



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



1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
UNIDAD DE APRENDIZAJE	HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA UNIVERSAL		
Clave:	2127		
Ubicación	Primer semestre, área de Humanidades		
Horas y créditos	Horas semanales: 4	Teóricas al semestre: 48	Prácticas al semestre: 16
	Estudio independiente: 48	Total 112	Créditos: 7
Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:	E8. 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:	Conoce la historia gastronómica a través de diferentes etapas de la evolución humana.		
UA relacionadas:	Química de biomoléculas Cocina del mar Alimentos de origen vegetal Comprensión y producción de texto científicos Historia de la gastronomía mexicana Inglés gastronómico		
Responsables de elaborar el programa:	L. en G. Pedro Monárrez Ramírez LCS. Martha Patricia Castro López Dra. Rosa Delia Quintero García LAE. Luis Ernesto Aranguré Medina LG. Hugo Manuel Guzmán Herrera LG. Jesús Humberto Elenes Ríos	Fecha: 18 de agosto de 2017	
Responsables de actualizar el programa:	LG. Jesús Humberto Elenes Ríos (elenesrios@outlook.com)	Fecha: 25 de marzo de 2019	
2. PROPÓSITO			
Conocer el origen, evolución y relación que existe entre el ser humano, su alimentación y su entorno.			
3. SABERES			
Teóricos:	<ul style="list-style-type: none"> • Descubre la relación evolutiva del ser humano con su alimentación. • Identifica el origen de los alimentos, preparaciones, platillos, utensilios y productos utilizados por el ser humano a través del tiempo. 		
Prácticos:	<ul style="list-style-type: none"> • Investiga las aportaciones culturales, políticas, económicas y religiosas que influyen en el desarrollo humano y gastronómico. • Elabora productos que reflejen físicamente los contextos gastronómicos de las épocas en la historia de la humanidad. • Describe procesos de elaboración de platillos y productos de las zonas geográficas estudiadas en la historia de la humanidad. 		
Actitudinales:	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el valor histórico de la Gastronomía. • Se interesa por conocer la diversidad cultural de la universalidad gastronómica. 		

- Valora la importancia de las aportaciones de cada cultura a la gastronomía universal.

4. CONTENIDOS

1. Conceptos de Gastronomía

- 1.1. Definición por autores
- 1.2. Conceptualización de la gastronomía

2. Edad de Piedra y Edad Antigua

- 2.1. Origen del ser humano (Paleolítico y Neolítico)
 - 2.1.1. Descubrimiento del fuego
 - 2.1.2. Desarrollo de la agricultura
- 2.2. Primeras civilizaciones
 - 2.2.1. Mesopotamia
 - 2.2.2. Egipto
 - 2.2.3. China
 - 2.2.4. Persia
 - 2.2.5. Hebreos
 - 2.2.6. Grecia
 - 2.2.7. Roma

3. Edad media (Bizancio, España, Francia, Inglaterra, Italia, Alemania)

- 3.1.1. Sociedad de la edad media
- 3.1.2. La ruta de la seda
- 3.1.3. El mercado y comercio de especias
- 3.1.4. Renacimiento

4. Edad moderna (España, Francia, Italia, Inglaterra, Alemania)

- 4.1. Panorama Cultural, Político y Económico por Zonas Geográficas
- 4.2. Revolución industrial en Europa
 - 4.2.1. Revolución francesa
 - 4.2.2. Revolución industrial
- 4.3. Descubrimiento de América
- 4.4. Belle époque
- 4.5. Guerras mundiales

5. Personajes y platos históricos

- 5.1. Personajes que hicieron aportaciones a la gastronomía
 - 5.1.1. Marco Gavio Apicio
 - 5.1.2. Grimod de la Reynière
 - 5.1.3. Jean Anthèlme Brillat-Savarin
 - 5.1.5. Marie-Antoine Carême
 - 5.1.6. Augusto Escoffier
 - 5.1.7. Julia Child
- 5.2. Principales platos históricos del mundo

5. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

Actividades del docente:

- Presenta el programa de la materia (encuadre).
- Entrega el programa de estudios y la secuencia didáctica al coordinador de carrera.
- Entrega la secuencia didáctica a los alumnos
- Explica la metodología de trabajo y evaluación.
- Define estrategias de enseñanza (trabajo colaborativo, estudios de caso, resolución de problemas)

Define técnicas de análisis y síntesis de información (mapa conceptual, diario de doble entrada, línea de tiempo, portafolio de evidencias...).

Plantea el tema a tratar usando el método expositivo.

Genera el ambiente propicio para la discusión/debate.

Facilita materiales, rúbricas, listas de cotejo, autoevaluaciones y guías de observación.

Actividades del estudiante:

Elabora una línea del tiempo durante el desarrollo del semestre, tomando en cuenta las fechas de los acontecimientos más importantes.

Crea y contesta cuestionarios al respecto de cada tema.

Mapas mentales de las distintas civilizaciones de la antigüedad, y su relevancia gastronómica.

Ensayo sobre la gastronomía de las civilizaciones.

Aporta ideas del futuro de la profesión del gastrónomo.

Construye mapa y ubica ingredientes, preparaciones y recetas, de acuerdo a su origen.

Elabora controles de lectura.

6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

6.1. Evidencias	6.2. Criterios de desempeño
Portafolio de evidencias semestral. Línea de tiempo Trabajo en clase Resúmenes Cuestionarios Producto de desempeño por unidad (Elaboración de ensayo)	Exámenes parciales teóricos. Tareas del semestre. Exposición en equipos. Elabora una presentación con calidad de información. Manifestación de haber realizado lecturas previas en las participaciones durante las sesiones presenciales. Identifica los conceptos teóricos de la Unidad.

6.3. Calificación y acreditación

Ponderación parcial

Examen parcial en línea 40%

Prácticas en clase 30%

Tareas 20%

Asistencia 10%

Ponderación final

Promedio de parciales 50%

Evaluación Ordinaria 30%

Trabajo final 20%

Lista de cotejo para la evaluación de los documentos que conforman el portafolio de evidencias semestral.

Rúbricas para trabajos escritos

Rúbrica para trabajo final

Autoevaluación

Coevaluación

7. FUENTES DE INFORMACIÓN

Bibliografía básica

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Paulina Monroy de Sada	Introducción a la historia de la gastronomía	Limusa	2016	https://www.gandhi.com.mx/introduccion-a-la-historia-de-la-gastronomia-introduction-to-the-gastronomy-history
Almudena Villegas Becerril	Grandes maestros de la historia de la gastronomía	Almuzara	2015	

<i>Bibliografía complementaria</i>				
Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde est
Almudena Villegas Becerril	Triclinium	Almuzara	2016	
Myriam Sagarribay	Eso no estaba en mi libro de historia de la gastronomía	Almuzara	2017	
8. PERFIL DEL PROFESOR				
El profesor debe tener una formación en el área gastronómica, histórica, antropología, sociólogo y áreas afines. Debe poseer un manejo y lenguaje académico de la información, capaz de establecer relaciones interpersonales para propiciar ambientes de aprendizaje óptimo para los alumnos.				