

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS  
LICENCIATURA EN GESTION TURISTICA**

**Área de formación:** Disciplinaria.  
**Unidad académica:** Gastronomía Nacional.  
**Ubicación:** Quinto semestre.  
**Clave:** \_\_\_\_\_  
**Horas semana-mes:** 6  
**Horas Teoría:** 2  
**Horas Práctica:** 4  
**Créditos:** 8

**PRESENTACIÓN**

El programa consta de tres unidades, en las que se plantea la evolución histórica de la cocina mexicana y sus principales productos alimenticios, ejemplificando los diversos tipos de platillos mexicanos de acuerdo a las regiones gastronómicas nacionales, vinculando la Gastronomía y las instituciones públicas y privadas que promueven y fomentan esta cultura.

**OBJETIVO GENERAL**

Al término del curso, el estudiante demostrará el desarrollo de la gastronomía mexicana distinguiendo sus elementos característicos.

**UNIDAD I. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA**

**TIEMPO APROXIMADO:** 20 Horas.

**OBJETIVO DE LA UNIDAD:** Al finalizar el alumno explicará la evolución histórica de la cocina mexicana y sus principales productos alimenticios.

**CONTENIDO**

- 1.1. Cocina Prehispánica.
  - 1.1.1. La familia como transmisora de saberes culinarios.
  - 1.1.2. Utensilios y condimentos.
  - 1.1.3. El uso de alimentos vegetales.
  - 1.1.4. El uso de alimentos animales.
  - 1.1.5. El uso de frutas y semillas.
  - 1.1.6. La importancia del maíz en la cocina mexicana.
- 1.2 Cocina Mexicana.
  - 1.2.1. La influencia del mestizaje en la cocina mexicana.
  - 1.2.2. Nuevos ingredientes en la cocina mexicana.
  - 1.2.3. El chile, condimento indispensable de la comida mexicana.
  - 1.2.4. La cocina del siglo XIX.
  - 1.2.5. Recetarios y antologías.
- 1.3. Nueva cocina mexicana.
  - 1.3.1. Continuidad y ruptura de las costumbres culinarias.

- 1.3.2. La influencia de los emigrantes en la nueva cocina mexicana.
- 1.3.3. La influencia de otras culturas en la nueva cocina mexicana.
- 1.3.4. Recetarios y antologías.

## **UNIDAD II. GASTRONOMIA EN EL CONTEXTO NACIONAL**

**TIEMPO APROXIMADO:** 35 Horas.

**OBJETIVO DE LA UNIDAD:** Al final de la unidad, el alumno identificará la relación de la gastronomía y las instituciones públicas y privadas que la fomentan.

### **CONTENIDO**

- 2.1. La gastronomía como recurso turístico.
  - 2.1.1. Festividades.
  - 2.1.2. Destinos reconocidos por su gastronomía.
- 2.2. La gastronomía y sus relaciones con las instituciones.
  - 2.2.1. UNESCO.
  - 2.2.2. Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.
  - 2.2.3. Consejos Estatales para la Cultura y las Artes.
  - 2.2.4. Secretaría de Turismo de México.
  - 2.2.5. Secretarías Estatales de Turismo.
  - 2.2.6. Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentos.
- 2.3. Certificación y Normas de calidad.

## **UNIDAD III. REGIONES GASTRONOMICAS DE MEXICO**

**TIEMPO APROXIMADO:** 35 Horas.

**OBJETIVO DE LA UNIDAD:** Al finalizar la unidad, el alumno ejemplificará los diversos tipos de platillos mexicanos de acuerdo a las regiones gastronómicas.

### **CONTENIDO**

- 3.1. Las regiones gastronómicas.
  - 3.1.1. Su importancia.
  - 3.1.2. Patrimonio gastronómico de México y su valor a nivel mundial.
  - 3.1.3. El ABC de la gastronomía mexicana.
- 3.2. La Región Norte-Noreste.
  - 3.2.1. Antojitos.
  - 3.2.2. Sopas y arroces.
  - 3.2.3. Mariscos y pescados.
  - 3.2.4. Verduras.
  - 3.2.5. Aves y carnes.
  - 3.2.6. Panes y postres.
- 3.3. La Región Occidente.
  - 3.3.1. Antojitos.

- 3.3.2. Sopas y arroces.
- 3.3.3. Mariscos y pescados.
- 3.3.4. Verduras.
- 3.3.5. Aves y carnes.
- 3.3.6. Panes y postres.
- 3.4. La Región Centro.
  - 3.4.1. Antojitos.
  - 3.4.2. Sopas y arroces.
  - 3.4.3. Mariscos y pescados.
  - 3.4.4. Verduras.
  - 3.4.5. Aves y carnes.
  - 3.4.6. Panes y postres.
- 3.5. La Región Sur-Sureste.
  - 3.5.1. Antojitos.
  - 3.5.2. Sopas, arroces.
  - 3.5.3. Mariscos y pescados.
  - 3.5.4. Verduras.
  - 3.5.5. Aves y carnes.
  - 3.5.6. Panes y postres.

### **EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE**

Para lograr el aprendizaje efectivo de esta unidad académica se sugiere que se instrumente el programa reflexionando en las siguientes consideraciones didácticas:

- Elaboración de recetarios y antologías.
- Se realizarán talleres específicos y/o muestras temáticas.
- Se realizarán trabajos de investigación y/o exposición.
- Planteamiento y resolución de problemas

### **EVALUACIÓN**

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| Exámenes parciales    | 40%        |
| Talleres y/o muestras | 30%        |
| Investigación         | 20%        |
| Tareas                | <u>10%</u> |
| Total                 | 100%       |

## BIBLIOGRAFÍA BASICA

RODRÍGUEZ Rivera, Virginia, La comida en el México Antiguo y Moderno, Editorial Pormaca, S.A. de C.V. Edición 2004.

GAMBOA, Benjamín, Cultura Gastronómica, 3ª. Edición, Editorial Diana, 297 pp.

LAVIN, Mónica, Benítez Muro Ana, Cocina Virreinal Novo Hispana, Tomo IV; Editorial Clío 2000, pp. 84.

GARCIA Rivas Heriberto, Cocina Prehispánica Mexicana, Editorial Panorama Última edición, pp.187.

MARTÍNEZ de Flores, Graciela; Arte Culinario Bases y Procedimientos, Edit. LIMUSA 1995.

Técnicos Edit. Es Asociados, S.A., Madrazo, H., El Placer de la cocina, sus Técnicas y Secretos explicados paso a paso, Edit. Grijalbo, S. A. 1985.

GUZMÁN, Dominga; Tesoro de la Cocina Mexicana, Edit. CONACULTA, 1996.

BARROS, Cristina; Buen rostro, Marco; Cocina Prehispánica, Recetario, Edit. Raíces, .S. A de C. V. 203 pp.100.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

BANRURAL, Enciclopedia de Comida familiar por Estados de la República, 1988.

Secretaría de turismo, Diccionario Nacional Gastronómico, México.

Mejía Pineda, Jorge, Gastronomía de la Frontera de México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1990.

Consultar las páginas web de los estados, además de las siguientes:

[www.arqueomex.com](http://www.arqueomex.com).

[www.sectur.gob.mx](http://www.sectur.gob.mx).

[www.conaculta.gob.mx](http://www.conaculta.gob.mx).

[www.canirac.com](http://www.canirac.com).

[www.unesco.org](http://www.unesco.org).

[www.gastronomiamexicana.com.mx](http://www.gastronomiamexicana.com.mx)

[www.arteculinario.com.mx](http://www.arteculinario.com.mx).

[www.mexico.udg.mx/cocina](http://www.mexico.udg.mx/cocina)