

**PROGRAMA DE ASIGNATURA: PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE MÉXICO CLAVE: E-PGM-3**

<b>Propósito de aprendizaje de la Asignatura</b>		El estudiante diagnosticará el potencial culinario de la región a través del diseño y aplicación de técnicas e instrumentos de recolección de datos y la caracterización de los aspectos socioeconómicos, culturales y gastronómicos, para promover y preservar el patrimonio culinario de México..			
<b>Competencia a la que contribuye la asignatura</b>		Desarrolla procesos y productos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos, que permitan transformar el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñen.			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	7	4.68	Escolarizada	5	75

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	25	50	75
1.- Fundamentos del patrimonio de México	10	20	30
2.- Patrimonio culinario de México	15	30	45
<b>Totales</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	<b>75</b>

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE DE 2024.	

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
<p>Diseñar productos y procesos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos a través de habilidades culinarias, de investigación y de innovación que deriven en el crecimiento del sector gastronómico, así como también en la creación de nuevos saberes que transformen el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe.</p>	<p>Salvaguardar y Difundir productos y procesos derivados del patrimonio gastronómico considerando factores de la zona o región, los tipos de cocinas, la ingeniería de menús de alimentos y bebidas, así como la normatividad aplicable, para satisfacer las necesidades de mercado y promover así la cultura gastronómica.</p>	<p>Realiza investigación específica aplicada a la gastronomía que genere los siguientes productos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prácticas de simulación o demostración</li> <li>- Tecnificación y estandarización de productos gastronómicos de cocina tradicional</li> <li>- Productos escritos, digitales o multimedia para su conservación y difusión.</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE DE 2024.	

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	Fundamentos del patrimonio de México					
Propósito esperado	I. El estudiante recopilará información para determinar el potencial culinario.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	20	Horas Totales	30

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Generalidades del Patrimonio cultural de México.	Identificar el concepto de patrimonio cultural por la UNESCO. Identificar la clasificación del patrimonio cultural: Tangible Intangible		Demostrar la importancia del valor cultural y su compromiso y responsabilidad para con las comunidades que el estudiante representa.
Diagnóstico socioeconómico	Explicar desde el enfoque socioeconómico, el origen y evolución del Patrimonio Culinario de México: - prehispánico - virreinal - porfiriato - revolución - contemporáneo Identificar las desde el enfoque socioeconómico de las regiones de México y sus principales actividades económicas : - Noroeste - Norte - Noreste - Centro Occidente - Centro Sur - Pacifico sur - Golfo de México - Península de Yucatán.	Elaborar el diagnóstico socioeconómico de las regiones de México.	
Diagnóstico cultural	Explicar desde el enfoque cultural el origen y evolución del Patrimonio Culinario de México: - prehispánico -	Elaborar el diagnóstico cultural de las diferentes regiones de México.	

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2024.</b>	

	virreinal - porfiriato - revolución - contemporáneo Identificar desde el enfoque cultural las regiones de México y sus principales actividades económicas : - Noroeste - Norte - Noreste - Centro Occidente - Centro Sur - Pacifico sur - Golfo de México - Península de Yucatán.		
--	--	--	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	X
Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos Discusión en grupo	Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Escáner Videograbadora Grabadora de voz Material impreso Internet	Laboratorio / Taller	
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
1. Identificar los elementos del patrimonio culinario, su origen y evolución. 2. Identificar la clasificación del Patrimonio Cultural. 3. Analizar los aspectos socioeconómicos de México.	A partir de un proyecto elabora un diagnóstico socioeconómico de su región que incluya:  - Localidad - Registros del patrimonio	- Rúbrica - Proyectos grupales y/o individuales - Entrevistas estructuradas y no estructuradas

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2024.</b>	

4.- Elaborar el diagnóstico	prehispanico, virreinal, porfirato, revolución y contemporáneo. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principales actividades económicas</li> <li>- Grupos de migración</li> <li>- Conclusiones</li> </ul>	
-----------------------------	---	--

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE DE 2024.	

Unidad de Aprendizaje	II. Patrimonio culinario de México					
Propósito esperado	El estudiante caracterizará su región en los rubros socioeconómico, cultural y gastronómico para contribuir a la divulgación del patrimonio culinario.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	15	Horas del Saber Hacer	30	Horas Totales	45

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Rutas gastronómicas de México	<p>Explicar los factores socioeconómicos que inciden en el Patrimonio Culinario:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Demografía</li> <li>- Globalización</li> <li>- Migración</li> </ul> <p>Identificar las etapas de la elaboración de un diagnóstico socioeconómico</p> <p>Definir Identificar el concepto de patrimonio cultural por la UNESCO.</p> <p>Identificar la clasificación del patrimonio cultural:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tangible - Intangible</li> </ul> <p>Explicar el origen y evolución del Patrimonio Culinario de México:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prehispánico</li> <li>- virreinal</li> <li>- contemporáneo</li> </ul> <p>Identificar las tradiciones culinarias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Localidad - Tradiciones</li> <li>- Fuentes documentales</li> <li>- Mercados populares</li> <li>- Gastronomía: técnicas, utensilios e ingredientes culinarios, estado de</li> </ul>	<p>Documentar las tradiciones culinarias de México.</p> <p>Elaborar el diagnóstico socioeconómico de las regiones de México.</p>	<p>Demostrar la importancia del valor cultural y su compromiso y responsabilidad para con las comunidades que el estudiante representa.</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024.	

	<p>conservación del platillo respecto a la preparación original al momento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Flora y fauna comestible</li> <li>- Usos, costumbres y festividades</li> <li>- Denominaciones de origen de la Región.</li> </ul>		
Diagnóstico culinario	<p>Identificar las regiones socioeconómicas de México y sus principales actividades económicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Noroeste</li> <li>- Norte</li> <li>- Noreste</li> <li>- Centro Occidente</li> <li>- Centro Sur</li> <li>- Pacifico sur</li> <li>- Golfo de México</li> <li>- Península de Yucatán.</li> </ul> <p>Explicar los factores socioeconómicos que inciden en el Patrimonio Culinario:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Demografía</li> <li>- Globalización</li> <li>- Migración</li> </ul> <p>Identificar las etapas de la elaboración de un diagnóstico socioeconómico.</p> <p>Identificar las etapas de la elaboración de un diagnóstico culinario.</p> <p>Describir el procedimiento de cálculo del valor del dinero en el tiempo: valor presente y futuro de un solo monto y capital</p>	<p>Elaborar el diagnóstico culinario de su región de acuerdo con los factores:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Demográficos.</li> <li>-Culturales.</li> <li>-Migraciones.</li> <li>-Gentrificación.</li> </ul>	

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2024.</b>	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	X
Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos Discusión en grupo	Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Escáner Videogradora Grabadora de voz Material impreso Internet	Laboratorio / Taller	
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
1. Identificar los elementos del patrimonio culinario, su origen y evolución.  2. Identificar la clasificación del Patrimonio Cultural.  3. Analizar los aspectos socioeconómicos de México.  4.- Elaborar el diagnóstico	A partir de un proyecto elabora un diagnóstico socioeconómico de su región que incluya:  - Localidad - Registros del patrimonio prehispánico, virreinal, porfiriano, Revolución y contemporáneo. - Principales actividades económicas - Grupos de migración - Conclusiones	- Rúbrica - Proyectos grupales y/o individuales - Entrevistas estructuradas y no estructuradas

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Lic. en gastronomía o afín.	manejo de herramientas didácticas para enseñanza-aprendizaje, de evaluación, técnicas de manejo de grupos.	En el sector de alimentos y bebidas.

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2024.</b>	

Talavera Benitez, Luis Fernando	2002	Patrimonio de la humanidad ciudades mexicanas	México	Fondo editorial plástica mexicana	968 6658 36 1
García Rivas, Heriberto	2006	Cocina prehispánica mexicana	México	México panorámica	9786078469260
Bernardo García Martínez	2008	Las regiones de México	México	Conservatorio Gastronómico de México	9789681213220
De Orellana, Margarita	2012	El elogio de la cocina mexicana: Patrimonio cultural	México	Artes de México	9786074611182

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Fundación Hérdex.	23/05/2024	Colección de cocina mexicana de la biblioteca de la fundación Hérdex.	<a href="https://biblioteca.herdez.com/">https://biblioteca.herdez.com/</a>

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2024.</b>	