



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	GASTRONOMÍA SINALOENSE	
Clave:	2552	
Ubicación	Quinto Semestre / Etapa Disciplinar / Academia cocina	
Horas y créditos:	Teóricas: 32 H	Prácticas: 48 H
	Estudio Independiente: 32 H	
Horas y créditos:	Total de horas: 112 H	Créditos: 7
Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:	<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>E.6. Utiliza los recursos gastronómicos regionales para rescatar y preservar la cultura sinaloense, atendiendo a criterios de sustentabilidad.</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>	
Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce los ingredientes autóctonos. • Reconoce los diferentes platillos, bebidas y postres típicos del estado de Sinaloa. <p>Analiza la información gastronómica de acuerdo a la zona geográfica, topografía y climatológicas.</p>	
Unidades de aprendizaje relacionadas:	<ul style="list-style-type: none"> • Historia gastronómica de México • Gastronomía Mexicana 	
Responsables de elaborar el programa:	Mtro. Oscar Luis Urtusuastegui Valenzuela	Fecha: 20-03-2019
Responsables de actualizar el programa:	MCM. Acacia Armida Leal Sandoval	Fecha: 15-08-20
2. PROPÓSITO		
Conocer, entender y elaborar platillos de alto nivel culinario utilizando productos regionales y con una mezcla de las técnicas de cocinas contemporáneas mexicana y mundial, para difundir la riqueza gastronómica regional, con un alto sentido de responsabilidad, honestidad y compromiso social.		
3. SABERES		
Teóricos:	<ul style="list-style-type: none"> • Analiza el origen de la gastronomía sinaloense y su evolución con el paso del tiempo hasta la actualidad. • Identifica las diferencias de la cocina regional, entre las zonas geográficas existentes en Sinaloa. • Distingue la gastronomía típica sinaloense del resto de las cocinas de México. • Conoce los ingredientes y productos originarios de Sinaloa. 	
Prácticos:	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica técnicas culinarias regionales para la preparación de platillos típicos sinaloenses. • Elabora recetas típicas sinaloenses. • Pone a prueba nuevas propuestas gastronómicas con base al conocimiento teórico adquirido de la escuela como de su hogar. 	

	Lleva a cabo recetas regionales de origen prehispánico utilizando las técnicas prehispánicas de la gastronomía mexicana.
Actitudinales:	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica los aromas, sabores y esencia que aportan los ingredientes usados en la cocina sinaloense a los alimentos. • Participa en la elaboración de los platillos emblemáticos de Sinaloa. • Valora el origen y transformación que se le da a los ingredientes que son de origen regional.
4. CONTENIDOS	
<p>1. Sinaloa en Mesoamérica marginal (10hrs)</p> <p>1.1. Sinaloa en el México prehispánico.</p> <p>1.2. Biodiversidad natural, cultural y gastronómica.</p> <p>2. Influencias históricas (22hrs)</p> <p>2.1. El Rosario de Misiones.</p> <p>2.2 Sonora y Sinaloa; Similitudes culturales y gastronómicas.</p> <p>2.3. Nayarit y Sinaloa; Similitudes culturales y gastronómicas.</p> <p>2.4. La sierra y su influencia en la cocina regional sinaloense.</p> <p>2.5. Durango y Chihuahua.</p> <p>3. Influencia Europea (15hrs)</p> <p>3.1 Las modas de Porfirio Díaz.</p> <p>3.1.1. El auge de la cocina francesa en México.</p> <p>3.1.2 La magia del transporte; El ferrocarril y los productos de importación.</p> <p>3.2 Francisco Cañedo.</p> <p>3.2.1. Los primeros restaurantes del estado.</p> <p>3.3 Cañaverales.</p> <p>3.3.1. Los ingenios azucareros del estado.</p> <p>3.4. Grecia y la agricultura local.</p> <p>3.4.1. Los cultivos de tomate y berenjena.</p> <p>4. Cocina de mar y tierra (23hrs)</p> <p>4.1 División geogastronómica del estado.</p> <p>4.1.1 Sierra, Valle y Costa.</p> <p>4.2. Cocina del noroeste.</p> <p>4.3. El granero de México; ingredientes locales</p> <p>4.4. Modos, usos y costumbres gastronómicas de la región.</p> <p>4.4.1. Utensilios y métodos de preparación.</p> <p>4.4.2. Análisis visual de platillos.</p> <p>4.7. Cocina del pacífico.</p> <p>4.7.1. Pescados y mariscos; de norte a sur del litoral sinaloense.</p> <p>4.7.2. Las costumbres gastronómicas de las playas sinaloenses.</p> <p>4.7.3. Utensilios y métodos de preparación.</p> <p>4.7.4 Análisis visual de platillos.</p> <p>5. Sinaloa como potencia gastronómica (10hrs)</p> <p>5.1. El pasado y el presente; ¿cómo nos mira México gastronómico?</p> <p>5.2. Cocina contemporánea;</p>	

- 5.2.1. Tendencias gastronómicas.
- 5.2.2. La nueva cocina sinaloense.
- 5.3. Los chefs de moda.
- 5.4. El futuro gastronómico sinaloense.
- 5.5. Pros y contras de las modas en la gastronomía regional.

Nota respecto a la reestructuración:

Es una reestructuración total del programa, siguiendo la secuencia histórico-gastronómica de la región, respecto a su importancia, línea del tiempo, influencias culturales y zonas geogastronómicas, basadas en la información, en la manera de entender y estudiar la historia gastronómica del país, como se ha estado haciendo desde el año 2010, según los expertos y las instancias correspondientes en estos temas, como lo son El Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, el Instituto Nacional de Antropología e Historia e incluso la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.

24. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

Actividades sugeridas para el docente:

- Exposición del tema.
- Retroalimentación sobre el tema.
- Explicación y asesoramiento en la práctica.
- Asesoramiento en la utilización de los instrumentos de cocina sinaloense.
- 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, tareas escritas, tareas visuales y hacer retroalimentación.
- 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 teóricos y prácticos sobre cocina sinaloense.
- Aplicación de las técnicas de cocina.
- 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.
- Realizar los trabajos en equipo, colaborativos e individuales conforme a las instrucciones dadas por el docente.
- Asistir a clases en horarios acordados por la unidad académica.
- Entregar las evidencias de forma puntual.
- Presenta exámenes teóricos y prácticos.

6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

6.1. Evidencias	6.2 Indicadores de calidad generales
Módulo 1 a) Infografía de recursos naturales gastronómicos	Módulo 1 a) Abstrae información y expresa de manera visual, los recursos naturales históricos más importantes de la región. (Individual).

<p>Módulo 2 a) Práctica de cocina (comparativa). b) Cuestionario</p> <p>Módulo 3 a) Práctica de cocina. b) Infografía agrícola.</p> <p>Módulo 4 a) Práctica de cocina. b) Examen de regiones gastronómicas. c) Infografía productos del mar.</p> <p>Módulo 5 a) Práctica de cocina. b) Ensayo.</p>	<p>Módulo 2 a) Elabora, degusta y analiza platillos de las distintas regiones de influencia, comprendiendo y destacando las diferencias entre ellas. (Individual y por equipos). b) Responde preguntas sobre las similitudes gastronómicas respecto a las regiones de influencia. (Individual).</p> <p>Módulo 3 a) Elabora, degusta y analiza platillos de influencia francesa, griega en la cocina Sinaloense. b) Abstrae información y expresa de manera visual, los métodos de cultivo más importantes de la región.</p> <p>Módulo 4 a) Elabora, degusta y analiza platillos de las distintas regiones del estado. b) Responde preguntas respecto a las características de cada región gastronómica. c) Abstrae información y expresa de manera visual, los recursos marinos de la región.</p> <p>Módulo 5 a) Elabora, degusta y analiza platillos contemporáneos de la región. b) Genera y desarrolla una opinión propia respecto al futuro de su identidad gastronómica.</p>
<p>Trabajo final de la unidad de aprendizaje. Revista digital de tres ejemplares sobre las tres regiones gastronómicas del Estado.</p>	<p>Con base en la información obtenida durante las clases teóricas, las prácticas de cocina e investigación documental, se elaborará de manera grupal, una revista original digital de tres ejemplares, éstas deberán de incluir: a) las características geográficas de la zona en cuestión, b) los recursos naturales más importantes, (incluidos productos gastronómicos), c) los platillos principales de la región geograstronómica de Sinaloa y d) una breve biografía de algún cocinero/a o chef de la zona. Regiones: Sierra, Valle y Costa.</p>
<p>Trabajo integrador. Muestra grupal en conjunto con las materias de Gastronomía de las Américas y Repostería básica.</p>	<p>El alumno muestra todo el conocimiento adquirido durante el curso, para la elaboración de una muestra gastronómica donde se incluya la cocina sinaloense. Diseña platillos de 3 a 6 platillos, con el uso de ingredientes regionales, mostrando nuevas tendencias y un estilo propio de trabajo, para presentar una propuesta diferente gastronómica, al comensal, respetando siempre los productos de la cocina sinaloense y en comunión con otras gastronomías. Aclaración: El trabajo integrador podrá estar sujeto a cambios, según se establezca en reuniones con de la Academia de Cocina o con las unidades de aprendizaje involucradas.</p>
<p>6.3. Calificación y acreditación:</p>	
<p>Calificación Parcial</p> <p>Evaluación teórica: 30% Tareas: 20% Prácticas: 40%</p>	<p>Calificación Final</p> <p>Calificación parcial: 30% Evaluación ordinaria: 30% Trabajo final: 40%</p>

Participación: 5%	
Asistencia: 5%	

7. FUENTES DE INFORMACIÓN

Bibliografía básica

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Cervantes, A.	El saber del sabor sinaloense	Gobierno del estado de Sinaloa, El Colegio de Sinaloa, ISIC,	2012	
CONACULTA	Cocina familiar del estado de Sinaloa.	CONACULTA	1988	
Chapa, M.	Cocina de Sinaloa	Gobierno del estado de Sinaloa.	2003	
Rayas, J.	Recetario exótico de Sinaloa	CONACULTA	2004	

Bibliografía complementaria

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Tejeda, C.	Catálogos de recursos gastronómicos de México	Cuadernos de patrimonio cultural y turismo	S/A	
Ávila, D. <i>et al</i>	Atlas cultural de México	Planeta	1988	
Muñoz, R.	Larousse de la gastronomía mexicana	Larousse	2010	
Muñoz, R.	DICCIONARIO ENCICLOPÉDICO de la Gastronomía	Larousse	2012	Biblioteca
Long, J.	CONQUISTA Y COMIDA Consecuencias del encuentro de dos mundos	Universidad Autónoma de México	2011	

8. PERFIL DEL PROFESOR:

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