



**Universidad Autónoma del Estado de México**  
**Facultad de Química**  
**Licenciatura en Química en Alimentos**



**Guía pedagógica**

**La Alimentación Mexicana a través de la Historia**

Elaboró: Dra. María de los Ángeles Colín Cruz Fecha: 27 enero 2017  
Q. Jesús Castellón Jardón

Fecha de  
aprobación

H. Consejo académico  
24 enero 2018

H. Consejo de Gobierno  
25 enero 2018





## Índice

	Pág.
I. Datos de identificación	3
II. Presentación de la guía pedagógica	4
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, y su organización	6
VII. Acervo bibliográfico	14
VIII. Mapa curricular	15



### I. Datos de identificación

Espacio educativo donde se imparte	<b>Facultad de Química</b>								
Licenciatura	<b>Química en Alimentos</b>								
Unidad de aprendizaje	<b>La Alimentación Mexicana a través de la Historia</b>		Clave	<b>LQA335</b>					
Carga académica	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>6</b>					
	Horas teóricas	Horas prácticas	Total de horas	Créditos					
Período escolar en que se ubica	1	2	3	4	<b>5</b>	6	7	8	9
Seriación	Ninguna			Ninguna					
	UA Antecedente			UA Consecuente					

### Tipo de Unidad de Aprendizaje

Curso	<input checked="" type="checkbox"/>	Curso taller	<input type="checkbox"/>
Seminario	<input type="checkbox"/>	Taller	<input type="checkbox"/>
Laboratorio	<input type="checkbox"/>	Práctica profesional	<input type="checkbox"/>
Otro tipo (especificar)	<input type="text"/>		

### Modalidad educativa

Escolarizada. Sistema rígido	<input type="checkbox"/>	No escolarizada. Sistema virtual	<input type="checkbox"/>
Escolarizada. Sistema flexible	<input checked="" type="checkbox"/>	No escolarizada. Sistema a distancia	<input type="checkbox"/>
No escolarizada. Sistema abierto	<input type="checkbox"/>	Mixta (especificar)	<input type="text"/>

### Formación común

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Formación equivalente

<b>Unidad de Aprendizaje</b>
<input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>



## II. Presentación de la guía pedagógica

Conforme lo indica el **Artículo 87 del** Reglamento de Estudios Profesionales vigente, la guía pedagógica es un documento que complementa al programa de estudios y no tiene carácter normativo. Proporcionará recomendaciones para la conducción del proceso de enseñanza aprendizaje. Su carácter indicativo otorgará autonomía al personal académico para la selección y empleo de los métodos, estrategias y recursos educativos que considere más apropiados para el logro de los objetivos.

Con base en la modalidad educativa en que se ofrezca cada plan y/o programa de estudios, las unidades de aprendizaje contarán con una guía pedagógica institucional que será aprobada previamente a su empleo.

La guía pedagógica de la UA de La Alimentación Mexicana a través de la Historia será un referente para el personal académico que desempeña docencia, tutoría o asesoría académicas, o desarrolle materiales y medios para la enseñanza y el aprendizaje. En particular para el docente la guía será un instrumento que le oriente de forma sencilla en el desarrollo de sus actividades de enseñanza, así como de algunas estrategias didácticas que permitirán, que los estudiantes desarrollen las competencias propias de la UA.

El enfoque y los principios pedagógicos que guían el desarrollo de la Guía Pedagógica de la UA La Alimentación Mexicana a través de la Historia, corresponden a la corriente constructivista del aprendizaje y la enseñanza, según la cual el aprendizaje es un proceso constructivo interno que realiza el estudiante a partir de su actividad interna y externa y, por intermediación del profesor –facilitador-, que propicia diversas situaciones de aprendizaje para facilitar la construcción de aprendizajes significativos y contextualizar el conocimiento.

Por tanto, los métodos, estrategias y recursos de enseñanza – aprendizaje está enfocada a cumplir los siguientes principios: el uso de estrategias motivacionales para influir positivamente en la disposición de aprendizaje de los estudiantes; la activación de los conocimientos previos de los estudiantes a fin de vincular lo que ya sabe con lo nuevo que va a aprender; diseñar diversas situaciones y condiciones que posibiliten diferentes tipos de aprendizaje; proponer diversas actividades de aprendizaje que brinden al estudiante diferentes oportunidades de aprendizaje y representación del contenido.

Los métodos, estrategias y recursos a utilizar en la UA La Alimentación Mexicana a través de la Historia se sugieren con base en la naturaleza teórica de la UA. El método mixto de trabajo será el que prevalezca durante el curso ya que habrá interacción constante en las discusiones, así como entrega de trabajos individuales. Las estrategias estarán representadas por la entrega de resúmenes, ensayos, mapas conceptuales. Los principales recursos serán el proyector y diapositivas, la internet, entre otros. En conjunto, favorecerán el aprendizaje porque la participación activa del alumno será considerable.



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

<b>Núcleo de formación</b>	<b>Básico</b>
<b>Área Curricular</b>	<b>Administrativa, Social y Humanística</b>
<b>Carácter de la UA</b>	<b>Optativa</b>

### IV. Objetivos de la formación profesional

#### Objetivos del programa educativo

Formar profesionales competentes que poseen una formación integral: en ciencias básicas, conocimientos sólidos en ciencia y tecnología de alimentos, complementada con disciplinas de las ciencias ambientales, administrativas, sociales y humanidades, que le permitirán resolver problemas relacionados con los alimentos en el aspecto fisicoquímico, nutricio, microbiológico, sensorial y de calidad, a lo largo de la cadena alimentaria, con una visión sustentable, actitud responsable y ética profesional, en beneficio de la sociedad, para:

- Aplicar los conocimientos y habilidades apropiadas en el análisis y control de agentes físicos, químicos y biológicos para ofrecer a la sociedad alimentos seguros a lo largo de la cadena alimentaria.
- Analizar, elegir y aplicar los métodos de muestreo, técnicas analíticas, control y seguimiento de procesos y un monitoreo durante la comercialización que aseguren la calidad fisicoquímica, microbiológica, nutrimental y sensorial de los alimentos para cumplir con las especificaciones que marca la legislación.
- Diseñar (o proponer) proyectos tomando como base el método científico y aplicando los conocimientos y habilidades apropiadas para el uso y aprovechamiento de nuevas fuentes de alimentos, el manejo de residuos de la industria alimentaria, el mejoramiento de los procesos y el desarrollo de tecnología, considerando la sustentabilidad de los sistemas en beneficio de la sociedad.
- Colaborar en equipos multidisciplinarios para lograr procesos productivos eficientes y eficaces en un marco sustentable aplicando la ciencia y tecnología de alimentos y mostrando respeto hacia la diversidad de opiniones.
- Asesorar a empresas públicas y privadas en la optimización de los procesos de transformación o elaboración de alimentos a través de la aplicación de conocimientos en ciencia y tecnología de alimentos, sistemas de gestión (calidad, ambiente, seguridad) y participar en el desarrollo del entorno socioeconómico.

#### Objetivos del Núcleo de Formación Básico

Promover en el alumno/a el aprendizaje de las bases contextuales, teóricas y filosóficas de sus estudios, la adquisición de una cultura universitaria en las ciencias y las humanidades, y el desarrollo de las capacidades intelectuales indispensables para la preparación y ejercicio profesional, o para diversas situaciones de la vida personal y social.



## Objetivos del área curricular o disciplinaria Administrativa, Social y Humanidades

Participar en la formación humanista de los profesionales de la Química a través de proveerlos de principios para desempeñarse adecuadamente en ambientes organizacionales que busquen la optimización de los recursos, procurando siempre la calidad, la aplicación de preceptos éticos y de desarrollo social equitativo y sostenible, para la producción y transmisión de saberes responsables durante su desarrollo profesional y personal.

### V. Objetivo de la unidad de aprendizaje

Analizar la forma de alimentación de las sociedades mexicanas que han habitado en territorio nacional, desde la época prehispánica hasta nuestros días, a través del análisis de documentos escritos y fenómenos sociales actuales para comprender la forma de alimentación actual y proyectar la forma de alimentación en el futuro.

### VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y su organización

<b>Unidad 1. La alimentación mexicana en la época prehispánica</b>
<b>Objetivo:</b> Analizar la disponibilidad de alimentos en la época prehispánica así como el contexto social, económico y geográfico a través de la lectura de documentos escritos para interpretar la forma de alimentación de las sociedades prehispánicas.
<b>Contenidos:</b>
<b>1.1 Antecedentes históricos: Mesoamérica</b>
1.1.1 Culturas que se desarrollaron en el territorio mexicano hasta el siglo XII
<b>1.2 Cultura mexicana</b>
1.2.1 Organización social de la cultura mexicana
1.2.2 Economía de la cultura mexicana
<b>1.3 Disponibilidad de alimentos en el imperio azteca</b>
1.3.1 Agricultura y técnicas de producción
1.3.2 Caza, pesca y recolección
1.3.3 Comercialización de alimentos: intercambios, mercados
1.3.4 Tributo
<b>1.4 Tecnología alimentaria prehispánica</b>
1.4.1 Nixtamalización, conservación de alimentos (secado, salado)
<b>1.2 Alimentación de la población prehispánica</b>
1.5.1 Concepto de alimento y dioses relacionados con la alimentación
1.5.2 Formas de alimentación de la población
<b>Métodos, estrategias y recursos educativos</b>
<b>Métodos:</b>
Método de trabajo colectivo
Método de trabajo mixto
Técnicas: expositiva, interrogatorio



<p><b>Estrategias:</b> Mapa cognitivo, crucigrama</p> <p><b>Recursos educativos (uso del docente):</b> Proyector, diapositivas Crucigrama, documentos especializados Internet, pizarrón, marcadores</p>		
<p><b>Actividades de enseñanza y de aprendizaje</b></p>		
Inicio	Desarrollo	Cierre
<p><b>Encuadre</b> El docente presenta el programa: objetivo, contenidos, forma de trabajo y evaluación.</p> <p><b>Informar</b> a los alumnos sobre el trabajo participativo a realizar durante el desarrollo del curso.</p> <p><b>A1 Discusión grupal</b> sobre las perspectivas que los alumnos tienen del curso en relación a su formación como Químicos en Alimentos.</p>	<p><b>1.1</b> <b>Exposición</b> del tema 1.1.1 <b>A2</b> Completar un crucigrama en equipos sobre las culturas que han ocupado territorio mexicano</p> <p><b>1.2</b> <b>A3</b> Investigar para exponer en equipos los temas 1.2.1 y 1.2.2 <b>Retroalimentar</b> las exposiciones de los alumnos</p> <p><b>1.3</b> <b>A4</b> Investigar para exponer en equipos los temas 1.3.1 al 1.3.3 <b>Retroalimentar</b> las exposiciones de los alumnos</p> <p><b>Exposición</b> del tema 1.3.4 <b>A5</b> Participar durante la exposición del docente</p> <p><b>1.4</b> <b>Exposición</b> del tema 1.4.1 <b>A6</b> Participar durante la exposición del docente a partir de una lectura sobre nixtamalización</p> <p><b>1.5</b> <b>A7</b> Investigar para exponer en equipos el tema 1.5.1 <b>Retroalimentar</b> la exposición de los alumnos</p> <p><b>Exposición</b> del tema 1.5.2 <b>A8</b> Participar durante la exposición del docente</p> <p><b>A9</b> Hacer mapa cognitivo sobre los temas vistos: a elegir entre el tema 1.3 o 1.5</p>	<p><b>Resumen</b> para reafirmar los temas analizados</p>
<b>1 h</b>	<b>16.75 h</b>	<b>0.25 h</b>



<b>Escenarios y recursos para el aprendizaje (uso del alumno)</b>	
<b>Escenarios</b>	<b>Recursos</b>
Aula	Lo necesario para tomar notas, documentos especializados, internet.

<b>Unidad 2. La alimentación mexicana en la época colonial</b>
<p><b>Objetivo:</b> Analizar la disponibilidad de alimentos en la época colonial mediante la investigación en textos escritos relacionados con los alimentos traídos por los españoles y la producción de alimentos en territorio mexicano para explicar la influencia española en la forma de alimentación de la sociedad mexicana.</p>
<p><b>Contenidos:</b></p> <p><b>2.1 Colonización de México</b></p> <p>2.1.1 Contexto histórico de la presencia de los españoles en territorio mexicano</p> <p>2.1.2 Influencia cultural y religiosa española y consecuencias en la sociedad mexicana</p> <p><b>2.2 Alimentos traídos por los españoles</b></p> <p>2.2.1 Alimentos de origen vegetal traídos por los españoles</p> <p>2.2.2 Alimentos de origen animal traídos por los españoles</p> <p><b>2.3 Aportación española a la tecnología alimentaria</b></p> <p>2.3.1 Tecnología agrícola</p> <p>2.3.2 Tecnología alimentaria: utensilios y técnicas</p> <p><b>2.4 Alimentos, tecnología y productos que México aportó al mundo</b></p> <p>2.4.1 Alimentos de origen vegetal</p> <p>2.4.2 Otros productos</p> <p><b>2.5 Intercambios comerciales entre la Nueva España y el mundo</b></p> <p>2.5.1 Alimentos y productos importados de Europa y otros países durante la colonia</p> <p>2.5.2 Alimentos y productos exportados durante la colonia</p> <p><b>2.6. Forma de alimentación durante la colonia</b></p> <p>2.6.1 Alimentación de la población mexicana durante la colonia en función de la disponibilidad de alimentos y la clase social</p>
<p><b>Métodos, estrategias y recursos educativos</b></p>
<p><b>Métodos:</b></p> <p>Método de trabajo colectivo</p> <p>Método de trabajo mixto</p> <p>Técnica: expositiva, interrogatorio</p> <p><b>Estrategias:</b></p> <p>Ensayo</p> <p><b>Recursos educativos (uso del docente):</b></p> <p>Proyector, diapositivas</p>



Documentos especializados Internet, pizarrón, marcadores		
<b>Actividades de enseñanza y de aprendizaje</b>		
Inicio	Desarrollo	Cierre
<p><b>Introducción</b> El docente enuncia el contenido de la unidad y realiza un sondeo sobre los conocimientos que los alumnos tienen sobre la época colonial en México.</p> <p><b>Indicar</b> a los alumnos sobre las lecturas previas a realizar en esta unidad temática.</p>	<p><b>2.1</b> <b>A10</b> Discusión grupal sobre el tema 2.1.1 a partir de lecturas previas <b>Retroalimentar</b> la discusión grupal <b>Exposición</b> del tema 2.1.2</p> <p><b>A11</b> Participar durante la exposición del docente</p> <p><b>2.2</b> <b>A12</b> Investigar para exponer en equipos los temas 2.2.1 y 2.2.2 <b>Retroalimentar</b> la exposición de los alumnos</p> <p><b>2.3</b> <b>Exposición</b> de los temas 2.3.1 y 2.3.2 <b>A13</b> Participar durante la exposición del docente</p> <p><b>2.4 y 2.5</b> <b>A14</b> Investigar para exponer en equipos los temas 2.4.1 y 2.4.2; y 2.5.1 y 2.5.2 <b>Retroalimentar</b> la exposición de los alumnos</p> <p><b>2.6</b> <b>Exposición</b> del tema 2.6.1 <b>A15</b> Participar durante la exposición del docente <b>216</b> Hacer un ensayo sobre la unidad centrado en la influencia española sobre la alimentación mexicana.</p>	<p><b>Resumen</b> para reafirmar los conceptos analizados</p>
0.5 h	9.25 h	0.25 h
<b>Escenarios y recursos para el aprendizaje (uso del alumno)</b>		
Escenarios	Recursos	
Aula	Lo necesario para tomar notas, documentos especializados, internet.	



**Unidad 3. La alimentación en el México independiente**

**Objetivo:** Analizar la disponibilidad de alimentos en los siglos XIX y XX por medio de la lectura de documentos escritos sobre las repercusiones de la independencia, la revolución, la industrialización y las influencias externas para explicar la forma de alimentación actual.

**Contenidos:**

**3.1 La alimentación durante los movimientos sociales en México**

- 3.1.1 Consecuencias de la independencia de México sobre la disponibilidad de alimentos
- 3.1.2 Influencia de otras culturas sobre la alimentación mexicana: francesa, alemana
- 3.1.3 Forma de alimentación de la población en los siglos XIX-XX
- 3.1.4 Consecuencias de la Revolución sobre la disponibilidad de alimentos

**3.2 Nacimiento de la industria de los alimentos en México**

- 3.2.1 Industrialización en México
- 3.2.2 Empresas alimentarias en México y su desarrollo

**3.3 Influencia norteamericana sobre la alimentación**

- 3.3.1 Crecimiento de empresas y consorcios norteamericanos alimenticios y su influencia sobre la alimentación mexicana

**3.4 La alimentación mexicana en el siglo XX**

- 3.4.1 Forma de alimentación de la población mexicana a partir de la industrialización: autosuficiencia alimentaria, sistema alimentario moderno.
- 3.4.2 Adquisición de nuevos hábitos alimenticios en función de los cambios sociales: ingreso de mujeres al mercado laboral, publicidad, etc.

**Métodos, estrategias y recursos educativos**

**Métodos:**

- Método de trabajo colectivo
- Método de trabajo mixto
- Técnica: expositiva, interrogatorio

**Estrategias:**

- Estudio de campo

**Recursos educativos (uso del docente):**

- Proyector, diapositivas
- Documentos especializados
- Internet, pizarrón, marcadores

**Actividades de enseñanza y de aprendizaje**

Inicio	Desarrollo	Cierre
Introducción El docente enuncia el contenido de la	<b>3.1</b> <b>A17</b> Discusión grupal sobre el tema 3.1.1 a partir de lecturas previas	<b>Resumen</b> para reafirmar los conceptos



<p>unidad</p> <p><b>Indicar</b> a los alumnos sobre las lecturas previas a realizar en esta unidad temática.</p>	<p><b>Retroalimentar</b> la discusión grupal</p> <p><b>Exposición</b> del tema 3.1.2</p> <p><b>A18</b> Participar durante la exposición del docente</p> <p><b>A19</b> Investigar para exponer en equipos el tema 3.1.3</p> <p><b>Retroalimentar</b> la exposición de los alumnos</p> <p><b>A20</b> Discusión grupal sobre el tema 3.1.4 y 3.1.5 a partir de lecturas previas</p> <p><b>Retroalimentar</b> la discusión grupal</p> <p><b>3.2</b></p> <p><b>A21</b> Investigar para exponer en equipo los temas 3.2.1 y 3.2.2</p> <p><b>Retroalimentar</b> las exposiciones de los alumnos</p> <p><b>3.3</b></p> <p><b>Exposición</b> del tema 3.3.1</p> <p><b>A22</b> Participar durante la exposición del docente</p> <p><b>3.4</b></p> <p><b>A23</b> Investigar y exponer en equipo los temas 3.4.1 y 3.4.2</p> <p><b>Retroalimentar</b> la exposición de los alumnos</p> <p><b>A24</b> Realizar un estudio de campo en equipo para observar cómo se alimenta la población mexicana en función del estrato social. Comentar en clase los resultados obtenidos y hacer un reporte escrito.</p>	<p>analizados</p>
<p><b>0.25 h</b></p>	<p><b>9.5 h</b></p>	<p><b>0.25 h</b></p>

**Escenarios y recursos para el aprendizaje (uso del alumno)**

Escenarios	Recursos
<p>Aula</p>	<p>Lo necesario para tomar notas, documentos especializados, internet. Medio ambiente social (casa, restaurantes, mercados, calle).</p>

**Unidad 4. La alimentación mexicana en el siglo XXI**

**Objetivo:** Analizar la forma de alimentación actual a través de la lectura y discusión de



documentos escritos y electrónicos sobre el desarrollo de la industria alimentaria y la influencia de la globalización para explicar los problemas alimentarios de la sociedad mexicana y prever la forma de alimentación mexicana en el futuro próximo.

**Contenidos:**

**4.1 Alimentación actual en México**

4.1.1 Influencia de la globalización y cambios en la forma de alimentación en la población y consecuencias en salud pública.

**4.2 Desarrollo de la ciencia y tecnología alimentaria**

4.2.1 Alimentos transgénicos, orgánicos, funcionales y su influencia en la alimentación

**4.3 Perspectivas de la alimentación en México**

4.3.1 Análisis retrospectivo de la alimentación mexicana y visualización de la alimentación en el futuro

4.3.2 Propuestas para mejorar la alimentación en México

**Métodos, estrategias y recursos educativos**

**Métodos:**

Método de trabajo colectivo

Método de trabajo mixto

Técnica: expositiva, interrogatorio, mesa redonda

**Estrategias:**

Participación activa

**Recursos educativos (uso del docente):**

Proyector, diapositivas

Documentos especializados

Internet, pizarrón, marcadores

**Actividades de enseñanza y de aprendizaje**

Inicio	Desarrollo	Cierre
<p><b>Introducción</b> El docente enuncia el contenido de la unidad temática</p> <p><b>Indicar</b> a los alumnos sobre las lecturas previas a realizar en esta unidad temática.</p>	<p><b>4.1</b> <b>A25</b> Investigar y estructurar el tema 4.1.1 por equipo para hacer una mesa redonda (exponer puntos de vista del equipo) <b>Coordinar</b> la discusión en la mesa redonda</p> <p><b>4.2</b> <b>A26</b> Investigar para exponer en equipo el tema 4.2.1 <b>Retroalimentar</b> la exposición de los alumnos</p> <p><b>4.3</b> <b>Exposición</b> del tema 4.3.1 <b>A27</b> Participar durante la exposición del docente</p>	<p><b>Resumen</b> para reafirmar los conceptos analizados</p>



	<b>A28</b> Estructurar y exponer una propuesta por equipo para mejorar la alimentación mexicana, sustentando la propuesta con referencias y en función de los temas vistos en el curso.	
<b>0.25 h</b>	<b>9.5 h</b>	<b>0.25 h</b>
<b>Escenarios y recursos para el aprendizaje (uso del alumno)</b>		
<b>Escenarios</b>		<b>Recursos</b>
Aula, auditorio		Lo necesario para tomar notas, documentos especializados, internet.



## VII. Acervo bibliográfico

### Básico

- Brokmann Haro C. 1996. Mestizaje culinario. En *La cocina Mexicana a través de los siglos*. Ed. Clio/Fundación Herdez.
- Cruces Carbajal R. 1986. Lo que México aportó al mundo. Ed. Panorama. México.
- De Gortari Eli. 1987. Del saber y la técnica en el México antiguo. UNAM. México.
- Flandrin J.-L. y Montanar M. 1996. Historia de la Alimentación. Ediciones Trea, España.
- Flores y Escalante J. 2003. Breve historia de la comida mexicana. 1a edición. Ed Grijalbo SA de CV. México.
- García Acosta V. 1990. Los señores del maíz. Tecnología alimentaria en Mesoamérica. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Pangea editores. México.
- García Urigüen P. 2012. La alimentación de los mexicanos. Cambios sociales y económicos, y su impacto en los hábitos alimenticios. CANACINTRA, México.
- Giral F. 1982. La nutrición y los alimentos en el encuentro de dos mundos. En *Cuadernos de Nutrición*. Julio-diciembre, Págs. 3-17, 52-63.
- Gonzalez de la Vara F. 1996. Época Prehispánica. En *La cocina Mexicana a través de los siglos*. Ed. Clio/Fundación Herdez. México.
- Iturriaga J. N. s/f. Las cocinas de México I. Disponible en:  
<http://bibliotecadigital.ilce.edu.mx/sites/fondo2000/vol2/20/htm/libro39.htm>
- Long J. 1996. La Nueva España. En *La cocina Mexicana a través de los siglos*. Ed. Clio/Fundación Herdez. México. México. Págs. 38-45.
- Paredes López O., Guevara Lara F., Bello Pérez L.A. 2006. Los Alimentos mágicos de las Culturas Indígenas mesoamericanas. Fondo de Cultura Económica. La ciencia para todos 212.
- Rabell Jara R. 1996. La Bella Época. En *La cocina Mexicana a través de los siglos*. Ed. Clio/Fundación Herdez. México.
- Sugiura Y., Gonzalez de la Vara F. 1996. México Antiguo. En *La cocina Mexicana a través de los siglos*. Ed. Clio/Fundación Herdez. México.

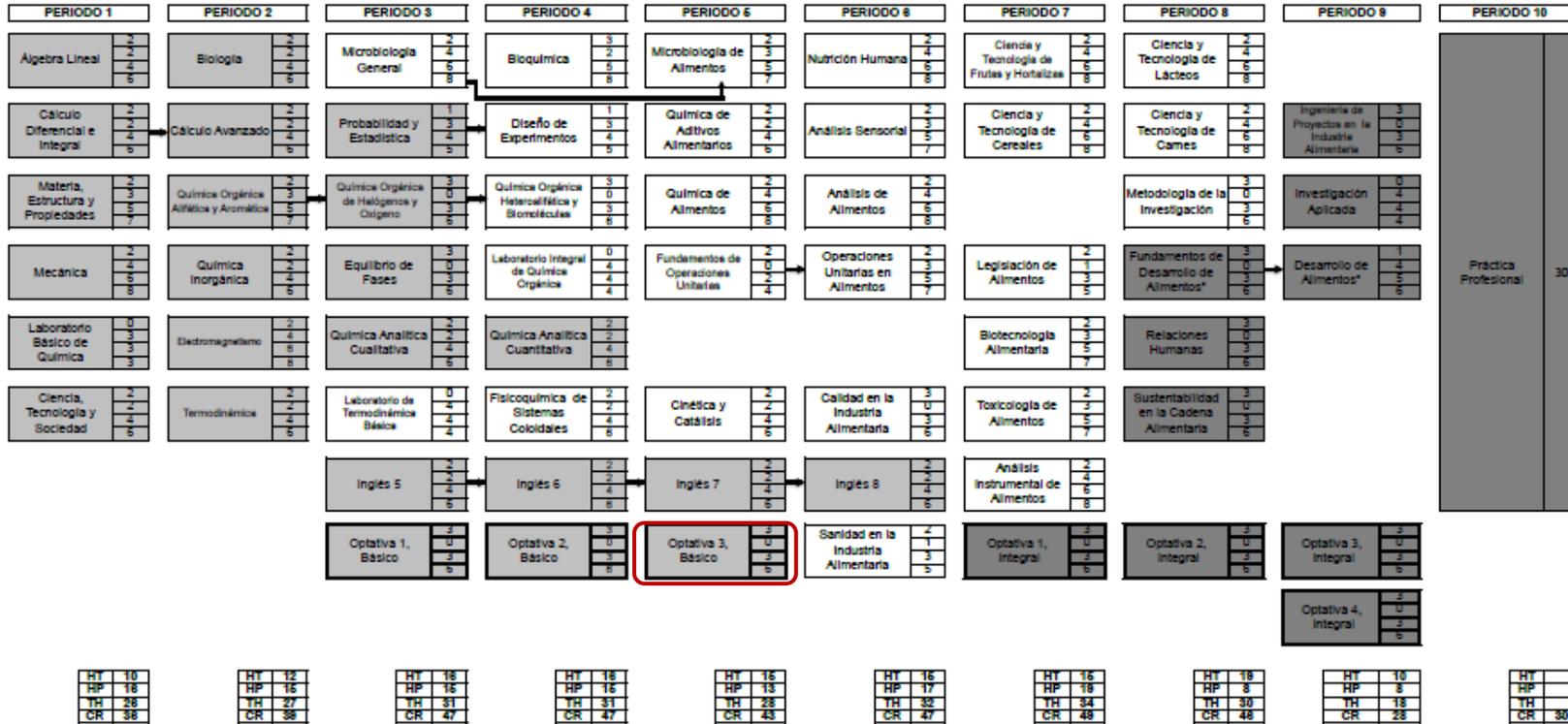
### Complementario

- Barros C., Buenrostro M. 1999. La alimentación prehispánica en la obra de Sahagún. *Arqueología*. No. 36,
- Escalante y col. 2004. Nueva historia mínima de México. 1ª edición. El Colegio de México, AC. México.
- Leon-Portilla M. 1995. Antología: de Teotihuacán a los Aztecas. Fuentes e interpretaciones históricas. UNAM. México.
- Sahagún Fray Bernardino de. 1989. Historia general de las Cosas de Nueva España. Introducción, paleografía, glosario y notas de A. López Austin y J. García Quintana. CNCA/Alianza Editorial Mexicana. México.
- Soustelle J. 1956. La vida cotidiana de los aztecas en vísperas de la conquista. Fondo de Cultura Económica. México.



VIII. Ubicación en el mapa curricular

Mapa curricular de la Licenciatura en Química en Alimentos 2015



Práctica Profesional 30

SIMBOLOGÍA		PARAMETROS DEL PLAN DE ESTUDIOS											
HT: Horas teóricas	HP: Horas Prácticas	Núcleo Básico cursar y acreditar 21 UA	Núcleo Básico acreditar 3 UA	Total del Núcleo Básico 24 UA para cubrir 148 créditos	TOTAL DEL PLAN DE ESTUDIOS								
TH: Horas de Horas	CR: Créditos	Núcleo Sustantivo cursar y acreditar 27 UA	Núcleo Integral cursar y acreditar 5 UA + 1 Práctica Profesional	Total del Núcleo Sustantivo 27 UA para cubrir 178 créditos									
10 Líneas de seriación		Núcleo Integral acreditar 4 UA		Total del Núcleo Integral 10 UA + 1 Práctica Profesional para cubrir 68 créditos									
<ul style="list-style-type: none"> <li>Obligatorio Núcleo Básico</li> <li>Obligatorio Núcleo Sustantivo</li> <li>Obligatorio Núcleo Integral</li> <li>Optativo Núcleo Básico</li> <li>Optativo Núcleo Integral</li> </ul>													
				<table border="1"> <tr> <td>UA Obligatorias</td> <td>54 UA + 1 Actividad Académica</td> </tr> <tr> <td>UA's Optativas</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>UA's Acreditar</td> <td>61 UA + 1 Actividad Académica</td> </tr> <tr> <td>Créditos</td> <td>412</td> </tr> </table>		UA Obligatorias	54 UA + 1 Actividad Académica	UA's Optativas	7	UA's Acreditar	61 UA + 1 Actividad Académica	Créditos	412
UA Obligatorias	54 UA + 1 Actividad Académica												
UA's Optativas	7												
UA's Acreditar	61 UA + 1 Actividad Académica												
Créditos	412												

\* Unidades de Aprendizaje Integrativas Profesionales