UAEM

FACULTAD DE
TURISMO Y GASTRONOMÍA

Innovar para Trascender
2017-2021

Presentación

GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA DE MÉXICO

DOCENTE: CDR EN G. IVÁN GARCÍA HINOJOSA

ÍNDICE

OBJETIVO
CONTENIDO
EVALUACIÓN
TRABAJO

01

OBJETIVO

Reconocer la relación entre el espacio geográfico y la gastronomía regional de México, considerando las características físicas del territorio, los recursos naturales alimenticios y las culturas culinarias como base para su aprovechamiento sustentable.

Contexto de la U.A

Ingredientes

- 3 unidades temáticas
- 2 evaluaciones parciales
- 1 práctica de campo
- 1 trabajo final colaborativo

02 CONTENIDO

01 EL ESPACIO GEOGRÁFICO, LA REGIÓN Y LA RUTA

1.1 Conceptualización de espacio geográfico
b) Escalas y representación geográfica del análisis espacial.
1.2Escala geográfica regional. Conceptualización, delimitación y tipología.
1.3 Definición y clasificación de ruta.

02 ANÁLISIS REGIONAL DE LA GASTRONOMÍA EN MÉXICO

2.1 El método de análisis regional.
2.2 Regiones gastronómicas de México.
2.3 Rutas gastronómicas de México

03 IMPACTO DE LA GASTRONOMÍA EN EL DESARROLLO SOCIOECONOMICO Y TERRITORIAL DE MÉXICO

3.1 Gastronomía y manejo de RN.
3.2 Influencia de la gastronomía en las transformaciones del espacio urbano y rural.
3.3 Relación gastronomía-bienestar socioeconómico

EVALUACIÓN

PRIMER PARCIAL

- Tareas-I- (70%)
- Ensayo-E- (30%)
- Actividades clase-I-Extra

SEGUNDO PARCIAL

- Tareas-I- (15%)
- Ruta digital-I- (25%)
- Proyecto integrador-E- (60%)
- Actividades clase-I Extra

ORDINARIO

- Examen escrito
- Exposición
- Portafolio de evidencias

MATERIAL DE TRABAJO EN CLASE

- Regla o escuadra
- colores, plumones
- Tijeras
- Dispositivo móvil
- Libreta
- Hoja de sellos (seduca)

REGLAS GENERALES

Dentro del aula

- Puntualidad (10 MIN)
- Justificantes oficiales (NO RECETAS)
- Revisar constantemente SEDUCA
- Entregar tareas en tiempo y forma

ACTIVIDAD

MÉXICO Y SU GASTRONOMÍA

FORMEMOS EQUIPOS

01
OAXACA
SONORA
HIDALGO

02
YUCATÁN
GUANAJUATO
MICHOACÁN

03
EDO MEX
CDMX
TLAXCALA

04
DURANGO
SLP
NAYARIT

- Localización geográfica Lat /lon
- Clima
- Principales platillos

Título 2¿Qué tanto conoces sobre México y su Gastronomía?

Bibliografía general

Ávila, H. D. et al. (1988). Atlas cultural de México. Gastronomía. Ed. SEP, INAH y Grupo Editorial Planeta. México ISBN 10: 9684060963 / ISBN 13: 9789684060968

Blázquez, M., Cors, M., González, J., y Seguí, M., (2002). Geografía y Territorio. El papel del geógrafo a escala local. Palma. Universitat de les Illes Balears. Santa Ponsa, Mallorca, España. ISBN: 84-7632-746-3

Barros C. y Buenrostro M (2002) "Las regiones gastronómicas de México" en Cocina prehispánica, Recetario. Arqueología mexicana, México.

Delgadillo, J., y Torres, F., (2011). Nueva Geografía Regional del México. Trillas. México. ISBN: 978-607-17-0806-9

Hiernaux, D., Lindon, A. (2006). Tratado de Geografía Humana. Anthropos. Universidad Autónoma Metropolitana- Iztapalapa. México. ISBN: 84-7658-794-5

Sánchez, C. S. (1951). El Estado de México. Su ambiente y su cultura. México. ISBN: 968-484-121-3