



Universidad Autónoma del Estado de México
Facultad de Turismo y Gastronomía
Licenciatura en Gastronomía



Guía pedagógica de la unidad de aprendizaje:

Geografía gastronómica de México

	<u>M. A.E.G Iván García Hinojosa</u>	Fecha:
Elaboró:	<u>M. en C.A. Ma. del Rosario Canales Vega</u>	14-02-2018
	<hr/>	

Fecha de aprobación

H. Consejo Académico

26 enero 2018



H. Consejo de Gobierno

26 enero 2018





Índice

	Pág.
I. Datos de identificación	3
II. Presentación de la Guía Pedagógica	5
III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular	5
IV. Objetivos de la formación profesional	5
V. Objetivos de la unidad de aprendizaje	6
VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, su organización y actividades de enseñanza y de aprendizaje	7
VII. Acervo bibliográfico	10
VIII. Mapa curricular	12



I. Datos de identificación

Espacio educativo donde se imparte

Licenciatura

Unidad de aprendizaje Clave

Carga académica
Horas teóricas Horas prácticas Total de horas Créditos

Periodo escolar en que se ubica

Seriación

UA Antecedente

UA Consecuente

Tipo de Unidad de Aprendizaje

Curso Curso-taller

Seminario Taller

Laboratorio Práctica profesional

Otro tipo (especificar)

Modalidad educativa

Escolarizada. Sistema rígido No escolarizada. Sistema virtual



Escolarizada. Sistema flexible

No escolarizada. Sistema a distancia

No escolarizada. Sistema abierto

Mixta (especificar)

Formación común

Formación equivalente

Unidad de Aprendizaje



II. Presentación

Con fundamento en el Artículo 87, Capítulo III referente a los Programas de Estudio del Reglamento de Facultades y Escuelas Profesionales de la Universidad Autónoma del Estado de México, se presenta la siguiente guía pedagógica diseñada para el cumplimiento de objetivos de la Unidad de Aprendizaje: Geografía Gastronómica de México.

Esta guía pedagógica, pensada como una herramienta que facilitará el conocimiento y comprensión de los contenidos programados, concentra las actividades de enseñanza y aprendizaje, con las que se espera desarrollar en el alumno la capacidad para identificar y analizar la interrelación entre los componentes del espacio geográfico con los productos gastronómicos a escala regional y de ruta, específicamente; así como, reconocer el origen de los problemas actuales que enfrenta el proceso gastronómico, como la pérdida del patrimonio natural y cultural que afectan directamente a la producción, abasto y comercio de materia prima. Además de comprender distintos enfoques de solución para el rescate de los recursos naturales, su aprovechamiento y recuperación basados en la sustentabilidad.

En este sentido y para el desarrollo de las actividades descritas en esta guía, el alumno hará uso de diferentes recursos metodológicos, como los mapas conceptuales, cuadros comparativos, infografías y presentaciones digitales, que le permitirán sintetizar, analizar y exponer el contenido abordado a lo largo del curso de una manera lógica, dinámica y concreta, sin dejar de lado el apoyo que brinda la tecnología para integrar y presentar las tareas encomendadas.

Lo anterior considerando que el estudio del espacio geográfico y su relación a la gastronomía fortalece la formación integral del alumno y le otorga las bases para su desarrollo profesional, tanto en el ámbito laboral como de investigación.

III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular

Núcleo de formación:

Área Curricular:

Carácter de la UA:



IV. Objetivos de la formación profesional

Objetivos del programa educativo:

Crear, gestionar, operar e innovar emprendimientos, proyectos y organizaciones gastronómicas competitivas y sustentables, que tengan como premisa la preservación del patrimonio gastronómico, y que se apoyen en la producción de alta calidad de alimentos y bebidas, ciencia y tecnología aplicada a sus procesos, contribuyendo así al desarrollo local, regional, nacional e internacional; con alto sentido humanístico, ético, vocación de servicio y compromiso social.

Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética, que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.

Proponer soluciones a la problemática que presenta la gastronomía nacional e internacional en su vertiente social vinculada con factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales.

Preservar, promover y difundir el patrimonio gastronómico local, regional y nacional.

Preparar, utilizar y crear alimentos y bebidas para satisfacer y mejorar las condiciones alimenticias de la población.

Aplicar conocimientos y métodos de la ciencia y tecnología de los alimentos para caracterizar, conservar e innovar los productos y técnicas gastronómicas, para satisfacer las necesidades de la sociedad de manera sustentable.

Objetivos del núcleo de formación:

Sustantivo. Desarrollar en el alumno el dominio teórico, metodológico y axiológico del campo de conocimiento donde se inserta la profesión.

Objetivos del área curricular o disciplinaria:

Sociedad y Gastronomía.

Analizar el fenómeno gastronómico desde las perspectivas social y patrimonial, considerando los factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales para dar respuesta a las necesidades alimentarias.

V. Objetivos de la unidad de aprendizaje

Diferenciar las Gastronomías regionales de México, considerando las características físicas del territorio, los recursos naturales alimenticios y las culturas culinarias como base para su aprovechamiento sustentable.



VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y actividades de enseñanza y de aprendizaje.

Unidad 1. El espacio geográfico; la región y la ruta.		
Objetivo: Identificar los componentes del espacio geográfico y los elementos que integran y delimitan a una región y una ruta.		
<p>Contenidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El espacio geográfico <ul style="list-style-type: none"> a) Concepto de espacio geográfico b) Escalas y representación geográfica del análisis espacial. • Escala geográfica regional. Conceptualización, delimitación y tipología. <p>Definición y clasificación de ruta.</p>		
Métodos, estrategias y recursos educativos		
Métodos: trabajo en equipo, análisis y síntesis de información (organizador de contenido, presentación digital, cuadro comparativo).		
Actividades de enseñanza y de aprendizaje		
Inicio	Desarrollo	Cierre
En base a Delgadillo, J., y Torres, F., (2011). Nueva Geografía Regional del México. Los alumnos elaboraran un organizador de contenido, que incluya los diferentes tipos de escalas de representación del espacio geográfico. Esta deberá incluir una reflexión acerca de la importancia que el espacio representa como escenario y contenedor de la interrelación entre el entorno, la sociedad y la gastronomía.	Con base en el concepto y tipología de región, los alumnos elaboraran una presentación en formato digital, donde expliquen los elementos naturales, socioeconómicos o culturales que la definen . Se recomienda utilizar información de ámbito internacional.	Utilizando bibliografía especializada en rutas turísticas, el alumno elaborará un cuadro comparativo que incluya las diferencias y semejanzas que las delimitan según los autores.
(Hrs.) 6	(Hrs.) 6	(Hrs.) 6
Escenarios y recursos para el aprendizaje (uso del alumno)		
Escenarios	Recursos	



Biblioteca, salón de clases.	Proyector, equipo de cómputo, repositorios digitales cartográficos y páginas de internet.
------------------------------	---

Unidad 2. Análisis regional de la gastronomía en México.

Objetivo: Analizar la interrelación de los elementos naturales, socioculturales y económicos con la gastronomía regional de México.

- Contenidos:**
- Métodos de análisis regional
 - Regiones gastronómicas de México
 - a) Estructura físico-natural
 - b) Estructura sociocultural
 - c) Estructura económica
 - Rutas gastronómicas de México
 - a) Nodos naturales
 - b) Nodos socioculturales
 - c) Nodos técnicos (infraestructura y servicios)

Métodos, estrategias y recursos educativos

Métodos: trabajo individual y colaborativo, análisis, síntesis de información (mapa mental y conceptual, ruta digital) y practica académica de campo.

Actividades de enseñanza y de aprendizaje

Inicio	Desarrollo	Cierre
Individualmente y basándose en la clasificación mexicana de regiones gastronómicas, el alumno elaborará un mapa conceptual que explique su localización geográfica, los elementos naturales, socioeconómicos y culturales que la definen, así como los productos gastronómicos que ofrece.	Individualmente y con apoyo de la página web de la Secretaría de Turismo, el alumno seleccionará una de las regiones gastronómicas de México, con lo cual elaborará un mapa mental en formato digital, donde se explique la interrelación de su estructura físico-natural, sociocultural y económica, con la producción gastronómica que ahí se desarrolla.	Con ayuda del tutorial para diseñar rutas en Google Earth, individualmente, el alumno construirá una ruta gastronómica (PAO), que incluya los principales nodos de interés natural, sociocultural, técnicos y gastronómicos.
(Hrs.) 6	(Hrs.) 6	(Hrs.) 8

Escenarios y recursos para el aprendizaje (uso del alumno)



Escenarios	Recursos
Biblioteca, aula virtual y Práctica de Aproximación y Observación.	Equipo de cómputo, plataforma Moodle, páginas de internet, videotutoriales.

Unidad 3. Impacto de la gastronomía en el desarrollo socioeconómico y territorial de México.

Objetivo: Comprender la dinámica territorial a partir del desarrollo regional de la gastronomía en México.

- Contenidos:**
- Gastronomía y manejo de recursos naturales.
 - Influencia de la gastronomía en las transformaciones del espacio rural y urbano.
 - Relación entre gastronomía y bienestar social.

Métodos, estrategias y recursos educativos

Métodos: trabajo individual y colaborativo, análisis, síntesis de información (fichas de observación, propuesta de aprovechamiento turístico gastronómico, exposición de resultados) y practica académica de campo.

Actividades de enseñanza y de aprendizaje

Inicio	Desarrollo	Cierre
A partir de una PAO, el alumno aplicará instrumentos de observación en campo para integrar información de tipo diagnóstico acerca de los principales problemas que afectan a la producción de alimentos y originan pérdida de identidad natural, cultural y gastronómica.	En equipos y a partir de una PAC, los alumnos reconocerán los principales beneficios y problemáticas de la interrelación entre la gastronomía y su influencia en la dinámica territorial y socioeconómica, a fin de reconocer las fortalezas y oportunidades que para su desarrollo óptimo en el lugar visitado.	Con la finalidad de articular las actividades propuestas. En equipos los alumnos expondrán los resultados contenidos en el documento descriptivo de la zona de estudio visitada en la PAC, haciendo énfasis en el perfil geográfico (natural, social, económico y cultural), los problemas identificados que afectan el desarrollo gastronómico y una propuesta de ruta alternativa gastronómica.
(Hrs.) Duración de PAO.	(Hrs.) Duración de PAC	(Hrs.) Días de evaluación

Escenarios y recursos para el aprendizaje (uso del alumno)



Escenarios	Recursos
Biblioteca, aula virtual y Práctica Académica de Campo	Equipo de cómputo, plataforma Moodle, páginas de internet, videotutoriales.

VII. Acervo bibliográfico

Básico:

Ávila, H. D. et al. (1988). Atlas cultural de México. Gastronomía. Ed. SEP, INAH y Grupo Editorial Planeta. México **ISBN 10: 9684060963 / ISBN 13: 9789684060968**

Blázquez, M., Cors, M., González, J., y Seguí, M., (2002). Geografía y Territorio. El papel del geógrafo a escala local. Palma. Universitat de les Illes Balears. Santa Ponsa, Mallorca, España. **ISBN: 84-7632-746-3**

Barros C. y Buenrostro M (2002) “Las regiones gastronómicas de México” en Cocina prehispánica, Recetario. Arqueología mexicana, México.

Delgadillo, J., y Torres, F., (2011). Nueva Geografía Regional del México. Trillas. México. **ISBN: 978-607-17-0806-9**

Hiernaux, D., Lindon, A. (2006). Tratado de Geografía Humana. Anthropos. Universidad Autónoma Metropolitana- Iztapalapa. México. **ISBN: 84-7658-794-5**

Sánchez, C. S. (1951). El Estado de México. Su ambiente y su cultura. México. **ISBN: 968-484-121-3**

Sánchez, R. (2006). Conversación en la cocina, gastronomía mexiquense. Colección Mayor. Estado de México: Patrimonio de un pueblo. Gobierno del Estado de México, Toluca, México.

Sauer, C. O. (2006). La morfología del paisaje. Polis, Revista de la Universidad Bolivariana. Vol. 5, número 015. Santiago, Chile. **ISSN: 0717-6554**

Sauer, C. O. (1988). La geografía cultural. En: El pensamiento geográfico. Gómez, M. J., Muñoz, J. J. y Ortega, C. N. Ed. Alianza Universidad. España. **ISBN: 978-84-206-8045-3**

Trejo, E., Cervón, J. *et al* (2005). Geografía General. El universo, nuestro planeta y sus recursos. Trillas. México. **ISBN: 968-24-7371-3**

Complementaria

Aguirre, G. N. A. y Montes, H. R. (2004). Sistemas espaciales de mercados campesinos en el valle de Toluca. Tesis de licenciatura. UAEM. México.



Barros, C. (2008). Los libros de la cocina mexicana. CONACULTA. México. **ISBN: 9786074550740**

Jarquín, O. M. T. y Miño, G. M. (Coordinadores, 1998). Historia general del Estado de México. Ed. El Colegio Mexiquense A. C. México. **ISBN 970-669-001-8, ISBN 970-669-002-6, ISBN 970-669-003-4, ISBN 970-669-004-2, ISBN: 970-669-005-0 y ISBN: 970-669-006-9**

Rosenzweig, F., Hernández, R., Jarquín, O. M. T. y Miño, G. M. (Coordinadores, 1987). Breve historia del Estado de México. Ed. El Colegio Mexiquense, A. C. México. **ISBN: 968-6341-02-1**

Romero, C. A. T. (2001). Origen y desarrollo de la geografía cultural. En: Espacio geográfico. Romero, C. T. (compilador). UAEM. México

Romero C. A. T., Viesca G. F. C. y Hernández T. M. 2010. Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca. CIENCIA ergo sum, vol. 17-3, noviembre 2010 - febrero 2011. UAEM. **ISSN: 1405-0269**

Sterling, B., y Villanueva, E., (2006). Geografía. Un enfoque constructivista. Esfinge. Naucalpan, Estado de México, México. **ISBN: 970-647-997-X**



VIII. Mapa Curricular

Mapa Curricular de la Licenciatura en Gastronomía, 2016

PERIODO I	PERIODO II	PERIODO III	PERIODO IV	PERIODO V	PERIODO VI	PERIODO VII	PERIODO VIII	PERIODO IX	PERIODO X
SEMINARIOS Y TALLERES DE INVESTIGACIÓN Bases teóricas de las ciencias de la alimentación Historia e instituciones de la gastronomía Materia prima vegetal Técnicas básicas de cocina Servicio de bebidas y comidas Historia de la Gastronomía	SEMINARIOS Y TALLERES DE INVESTIGACIÓN Observación de alimentos y bebidas Bases de nutrición Materia prima animal Técnicas avanzadas de cocina Alimentos Alimentos dietéticos y nutrición Alimentos de origen vegetal Alimentos de origen animal Alimentos de origen vegetal Alimentos de origen animal	SEMINARIOS Y TALLERES DE INVESTIGACIÓN Observación de alimentos y bebidas Bases de nutrición Alimentos Alimentos dietéticos y nutrición Alimentos de origen vegetal Alimentos de origen animal	SEMINARIOS Y TALLERES DE INVESTIGACIÓN Observación de alimentos y bebidas Bases de nutrición Alimentos Alimentos dietéticos y nutrición Alimentos de origen vegetal Alimentos de origen animal	SEMINARIOS Y TALLERES DE INVESTIGACIÓN Observación de alimentos y bebidas Bases de nutrición Alimentos Alimentos dietéticos y nutrición Alimentos de origen vegetal Alimentos de origen animal	SEMINARIOS Y TALLERES DE INVESTIGACIÓN Observación de alimentos y bebidas Bases de nutrición Alimentos Alimentos dietéticos y nutrición Alimentos de origen vegetal Alimentos de origen animal	SEMINARIOS Y TALLERES DE INVESTIGACIÓN Observación de alimentos y bebidas Bases de nutrición Alimentos Alimentos dietéticos y nutrición Alimentos de origen vegetal Alimentos de origen animal	SEMINARIOS Y TALLERES DE INVESTIGACIÓN Observación de alimentos y bebidas Bases de nutrición Alimentos Alimentos dietéticos y nutrición Alimentos de origen vegetal Alimentos de origen animal	SEMINARIOS Y TALLERES DE INVESTIGACIÓN Observación de alimentos y bebidas Bases de nutrición Alimentos Alimentos dietéticos y nutrición Alimentos de origen vegetal Alimentos de origen animal	SEMINARIOS Y TALLERES DE INVESTIGACIÓN Observación de alimentos y bebidas Bases de nutrición Alimentos Alimentos dietéticos y nutrición Alimentos de origen vegetal Alimentos de origen animal
SEMINARIOS Y TALLERES DE INVESTIGACIÓN Observación de alimentos y bebidas Bases de nutrición Alimentos Alimentos dietéticos y nutrición Alimentos de origen vegetal Alimentos de origen animal	SEMINARIOS Y TALLERES DE INVESTIGACIÓN Observación de alimentos y bebidas Bases de nutrición Alimentos Alimentos dietéticos y nutrición Alimentos de origen vegetal Alimentos de origen animal	SEMINARIOS Y TALLERES DE INVESTIGACIÓN Observación de alimentos y bebidas Bases de nutrición Alimentos Alimentos dietéticos y nutrición Alimentos de origen vegetal Alimentos de origen animal	SEMINARIOS Y TALLERES DE INVESTIGACIÓN Observación de alimentos y bebidas Bases de nutrición Alimentos Alimentos dietéticos y nutrición Alimentos de origen vegetal Alimentos de origen animal	SEMINARIOS Y TALLERES DE INVESTIGACIÓN Observación de alimentos y bebidas Bases de nutrición Alimentos Alimentos dietéticos y nutrición Alimentos de origen vegetal Alimentos de origen animal	SEMINARIOS Y TALLERES DE INVESTIGACIÓN Observación de alimentos y bebidas Bases de nutrición Alimentos Alimentos dietéticos y nutrición Alimentos de origen vegetal Alimentos de origen animal	SEMINARIOS Y TALLERES DE INVESTIGACIÓN Observación de alimentos y bebidas Bases de nutrición Alimentos Alimentos dietéticos y nutrición Alimentos de origen vegetal Alimentos de origen animal	SEMINARIOS Y TALLERES DE INVESTIGACIÓN Observación de alimentos y bebidas Bases de nutrición Alimentos Alimentos dietéticos y nutrición Alimentos de origen vegetal Alimentos de origen animal	SEMINARIOS Y TALLERES DE INVESTIGACIÓN Observación de alimentos y bebidas Bases de nutrición Alimentos Alimentos dietéticos y nutrición Alimentos de origen vegetal Alimentos de origen animal	SEMINARIOS Y TALLERES DE INVESTIGACIÓN Observación de alimentos y bebidas Bases de nutrición Alimentos Alimentos dietéticos y nutrición Alimentos de origen vegetal Alimentos de origen animal