

## 1. Datos Generales de la asignatura

<b>Nombre de la asignatura:</b>	Cultura y Patrimonio Gastronómico Nacional e Internacional
<b>Clave de la asignatura:</b>	GSD-1019
<b>SATCA<sup>1</sup>:</b>	2-3-5
<b>Carrera:</b>	Gastronomía

## 2. Presentación

<b>Caracterización de la asignatura</b>
<p>Esta asignatura aporta al perfil del egresado de Gastronomía una perspectiva global respecto a su carrera al reconocer las características culturales de diferentes regiones del país y del mundo.</p> <p>La estructura de esta materia encuentra su fundamento en criterios nacionales e internacionales que permiten clasificar y distinguir aspectos propios de cada región geográfica.</p>
<b>Intención didáctica</b>
<p>En esta asignatura el estudiante conceptualizara e investigara, en relación a la Cultura y Folklor, que el podrá identificar en cada una de las regiones.</p> <p>Las practicas que puede desempeñar el estudiante dentro del aula, exposiciones por estados, regiones o por país, tendrá la opción de realizar una Antología en la que podrá identificar las regiones.</p> <p>Las competencias genéricas que debe obtener el Estudiante es la Capacidad de investigación, valoración y respeto por la diversidad y multiculturalidad que puede tener cada país.</p> <p>El docente podrá evaluar dichas prácticas con los diferentes instrumentos estableciendo su propia rubrica y deberá ayudar al estudiante en la revisión de las investigaciones para obtener excelentes trabajos.</p>

<sup>1</sup> Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos Académicos

### 3. Participantes en el diseño y seguimiento curricular del programa

Lugar y fecha de elaboración o revisión	Participantes	Evento
<p>Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta del 10 al 14 de agosto de 2009.</p>	<p>Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Bahía de Banderas, Puerto Vallarta y Valle de Bravo.</p>	<p>Reunión Nacional de Diseño e Innovación Curricular para el Desarrollo y Formación de Competencias Profesionales de las Carreras de Ingeniería en Tecnologías de la Información y Comunicaciones, Ingeniería en Energías Renovables, Ingeniería Petrolera y Gastronomía.</p>
<p>Instituto Tecnológico de Villahermosa del 24 al 28 de mayo de 2010.</p>	<p>Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Puerto Vallarta y Valle de Bravo.</p>	<p>Reunión Nacional de Consolidación de los Programas en Competencias Profesionales de las Carreras de Ingeniería en Geociencias, Ingeniería en Energías Renovables, Ingeniería en Tecnologías de la Información y Comunicaciones, y Gastronomía.</p>
<p>Tecnológico Nacional de México, del 26 al 30 de agosto de 2013.</p>	<p>Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Chimalhuacán, Cd. Constitución, Escárcega, Los Cabos, Oriente del Estado de México, Puerto Vallarta, Teposcolula y Valle de Bravo.</p>	<p>Reunión Nacional de Seguimiento Curricular de las carreras de Ingeniería en Nanotecnología, Ingeniería Petrolera, Ingeniería en Acuicultura, Ingeniería en Pesquerías, Ingeniería Naval y Gastronomía del SNIT.</p>
<p>Instituto Tecnológico de Cd. Constitución durante septiembre-diciembre de 2013.</p>	<p>Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Cd. Constitución</p>	<p>Reunión de Revisión Curricular de Gastronomía.</p>

#### 4. Competencia(s) a desarrollar

<b>Competencia(s) específica(s) de la asignatura</b>
Identifica y reconoce la cultura, folklor y patrimonio gastronómico del País, de las regiones socioeconómicas del mismo, así como de las regiones internacionales, para promover los aspectos gastronómicos de cada una de ellas.

#### 5. Competencias previas

- Conocimientos de cultura general
- Reconocimiento de mapas del estado, del país y del mundo.

#### 6. Temario

No.	Temas	Subtemas
1	Conceptualización y contexto	1.1 Cultura 1.2 Patrimonio 1.3 Folklore 1.4 UNESCO
2	Cultura y patrimonio de México	2.1 Generalidades 2.1.1 Ubicación geográfica 2.1.2 Historia de México 2.1.3 Regiones 2.1.3.1 Noreste (Coahuila, Nuevo León, Tamaulipas) 2.1.3.2 Noroeste (Sonora, Chihuahua, BC, BCS, Sinaloa y Durango) 2.1.3.3 Occidente (Colima, Nayarit, Michoacán y Jalisco) 2.1.3.3 Oriente (Hidalgo, Puebla, Tlaxcala y Veracruz) 2.1.3.4 Centronorte (Aguascalientes, Guanajuato, Querétaro, San Luis Potosí y Zacatecas) 2.1.3.5 Centrosur (Morelos, México y DF) 2.1.3.6 Sureste (Tabasco, Campeche, Quintana Roo y Yucatán) 2.1.3.7 Suroeste (Guerrero, Oaxaca y Chiapas)

3	Cultura y Patrimonio Internacional	<p>3.1 América</p> <p>3.1.1 Generalidades</p> <p>3.1.2 Aspectos históricos importantes</p> <p>3.1.3 Patrimonio material e inmaterial</p> <p>3.1.4 Cultura gastronómica</p> <p>3.2 Europa</p> <p>3.2.1 Generalidades</p> <p>3.2.2 Aspectos históricos importantes</p> <p>3.2.3 Patrimonio material e inmaterial</p> <p>3.2.4 Cultura gastronómica</p> <p>3.3 Asia</p> <p>3.3.1 Generalidades</p> <p>3.3.2 Aspectos históricos importantes</p> <p>3.3.3 Patrimonio material e inmaterial</p> <p>3.3.4 Cultura gastronómica</p> <p>3.4 África</p> <p>3.4.1 Generalidades</p> <p>3.4.2 Aspectos históricos importantes</p> <p>3.4.3 Patrimonio material e inmaterial</p> <p>3.4.4 Cultura gastronómica</p>
---	------------------------------------	--

## 7. Actividades de aprendizaje de los temas

Conceptualización y contexto	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p><b>Específica(s):</b></p> <p>Identifica los conceptos de cultura, patrimonio, folklor y UNESCO, para conceptualizar la gastronomía en los estados y países que se analizan posteriormente.</p> <p>Genéricas.</p> <p><b>Competencias Instrumentales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de abstracción, análisis y síntesis</li> <li>• Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación.</li> <li>• Habilidades para buscar, procesar y analizar</li> <li>• información procedente de fuentes diversas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizar una lluvia de ideas sobre los conceptos previos de los alumnos sobre cultura, patrimonio, folklor y UNESCO</li> <li>• Realizar investigación documental o bibliográfica sobre los conceptos de cultura, patrimonio, folklor y UNESCO.</li> <li>• Elaborar un mapa conceptual</li> </ul>

<p><b>Competencias Interpersonales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de trabajo en equipo.</li> </ul> <p><b>Competencias Sistémicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de investigación.</li> <li>• Habilidad para trabajar en forma autónoma</li> </ul>	
<p><b>Cultura y patrimonio de México</b></p>	
<p>Competencias</p>	<p>Actividades de aprendizaje</p>
<p><b>Específica(s):</b> Localiza e identifica la división geográfica del país por regiones, describiendo sus características geográficas, culturales y gastronómicas, para que el estudiante conozca su país.</p> <p><b>Genéricas:</b></p> <p><b>Competencias Instrumentales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de abstracción, análisis y síntesis</li> <li>• Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión</li> <li>• Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación.</li> <li>• Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.</li> </ul> <p><b>Competencias Interpersonales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de trabajo en equipo.</li> <li>• Compromiso ético.</li> </ul> <p><b>Competencias Sistémicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.</li> <li>• Capacidad de investigación.</li> <li>• Compromiso con su medio socio-cultural</li> <li>• Habilidad para trabajar en forma autónoma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar investigación documental o bibliográfica para identificar las diferentes regiones del país</li> <li>• Elaborar trabajo de investigación impreso</li> <li>• Realizar una exposición de las diferentes regiones, su cultura y folklor</li> <li>• Montar una expo degustación de los platillos más representativos del país</li> <li>• Implementar prácticas para la elaboración de platillos típicos del país.</li> </ul>

<b>Cultura y Patrimonio Internacional</b>	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p><b>Específica(s):</b> Identifica y reconoce la ubicación geográfica, los aspectos históricos, patrimonio y cultura de los países más sobresalientes a nivel internacional, el cual podrá utilizar para asignaturas siguientes.</p> <p><b>Genéricas:</b></p> <p><b>Competencias Instrumentales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de abstracción, análisis y síntesis</li> <li>• Capacidad de comunicación oral y escrita</li> <li>• Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación.</li> <li>• Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.</li> </ul> <p><b>Competencias Interpersonales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de trabajo en equipo.</li> <li>• Valoración y respeto por la diversidad y multiculturalidad.</li> <li>• Habilidad para trabajar en contextos internacionales.</li> </ul> <p><b>Competencias Sistémicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.</li> <li>• Capacidad de investigación.</li> <li>• Capacidad creativa</li> <li>• Compromiso con su medio socio-cultural</li> <li>• Habilidad para trabajar en forma autónoma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar investigación documental o bibliográfica para identificar la división de los países por zona y sus países más importantes.</li> <li>• Realizar una exposición de las diferentes zonas de cada país, su cultura y folklor</li> <li>• Montar una expo degustación de los platillos más representativos.</li> <li>• Implementar prácticas para la elaboración de platillos reconocidos internacionalmente.</li> </ul>

## 8. Práctica(s)

Temas	Prácticas propuestas
Conceptualización y contexto	- No aplica para práctica, pero se puede invitar a una persona de sector turismo, para plática/ponencia con los alumnos.
Cultura y patrimonio de México	- Elaboración de platillos representativos de cada región
Cultura y patrimonio internacional	- Elaboración de platillos internacionales - Elaboración de canapés o bocadillos para expo degustación de platillos representativos del país.

## 9. Proyecto de asignatura

El objetivo del proyecto que planteé el docente que imparta esta asignatura, es demostrar el desarrollo y alcance de la(s) competencia(s) de la asignatura, considerando las siguientes fases:

- **Fundamentación:** marco referencial (teórico, conceptual, contextual, legal) en el cual se fundamenta el proyecto de acuerdo con un diagnóstico realizado, mismo que permite a los estudiantes lograr la comprensión de la realidad o situación objeto de estudio para definir un proceso de intervención o hacer el diseño de un modelo.
- **Planeación:** con base en el diagnóstico en esta fase se realiza el diseño del proyecto por parte de los estudiantes con asesoría del docente; implica planificar un proceso: de intervención empresarial, social o comunitario, el diseño de un modelo, entre otros, según el tipo de proyecto, las actividades a realizar los recursos requeridos y el cronograma de trabajo.
- **Ejecución:** consiste en el desarrollo de la planeación del proyecto realizada por parte de los estudiantes con asesoría del docente, es decir en la intervención (social, empresarial), o construcción del modelo propuesto según el tipo de proyecto, es la fase de mayor duración que implica el desempeño de las competencias genéricas y específicas a desarrollar.
- **Evaluación:** es la fase final que aplica un juicio de valor en el contexto laboral-profesión, social e investigativo, ésta se debe realizar a través del reconocimiento de logros y aspectos a mejorar se estará promoviendo el concepto de “evaluación para la mejora continua”, la metacognición, el desarrollo del pensamiento crítico y reflexivo en los estudiantes.

## 10. Evaluación por competencias

Portafolio de evidencias con:

- **Evidencias Manuscritas:** son elaboradas a mano, pueden realizarse en el aula (resumen, descripción, mapas mentales, etc.) o como parte de alguna tarea.
- **Evidencias Digitales:** videos, audios, simulaciones, elaboración o uso de software, diversos documentos electrónicos (no impresos).
- **Evidencias Impresas:** investigaciones documentales, definiciones, fotocopias, catalogo, manuales o cualquier documento que se solicite por computadoras y que tenga que ser impreso, para la utilización final o definitiva del mismo.
- **Evidencias Físicas:** prototipos, modelos, maquetas, productos elaborados, objetos físicos.

Consultar el catálogo de rúbricas y listas de cotejo.

## 11. Fuentes de información

1. De la torre, F. (1994); *Arte popular mexicano*. Ed. Trillas.
  2. Fardo, Paco-Ignacio, (2003); *El libro de todos los Moles*. México. Ediciones B,
  3. Florescano, E. (1993); (compilador), *El patrimonio cultural de México*. Ed. F.c.e.
  4. Fonseca, El. (2007); *Turismo, hostelería y restaurantes*; México; Ediciones Euro Tomo I, II y III.
  5. Gamboa, B. (1997); *Cultura Gastronómica*. Diana.
  6. Guerrero-Ferrer, A. (2000), *La dulcería en Puebla*, México, Conaculta.
  7. Lescure, L.(2005); *Glosario Gastronómico*, Visión net.
  8. Lozano-fuentes, J. M. (2004); *Historia de la cultura*. Ed. CECSA
  9. Mesplier, A. & Blocdurafford, P. (2002); *Geografía del Turismo en el Mundo*, Argentina. Síntesis.
  10. Pérez Mercado, S. (1993); *Diccionario Gastronómico Mexicano, Nacional e Internacional*; México. Editorial Trillas.
- 
1. CONACULTA (2002); Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y El Caribe (Memorias).
  2. CONACULTA, (2002), Patrimonio Cultural y turismo Tomo I al III, Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural en América Latina y el Caribe Memorias. México
  3. Varios autores. Patrimonio cultural y turismo, Conaculta, México, D. F.