



## Geografía de los Alimentos

### Datos Generales

<b>1. Nombre de la Asignatura</b>	<b>2. Nivel de formación</b>	<b>3. Clave de la Asignatura</b>
Geografía de los Alimentos	Licenciatura	IC338
<b>4. Prerrequisitos</b>	<b>5. Área de Formación</b>	<b>6. Departamento</b>
Ninguno	Básica Particular Obligatoria	Departamento de Turismo, Recreación y Servicio
<b>7. Academia</b>	<b>8. Modalidad</b>	<b>9. Tipo de Asignatura</b>
Academia de Gestión Gastronómica	Presencial	Curso-taller

### 10. Carga Horaria

Teoría: 20 horas	Práctica: 60 horas	Total: 80 horas	<b>11. Créditos. 7</b>
------------------	--------------------	-----------------	------------------------

### 12. Trayectoria de la asignatura

### Contenido del Programa

#### 13. Presentación

La Universidad de Guadalajara forja sujetos comprometidos y competentes para realizar una actividad profesional socialmente útil. El Licenciado en Gestión de Negocios Gastronómicos es una persona capaz de desarrollar consultoría para instituciones del sector, y tener con ello un impacto positivo en las comunidades.

Para cumplir con esta función es necesario el fomento de habilidades reflexivas sobre diversos temas concernientes al desarrollo y poder relacionarlos al ámbito gastronómico, de tal manera que se logren identificar áreas de oportunidad para el aprovechamiento de los recursos y la puesta en marcha de proyectos económicamente rentables, atractivos al consumidor, socialmente responsables y ambientalmente sostenibles.

Temas como la responsabilidad social, la sustentabilidad, la seguridad y soberanía alimentaria, el consumo y producción de alimentos, entre otros, se engloban en el concepto de Sistema Alimentario Sostenible, utilizado como eje de trabajo por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Organización Panamericana para la Salud, entre otros. Este tema no es ajeno al ámbito económico y comercial, ya que este nuevo paradigma se refleja en las tendencias gastronómicas actuales.

La oferta, representada por los negocios gastronómicos líderes en el sector tanto a nivel nacional como internacional insertan dentro de sus conceptos y estrategias, los elementos de los Sistemas Alimentarios Sostenibles sumando elementos innovadores y generando valor, mientras que la demanda está cada vez más comprometida al consumo de productos que incorporen estrategias sustentables y que impacten positivamente en las regiones.

En el curso de Geografía de los Alimentos se abordan los elementos del sistema alimentario y su relación con el territorio, permitiendo al alumno familiarizarse con conceptos clave fundamentales para la comprensión del entorno global y local económico, social, político y ambiental en la producción, distribución, comercialización y consumo de alimentos que están marcando tendencia en el entorno empresarial gastronómico.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas  
División de Gestión Empresarial  
Departamento de Turismo Recreación y Servicio

## 14.- Objetivos del programa

Objetivo General:

Identificar los elementos del sistema alimentario y su relación con el territorio, así como los conceptos fundamentales implicados en la producción, distribución, comercialización y consumo de alimentos que inciden en el desarrollo y marcan tendencia en el entorno empresarial gastronómico.

Particulares.

Conocer el concepto de desarrollo y su evolución.

Analizar el sistema alimentario y sus componentes.

Analizar el potencial de los negocios gastronómicos para contribuir al desarrollo.

## 15.-Contenido

### Contenido temático

UNIDAD 1. INTRODUCCIÓN AL CONCEPTO DE DESARROLLO

UNIDAD 2. EL SISTEMA ALIMENTARIO Y SUS COMPONENTES.

UNIDAD 3. LOS NEGOCIOS GASTRONÓMICOS EN EL DESARROLLO.

### Contenido desarrollado

UNIDAD 1. EL CONCEPTO DE DESARROLLO.

Objetivo: El alumno conocerá el concepto de desarrollo y su evolución.

1.1. El crecimiento económico (la modernización).

1.2. El desarrollo local.

1.3. El desarrollo sustentable.

1.4. El desarrollo humano.

1.3.1 Los indicadores del desarrollo.

1.3.2 La importancia del desarrollo humano y sustentable en el contexto actual.

UNIDAD 2. EL SISTEMA ALIMENTARIO

Objetivo: El alumno analizará el sistema alimentario y sus componentes.

2.1 Concepto de sistema alimentario.

2.1.2 El sistema alimentario y el territorio.

2.2 Contexto actual del sistema alimentario.

2.2.1 Los problemas del sistema alimentario.

2.3 Actores del sistema alimentario.

2.3.1. Los organismos internacionales.

2.3.1.1 Los objetivos del desarrollo sostenible.

2.3.1.3 La OMT y la Red de Turismo Gastronómico.

2.3.1.4 La UNESCO y el patrimonio cultural.

2.2.2 Los gobiernos locales.

2.2.2.1 Políticas públicas y la seguridad alimentaria

2.2.3 Los productores.

2.2.3.1 La Soberanía Alimentaria (transgénicos, denominación de origen).

2.2.4 Los empresarios.

2.2.4.1 Las cadenas de suministro y su impacto en el sistema alimentario.

2.2.4.2 Estrategias empresariales que afectan al sistema alimentario.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas

División de Gestión Empresarial

Departamento de Turismo Recreación y Servicio

2.2.5 Los consumidores.

2.2.5.1 Enfermedades por malnutrición

2.2.5.2 El derecho a la alimentación

## UNIDAD 3. LOS NEGOCIOS GASTRONÓMICOS EN EL DESARROLLO

Objetivo: El estudiante analizará el potencial de los negocios gastronómicos para contribuir al desarrollo.

3.1 Sistemas alimentarios sostenibles.

3.2 El sistema alimentario y las cadenas de valor.

3.2.1 El conocimiento del consumidor como punto de partida para las cadenas de valor.

3.2.1.1 Tendencias de consumo.

3.2.1.2 El turismo gastronómico.

3.2.1.3 El desarrollo local y el comercio justo.

3.2.1.4 El consumo responsable.

3.2.1.5 Desperdicio cero.

3.2.1.6 Otras tendencias en la oferta y demanda relacionada a los negocios gastronómicos.

3.2.1.2 Nuevos negocios relacionados a la gastronomía.

## 16. Actividades Prácticas

## 17.- Metodología

Casos de estudio, trabajo en equipo, discusiones, videos, invitados. Nos basaremos en gran medida en la participación y responsabilidad compartida para el aprendizaje, basado en competencias.

Asimismo se tomará en cuenta para clases de forma virtual, las plataformas google Classroom, Meet y Zoom. Entre otras plataformas de video en streaming, así como la plataforma de Educaplay, en donde podrán reforzar conocimientos mediante juegos interactivos, para el mejor desarrollo profesional.

## 18.- Evaluación

Asistencia al 80% de las clases, (derecho a ordinario).

Asistencia al 65% de las clases, (derecho a extraordinario).

25% Exposiciones.

25% Tareas y actividades.

50% Trabajo final en equipo.

La calificación final estará basada en el desempeño y cumplimiento de cada uno de los requisitos anteriores.

## 19.- Bibliografía

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Albala Ken (2013), Food: A Cultural Culinary History, The Great Courses, University of the Pacific, USA.

CEPAL, FAO y ALADI (2016). Seguridad alimentaria, nutrición y erradicación del hambre. CELAC 2025. Elementos para el debate y la cooperación regionales.

CEPAL, FAO Y ALADI. Plan para la Seguridad Alimentaria, Nutrición y Erradicación del Hambre de la CELAC 2025.

Resumen Ejecutivo.

Da Silva Carlos, Baker Doyle, Shepherd Andrew, Jenane Chakib, Miranda da Cruz Sergio (2009), Agro-Industries for development, The Food and Agriculture Organization of the United Nations and The United Nations Industrial Development Organization, FAO, CAB International



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas  
División de Gestión Empresarial  
Departamento de Turismo Recreación y Servicio

New York Times Wednesday "Dining In Dining/Out" section  
Fox Robin (2011) Food and Eating: An Anthropological Perspective, Social Issues Research Center, Article.  
García Chiang, Armando (2011). El comercio justo: ¿una alternativa del Desarrollo local?. Revista Polis. Vol. 7 núm. 1 pp. 105-140.  
Pérez García Hector (2014). Historia de la gastronomía en México. El Colegio de Jalisco. 1ra. Ed. México.  
Pineda Tapia Margarita et Al. (2014). Un sistema alternativo de intercambio comercial: El comercio justo. Revista mexicana de agronegocios, vol. 35, julio-diciembre. Pp 1101-1110. Sociedad Mexicana de Administración Agropecuaria, A.C. Torreón, México.  
Ricardo Muñoz Zurita. Diccionario de la gastronomía mexicana. 2da Larousse. Cultura Gastronómica.  
SITIOS WEB Sugeridos para consulta:  
<https://www.gob.mx/inafed/articulos/que-es-la-agenda-2030-para-el-desarrollo-sostenible>  
<https://www.undp.org/content/undp/es/home/about-us.html>  
<http://www.fao.org/countryprofiles/data-sources/es/>  
[www.culinarytourism.org](http://www.culinarytourism.org)  
<http://www.timeout.com/newyork/restaurants>  
<http://blogs.villagevoice.com/forkintheroad>  
[www.ediblecommunities.com](http://www.ediblecommunities.com)  
[www.urbanspoon.com](http://www.urbanspoon.com)

## 20.- Perfil del profesor

Profesor con estudios y experiencia laboral en las áreas gastronómica y económico administrativa ya sea en licenciatura, de preferencia con posgrado.

## 21.- Nombre de los profesores que imparten la materia

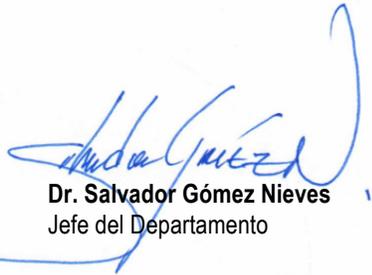
Verónica Citlalli Hernández Noguera  
Código: 2826844

## 22.- Lugar y fecha de su aprobación

Este programa se aprobó en la ciudad de Zapopan, Jalisco, el día 15 de Enero de 2019. En el Departamento de Turismo Recreación y Turismo.

## 23.- Instancias que aprobaron el programa

Academia de Gestión Gastronómica.



**Dr. Salvador Gómez Nieves**  
Jefe del Departamento



**PRÉSIDENTE ACADEMIA DE GESTIÓN GASTRONÓMICA**  
Departamento de Turismo Recreación y Servicio  
Alfonso Favián Azpeitia Berni