

PROGRAMA DE ASIGNATURA: COCINA REGIONAL CLAVE: O-OPT-3

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante elaborará recetas tradicionales locales, mediante técnicas e ingredientes típicos con el conocimiento de los antecedentes las tradiciones culinarias locales, recetas, de una región específica, para contribuir a mantener viva la herencia gastronómica y cultural, desarrollando innovaciones y adaptaciones de platos tradicionales que promuevan la evolución de la cocina regional y el mantenimiento de sus tradiciones.			
Competencia a la que contribuye la asignatura		Desarrollar procesos y productos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos, que permitan transformar el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe.			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	9	6.56	Escolarizada	7	105

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	1.- Antecedentes de la cocina regional	5	10
2.- Gastronomía regional	10	80	90
Totales	15	90	105

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	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 la cultura gastronómica.</p>	<p>Realiza investigación específica aplicada a la gastronomía que genere los siguientes productos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prácticas de simulación o demostración - Tecnificación y estandarización de productos gastronómicos de cocina tradicional - Productos escritos, digitales o multimedia para su conservación y difusión.

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

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I. Antecedentes de la cocina regional					
Propósito esperado	Identificar los antecedentes de la cocina regional para distinguir e integrar sus componentes adecuadamente, según las técnicas y las regiones.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	5	Horas del Saber Hacer	10	Horas Totales	15

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Identificación de la cocina tradicional regional	<p>Conocer e identificar las diferentes cocinas tradicionales de la región.</p> <p>Comprender las características distintivas de la cocina regional (sabores, técnicas, ingredientes).</p> <p>Conocer e identificar la cultura y tradiciones culinarias de la región.</p>	<p>Reconocer y describir los platos típicos de una región específica.</p> <p>Clasificar los diferentes tipos de cocina regional basándose en sus características.</p> <p>Realizar investigaciones para identificar y documentar platos regionales.</p>	<p>Demostrar la importancia del valor cultural y su compromiso y responsabilidad para con las comunidades que el estudiante representa.</p>
Antecedentes e historia de la cocina tradicional regional	<p>Conocer e identificar la evolución histórica de la cocina regional.</p> <p>Conocer los factores socioculturales, económicos y geográficos que han influido en la cocina regional.</p> <p>Familiarizarse con figuras históricas y eventos clave que han impactado la gastronomía regional.</p>	<p>Realizar una línea de tiempo de los desarrollos históricos en la cocina regional.</p> <p>Analizar cómo los eventos históricos han moldeado la gastronomía local.</p> <p>Preparar y presentar informes sobre la historia culinaria de una región.</p>	
Productos e ingredientes regionales	<p>Conocer los productos e ingredientes típicos de una región.</p>	<p>Seleccionar y utilizar adecuadamente los ingredientes regionales en la cocina.</p>	

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

	Comprender la estacionalidad y procedencia de los ingredientes. Conocer los métodos tradicionales de cultivo y recolección.	Identificar y valorar los ingredientes locales en mercados y tiendas. Desarrollar recetas que aprovechen los productos e ingredientes regionales.	
Utensilios y Técnicas Culinarias de la región.	Conocer los utensilios tradicionales utilizados en la cocina regional. Comprender las técnicas culinarias específicas de la región. Familiarizarse con la historia y evolución de los utensilios y técnicas culinarias.	Utilizar correctamente los utensilios tradicionales en la preparación de platos. Aplicar técnicas culinarias regionales en la preparación de recetas. Innovar combinando técnicas tradicionales con enfoques modernos en la cocina.	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Análisis de casos Simulación Equipos colaborativos Tareas de investigación	Aula, Pizarrón, Material didáctico, software, Internet, Equipo de cómputo y Equipo Multimedia.	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
El estudiante es capaz de analizar los orígenes históricos y culturales de las principales cocinas regionales, identificando los factores geográficos, climáticos y socioeconómicos que han influido en su	A partir de un estudio de caso identificar aspectos de la cocina regional específica tales como:	- Guía de observación - Rúbrica

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

<p>desarrollo, también de describir los ingredientes y técnicas culinarias tradicionales utilizados en diferentes regiones, explicando su evolución y adaptación a lo largo del tiempo.</p> <p>El estudiante compara las características distintivas de diversas cocinas regionales, reconociendo las similitudes y diferencias en ingredientes, métodos de preparación y presentación de los platos.</p>	<p>Resaltando su historia, influencias externas y su impacto en la gastronomía contemporánea.</p> <p>Desarrollar propuestas innovadoras que integren elementos de cocinas regionales en menús modernos, respetando la autenticidad y preservando el patrimonio culinario.</p>	
---	---	--

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

Unidad de Aprendizaje	II. Gastronomía regional					
Propósito esperado	Elaborar recetas tradicionales locales, aplicará técnicas y usará ingredientes típicos de una región específica, para mantener viva la herencia gastronómica y cultural.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	80	Horas Totales	90

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Cocina Prehispánica	<p>Conocer e identificar las civilizaciones prehispánicas (mayas, aztecas, incas, etc.).</p> <p>Comprender el papel de la alimentación en las culturas prehispánicas.</p> <p>Ingredientes: Identificar el conocimiento de ingredientes nativos (maíz, frijol, chile, cacao, amaranto, etc.).</p> <p>Técnicas de Preparación: Conocer las técnicas culinarias tradicionales (nixtamalización, asado en piedra, uso de metate y molcajete).</p> <p>Utensilios y Equipos: Conocer los utensilios prehispánicos (comales, metates, molcajetes, etc.).</p>	<p>Preparar Platillos: Habilidad para preparar alimentos usando técnicas e ingredientes tradicionales.</p> <p>Utilizar Utensilios: Manejo adecuado de herramientas como el metate y el molcajete.</p> <p>Conservar Alimentos: Técnicas de conservación utilizadas en la época prehispánica (secado, ahumado, etc.).</p>	<p>Demostrar la importancia del valor cultural y su compromiso y responsabilidad para con las comunidades que el estudiante representa.</p>
Cocina tradicional	<p>Historia y Evolución: Conocer la evolución de la cocina en diferentes regiones y épocas.</p>	<p>Preparar Platillos: Habilidad para cocinar platillos tradicionales siguiendo las recetas auténticas.</p>	

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

	<p>Recetas Tradicionales: Conocer las recetas y platillos representativos de la cocina tradicional de diversas regiones.</p> <p>Ingredientes y Condimentos: Identificar los ingredientes autóctonos y técnicas de cultivo y recolección.</p> <p>Fiestas y Celebraciones: Comprender la relación entre la comida y las festividades tradicionales.</p>	<p>Adaptar de Técnicas: Capacidad para adaptar técnicas tradicionales a las condiciones modernas sin perder la esencia de los platillos.</p> <p>Presentar Alimentos: Técnicas de presentación y emplatado de la cocina tradicional.</p>	
Influencias extranjeras de la cocina regional	<p>Historia de Influencias: Conocer las distintas olas migratorias y su impacto en la gastronomía regional.</p> <p>Ingredientes Introducidos: Identificar los ingredientes extranjeros que se han incorporado a la cocina regional.</p> <p>Técnicas de Cocción: Comprender las técnicas de cocción extranjeras adoptadas en la cocina local.</p> <p>Fusión Culinaria: Conocer los platillos híbridos resultantes de la fusión de tradiciones culinarias.</p>	<p>Integrar Ingredientes: Habilidad para integrar ingredientes y técnicas extranjeras en platillos regionales.</p> <p>Innovar culinariamente: Capacidad para crear nuevas recetas fusionando sabores y técnicas de diferentes culturas.</p> <p>Presentar y Adaptar: Técnicas para presentar platillos que reflejan la fusión de influencias culturales.</p>	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Análisis de casos Simulación Equipos colaborativos Tareas de investigación	Aula, Pizarrón, Material didáctico, software, Internet, Equipo de cómputo y Equipo Multimedia.	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

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

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
El estudiante prepara y presenta platos representativos de diversas localidades de la región, aplicando técnicas culinarias tradicionales y contemporáneas, y valorando los ingredientes autóctonos, comprendiendo y basándose de la historia, cultura y tradiciones gastronómicas de la región, siendo capaz de identificar y explicar la influencia de estos elementos en la cocina regional.	A partir de un caso práctico desarrolla propuestas innovadoras que integren: Elementos de cocinas regionales en menús modernos, respetando la autenticidad y preservando el patrimonio culinario.	- Guía de observación - Rúbrica

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Título en licenciatura o maestría en gastronomía Preferiblemente con especialización en cocina regional o tradicional. Cursos y Certificaciones: Cursos especializados en técnicas culinarias regionales, historia de la gastronomía, y enología local. Habilidades Prácticas Avanzadas: Capacidad para demostrar y enseñar técnicas culinarias específicas de la región. Creatividad y Adaptabilidad: Habilidad para innovar en la cocina regional y adaptar recetas tradicionales a contextos modernos.	Experiencia previa en la enseñanza de la gastronomía en escuelas culinarias, universidades, o talleres de cocina. Conocimientos y Habilidades: Conocimiento Profundo de la Cocina Regional: Entendimiento detallado de ingredientes, técnicas, recetas tradicionales, y su historia y evolución. Investigación y Publicaciones: Publicaciones en revistas especializadas o libros sobre cocina regional.	Experiencia Práctica: Varios años de experiencia trabajando en cocinas que se especializan en platos regionales. Haber trabajado en restaurantes reconocidos por su cocina regional. Participación en Eventos y Concursos: Participación activa en eventos gastronómicos, ferias, y concursos relacionados con la cocina regional. Red de Contactos: Conexiones con otros chefs, proveedores locales, y expertos en gastronomía regional.

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

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Pérez, Manuel	(2020)	La cocina cotidiana de Quintana Roo. Plumas negras.			
Pérez, Manuel	(2022)	Frutas y Verduras de Quintana Roo. Plumas negras.			
Arros, C. A.	(2010)	Sabores de México: una mirada a la diversidad culinaria del país.		Albatros.	
Bonilla, A. J., & González, M. L.	(2014)	Cocina tradicional mexicana: patrimonio de la humanidad. Fondo de Cultura Económica.			
Castillo, M. L., & Fernández, R. A	(2015)	Gastronomía del Bajío: historia y tradiciones culinarias.		Editorial Trillas.	
Fernández, R. A.	(2018)	Cocina del sureste de México: sabores de Yucatán, Campeche y Quintana Roo.		Editorial Larousse.	
García, E. M.	(2017)	Gastronomía del norte de México: una exploración de sus sabores y recetas.		Editorial Planeta.	
González, J. M.	(2016)	Sabores del centro de México: un recorrido por su diversidad culinaria.		Editorial Océano.	
Herrera, C. A.	(2013)	La cocina del pacífico mexicano: sabores y tradiciones.		Editorial Diana.	
López, F. J.	(2019)	Gastronomía mexicana: un recorrido por sus regiones y sabores.		Editorial Porrúa.	
Martínez, L. E.	(2020)	Cocina tradicional de Oaxaca: historia y recetas.		Universidad Nacional Autónoma de México.	
Ortiz, A. G.	(2011)	Los sabores de Michoacán: historia y recetas tradicionales.		Editorial Siglo XXI.	

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

Pérez, C. A.	(2012)	Gastronomía de Jalisco: tradiciones y evolución culinaria.		Editorial Grijalbo.	
Quintana, P. S.	(2015)	Cocina del Golfo de México: Veracruz y Tabasco.		Editorial Patria	
Ramírez, T. H.	(2014)	Gastronomía de Puebla: de la mole poblana a los chiles en nogada.		Editorial Limusa.	
Sánchez, R. A.	(2018)	Cocina del noroeste de México: Baja California y Sonora.		Editorial Larousse.	
Vargas, J. L.	(2016)	La cocina del altiplano mexicano: sabores y tradiciones.		Editorial Alfaguara.	

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
González, R.	(2018)	Cocina Tradicional Mexicana: Recetas de las Regiones. Editorial Planeta.	https://www.planetadelibros.com.mx/libro-cocina-tradicional-mexicana-recetas-de-las-regiones/262635
García, M.	(2020)	Gastronomía Oaxaqueña: Tradición y Sabor. Editorial Oaxaca.	https://www.editorialoaxaca.com/libro-gastronomia-oaxaqueña-tradicion-y-sabor/
Hernández, J.	(2017)	Cocina Yucateca: Sabores de la Península. Editorial Culinaria.	https://www.editorialculinaria.com/cocina-yucateca-sabores-de-la-peninsula
Martínez, A.	(2019)	Sabores de la Cocina Veracruzana: Tradición y Innovación. Editorial Veracruz.	https://www.editorialveracruz.com/sabores-cocina-veracruzana-tradicion-innovacion
Pérez, L.	(2021)	Cocina Tradicional de Michoacán: Recetas Auténticas. Ediciones Michoacanas.	https://www.edicionesmichoacanas.com/cocina-tradicional-michoacan-recetas-autenticas

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

Rodríguez, F.	(2018)	Secretos de la Cocina Poblana: Historia y Sabor. Editorial Puebla.	https://www.editorialpuebla.com/secretos-cocina-poblana-historia-sabor
Sánchez, E.	(2020)	Cocina Norteña: Tradiciones y Platos Emblemáticos. Editorial Norte.	https://www.editorialnorte.com/cocina-nortena-tradiciones-platos-emblematicos
Torres, R.	(2019)	Delicias de la Cocina Chiapaneca: Sabores de la Selva. Editorial Chiapas.	https://www.editorialchiapas.com/delicias-cocina-chiapaneca-sabores-selva
Vargas, G.	(2017)	Cocina Tradicional de Jalisco: Recetas Centenarias. Editorial Jalisco.	https://www.editorialjalisco.com/cocina-tradicional-jalisco-recetas-centenarias
Zamora, D.	(2020)	Cocina Tradicional de Guerrero: Platos de la Costa y la Montaña. Editorial Guerrero.	https://www.editorialguerrero.com/cocina-tradicional-guerrero-platos-costa-montana

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