



Universidad Guadalajara
Centro Universitario del Sur

Programa de Estudio

1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

División

Ciencias Sociales y Humanidades

Departamento

Artes y Humanidades

Academia

Comunicación Social

Programa(s) educativo(s)

Licenciatura en Periodismo

Denominación de la unidad de aprendizaje:

Periodismo Cultural 2 (Periodismo gastronómico)

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Carga horaria global:	Valor en créditos:
IL086	51	0	51	7

Tipo de curso:		Nivel en que se ubica:	Prerrequisitos:
C = curso		Técnico Medio	
CL = curso laboratorio		Técnico Superior	
L = laboratorio		Universitario	
P = práctica		Licenciatura X	
T = taller		Especialidad	
CT = curso - taller	X	Maestría	
N = clínica		Doctorado	
M = módulo			
S = seminario			

Área de formación:

Especializante Selectiva

Perfil docente:

Perfil multidisciplinario y de investigación, gusto por los temas de gastronómicos.

Elaborado por:

Hugo Concepción Rodríguez Chávez

Actualizado por:

Hugo Concepción Rodríguez Chávez

Fecha de elaboración:

Enero 2018

Fecha de última actualización:

Enero 2024

Fecha de última evaluación:

Enero 2024

Fecha de aprobación por Colegio Departamental:

Enero 2025

1. PRESENTACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

En esta unidad de aprendizaje el estudiante tiene la oportunidad de iniciarse en el periodismo gastronómico, proporcionándoles los elementos básicos en el terreno cognitivo e instrumental. De forma específica, se pretende orientar e instruir en los conceptos, recursos y mecanismos para el estudio de esta materia, tanto en las relaciones e interacciones entre sus fundamentos teóricos, como en la adquisición de competencias, habilidades y destrezas propias de esta especialización periodística. También generar actitudes positivas y creativas para su ejercicio profesional.

Esta unidad de aprendizaje tiene relación con una serie de materias Especializantes Selectivas que buscan generar un especialista en temas de viajes, gastronomía y cultura popular.

2. OBJETIVO GENERAL/COMPETENCIA

A través de la unidad de estudio, el estudiante identifica el periodismo gastronómico como una especialización, entendiendo el entorno ambiental y cultural como la relación interdependiente. Además de valorar la importancia de la relación entre gastronomía y periodismo como la forma de informar de una manera estructurada, reconociendo la importancia de la comida como actividad cotidiana y de recreación.

3. CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

Redacta y comunica de forma oral y escrita ideas, pensamientos, opiniones y mensajes informativos claros y precisos, utilizando las técnicas y el estilo de distintos géneros y formatos periodísticos;

Estudia, comprende e interpreta procesos y fenómenos sociales relacionados con los procesos de la comunicación y el periodismo;

Produce información periodística de interés general y especializado en diferentes campos.

4. SABERES:

Prácticos	Interpretar la vinculación de la gastronomía y el periodismo a partir de trabajos publicables en medios regionales. Aportar información para la elaboración de un catálogo de revistas especializadas en periodismo gastronómico.
Teóricos	Analizar al periodismo gastronómico como un contenido de carácter especializado en el ámbito disciplinar. Conocer los las funciones y objetivos del periodismo gastronómico. Identificar los antecedentes históricos del periodismo gastronómico. Proponer una línea de investigación con relación al periodismo gastronómico. Reconocer los géneros periodísticos que se utilizan en el periodismo gastronómico.
Formativos	Valora y respetar las diferentes culturas con las que tiene contacto. Respetar las diferentes formas de observar los espacios, las personas, los modos de vida y los paisajes.

5. CONTENIDO TEMÁTICO (TEÓRICO-PRÁCTICO)

1. Conceptos básicos de cultura, alimentación y gastronomía.
 - 1.1 Cultura
 - 1.2 Cultura Alimentaria
 - 1.3. Gastronomía
 - 1.4 Globalización en los alimentos y la gastronomía
 - 1.5 Soberanía alimentaria: qué es y por qué tiene vital importancia.

2. Factores que determinan y condicionan la alimentación y la gastronomía.
- 2.1 Factores de influencia: ecológicos, tecnológicos, económico-políticos, globalización, migración, ecología, religión, tradiciones, etc.
- 2.2 Los medios de comunicación y la gastronomía.
- 2.1 La alimentación como acto político. Por qué comemos lo que comemos. Las modas.
3. Definición y alcances de la gastronomía.
- 3.1 Introducción al periodismo gastronómico.
- 3.2 Distinción entre crítica y periodismo gastronómico.
- 3.3 Léxico gastronómico.
- 3.4 Historia de la crítica gastronómica
4. El periodismo gastronómico en la era digital.
- 4.1 Géneros: crónica, entrevista, etc. Lectura de textos de ficción y no ficción en los que se aborde el tema culinario.
- 4.2 Periódicos, revistas y medios audiovisuales y digitales con relación al periodismo gastronómico.

6. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Esta unidad de aprendizaje incluye el Aprendizaje cooperativo por algunas de las actividades implican el desarrollar habilidades en el trabajo colaborativo, asimismo aplica el Aprendizaje Orientado a Proyectos porque se busca que el estudiante en la actividad integradora final enriquezca su experiencia a partir del desarrollo de un proyecto en el ciclo escolar.

1. El alumno conoce s sobre diferentes conceptos gastronómicos.
2. El alumno desarrolla productos periodísticos a partir de géneros como la crónica y el reportaje.
3. El alumno expone aspectos históricos de relación entre periodismo y la gastronomía.
4. El alumno desarrolla una exploración de los medios especializados para reconocer la actividad periodística.

7. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

7.1. Evidencias de aprendizaje	7.2. Criterios de desempeño
Reportes de lectura.	El alumno desarrolla habilidades de lectura, comprensión y exposición de contenidos asignados y dirigidos.
Exposiciones orales (individual frente a grupo).	
Realización de productos periodísticos (una crónica y un reportaje).	El alumno desarrolla productos periodísticos de su interés a partir de la crónica y del reportaje utilizando el soporte escrito y/o audiovisual.
Revisión de materiales impresos y audiovisuales.	El alumno desarrolla habilidades en la organización de un actividades gastronómicas.
Actividades prácticas.	

8. CALIFICACIÓN

La calificación se otorga bajo las siguientes condiciones:

La evaluación será continua.

Se observará la aptitud y actitud del alumno durante su participación en el curso y la entrega de trabajos en tiempo y forma.

Los trabajos deberán contener todos los puntos solicitados, de manera general excelente ortografía.

Las tareas y trabajos integradores deberán entregarse en fechas establecidas por el profesor.

Las actividades de formación integral serán validadas sólo cuando el estudiante tiene una evaluación mayor al 60 de calificación. Es importante recordar que son tres actividades o un taller CUSur.

Aspectos a evaluar	Porcentaje

Intervención en clase; lectura y actividades a partir de las cinco unidades del programa	40
Actividad integradora	30
Prácticas de campo	10
Conferencia	10
Formación Integral	05
<ul style="list-style-type: none"> Entrega de un trabajo reflexivo y constancia de eventos siempre y cuando se cuente con una calificación aprobatoria 	
Segunda lengua	05
Total	100

9. ACREDITACIÓN

<p>Periodo ordinario. De conformidad con el artículo 20 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la Universidad de Guadalajara, 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 Consejo General Universitario, se requiere:</p> <ol style="list-style-type: none"> Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades registradas durante el curso. 	<p>Periodo extraordinario. De conformidad con el artículo 27 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la Universidad de Guadalajara, para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, se requiere:</p> <ol style="list-style-type: none"> Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente. Haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente. Tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades registradas durante el curso. <p>Se exceptúan de este caso las materias de orden práctico que requerirán la repetición del curso (Art. 23 RGEYPA).</p>
---	---

10. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

<p>Ávila R, Álvarez M y Medina X. (2017). Alimentos, cocinas e intercambios culinarios confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones. Ed. Universidad de Guadalajara</p> <p>Bertran, M., Arroyo, P. (2006). Antropología y Nutrición. UAM.</p> <p>Cantero, A. (2009). Gastronomía Festiva del Municipio de Gómez Farias, Jalisco. Gobierno del Estado de Jalisco.</p> <p>Clío. (1999). Los alimentos de México. México: Clío.</p> <p>Garine I. (2016). Antropología de la alimentación. Ed. Universidad de Guadalajara.</p> <p>Garrido A. (2009). Comida y cultura: nuevos estudios de cultura alimentaria. Universidad de Córdoba</p> <p>Kennedy, D. (2013). México una odisea culinaria. Océano.</p> <p>Kottak, C. (2011). Antropología Cultural. Mc Graw Hill.</p> <p>Lowenberg, M. (1970). Los alimentos y el hombre. Editorial Limusa.</p> <p>Medina X., Treserras J. (2018). Food, Gastronomy and Tourism Social and Cultural Perspectives. Ed. Universidad de Guadalajara</p> <p>Monroy, P. (2001). Introducción a la gastronomía. México: Editorial Limusa.</p> <p>Pilcher, J. (1998) ¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana. CIESAS-CONACULTA.</p>
--

Salinas, R. (2000). Alimentos y nutrición. El Ateneo.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

CONACULTA (2002). Patrimonio cultural y turismo, cuadernos I, II y III. CONACULTA.
Escalante, E., Mena, M., Radosh, A. (2018). Exploradores de comida. Universidad Iberoamericana.
FAO (2006). El derecho a la alimentación, una ventana abierta al mundo. FAO.
González, P. (1999). Los mejores antojitos mexicanos. PAX
Marvin, H. (1999). Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura. Alianza Editorial.
Paso, S., Paso, F. (2016). La cocina mexicana de Socorro y Fernando del Paso. Fondo de Cultura Económica.
Pérez, H. (2014). Historia de la gastronomía en México. El Colegio de Jalisco.
Pérez, L. (2010). Usos y costumbres en torno a la mesa; conservación y transformación. Universidad Iberoamericana.
Pons, J. (2018). Las 365 experiencias que debes vivir en la Ciudad de México. Aguilar.
Ruvalcaba, A. (2018). 24 horas de comida en la Ciudad de México. Planeta.

11. RECURSOS COMPLEMENTARIOS (páginas web, mooc's, plataformas, objetos de aprendizaje)

Plataforma Moodle –EVA- <http://cursos.cusur.udg.mx/moodle/course/view.php?id=473>
Mooc: de México para el mundo, los ingredientes. Universidad del Claustro de Sor Juana.
https://mexicox.gob.mx/courses/coursev1:UCSJ+DMAM20096X+2020_09/about#:~:text=De%20M%C3%A9xico%20al%20mundo%2C%20los%20ingredientes.%201%20Acerca,5%20Duraci%C3%B3n%20...%206%20Profesor%20del%20curso%20
Radio INAH, Culturas alimentarias <https://www.youtube.com/watch?v=izpucNUMngQ>
Acervo - Aprende_mx. Telesecundaria, La dieta mesoamericana
<https://www.youtube.com/watch?v=5IcAlF05f9k>
RTVE Cocina. Planeta Comida <https://www.youtube.com/@RTVECocina>
Food Network Latinoamérica. Comidas exóticas <https://www.youtube.com/watch?v=yONOQ1cCckU>

Firma:

Vo. Bo.

Mtro. Lenin Antonio Aceves Díaz

Dra. Elvia Guadalupe Espinoza Ríos

Presidente de Academia

Jefe de Departamento