



Cultura Gastronómica

Datos Generales

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|--|
| 1. Nombre de la Asignatura | 2. Nivel de formación | 3. Clave de la Asignatura |
| Cultura Gastronómica | Licenciatura | IC335 |
| 4. Prerrequisitos | 5. Área de Formación | 6. Departamento |
| Ninguno | Básica particular obligatoria | Departamento de Turismo, Recreación y Servicio |
| 7. Academia | 8. Modalidad | 9. Tipo de Asignatura |
| Academia de Gestión Gastronómica | Presencial | Curso-taller |
| 10. Carga Horaria | | 11. Créditos |
| Teoría: 20 horas | Práctica: 60 horas | Total: 80 horas |
| | | 5 |

12. Trayectoria de la asignatura

A través del presente curso el alumno conocerá los orígenes y la evolución de las prácticas alimentarias que como especie nos forjaron y nos han ayudado a evolucionar y prevalecer.

Entenderá la importancia y el impacto de sucesos gastronómicos como el descubrimiento del fuego, la agricultura, la fermentación, entre otros.

Viajará a través del mundo para conocer las distintas identidades gastronómicas y tendencias actuales en el mundo culinario, con el apoyo de diversos documentales, videos, lecturas y actividades.

Conocerá y experimentará la cocina mexicana, comprenderá por qué a través de la gastronomía se puede definir y compartir la identidad que como mexicanos les define y aprenderá acerca del trayecto histórico que se ha recorrido para llegar a ser portadores de una tradición gastronómica tan importante que es reconocida a nivel mundial como patrimonio cultural intangible de la humanidad.

Contenido del Programa

13. Presentación

Este curso ofrece una primera aproximación a al impacto de la cultura en la alimentación y en la industria gastronómica y una panorámica sobre las diferentes culturas gastronómicas del mundo.

14.- Objetivos del programa

Objetivo General: Al concluir el curso, el alumno será capaz de identificar la importancia de la gastronomía en la conformación de una identidad cultural y el impacto de la misma en los negocios gastronómicos.

Entenderá a la gastronomía como un modelo cultural que se compone de factores naturales y culturales y que el resultado de los mismos conforma las características que dan identidad a un núcleo cultural específico.

Comprenderá la evolución histórica de la gastronomía a nivel mundial y a identificar los acontecimientos gastronómicos que forjaron a la humanidad.

Estará actualizado acerca de las tendencias gastronómicas a nivel mundial.

Entenderá la evolución histórica de la gastronomía mexicana, valorándola como patrimonio cultural intangible de la humanidad y experimentará la importancia de la misma en la conformación de su propia identidad.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

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

Comprenderá la importancia y la necesidad de emprender proyectos gastronómicos sustentables y que generen un impacto positivo en su comunidad.

15.-Contenido

Contenido temático

UNIDAD 1. LA GASTRONOMÍA COMO MODELO CULTURAL

UNIDAD 2. DEL FUEGO A LA CIVILIZACIÓN ACONTECIMIENTOS GASTRONÓMICOS QUE FORJARON A LA HUMANIDAD

UNIDAD 3. INTERCULTURALIDAD ALIMENTARIA, EL SURGIMIENTO DE LA COCINA MEXICANA

UNIDAD 4. PATRIMONIO GASTRONÓMICO MUNDIAL

Contenido desarrollado

Unidad 1 La gastronomía como modelo cultural

Objetivo: Identificación de conceptos que definen a la gastronomía como modelo cultural

- 1.1 Conceptualización de cultura
- 1.2 Conceptualización de identidad
- 1.3 Conceptualización de gastronomía
- 1.4 La gastronomía como modelo cultural y factor identitario (NATURALEZA+CULTURA=GASTRONOMÍA)
- 1.5 Organismos Relacionados
- 1.6 Documentos Internacionales

Unidad 2 Del fuego a la civilización acontecimientos gastronómicos que forjaron a la humanidad

Objetivo: El alumno comprenderá la evolución histórica de la gastronomía a nivel mundial e identificará los acontecimientos gastronómicos que forjaron a la humanidad

- 2.1 El descubrimiento del fuego y su impacto en la evolución del humano
- 2.2 La sociedad cazadora recolectora
- 2.3 Primeros asentamientos humanos y el origen de la agricultura
- 2.4 Las grandes civilizaciones y los avances culinarios

Unidad 3. Interculturalidad alimentaria, el surgimiento de la cocina mexicana

Objetivo: El alumno comprenderá la importancia de la interculturalidad alimentaria generada a partir del descubrimiento de América y el surgimiento de la gastronomía mexicana como resultado del mestizaje

- 3.1 La ruta de las especias y el descubrimiento del nuevo mundo
- 3.2 Cocina prehispánica y la ritualidad de los alimentos
- 3.3 Cocina conventual
- 3.4 Cocina en el Porfiriato
- 3.5 Gastronomía mexicana patrimonio cultural inmaterial de la humanidad
- 3.6 Oferta gastronómica étnica nacional

Unidad 4. Patrimonio Gastronómico Mundial

Objetivo: Conocer las prácticas gastronómicas de las principales cocinas del mundo.

- 4.1. Cocina Francesa
- 4.2. Dieta Mediterránea
- 4.3. Cocina Japonesa
- 4.4. Cocina China
- 4.5. Cocina India



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas

División de Gestión Empresarial

Departamento de Turismo Recreación y Servicio

- 4.6. Cocina Árabe
- 4.7. Cocina Persa
- 4.8. Cocina Peruana

16. Actividades Prácticas

17.- Metodología

Creación de recetarios familiares
Experimentación e investigación en cocina con recetas mexicanas tradicionales
Experimentación con cocina internacional
Investigación acerca de las prácticas culinarias internacionales

Partiendo del año 2020 se han implementado nuevas estrategias de aprendizaje, debido a las circunstancias generadas por la pandemia COVID-19, centrandose en el uso de herramientas tecnológicas que permiten el avance y continuidad de la educación. Algunas de las herramientas utilizadas para la impartición de cursos son:

Google Classroom

Google meet

Formularios Google

Plataformas de cursos en línea, como Fundación Carlos Slim, Domestika, Crehana, EDX, entre otras.

18.- Evaluación

La evaluación del curso dependerá de la metodología de evaluación de cada profesor.

Total 100%

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

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

19.- Bibliografía

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Revista-Libro: Semillas de identidad. 31 alimentos que México dio al mundo

Artes de México. No. 122. (Agosto 2016)

ISBN: 978-607-461-220-2

Libro: Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos. Memorias del Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Tomo I

López Morales, Gloria (Coordinadora). CONACULTA (2002)

Libro: Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos. Memorias del Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Tomo II

López Morales, Gloria (Coordinadora). CONACULTA (2002)

Libro: Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos. Memorias del Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Tomo III

López Morales, Gloria (Coordinadora). CONACULTA (2002)

Libro: Cultura gastronómica en la Mesoamérica Prehispánica

Peralta de Legarreta, Alberto (2018) Siglo XXI editores Primera Edición



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

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

ISBN: 978-607-03-0940-3

Libro: Sabor y saber indígena
Toledo, María Eugenia (2009) Primera Edición

Libro: Herencia cultural del mundo Náhuatl
Leander, Birgitta (1980) SepSetentaDiana Primera Edición
ISBN: 968-13-0799-2

Libro: Gastronomía
Iturriaga, José N. (2015) Ed. Debate/ CONACULTA Primera Edición
ISBN: 978-607-745-179-2

Libro: De tacos, trotes, siestas y otras fiestas
Noriega, Elizabeth (2009) Ed. CECA (Consejo Estatal para la Cultura y las Artes Jalisco) Primera Edición
ISBN: 968-832-029-3

Libro: El Atlas comestible. Una vuelta al mundo a través de 40 gstronomías
Holland, Mina (2015) RocaEditorial Primera Edición
ISBN: 978-849-918-923-9

Libro: Recetario del maíz. Cocina indígena y popular
Echeverría, María Esther y Arroyo, Luz Elena (2012) CONACULTA Segunda Reimpresión
ISBN: 978-607-455-948-4

Libro: Cocina prehispánica mexicana
García Rivas, Heriberto (2016) Ed. Panorama Primera Edición
ISBN: 978-607-8469-26-0

Libro: Recetario Coca de Mezcala.
Back-Geller Corona, Sarah y Moreno, Rocío (Coord.) (2017) Secretaría de Cultura Primera Edición
ISBN: 978-607-745-795-4

Libro: Biodiversidad, Patrimonio y Cocina. Procesos bioculturales sobre alimentación-nutrición
Peña Sánchez, Edith Yesenia y Hernández Albarrán, Lilia (Coord.) Secretaría de Cultura-INAH
Primera Edición
ISBN: 978-607-539-099-4

Libro: Food and Culture
Goyan Kittler Pamela, P. Such (2016) Wadsworth No. Ed 7th Edición
ISBN: 978-1305628052.

Libro: The New Cultures of Food: Marketing Opportunities from Ethnic, Religious and Cultural Diversity
K. Hingley Martin; Lindgreen (2009) Gower No. Ed 3th. Edición
ISBN: 978-0566088131

Libro: Consider the Fork: A History of How We Cook and Eat
Wilson Be; Lee Annabel (2012) Basic Books No. Ed Primera Edición
ISBN: 978-0465021765



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

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

Libro: Cultural Dimension of International Business
E. N. Anderson (2014) Ney York University Press No. Ed Primera Edición

ISBN: 9780814760062

Libro: Cuisine and Culture: A History of Food and People
Civitello Linda (2011) John Wiley & Sons No. Ed Segunda Edición

ISBN: 978-0470403716

Libro: Food Is Culture
Montanari Massimo (2006) Columbia University Press No. Ed 3th. Edición

ISBN: 978-0231137904

Libro: Cocinar, una Historia Natural de la Transformación
Pollan Michael (2014) Debate No. Ed Primera Edición

ISBN: 978-6073127301

Libro: Saber del Sabor
Villegas Becerril Almudena (2008) Almuzara No. Ed Primera Edición

ISBN: 978-8496968769

Libro: Cultural Dimensión of International Business
Ferraro, Gary (2009) Prentice Hall No. Ed 6

ISBN: 9780205645282

Libro: Historia de la Gastronomía en México
Perez García, Hector (2014) El Colegio de Jalisco, A.C.

Documental: Cooked
Gibney, Alex; Pollan Michael (2016)

Documental: Sal, Grasa, Ácido, Calor
Nosrat, Samin (2018)

Documental: Las crónicas del taco
Cruz, Pablo (2019)

Documental: Street Food Latinoamérica
(2020)

Documental: Chef's Table
Gelb, David (2015)

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.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

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

21.- Nombre de los profesores que imparten la materia

Magdalena Liliana Bustos Aguirre.
Código 2506912.

Cintha Guadalupe González Lizárraga
Código 2963448

Martha Rosalía Sánchez López
Código 8418624

22.- Lugar y fecha de su aprobación

Este programa se aprobó en la ciudad de Zapopan, Jalisco, el día 25 de julio de 2017. En el Departamento de Turismo Recreación y Turismo.

Participantes en la elaboración del programa:

Magdalena Liliana Bustos Aguirre.
Código 2506912.

Díaz de la Torre Ubaldo.
Código 2904659.

Participantes en la actualización del programa:
21 de junio de 2018

22 de julio de 2020

Cintha Guadalupe González Lizárraga
Código 2963448

Magdalena Liliana Bustos Aguirre.
Código 2506912.

Martha Rosalía Sánchez López
Código 8418624

23.- Instancias que aprobaron el programa

Academia de Gestión Gastronómica.

Dr. Salvador Gómez Nieves
Jefe del Departamento



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