidemiológicas.

Aplicación de los criterios para el diagnóstico.

Participación activa y dinámica en todas y cada una de las actividades implementadas por el docente.

Participar de manera proactiva en la retroalimentación de tareas y trabajos encomendados previamente por el docente.

Realizar exposiciones frente al grupo de manera analítico-crítico, demostrando una apropiación adecuada de los contenidos temáticos, evitando la repetición mecánica a través de la lectura.

Llevar a cabo búsqueda de información desde diferentes marcos de referencia.

Realizar los trabajos en equipo y colaborativos conforme a las instrucciones dadas por el docente.

Asistir a clases en horarios acordados por la unidad académica.

Entregar las evidencias de forma puntual.

<p>TRABAJO FINAL Foro de Gastronomía sostenible ✓</p>	<p>✓ Procede con base en un alto sentido ético.</p> <p>TRABAJO FINAL Foro de Gastronomía sostenible Se presentará de manera oral, por equipo, la propuesta de una estrategia innovadora de gastronomía sostenible que elaboraron en el módulo 4. Cada equipo tendrá una duración de 20 min para presentar su propuesta con apoyo de una presentación en Powerpoint y deberá contar con: Presentación, guión temático, introducción (con referencia en cada diapositiva), número de diapositivas, objetivos, metodología, resultados, conclusiones, visión de la propuesta. Se evaluará que cuente con los apartados y tiempo establecidos, organización, integración del equipo, ortografía, bibliografía actualizada y citada en el formato correcto, utilización de vocabulario adecuado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Se integra y colabora en equipos multidisciplinares. ✓ Defiende la alimentación y la gastronomía como parte del desarrollo sostenible. ✓ Proyecta el papel de la alimentación y la gastronomía en el logro de los objetivos del desarrollo sostenible. <p>✓ Procede con base en un alto sentido ético.</p>
--	---

6.3. Calificación y acreditación:

<p>Parcial Asistencia: 10% Tareas: 15% Participación: 25% Entregable o evaluación: 50%</p>	<p>Final Calificación parcial: 40% Trabajo final: 40% Evaluación ordinaria teórica: 20%</p>
---	--

7. FUENTES DE INFORMACIÓN

Bibliografía básica

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Organización de las Naciones Unidas	Transformar nuestro mundo: la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. Resolución aprobada por la Asamblea General el 25 de septiembre de 2015	ONU	2015	https://unctad.org/meetings/es/SessionalDocuments/ares70d1_es.pdf
Roberto Bermejo Gómez de Segura	Del desarrollo sostenible según Brundland a la sostenibilidad como biomimesis	hegoa	2012	https://www.upv.es/contenidos/CAMUNISO/info/U0686956.pdf
Comité permanente de nutrición del	Foro Global sobre Seguridad Alimentaria y Nutrición	ONU	2017	http://www.fao.org/3/i7871es/i7871ES.pdf

sistema de las Naciones Unidas				
Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura	Building a common vision for sustainable food and agriculture	FAO	2014	http://www.fao.org/3/a-i3940e.pdf
Organización Mundial de la Salud y Organización Meteorológica Mundial	Atlas de la Salud y el clima	OMS/OMM	2012	https://library.wmo.int/pmb_ged/wmo_1098_es.pdf
Bibliografía complementaria				
Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
AEMA	El medio ambiente en Europa: Estado y perspectiva 2015 – Informe de síntesis	Agencia Europea de Medio Ambiente, Copenhague	2015	http://www.upv.es/contenidos/CAMUNISO/info/U0683994.pdf
ENSANUT, MC	Informe final de Resultados	Instituto Nacional de Salud Pública	2016	https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/209093/ENSANUT.pdf
Portales oficiales de la Naciones Unidas, Organización Mundial de la Salud, Naciones Unidas para la Agricultura, Organización Meteorológica Mundial, SAGARPA, INEGI, CONEVAL, SECRETARIA DE SALUD, SEMARNAT, CONAGUA.				
8. PERFIL DEL PROFESOR:				
Grado de Licenciado en Nutrición o Gastronomía con experiencia en proyectos que fomenten un desarrollo sustentable, experiencia en docencia en temas de sustentabilidad en educación superior.				