



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



<b>1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE O MÓDULO</b>	<b>GASTRONOMÍA MEXICANA</b>		
<b>Clave:</b>	<b>2444</b>		
<b>Ubicación</b>	Cuarto Semestre – Academia Cocina		
<b>Horas y créditos:</b>	<b>Teóricas: 32 H</b>	<b>Prácticas: 48 H</b>	<b>Estudio Independiente: 32 H</b>
	<b>Total de horas: 112 H</b>		<b>Créditos: 7</b>
<b>Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:</b>	<p>E3. Maneja técnicas culinarias nacionales e internacionales aplicando los conocimientos de historia gastronómica para la práctica restaurantera, catering y diversos comedores y realización de recetas.</p> <p>E8. Promociona la cultura gastronómica nacional para la preservación y utilización de los productos representativos mexicanos, con su enfoque sustentable.</p> <p>E10. Promociona la cultura gastronómica nacional para fortalecer el turismo, aprovechando los recursos gastronómicos regionales con enfoque sustentable.</p>		
<b>Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica los componentes básicos de la cocina mexicana.</li> <li>• Reconoce los ingredientes endémicos de México.</li> <li>• Comprende las diferencias y similitudes entre las distintas regiones gastronómicas de México.</li> <li>• Aplica las técnicas gastronómicas de acuerdo con la zona geográfica específica.</li> <li>• Experimenta con diversos productos exóticos de la cocina mexicana.</li> </ul>		
<b>Unidades de aprendizaje relacionadas:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Historia gastronómica de México</li> <li>• Panadería avanzada</li> <li>• Gastronomía Sinaloense</li> </ul>		
<b>Responsables de elaborar el programa:</b>	<b>L.G. Kesia Patricia Arenas Medina</b> <b>M.G. Daniel de Jesús Luna Montes</b>	<b>Fecha:</b> 10-01-18	
<b>Responsables de actualizar el programa:</b>	<b>MCM. Acacia Armida Leal Sandoval</b>	<b>Fecha:</b> 09-02-20	
<b>2. PROPÓSITO</b>			
El alumno conocerá e identificará los principales ingredientes, las técnicas y utensilios utilizados en la cocina mexicana a través de la investigación de las diversas zonas geogastronómicas de México.			
<b>3. SABERES</b>			
<b>Teóricos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asocia las diferencias gastronómicas y culturales de las zonas en México.</li> <li>• Reconoce las razones por las cuales la cocina mexicana es patrimonio intangible de la humanidad.</li> <li>• Conoce los ingredientes de origen mexicano</li> <li>• Comprende la importancia de las principales tradiciones del pueblo mexicano, que se ven reflejadas en la gastronomía nacional.</li> </ul>		
<b>Prácticos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplica técnicas de la cocina prehispánica en la cocina tradicional.</li> <li>• Elabora platillos tradicionales, históricos e icónicos de la cocina mexicana.</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distingue la diferencia y la relación de las preparaciones de la Nueva Cocina Mexicana en comparación con la cocina tradicional.</li> <li>• Confecciona diversos productos de la dulcería tradicional mexicana.</li> <li>• Experimenta con ingredientes de origen mexicano para la elaboración de platillos tradicionales.</li> </ul>
<b>Actitudinales:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distingue sabores y aromas principales de la culinaria mexicana y su uso.</li> <li>• Participa en la elaboración de los platillos emblemáticos de cada región geogastronómica.</li> <li>• Se concientiza del valor social, cultural y gastronómico que tienen los diversos ingredientes mexicanos.</li> <li>• Está dispuesto a experimentar con la diversidad de productos y técnicas de la cocina mexicana.</li> </ul>

#### **4. CONTENIDOS**

1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA MÉXICANA
  - 1.1 Mesoamérica.
    - 1.1.1 Agricultura y el culto al maíz.
    - 1.1.2 Maíz y nixtamalización.
    - 1.1.3 La milpa (frijol, chile y calabaza).
    - 1.1.4 Las cocinas de la conquista (cocina barroca y conventual).
2. REGIONES NORTE, PACÍFICO NORTE Y PACÍFICO CENTRO
  - 2.1 Región Norte
    - 2.1.1 Breve historia
    - 2.1.2 Ingredientes y técnicas
    - 2.1.3 Usos y costumbres
  - 2.2 Región Pacífico Norte
    - 2.2.1 Breve historia
    - 2.2.2 Ingredientes y técnicas
    - 2.2.3 Usos y costumbres
  - 2.3 Región Pacífico Centro
    - 2.3.1 Breve historia
    - 2.3.2 Ingredientes y técnicas
    - 2.3.3 Usos y costumbres
3. REGIONES CENTRO NORTE, OCCIDENTE Y CENTRO OCCIDENTE
  - 3.1 Región Centro Norte
    - 3.1.1 Breve historia
    - 3.1.2 Ingredientes y técnicas
    - 3.1.3 Usos y costumbres
  - 3.2 Región Occidente
    - 3.2.1 Breve historia
    - 3.2.2 Ingredientes y técnicas
    - 3.2.3 Usos y costumbres
  - 3.3 Región Centro Occidente
    - 3.3.1 Breve historia
    - 3.3.2 Ingredientes y técnicas
    - 3.3.3 Usos y costumbres
4. REGIONES CENTRO ESTE, CENTRO Y METRÓPOLI
  - 4.1 Región Centro Este
    - 4.1.1 Breve historia
    - 4.1.2 Ingredientes y técnicas
    - 4.1.3 Usos y costumbres

- 4.2 Región Centro
  - 4.2.1 Breve historia
  - 4.2.2 Ingredientes y técnicas
  - 4.2.3 Usos y costumbres
- 4.3 Región Metrópoli
  - 4.3.1 Breve historia
  - 4.3.2 Ingredientes y técnicas
  - 4.3.3 Usos y costumbres
- 5. REGIONES GOLFO CENTRO, PACÍFICO SUR Y SURESTE
  - 5.1 Región Golfo Centro
    - 5.1.1 Breve historia
    - 5.1.2 Ingredientes y técnicas
    - 5.1.3 Usos y costumbres
  - 5.2 Región Pacífico Sur
    - 5.2.1 Breve historia
    - 5.2.2 Ingredientes y técnicas
    - 5.2.3 Usos y costumbres
  - 5.3 Región Sureste
    - 5.3.1 Breve historia
    - 5.3.2 Ingredientes y técnicas
    - 5.3.3 Usos y costumbres

**Nota respecto al PE:** El contenido del PE se reestructuró según los lineamientos de estudio de las instancias responsables de investigación sobre gastronomía mexicana, que incluyen al Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, al INHA, CONABIO, etc. Quienes hacen una separación Geogastronómica de México, para su estudio por áreas específicas.

#### **19. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS**

**Actividades sugeridas para el docente:**

- Exposición del tema.
- Retroalimentación sobre el tema.
- Asesoramiento en la práctica.
- Asesoramiento en la aplicación de instrumentos.
- 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.
- Exposición gráfica- oral frente a grupo.
- Asesoría y acompañamiento en el proceso de aprendizaje.

**Actividades sugeridas para el estudiante:**

- Lectura previa del tema.
- 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.

#### **6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS**

<b>6.1. Evidencias</b>	<b>6.2. Indicadores de calidad generales</b>
Evaluaciones teóricas	Valida el conocimiento teórico adquirido durante en clase para demostrar su dominio del tema.

Presentación de platillos típicos de México	Elabora distintos platillos típicos de México para incrementar su acervo cultural gastronómico.
Recetario	Procede con base en la información obtenida durante prácticas de cocina e investigación documental para la creación de un recetario de gastronomía mexicana.
Muestra Gastronómica	Muestra todo el conocimiento adquirido durante el curso para la elaboración de una muestra gastronómica mexicana.
	Diseña platillos, con el uso de ingredientes autóctonos, nuevas tendencias, y propio estilo de trabajo para presentar una nueva propuesta gastronómica al comensal.

### 6.3. Calificación y acreditación:

**60 % Evaluaciones teórico-practico**  
**10 % Practicas de cocina**  
**20 % Trabajo final práctico**  
**10 % Examen final teórico**

#### Acreditación

La calificación mínima para **exentar** la Unidad de Aprendizaje de Gastronomía Mexicana es **8**, Si el alumno no está de acuerdo con su calificación, podrá renunciar a ella y presentar el ordinario. Los alumnos que no alcancen el 6 deberán de hacer el ordinario. La calificación del ordinario será la calificación semestral.

#### Asistencia

El alumno debe de asistir al 100% de sus clases; si el alumno asiste a menos del 90% de las clases del semestre, por lo tanto, el alumno debe de no superar el **10 % faltas**, de hacerlo deberá hacer **ordinario directo.**, sin importar su calificación.

Si las **faltas** del alumno suman más del **20%** de las horas clases totales del semestre, el alumno no obtendrá calificación de la materia, por lo que deberá de **recusar** la materia en otro ciclo escolar.

#### Evaluación Diagnostica

Se le realizara al alumnado un examen escrito que fungirá como un diagnostico donde se le preguntaran conceptos y terminología básica para el trabajo en clase, en formato de preguntas abiertas, el examen será anónimo y se revisara en clase con ayuda de los mismos alumnos. Los conceptos por cuestionar serán: Historia de la cocina mexicana, gastronomía mexicana por regiones, principales productos de México, etc.

#### Clases Practicas

Se les entregara a los alumnos un recetario, con el listado de recetas a elaborar en clase prácticas durante el resto del semestre, y que se evaluara clase por clase, su evolución, en técnicas, limpieza y montaje. Los alumnos se dividirán al inicio del curso, en 6 equipos, con los cuales se trabajan en las clases prácticas.

### 7. FUENTES DE INFORMACIÓN

#### Bibliografía básica

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Ávila, D. et al	Atlas Cultural de México	SEP-INAH-Planeta	1988	<a href="https://professionalchefenriquez.files.wordpress.com/2011/08/atlas-cultural-gastronomia.pdf">https://professionalchefenriquez.files.wordpress.com/2011/08/atlas-cultural-gastronomia.pdf</a>
De'Angeli, A.	Larousse de la Cocina Mexicana	LAROUSSE	2017	
Muñoz, R.	Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana	LAROUSSE	2010	

Long, J	Conquista y comida	UNAM	2011	
Flores, J.	Breve Historia de la comida mexicana	Grijalbo	2003	<a href="https://professionalchefenriquez.files.wordpress.com/2011/08/breve-historia-de-la-comida-mexicana-jesc3bas-flores-y-escalant.pdf">https://professionalchefenriquez.files.wordpress.com/2011/08/breve-historia-de-la-comida-mexicana-jesc3bas-flores-y-escalant.pdf</a>
<i>Bibliografía complementaria</i>				
Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Puig, S., Stoopen, M.	Cocina Mexicana especialidades regionales	Everest	2013	
Ramos, J. et al	Acridofagia y otros insectos	TRILCE	2015	
Muñoz, R.	Laorusse Las Clásicos de la cocina mexicana	LAROUSSE	2008	
Gobierno del Distrito Federal	Ciudad de México: capital Gastronómica	Travesías	2015	
Instituto Nacional de Antropología e Historia	La cocina del pueblo mexicano, tradición ancestral, cultural y vigencia	INAH-CCGM	2011	
Norman, J. et al	Alimentos del mundo, una historia ilustrada de todo lo que comemos	DK	2019	
Iturriaga, J.	Historia ilustrada de México, Gastronomía	Debate	2015	
Novo, S.	Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México	PORRUA	1979	<a href="https://cedocvirtual.sectur.gob.mx/janium/Documentos/002137Pri0000.pdf">https://cedocvirtual.sectur.gob.mx/janium/Documentos/002137Pri0000.pdf</a>

**8. PERFIL DEL PROFESOR:**

Licenciado en gastronomía o chef empírico con amplia experiencia y/o especialidad en gastronomía mexicana con un mínimo de 3 años de experiencia en el ramo.