



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



**Guía pedagógica:**

**Patrimonio gastronómico del siglo XIX al contemporáneo**

**Elaboró:** Mtro. en H. E. H. Juan Gerardo Guía Zaragoza  
Dr. Ricardo Hernández López  
Dr. Felipe Carlos Viesca González

Fecha: 16 de octubre de 2017

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 del programa de estudios	5
III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular	5
IV. Objetivos de la formación profesional	6
V. Objetivos de la unidad de aprendizaje	6
VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y su organización	7
VII. Acervo bibliográfico	10
VIII. Mapa curricular	13



**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 los artículos 87 y 88 -del Título Quinto, Capítulo Cuarto- del Reglamento de Estudios Profesionales de la Universidad Autónoma del Estado de México, y como producto del trabajo colegiado entre profesores que cuentan con la experiencia en el área, la presente guía pedagógica está diseñada para orientar la planeación de la unidad de aprendizaje “Patrimonio gastronómico del siglo XIX al contemporáneo” correspondiente al cuarto periodo de la Licenciatura en Gastronomía.

En la formación del Licenciado en Gastronomía es necesario conocer la historia de su propia cocina y comprender que ésta se encuentra enmarcada en un espacio y tiempo específico. Por ende es de gran importancia el conocer el devenir de la cocina nacional de los siglos XIX a la actualidad, ya que al analizarlos brevemente identificaremos la conformación de una cocina nacional en el decimonono a través de textos costumbristas y la modernización e industrialización culinaria en el siglo XX y XXI. El alumno además tendrá que conocer el devenir histórico de los recetarios, documentos históricos que revelan la cultura y las tendencias culinarias de un momento en la historia.

Para lograrlo, y con el método investigativo como eje y con las estrategias de lectura; consulta de fuentes de información; organización constructiva de la información y reunión plenaria, el alumno identificará los momentos clave en la historia culinaria mexicana para analizar las problemáticas presentes en la alimentación, poder ser partícipe de modas y tendencias culinarias, además de tener la capacidad de actualizar platillos y recetas antiguas.

Para lo cual, esta guía consta de nueve actividades, tres de inicio, tres de desarrollo y las tres restantes de cierre, que, apoyadas en el método investigativo y en las estrategias ya señaladas, consideran desde la búsqueda en fuentes bibliográficas; elaboración de una línea de tiempo; elaboración de mapas mentales; presentación de infogramas; cuadros comparativos; reporte de visita de observación - aproximación, exposiciones; actualización de menú y participación en plenaria. Actividades que integran y rescatan la experiencia de aprendizaje de forma secuencial y promueven la participación activa y reflexiva del alumno.

## 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

##### **Patrimonio gastronómico del siglo XIX al contemporáneo**

Identificar las transformaciones que ha experimentado la cocina mexicana desde 1821 hasta la actualidad, para la comprensión de las problemáticas y tendencias de la Gastronomía nacional.



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

<b>Unidad 1. La cocina al estilo de la nación en el decimonono mexicano</b>		
<b>Objetivo:</b> Identificar el proceso de formación de la “comida al estilo de la nación” enmarcada en un periodo histórico de larga duración (1821-1910) para reconocer la influencia de los fenómenos sociopolíticos y movimientos artísticos.		
<b>Contenidos:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contexto sociopolítico nacional (1821-1910).</li> <li>• Los relatos de viajeros (Henry George Ward, Fanny Calderón de la Barca).</li> <li>• El movimiento romancista y la novela costumbrista (Antonio García Cubas, Guillermo Prieto, J. Tomás de Cuellar, Manuel Payno).</li> <li>• El devenir de los ingredientes, bebidas y platillos mexicanos.</li> </ul>		
<b>Métodos, estrategias y recursos educativos</b>		
MÉTODOS: Investigativo		
ESTRATEGIAS Lectura; consulta de fuentes de información; organización constructiva de la información		
<b>Actividades de enseñanza y de aprendizaje</b>		
<b>Inicio</b>	<b>Desarrollo</b>	<b>Cierre</b>
<b>A1.</b> Los alumnos buscarán en fuentes bibliográficas, hemerográficas y digitales información política y culinaria de México y elaborarán en parejas una línea del tiempo que aborde los periodos históricos más importantes de la nación hasta el siglo XX.	<b>A2.</b> Con base en la lectura de relatos de viajeros del siglo XIX, el alumno, de manera individual presentará, en un mapa mental, las impresiones de los extranjeros sobre el México decimonónico y su comida, con el fin de identificar el devenir de la comida nacional.	<b>A3.</b> Luego de realizar la lectura de una novela costumbrista mexicana del decimonono y con el objetivo de conocer el nacimiento de la cocina mexicana, el alumno, individualmente, presentará un infograma con la información sociocultural, política y gastronómica más relevante.
<b>(6 Hrs.)</b>	<b>(10 Hrs.)</b>	<b>(8 Hrs.)</b>
<b>Escenarios y recursos para el aprendizaje (uso del alumno)</b>		



Escenarios	Recursos
Aula convencional, biblioteca.	Material bibliográfico. Pizarrón, plumones y borrador. Aparatos de proyección audio visual.

**Unidad 2. La modernización de la cocina mexicana en el siglo XX**

**Objetivo:** Identificar cuáles han sido los acontecimientos más importantes que modificaron los ingredientes, técnicas y utensilios con los que se elaboraba la comida en México antes del siglo XX.

**Contenidos:**

- Acontecimientos políticos, sociales y culturales (1910 a la actualidad).
- Nacionalismo mexicano e indigenismo.
- Los instrumentos modernos en la cocina mexicana (Licuadora, estufa, molino de maíz, máquina tortilladora, molde milagro, olla de presión, refrigerador).
- El *boom* de la comida industrializada.

**Métodos, estrategias y recursos educativos**

**MÉTODOS:**

Investigativo y expositivo.

**ESTRATEGIAS**

Lectura; consulta de fuentes de información; organización constructiva de la información

**Actividades de enseñanza y de aprendizaje**

Inicio	Desarrollo	Cierre
<b>A4.</b> Con base en los conocimientos adquiridos en el aula y en lecturas sobre la Revolución Mexicana y el Indigenismo, el alumno elaborará un cuadro comparativo sobre cómo era la gastronomía antes, durante y después de la Revolución Mexicana.	<b>A5.</b> El alumno elaborará el reporte de la visita de observación – aproximación que se realizará a un sitio representativo del patrimonio de México revisado en el curso.	<b>A6.</b> Los alumnos, en equipos, expondrán frente al grupo el tema de la industrialización y masificación de platillos, bebidas o ingredientes mexicanos.



(4 Hrs.)	(6 Hrs.)	(4 Hrs.)
<b>Escenarios y recursos para el aprendizaje (uso del alumno)</b>		
<b>Escenarios</b>		<b>Recursos</b>
Aula convencional, biblioteca.		Material bibliográfico. Pizarrón, plumones y borrador. Aparatos de proyección audio visual.

<b>Unidad 3. El devenir histórico de los recetarios mexicanos</b>
<b>Objetivo:</b> Comprender el devenir histórico de los recetarios más importantes de México y su rol como documentos sacralizadores del saber y las modas culinarias que han influenciado la elaboración de alimentos con recetas del México decimonónico.
<b>Contenidos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La naciente imprenta mexicana.</li> <li>• Actualización e interpretación de recetas antiguas.</li> <li>• El impacto del <i>Cocinero mexicano</i> de 1831.</li> <li>• El espíritu enciclopédico en la cocina: los recetarios en forma de diccionario (<i>Tesoro de la cocina, El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario</i>).</li> <li>• Los primeros recetarios regionales (<i>La cocinera poblana, La cocina michoacana</i>).</li> <li>• Los aportes culinarios y bibliográficos de Josefina Velázquez de León.</li> <li>• Masificación y mercadotecnia de los recetarios en el siglo XX y XXI.</li> </ul>

<b>Métodos, estrategias y recursos educativos</b>		
<b>MÉTODOS:</b> Investigativo.		
<b>ESTRATEGIAS</b> Lectura; consulta de fuentes de información; organización constructiva de la información; reunión plenaria		
<b>Actividades de enseñanza y de aprendizaje</b>		
<b>Inicio</b>	<b>Desarrollo</b>	<b>Cierre</b>
<b>A7.</b> Los alumnos de manera individual	<b>A8.</b> Los alumnos organizados en equipos	<b>A9.</b> En reunión plenaria, el grupo debatirá sobre tres



realizarán y entregarán por escrito la actualización de un menú decimonónico que constará de una entrada, ave, asado, masa farinácea, dulce, conserva y bebida.	expondrán las características históricas, sociales, culturales y culinarias sobre un recetario del México del siglo XIX o principios del XX para conocer el devenir de la imprenta culinaria en México.	tópicos a saber: la importancia de los aportes culinarios de Josefina Velázquez de León, los aspectos positivos y negativos de la masificación de recetas y recetarios, y el boom de la comida industrializada.
(8 Hrs.)	(8 Hrs.)	(10 Hrs.)
<b>Escenarios y recursos para el aprendizaje (uso del alumno)</b>		
<b>Escenarios</b>	<b>Recursos</b>	
Aula convencional, biblioteca, cocina, restaurante.	Material bibliográfico. Pizarrón, plumones y borrador. Aparatos de proyección audio visual. Insumos e instrumentos de cocina y servicio de alimentos y bebidas.	

## VII. Acervo bibliográfico

### Básico:

Brillat-Savarin, J. A. (2001). *Fisiología del gusto*. Barcelona: Óptima. ISBN 84-9761-778-9

Calderón, M. (2010). *La vida en México durante una residencia de dos años en ese país*, 14ª ed., trad. Felipe Teixidor, México: Porrúa ("Sepan cuantos...", 74). ISBN 9789684326682

*El chile. Protagonista de la independencia y la revolución* (2011). México: Fundación Hérdex.

*El cocinero mexicano. México, 1831, tomo I-III, anónimo* (2000). México: CONACULTA (Recetarios Antiguos). ISBN 9701848756

Corcuera, S. (1981). *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*. México: Universidad Nacional Autónoma de México. ISBN 978-607-16-3053-7

Cuellar, J. T. (1979). *Baile y cochino. Ensalada de pollos. Los Fuereños*. México: Promexa. ISBN ----



Cuellar, J. T. (1871). *Historia de Chucho el niffo escrita por Facundo. Con datos auténticos debidos a indiscreciones femeniles (de las que el autor se huelga)*. México: Ignacio Cumplido, editor e impresor (La linterna mágica). ISBN ----

Dollero, A. (1911). *México al día (impresiones y notas de viaje)*. París – México: Librería de la Vda. de Ch. Bouret. ISBN ----

Farga, A. (1968). *Historia de la comida en México*, 2ª ed. México: Litográfica México. ISBN: 968132577X

García, A. (1969). *El libro de mis recuerdos*, 4ª ed. México: Patria. ISBN ----

Kolonitz, P. (1984). *Un viaje a México en 1864*, trad. Neftali Beltrán. México: SEP / FCE (Lecturas mexicanas, 41). ISBN ----

*El nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario* (1888). México-París: Librería de la Vda. de Ch. Bouret. ISBN (Ed. Porrúa) 9707019190

Payno, M. (2007) *El fistol del diablo, novela de costumbres mexicanas*, 8ª ed. México: Porrúa (“Sepan cuantos...”, 80). ISBN 9682995957

Payno, M. (2010). *Los bandidos de Río Frío*. México: Editorial Tomo. ISBN 6077682330

Pérez, M. E. (2005). *Costumbrismo y litografía: un nuevo modo de ver*. México: UNAM (Instituto de Investigaciones Estéticas). ISBN 970-32-0984-X

Pilcher, J. M. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, trad. Victoria Schussheim. México: CONACULTA – CIESAS - Ediciones de la Reina Roja. ISBN 968-5474-00-1

Prieto, G. (1964). *Memorias de mis tiempos*, 4ª ed. México: Patria. ISBN: 968294483X

*Tesoro de la cocina. Diccionario de las familias* (1866). México: Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. ISBN ----

Ward, H. G. (1981). *México en 1827*, trad. Ricardo Hass. México: Fondo de Cultura Económica. ISBN 9681606450

### Complementaria

Altamirano, I. M. (1974). *Clemencia. Cuentos de invierno. Julia. Antonia. Beatriz. Atenea*. México: Porrúa (“Sepan cuantos...”, 62). ISBN 958873231

Altamirano, I. M. (1999). *El Zarco. La navidad en las montañas*, 22ª ed. México: Porrúa (“Sepan cuantos...”, 61). ISBN 6073150970

Barros, C. (2009). *Los libros de la cocina mexicana*. México: CONACULTA. ISBN 607455043

Basave, A. B. (2011) *México mestizo. Análisis del nacionalismo mexicano en torno a la mestizofilia*. México: Fondo de Cultura Económica. ISBN: 6071607698.



- Brading, David (1985). *Los orígenes del nacionalismo mexicano*, 3ª ed. México: Era. ISBN 9684111754
- Campo, A. (1979), *Ocios y apuntes. La rumba*. México: Promexa editores. ISBN ----
- González, M. (1992). *Historia del chocolate en México*. México: Maass. ISBN 9686349006
- González de la Vara, Martín, *Historia del helado en México*. México: Maass y Asociados, 1989. ISBN 9686349006
- Guía, J. G. (2013). *Dulces recuerdos: el dulce en México a través de textos costumbristas en el siglo XIX*. Tesis de Licenciatura en Gastronomía. Toluca: UAEMex. ISBN ----
- Guía, J. G. (2016). *Tesoro de la cocina: el análisis histórico-cultural y gastronómico de un recetario de 1866*. Tesis de Maestría en Humanidades: Estudios Históricos. Toluca, UAEMex. ISBN ----
- Juárez, J. L. (2012). *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*. México: CONACULTA. ISBN 6074559589
- Los mexicanos pintados por sí mismos* (1989). México: Centro de Estudios de Historia de México CONDUMEX. ISBN 6075163352
- Mintz, S. W. (1996). *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, trad. Laura Moles Fanjul. México: Siglo Veintiuno. ISBN 0670687022
- Novo, S. (1967). *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México*. México: Porrúa. ISBN 6070906039
- Westheim, P. (1985). *La calavera*, trad. Mariana Frenk. México: Secretaria de Educación Pública - Fondo de Cultura Económica (Lecturas mexicanas, 91). ISBN 607162231X



### VIII . Mapa Curricular

