


ASIGNATURA DE PATRIMONIO CULINARIO DE MÉXICO

1. Competencias	Desarrollar y administrar un concepto gastronómico a través del diagnóstico del potencial culinario, la ingeniería de menús, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administración estratégica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico de la zona.
2. Cuatrimestre	Séptimo
3. Horas Teóricas	25
4. Horas Prácticas	50
5. Horas Totales	75
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	5
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno diagnosticará el potencial culinario de la región a través del diseño y aplicación de técnicas e instrumentos de recolección de datos y la caracterización de los aspectos socioeconómicos, culturales y gastronómicos, para promover y preservar el patrimonio culinario de México.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Fundamentos del Patrimonio de México.	10	20	30
II. Patrimonio Culinario de México.	15	30	45
Totales	25	50	75


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

PATRIMONIO CULINARIO DE MÉXICO


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Fundamentos Del Patrimonio De México
2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	20
4. Horas Totales	30
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno recopilará información para determinar el potencial culinario.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Generalidades del Patrimonio cultural de México.	<p>Identificar el concepto de patrimonio cultural por la UNESCO.</p> <p>Identificar la clasificación del patrimonio cultural:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tangible - Intangible <p>Explicar el origen y evolución del Patrimonio Culinario de México:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prehispánico - virreinal - porfiriato - revolución - contemporáneo 		<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Automotivación</p>
Factores socioeconómicos	<p>Identificar las regiones socioeconómicas de México y sus principales actividades económicas :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Noroeste - Norte 	Elaborar el diagnóstico socioeconómico de las regiones de México.	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


	<ul style="list-style-type: none"> - Noreste - Centro Occidente - Centro Sur - Pacifico sur - Golfo de México - Península de Yucatán. <p>Explicar los factores socioeconómicos que inciden en el Patrimonio Culinario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Demografía - Globalización - Migración <p>Identificar las etapas de la elaboración de un diagnóstico socioeconómico.</p>		<p>Respeto Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Adaptación Eficiente Motivación Liderazgo</p>
--	---	--	---

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

PATRIMONIO CULINARIO DE MÉXICO

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto elaborará un diagnóstico socioeconómico de su región que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Localidad - Registros del patrimonio prehispánico, virreinal, porfiriato, revolución y contemporáneo. - Principales actividades económicas - Grupos de migración - Conclusiones 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los elementos del patrimonio culinario, su origen y evolución. 2. Identificar la clasificación del Patrimonio Cultural. 3. Analizar los aspectos socioeconómicos de México. 4.- Elaborar el diagnóstico. 	<p>Proyectos Rúbrica</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


PATRIMONIO CULINARIO DE MÉXICO

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos Discusión en grupo	Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Escáner Videgrabadora Grabadora de voz Material impreso Internet

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
------	----------------------	---------

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


X		
---	--	--

PATRIMONIO CULINARIO DE MÉXICO


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	II. Patrimonio Culinario de México
2. Horas Teóricas	15
3. Horas Prácticas	30
4. Horas Totales	45
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno caracterizará su región en los rubros socioeconómico, cultural y gastronómico para contribuir a la divulgación del patrimonio culinario.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Introducción al Patrimonio Culinario de México.	<p>Definir e identificar el concepto de patrimonio cultural por la UNESCO.</p> <p>Identificar la clasificación del patrimonio cultural:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tangible - Intangible <p>Explicar el origen y evolución del Patrimonio Culinario de México:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prehispánico - virreinal - contemporáneo <p>Identificar las tradiciones culinarias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Localidad - Tradiciones - Fuentes documentales - Mercados populares - Gastronomía: técnicas, utensilios e ingredientes culinarios, estado de 	Documentar las tradiciones culinarias de México.	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

	<p>conservación del platillo respecto a la preparación original al momento.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Flora y fauna comestible - Usos, costumbres y festividades - Denominaciones de origen de la Región 		
Diagnóstico socioeconómico	<p>Identificar las regiones socioeconómicas de México y sus principales actividades económicas :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Noroeste - Norte - Noreste - Centro Occidente - Centro Sur - Pacifico sur - Golfo de México - Península de Yucatán. <p>Explicar los factores socio - económicos que inciden en el Patrimonio Culinario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Demografía - Globalización - Migración <p>Identificar las etapas de la elaboración de un diagnóstico socioeconómico.</p>	Elaborar el diagnóstico socioeconómico de las regiones de México.	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p>
Diagnóstico culinario	Identificar las etapas de la elaboración de un diagnóstico culinario.	Elaborar el diagnóstico culinario de su región.	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p>


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

			Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Adaptación Eficiente Automotivación Liderazgo
--	--	--	---

PATRIMONIO CULINARIO DE MÉXICO

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
--------------------------	--------------------------	-----------------------------------


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

<p>A partir de un proyecto, elaborará un diagnóstico culinario de su región que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Localidad - Registros del patrimonio prehispánico y virreinal - Principales actividades económicas - Grupos de migración - Tradiciones - Identidad regional: Escudos, trajes típicos y folklore. - Mercados populares - Gastronomía: técnicas, utensilios e ingredientes culinarios, estado de conservación de los platillos respecto a la preparación original al momento. - Flora y fauna comestible - Usos, costumbres y festividades - Denominaciones de origen de la región - Fuentes documentales - Recetario de los platillos tradicionales de la región - Propuesta de rescate gastronómico 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los elementos del patrimonio culinario, su origen y evolución. 2. Analizar los aspectos socioeconómicos de México. 3. Identificar los elementos culturales de las regiones de México. 4. Analizar los elementos culinarios de su región. 	<p>Proyectos Rúbrica</p>
---	--	------------------------------

PATRIMONIO CULINARIO DE MEXICO

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
--	---------------------------------------

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


<p>Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos Discusión en grupo</p>	<p>Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Escáner Videograbadora Grabadora de voz Material impreso Internet</p>
---	---

ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

PATRIMONIO CULINARIO DE MEXICO


*CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE
CONTRIBUYE LA ASIGNATURA*

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Diagnosticar el potencial gastronómico de la zona a través de la determinación de las tendencias culinarias, la cultura gastronómica y los insumos para diseñar una propuesta gastronómica.</p>	<p>Elabora el diagnóstico del potencial gastronómico de la zona e integra un reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Características de la zona:</p> <ul style="list-style-type: none"> - características geográficas y climatológicas - características de flora y fauna - características demográficas - características socioeconómicas - influencias sociales - usos y costumbres <p>B) Tendencias culinarias que impactan en el área de influencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - preferencias del comensal - corrientes gastronómicas <p>C) Inventario de la cultura gastronómica de la región:</p> <ul style="list-style-type: none"> - platillos y bebidas tradicionales - insumos disponibles - métodos y técnicas culinarias
<p>Diseñar propuesta gastronómica considerando el diagnóstico sobre el potencial gastronómico de la zona, los tipos de cocinas, la ingeniería de menús de alimentos y bebidas, así como la normatividad aplicable, para satisfacer las necesidades de mercado y promover la cultura gastronómica.</p>	<p>Presenta propuesta gastronómica que integre lo siguiente:</p> <p>A) Datos generales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concepto gastronómico: infraestructura, mobiliario, ambientes: música, decoración, temática, materiales, iluminación, colorimetría, equipos mayores, menores y complementario. - Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas <p>B) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


	<p>de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Por tiempos: entradas, sopas, platos fuertes, postres. - Por tipo de alimentos: aves, carnes, pescados y mariscos. - Por técnicas: grasos y no grasos - Coctelería y vinos <p>C) Recetas estándar del menú</p>
<p>Desarrollar propuestas gastronómicas innovadoras de cocina mexicana tradicional e internacional a través de los métodos y técnicas culinarias de la cocina tradicional mexicana, cocina internacional representativa, protocolos de servicio, técnicas de montaje de platillos, técnicas de mixología y considerando la normatividad de seguridad e higiene para contribuir al logro de las metas establecidas.</p>	<p>Presenta propuesta gastronómica de cocina tradicional mexicana e internacional representativa que integre lo siguiente:</p> <p>*) Presentar los platillos y bebidas de la cocina tradicional mexicana:</p> <p>a) Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Métodos y técnicas culinarias - Insumos - Presentación tradicional - Características organolépticas <p>b) Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de elaboración - Insumos - Presentación tradicional - Características organolépticas <p>c) Servicio en el comedor: calidad en el servicio, servicio de alimentos y bebidas a comensales y montaje.</p> <p>*) Presentar los platillos y bebidas de la alta cocina mexicana:</p> <p>a) Platillos innovadores:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tendencia culinaria - Métodos y técnicas culinarias - Insumos - Presentación: BUFF, color, texturas, sabor, formas geométricas y temperatura. <p>b) Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tendencia

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

	<ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de elaboración - Sabor - Insumos - Presentación: color, texturas, garnituras y densidad. <p>c) Servicio en el comedor: calidad en el servicio, servicio de bebidas, servicio de vino, servicio de alimentos a comensales y montaje.</p>
	<p>*) Presentar los platillos y bebidas representativos de la cocina internacional:</p> <p>a) Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Métodos y técnicas culinarias - Insumos - Presentación tradicional - Características organolépticas <p>b) Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de elaboración - Insumos - Presentación tradicional - Características organolépticas <p>c) Servicio en el comedor: calidad en el servicio, servicio de vino, servicio de alimentos a comensales y montaje.</p> <p>*) Lista de verificación de la normatividad en seguridad e higiene</p>
<p>Evaluar la propuesta gastronómica con base en la ingeniería de menús, preparación de los platillos y bebidas, servicio al cliente y herramientas de supervisión y control para establecer acciones correctivas y cumplir con los estándares de calidad.</p>	<p>Evalúa la propuesta gastronómica e integra un reporte:</p> <p>A) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentación de la carta: concepto apegado a la tendencia culinaria - Conformación del menú - Contenido: platillos y bebidas acordes a la tendencia propuesta. - Recetas estándar.

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


	<p>B) Preparación de platillos y bebidas de cocina tradicional y alta cocina mexicana, y cocina internacional:</p> <p>Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Métodos y técnicas culinarias - Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad - Presentación - Características organolépticas <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de elaboración - Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad - Presentación - Características organolépticas <p>C) Servicio al cliente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calidad en el servicio - Servicio de alimentos y bebidas a comensales - Montaje. <p>D) Listas de verificación sobre la preparación higiénica de los alimentos y bebidas.</p>
--	--

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


PATRIMONIO CULINARIO DE MEXICO

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Talavera Benitez, Luis Fernando	(2002)	<i>Patrimonio de la humanidad ciudades mexicanas</i>	D.F.	México	Fondo editorial de la plástica mexicana
Heriberto García Rivas	(2006)	<i>Cocina prehispánica mexicana</i>	D.F.	México	Panorama
Sophie D. Coe	(2004)	<i>Las primeras cocinas de América</i>	D.F.	México	Fondo de Cultura Económica
Blanca Nieto	(2004)	<i>Cocina tradicional mexicana</i>	D.F.	México	Selector
Camilo Contreras Delgado, Isabel Ortega Ridaura	(2005)	<i>Bebidas y regiones. Historia e impacto de la cultura etílica en México</i>	D.F.	México	CONARTE
Bernardo García Martínez	(2008)	<i>Las regiones de México</i>	D.F.	México	El colegio de México
Chapa Martha	(2005)	<i>Mercados de México</i>	D.F.	México	UNAM
Carrillo Arronte Margerita	(2015)	<i>México, gastronomía</i>	D.F.	México	Phaidon
Iturriaga José N.	(2016)	<i>Gastronomía: Historia Ilustrada</i>	D.F.	México	Penguin Random House México
De Orellana, Margarita	(2012)	<i>Elogio de la cocina mexicana: patrimonio cultural</i>	D.F.	México	Arters de México
Kennedy Diana	(2012)	<i>Cocina Esencial de México</i>	D.F.	México	Oceano
Flores y Escalante Jesús	(2003)	<i>Breve Historia de la Cocina Mexicana</i>	D.F.	México	De Bosillo

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

Martínez y Torres Lilia	(2016)	<i>La gula, la gala y la golosina</i>	Puebla	México	Fototeca Lorenzo Becerril, A.C
-------------------------	--------	---------------------------------------	--------	--------	--------------------------------

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	