



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



1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE</b>	<b>HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA</b>		
Clave:	2234		
Ubicación	2do semestre / Etapa Básica / Academia humanidades		
Horas y créditos:	Teóricas: 48 H	Prácticas: 16 H	Estudio Independiente: 48 H
	Total de horas: 112 H		Créditos: 7
Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:	E. 8. Promociona la cultura gastronómica nacional para la preservación y utilización de los productos representativos mexicanos, con su enfoque sustentable.		
Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:	-Identifica las instancias gubernamentales encargadas del rescate, la preservación y la promoción de la cultura gastronómica. -Divulga las tradiciones gastronómicas más representativas a nivel local, regional y nacional. -Crea campañas publicitarias para la promoción de algún platillo, restaurante, o población, para que la población conozca su valor agregado y lo consuma o visite.		
Unidades de aprendizaje relacionadas:	Historia de la gastronomía universal Gastronomía Mexicana Gastronomía Sinaloense		
Responsables de elaborar el programa:	LH. Garnica Luna Nuri LG. Monárrez Ramírez Pedro LG. Vergara Suenaga Simón Ernesto	Fecha: 31/01/2018.	
Responsables de actualizar el programa:	LG. Leal Sandoval Acacia	Fecha: 09/02/2020.	
Responsables de actualizar el programa:	MADHR. Guevara Martínez Valeria Guadalupe ( <a href="mailto:valeriaguevara@uas.edu.mx">valeriaguevara@uas.edu.mx</a> ) MCM. Leal Sandoval Acacia Armida ( <a href="mailto:acacia.leal@uas.edu.mx">acacia.leal@uas.edu.mx</a> )	Fecha: 03/02/2021	
2. PROPÓSITO			
Identificar la evolución de la alimentación en México, en sus distintos periodos históricos, la influencia de la cultura, de los usos y costumbres reflejados en la gastronomía mexicana.			
3. SABERES			
<b>Teóricos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Identifica las características y zonas geográficas gastronómicas del país.</li> <li>● Conoce los sucesos históricos relevantes que formaron y modificaron la gastronomía mexicana. Reconoce técnicas y recetas prehispánicas, así como alimentos, productos y platillos representativos.</li> <li>● Conoce las distintas organizaciones nacionales e internacionales para la conservación de la cultura gastronómica nacional</li> </ul>		

<b>Prácticos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Aplica el conocimiento del origen de la gastronomía mexicana con el fin de rescatar y conservar la cultura gastronómica del país.</li> <li>● Investiga en fuentes respaldadas por instituciones de renombre para fundamentar correctamente sus trabajos y proyectos.</li> <li>● Investiga los ingredientes más emblemáticos de la gastronomía mexicana en sus distintos periodos históricos.</li> </ul>
<b>Actitudinales:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Respeta las tradiciones y costumbres mexicanas.</li> <li>● Colabora con ética y compromiso en la difusión de la cultura gastronómica mexicana.</li> <li>● Aprecia la diversidad gastronómica en su entorno.</li> </ul>

#### 4. CONTENIDO

### 1. México prehispánico

#### 1.1 Características geográficas

##### 1.1.1 Flora y fauna mesoamericana

1.1.1.1 Aguacate

1.1.1.2 Cacao

1.1.1.3 Vainilla

1.1.1.4 Amaranto

1.1.1.5 Guajolote

1.1.1.6 Xoloscuintle

1.1.1.7 Pipiolín (abejas)

1.1.1.8 Coyámetl

#### 1.2 Antecedentes históricos

##### 1.2.1 Grandes civilizaciones

1.2.1.1 Olmecas

1.2.1.2 Toltecas

1.2.1.3 Zapotecas

1.2.1.4 Teotihuacanos

1.2.1.5 Mayas

1.2.1.6 Aztecas

##### 1.2.2 Origen de la agricultura

1.2.2.1 Chinampas

1.2.2.2 Milpa

1.2.2.2.1 Maíz

1.2.2.2.2 Chile

1.2.2.2.3 Calabaza

1.2.2.2.4 Frijol

1.2.2.2.5 Tomate

1.2.2.2.6 Quelites

#### 1.3 Deidades prehispánicas y alimentos rituales

1.3.1 Alimento y bebidas

1.3.1 Antropofagia ritual

#### 1.4 Mercados

#### 1.5 Utensilios y técnicas de elaboración

### 2. La Conquista

#### 2.1 Llegada de los españoles

#### 2.2 La Conquista

2.2.1 Impacto cultural

2.2.2 Mestizaje

- 2.2.3 Alimentos introducidos por los españoles
- 2.2.4 Alimentos llevados a España

### **3. Periodos históricos**

- 3.1 Colonia y Virreinato
  - 3.1.1 Las misiones
  - 3.1.2 Cocina barroca y cocina conventual
  - 3.1.3 Festividades
    - 3.1.3.1 Cuaresma
    - 3.1.3.2 Días santos
    - 3.1.3.3 Día de muertos
    - 3.1.3.4 Adviento y navidad
    - 3.1.3.5 Día de reyes
  - 3.1.4 Las haciendas
- 3.2 Siglo XIX
  - 3.2.1 Maximiliano de Habsburgo
  - 3.2.2 El Porfiriato
    - 3.2.1.1 El afrancesamiento de la gastronomía
    - 3.2.1.2 Establecimiento tradicionales del buen comer y beber
      - 3.2.1.2.1 Cafés, panaderías y pastelerías
      - 3.2.1.2.2 Mesones
  - 3.2.3 Revolución mexicana
    - 3.2.3.1 Fondas, cantinas y cocina de cuartel

### **4. Gastronomía mexicana siglo XX y siglo XXI**

- 4.1 Siglo XX
  - 4.1.1 Resurgimiento de los restaurantes
  - 4.1.2 Influencia de las migraciones
  - 4.1.3 Industrialización de alimentos
- 4.2 Cocina mexicana actual
  - 4.2.1 Chefs más reconocidos
  - 4.2.2 Principales corrientes
  - 4.2.3 Cocina patrimonio
- 4.3 Denominaciones de origen de alimentos mexicanos
  - 5.2.1 Destilados y aguardientes
  - 5.2.2 Otros alimentos

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

### *Actividades sugeridas para el docente:*

1. Proporciona información básica para el desarrollo de actividades de aprendizaje por parte del alumno.
2. Desarrolla actividades de aprendizaje como discusión de fuentes bibliográficas, solución de problemas basados en conocimientos, simposios temáticos por parte de estudiantes y escenarios de difusión de conocimiento.
3. Provee un marco de referencia para la evaluación de la adquisición de competencias según el nivel de dominio.
4. Evalúa y retroalimenta el desempeño del estudiante respecto a su nivel de dominio de los contenidos de la UA.
5. Promociona los valores institucionales.

*Actividades sugeridas para el estudiante:*

1. Documenta los temas y presenta evidencias de estudio.
2. Discute en clase desde distintas perspectivas acerca de las fuentes de información y su confiabilidad.
3. Cuestiona la información basando sus observaciones en fuentes confiables del conocimiento.
4. Ejemplifica la gastronomía de los distintos periodos históricos, por medio de la presentación de una infografía sobre el origen y la historia de un producto u objeto de la gastronomía mexicana.
5. Cumple con el reglamento escolar universitario.

**6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS**

<b>6.1. Evidencias</b>	<b>6.2 Indicadores de calidad generales</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Documento con infografías.</li> <li>▪ Examen escrito.</li> <li>▪ Mapas conceptuales y mentales.</li> <li>▪ Controles de lectura.</li> </ul>	Elaboración de rubricas y listas de cotejo, para las distintas actividades y tareas asignadas en el semestre.
<b>6.3. Calificación y acreditación:</b>	
Si el alumno, rebasa el 10 % de faltas totales al semestre deberá presentar ordinario obligatorio.	
El alumno debe de cumplir con un porcentaje de asistencia del 80 % en el semestre, de lo contrario no podrá obtener calificación aprobatoria.	
Evaluación por parcial (tres parciales) Participación 30 % Tareas 10 % Exámenes 60 %	Evaluación Final Primer parcial 20% Segundo parcial 20 % Tercer parcial 20 % Examen final teórico 10% Trabajo final equipo 30%

**7. FUENTES DE INFORMACIÓN**

**Bibliografía básica:**

<b>Autor (es)</b>	<b>Título</b>	<b>Editorial</b>	<b>Año</b>	<b>URL o biblioteca digital donde está disponible</b>
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>
Corcuera, S.	Entre gula y templanza, un aspecto de la historia mexicana	Fondo de cultura económica	2017	
Buenrostro, M., Barros, C.	La cocina prehispánica y colonial	Tercer milenio	2001	

Sugiura, Y., González, F.	La cocina mexicana a través de los siglos. México antiguo	CLÍO-Fundación Herdez	1996	
Escalante, P.	Nueva historia mínima de México, ilustrada	El Colegio de México	2008	<a href="https://libros.colmex.mx/descargas-gratuitas/">https://libros.colmex.mx/descargas-gratuitas/</a>
Long, J.	Conquista y comida	UNAM	2011	

**Bibliografía Complementaria:**

<b>Autor (es)</b>	<b>Título</b>	<b>Editorial</b>	<b>Año</b>	<b>URL o biblioteca digital donde está disponible</b>
Ramos, J. et al	Acridofagia y otros insectos	TRILCE	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	
Florescano, E.	Quetzalcoátl y los mitos fundadores de Mesoamérica.	Taurus	2004	
Fernández, F.	Las Américas, historia de un hemisferio	Debolsillo	2014	
Gobierno del Distrito Federal	Ciudad de México: capital Gastronómica	Travesías	2015	
Coordinación Nacional de Patrimonio Cultural y Turismo	Cuadernos del patrimonio cultural y turismo	CONACULTA	2005	<a href="https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf/cuaderno10.pdf">https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf/cuaderno10.pdf</a>
Taibo I, P.	El libro de todos los	Ediciones B	2003	

	moles			
Coordinación Nacional de Patrimonio Cultural y Turismo	El mole en la ruta de los dioses	CONACULTA	2004	<a href="https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/publi/Cuadernos_19_num/cuaderno12.pdf">https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/publi/Cuadernos_19_num/cuaderno12.pdf</a>
García, H.	Cocina prehispánica mexicana	Panorama	2001	<a href="https://www.academia.edu/10882250/COCINA_PREHISPANICA_MEXICANA">https://www.academia.edu/10882250/COCINA_PREHISPANICA_MEXICANA</a>
Long, J	Conquista y comida	UNAM	2011	
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/janiu/Documentos/00213Pri0000.pdf">https://cedocvirtual.sectur.gob.mx/janiu/Documentos/00213Pri0000.pdf</a>

8. PERFIL DEL PROFESOR:

Licenciados en gastronomía con especialidad en cocina mexicana o Licenciados en Historia con conocimientos amplios de gastronomía.