



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN TURISMO

Visión

El Departamento de Estudios Turísticos, es una unidad académica, orientada a formar recursos humanos en las diversas áreas del turismo, (Desarrollo Turístico, Servicios y Mercadotecnia) apegado a estándares de calidad internacional de vanguardia, sus egresados se caracterizan por ser emprendedores y comprometidos con la sociedad, coadyuvando al desarrollo regional. Coadyuva al desarrollo turístico regional con bases sustentables a través de los proyectos de investigación y vinculación en conjunto con las comunidades de la región y realiza actividades de extensión y difusión de la cultura a través de sus eventos, rescatando aquellos valores que van en función del turismo. Sus académicos, forman una planta docente actualizada y capacitada en sus formaciones profesionales y didácticas, integrados en cuerpos académicos consolidados, cuyas funciones son las sustantivas del Departamento.

Perfil Profesiográfico

El Licenciado en Turismo es un profesionista capacitado para administrar los recursos humanos, naturales y culturales con que cuenta un país, estado o región, con el fin de aprovecharlos de manera sustentable en beneficio de la población y de los turistas, incidiendo en el desarrollo regional

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CURSO.

Centro Universitario de la Costa Sur

2.- DEPARTAMENTO.

Estudios Turísticos

3.- NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE / MATERIA.

Selectiva A-I Cultura Gastronómica

3.1- ÁREA DE FORMACIÓN:

Alimentos y Bebidas

CLAVE	TIPO	HRS. TEORÍA	HRS. PRACTICA	HRS. TOTALES	CRED.	PRERREQUIS IT O

IA041	CT	40	40	80	8	50% de los créditos totales del plan de estudios
-------	----	----	----	----	---	--

4.- ELABORADO POR:

Mtra. Fabiola Borbón Alvarado

5.- FECHA DE ULTIMA ACTUALIZACIÓN.

Agosto de 2022

1

Avenida Independencia Nacional # 151, Kilómetro 200 carretera Guadalajara – Barra de Navidad C.P. 48900. Tels: (338) 2-1017 y 10385. Autlán de Navarro, Jalisco.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN TURISMO

6.- NOMBRE DEL PROFESOR:

Mtra. Fabiola Borbón Alvarado

7.- FORMACIÓN ACADEMICA

- Lic. en Turismo
- Maestra en Marketing Turístico y Hotelero
- Diplomado en iniciación a la Gastronomía
- Martes Chef en Repostería Internacional
- Estudiante de Doctorado en Gestión Cultural

8.-EXPERIENCIA PROFESIONAL

- 23 años de experiencia como docente del Cucsur .
- Organización de eventos relacionados con el área de A y B
- Jefe de Arte Cultura y Turismo, H. Ayuntamiento Constitucional de Autlán de Navarro 2004-2006.
- Representante Regional de Cultura ante la Secretaría de Cultura de Jalisco 2004-2006. · Docente IDEFT Jalisco

9.- OBJETIVO GENERAL.

Conocer las bases de la gastronomía mexicana, su origen, diversidad de ingredientes, técnicas y platillos, a través de la práctica de las cocinas regionales, profundizando en la elaboración de alimentos íconos de la cocina de nuestro país, que le permita al alumno reconocer la riqueza de su patrimonio gastronómico, así como la importancia de su rescate y salvaguarda.

10.- OBJETIVOS ESPECIFICOS.

- Que el alumno identifique la relación existente entre cultura y gastronomía y lo relacione con la actividad turística.
- Que el alumno conozca la base de su alimentación y las principales características de la gastronomía mexicana.
- Que el alumno adquiera las bases culinarias para la elaboración de platillos mexicanos.

11.-ATRIBUTOS O SABERES.

SABERES	CONTENIDOS
Teóricos (conocimientos)	· Conocerá su gastronomía típica y la valorará como recursos turístico
Metodológicos (Aptitudes, capacidades y habilidades)	· Organización de eventos para la difusión, conservación y aprovechamiento de la gastronomía.
Formativos (valores y	· Actitudes de liderazgo y equipo.

2

Avenida Independencia Nacional # 151, Kilómetro 200 carretera Guadalajara – Barra de
Navidad C.P. 48900. Tels: (338) 2-1017 y 10385. Autlán de Navarro, Jalisco.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN TURISMO

actitudes)	
------------	--

12.- CONTENIDO TEORICO - PRÁCTICO (TEMÁTICO SINTETICO).

Unidad 1 La Cocina Mexicana

- 1.1 Principales rasgos características de la cocina mexicana
- 1.2 Origen y evolución
 - 1.2.1 La cocina prehispánica
 - 1.2.2 La cocina colonial
 - 1.2.3 La cocina del México Independiente
 - 1.2.4 La cocina de la revolución
 - 1.2.5 La cocina mexicana contemporánea
 - 1.2.6 Importancia de la cocina mexicana en el mundo

Unidad 2 Cocina básica

- 2.1 La sostenibilidad en la cocina
- 2.2 Medidas de higiene y seguridad
- 2.3 Organización de una cocina
- 2.4 Mise en place
- 2.5 Terminología culinaria
- 2.6 Manejo de materias primas
- 2.7 Métodos de cocción

Unidad 3 La cocina mexicana por regiones

- 3.1 Región norte 1 (Baja California Norte, Baja California Sur, Sonora y Durango)
- 3.2 Región Norte 2 (Chihuahua, Nuevo León y Coahuila)
- 3.3 La Cocina Conventual (Guanajuato, San Luis Potosí, Zacatecas, Aguascalientes)
- 3.4 Costa Norte del Pacífico (Nayarit, Jalisco, Colima, Sinaloa y Michoacán)
- 3.5 Costa Sur del pacífico (Guerrero y Oaxaca)
- 3.6 Centro (Ciudad de México, Estado de México, Hidalgo y Tlaxcala)
- 3.7 Centro 2 (Querétaro, Puebla y Morelos)
- 3.8 Golfo de México (Tamaulipas y Veracruz)
- 3.9 Sur (Quintana Roo, Yucatán, Campeche, Tabasco y Chiapas)

13.-MODALIDADES DEL PROCESO DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

13.1.- TÉCNICAS DE ENSEÑANZA

Técnica expositiva
Trabajo en grupos

13.2 TAREAS O ACCIONES

Exposiciones



Investigaciones
Prácticas
Desarrollo de productos y casos prácticos

14.- CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA QUE AYUDAN AL CUMPLIMIENTO DE LA VISIÓN Y EL PERFIL PROFESIOGRÁFICO

15.- CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

Área de alimento y bebidas de los establecimientos de A y B establecidos de manera independiente o dentro de un hotel, población en general entre otros.

16.- ACREDITACIÓN

- De conformidad a lo que establece el Capítulo IV y V del Reglamento General de Evaluación y Promoción de la Universidad de Guadalajara.

DE LA EVALUACIÓN CONTINUA DEL CURSO

Artículo 19. Una vez concluido el curso, el profesor de la materia deberá valorar todos los medios de evaluación que hayan sido aplicados y de acuerdo con los porcentajes aprobados por la Academia, asentará el resultado final en las actas correspondientes.

Artículo 20. Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado final de la evaluación en el periodo ordinario, establecido en el calendario escolar aprobado por el H. Consejo General Universitario, se requiere:

- I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y
- II. Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades registradas durante el curso.

La fracción II no será aplicable para los estudios de posgrado ni para los planes de estudio que se impartan en las modalidades no convencionales (abierto, a distancia y semiescolarizado), los cuales deberán cubrir los requisitos que establezca el dictamen correspondiente.

Artículo 21. Los registros de evaluación continua en que se asienten los resultados de los medios que hayan sido aplicados durante el desarrollo del curso, serán remitidos por el profesor de la materia al Jefe del Departamento en los Centros Universitarios y en las Escuelas del Sistema de Educación Media Superior al Coordinador Académico, a más tardar 3 días hábiles posteriores a la fecha establecida como fin del periodo de clases en el calendario escolar, aprobado por el H. Consejo General Universitario.

Artículo 22. En los Centros Universitarios, las actas de calificación final serán concentradas en la Coordinación de Control Escolar, a más tardar 3 días hábiles posteriores a la fecha establecida como fin del periodo de clases determinado en el calendario escolar, aprobado por el H. Consejo General Universitario, para los procesos administrativos correspondientes y su publicación inmediata.

CAPÍTULO V DE LA EVALUACIÓN EN PERIODO EXTRAORDINARIO



Artículo 23. La evaluación en periodo extraordinario tiene por objeto proporcionar a los alumnos la oportunidad de acreditar una materia que por cualquier circunstancia, no haya logrado el registro de una calificación aprobatoria durante el periodo de la evaluación continua. Se exceptúan de este caso las materias de orden práctico que requerirán la repetición del curso.

La evaluación en periodo extraordinario no será aplicable para los estudios de posgrado. En los planes de estudio que se impartan en las modalidades no convencionales, la evaluación en periodo extraordinario se aplicará de conformidad con lo establecido en el dictamen correspondiente.

Artículo 24. La evaluación en periodo extraordinario deberá versar sobre el contenido global de la materia, se realizará a través de los medios o instrumentos diseñados, aplicados y calificados por el profesor de la materia, bajo la supervisión de la academia correspondiente. **Artículo 25.** La evaluación en periodo extraordinario se calificará atendiendo a los siguientes criterios:

- I. La calificación obtenida en periodo extraordinario, tendrá una ponderación del 80% para la calificación final;
- II. La calificación obtenida por el alumno durante el periodo ordinario, tendrá una ponderación del 40% para la calificación en periodo extraordinario, y
- III. La calificación final para la evaluación en periodo extraordinario será la que resulte de la suma de los puntos obtenidos en las fracciones anteriores.

Artículo 26. Una vez realizada la evaluación en periodo extraordinario, el profesor de la materia deberá calificar conforme a lo señalado en el artículo 25 del presente reglamento y asentar el resultado final en las actas correspondientes.

Artículo 27. Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, se requiere:

- I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente.
 - II. Haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente. III. Tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades registradas durante el curso.
- Artículo 28.** Para la entrega y publicación de calificaciones de la evaluación en periodo extraordinario, se deberá observar lo establecido en el artículo 22 de este ordenamiento, a más tardar tres días hábiles posteriores a la fecha contemplada como conclusión del periodo extraordinario de evaluación, establecida en el calendario escolar. Los Centros Universitarios y el Sistema de Educación Media Superior deberán remitir a la Coordinación de Control Escolar de la Administración General, la calificación obtenida en el periodo ordinario y en el extraordinario de los alumnos inscritos, a más tardar en los seis días hábiles posteriores a la fecha establecida como fin del periodo extraordinario de evaluación fijado en el calendario escolar, aprobado por el H. Consejo General Universitario.

Artículo 29. Las fechas para la aplicación de las evaluaciones en periodo extraordinario, serán establecidas en el calendario escolar que en su oportunidad apruebe el H. Consejo General Universitario, excepto en las modalidades abierta y a distancia que estarán a lo dispuesto en el dictamen de aprobación del plan de estudios correspondiente. El calendario escolar establecerá dos periodos extraordinarios de evaluación, uno a la mitad del ciclo escolar y otro al final. En el primer periodo sólo se aplicará para las materias que concluyan dentro de los primeros tres meses del ciclo escolar.

17.- EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN TURISMO

Se solicita incluir 3 lecturas en inglés con el fin de coadyuvar a la practica del idioma, además de sujetarse al formato oficial para la entrega de trabajos de la carrera de licenciado en turismo.

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO (resultado de la actividad)	CRITERIOS DE DESEMPEÑO PROFESIONAL (actividad a realizar)	CAMPO DE APLICACIÓN (lugar en donde se aplica)
Elaboración de cuadros sinópticos, reportes y resúmenes de lectura	Descripción de en relación a lo social, ambiental y económico	Campo profesional y vida social
Reportes de lectura	Actualización de temas de importancia en el área	Desarrollo personal
Productos	Desarrollo de actividades donde desarrollen su creatividad en el área.	Desarrollo del área turística

Eventos reales

Vinculación con actividades del sector reales

17.1 PRACTICAS PROFESIONALES, VIAJES DE ESTUDIO, SALIDAS DE CAMPO PROGRAMADAS

ACTIVIDAD	NO. DE HORAS	TIPO	OBJETIVO	FECHA
Practicas manejo de cocina y reconocimiento de ingredientes	20hrs.	Práctica profesional de simulación	Que el alumno conozca el manejo de una cocina	Todo el ciclo
Muestra Gastronómica	10 hrs	Práctica profesional de simulación	Que el alumno ponga en práctica los conocimientos lo durante el ciclo	Diciembre

18.- CALIFICACIÓN.

Los criterios serán determinados por la academia correspondiente.

CRITERIO	PORCENTAJE
----------	------------

EXÁMENES PRÁCTICOS	60
ACTIVIDADES	20
TRABAJO	20
	100

19.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA.

Favor de incluir cuando menos 10 libros, con una antigüedad no mayor a cinco años.

No.	ISBN	TÍTULO COMPLETO	AUTOR	AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	No. de páginas
-----	------	-----------------	-------	----------------	-----------	----------------

6

Avenida Independencia Nacional # 151, Kilómetro 200 carretera Guadalajara – Barra de Navidad C.P. 48900. Tels: (338) 2-1017 y 10385. Autlán de Navarro, Jalisco.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN TURISMO

1	978-607-742-404-8	Biodiversidad, Sostenibilidad y Patrimonios Alimentarios	Ávila Ricardo, Tena Meza Martín	2015	Universidad de Guadalajara	161
---	-------------------	--	---------------------------------	------	----------------------------	-----

2	978-607-742- 231-0	Alimentos, Cocinas e Intercambios Culturales	Ávila Ricardo, Álvarez Marcelo, Medina F. Javier	2015	Universidad de Guadalajara	317
----------	--------------------	---	---	------	----------------------------	-----

3 968-185955-3 **Introducción a la Gastronomía**
De Sada Monroy Pulina,
Modos de Beber
Fournier Dominique,
Ávila Ricardo
2014 Universidad de

Martínez de Flores Graciela
2000 LIMUSA 165

4 978-607-450- 974-8
Guadalajara
268

5	978-84-9704- 695-4	Fisiología del Gusto	Fernández Alfonso	2012	Ediciones Trea S.L.	331
6	968-16-3208- 7	Entre la Gula y la Templanza, un Aspecto de la Historia Mexicana	Corcuera de Mancera Sonia	1996	Fondo de Cultura Económica	173
7	978-607-742- 075-0	Antropología de la Alimentación	De Garine Igor, Avila Ricardo	2014	Universidad de Guadalajara	235
8	970-27-0948- 2	Habitar una Cocina	Bak-Geller sara	2006	Universidad de Guadalajara	147
1	96813-1565-0	CULTURA GASTRONÓMICA	GAMBOA BENJAMÍN	MÉXICO 1992	DIANA	284
3	847764512-4	LA GRAN COCINA MEXICANA	CARAZA CAMPOS LAURA	1991	OCEÁNO	

4	970663019-8	LA COCINA DEL TOMATE, FRIJOL Y CALABAZA	CARRILLO ANA MARÍA	2001	CLÍO	100
5	968463056-5	LOS INSECTOS COMESTIBLE S EN EL MÉXICO ANTIGUO	RAMOS JULIETA ELORDUY PINO MORENO JOSÉ MANUEL	2003	AGT EDITOR S.A	108
6	970-663- 021- X	DEL CACAO AL CHOCOLATE	DE BENÍTEZ ANA MA.	2000	CLÍO	93
7	970663-0011- 2	EL PLACER DEL CHILE	LONG SOLÍS JANET	1998	CLÍO	93
8	970-665- 018- X	LA CULTURA DEL MAÍZ	SOLÍS FELIPE	1998	CLÍO	93
9	970-663- 018- X	LAS DELICIAS DEL MAÍZ Y EL NOPAL	SOLÍS FELIPE, VELÁSQUEZ ERNESTO	1998	CLÍO	93
1 0	970-18- 6488- 3	LA COCINA PREHISPÁNICA Y COLONIAL	BUENROST RO MARCO, BARROS	2001	TERCER MILENIO	63

			CRISTINA.			
1 1	968-11- 0604- 0	BREVE HISTORIA	FLORES Y	2003	GRIJALBO, S	3



		DE LA COCINA MEXICANA	ESCALANTE JESUS		DE C.V	
--	--	--------------------------------------	----------------------------	--	--------	--

20.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA.

Favor de incluir cuando menos 5 libros, con una antigüedad no mayor a cinco años.

N o.	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	AÑO DE EDICI ÓN	EDITORIAL	No. de página s
1	970-18-4681- 8	RECETARIO PAME DE SAN LUIS POTOSÍ Y QUERÉTARO	CHEMIN BASSIER HEIDI	1999	CONACULTA	158
2	970-18-468-4-2	RECETARIO POPULAR DE CHILPANCIN GO Y TIXTLA	APARICIO PRUDENTE FRANCISCA	2000	CONACULTA	103
3	970-184445-9	RECETARIO DE LA COSTA DE OAXACA	DALTON MARGARITA	2000	CONACULTA	87
4	970-184448-3	RECETARIO TUXTECO	BUSTAMAN TE RABAGO FERNA	2000	CONACULTA	75
5	970183110-2	RECETARIO DEL SEMIDESIERT O DE QUERETARO	ESCOBAR LEDESMA AGUSTÍN	2000	CONACULTA	149

6	970183414-3	RECETARIO MAYA DE QUINTANA ROO	FERRER GARCÍA JOSÉ C.	1999	CONACULTA	111
---	-------------	---	--------------------------------------	------	-----------	-----

7		RECETARIO MIXTECO POBLANO	VÁZQUEZ PERALTA RODRIGO	1999	CONACULTA	124
8	97018-4682-6	RECETARIO MENONITA DE CHIHUAHUA	ESTHER EMILIA KATHARINE SEMADEN RENPENING	2000	CONACULTA	94
9	970183909-9	RECETARIO DE LA SIERRA NORTE DE PUEBLA	CASTILLO AJA HORACIO	1999	CONACULTA	101
10	970-18-4226- X	RECETARIO AFROMESTIZ O DE VERACRUZ	TORRES CERDÁN RAQUEL CAREAGA GUTIÉRREZ DORA ELENA	2000	CONACULTA	83
11	970-18-2487- 3	RECETARIO INDÍGENA DE SONORA	YOCUPICIO BUITIMEA ROSA	2000	CONACULTA	127
12	970-18-3457- 1	RECETARIO	ALMANZA	1997	CONACULTA	85



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN TURISMO

		GUANAJUAT EN SE DEL XOCONOSTLE	RODRÍGUEZ ANGELINA			
13	970183907-2	COMIDA DE LOS TARAHUMAR AS	N´TUGALA GO´AME RALA´MULI	2000	CONACULTA	509

1 4	970-651-45 0-3 970-18-554 4-2	LA COCINA FAMILIAR MEXICANA 32 TOMOS	CONACULTA	2001	OCEANO	
--------	--	---	------------------	------	--------	--

21.- LIBROS, ARTICULOS O REFERENCIAS EN OTRO IDIOMA

Favor de incluir cuando menos 3 referencias en otro idioma, de preferencia en inglés, con una antigüedad no mayor a cinco años en libros, y un año en revistas.

No.	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	No. de páginas
1						
2						
3						

22.- PÁGINAS WEB DE CONSULTA

N O.	PAGINA / DIRECCIÓN	TEMA	ACTIVIDAD A DESARROLLAR
1	http://bibliotecadigital.ilce.edu.mx/sites/fo ndo 2000/index.htm	Historia de la cocina mexicana	Investigación
2	http://www.sic.gob.mx	Sistema de información cultural	Investigación
3	http://bibliotecadigital.ilce.edu.mx/sites/fo ndo 2000/vol2/21/htm/sec_9.html	La cultura del antojito	Investigación
4	http://www.arqueomex.com/S9N4SumarEs p12 Esp.html	Cocina prehispánica	Ivestigación

Vo. Bo. _____ Vo. Bo. _____
 Presidente de la Academia Secretario de la Academia

Vo. Bo. _____
 Jefe del Departamento

Firma de recibido el programa (Representante de grupo), fecha

Avenida Independencia Nacional # 151, Kilómetro 200 carretera Guadalajara – Barra de
Navidad C.P. 48900. Tels: (338) 2-1017 y 10385. Autlán de Navarro, Jalisco.