

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

COORDINACIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica: Facultad de Gastronomía y Enología, Campus Ensenada
2. Programa Educativo: Licenciado en Gastronomía
3. Plan de Estudios: 2017-1
4. Nombre de la Unidad de Aprendizaje: Sustentabilidad para la Alimentación y Gastronomía
5. Clave: 40623
6. HC: 02 HT: 00 HL: 00 HPC: 01 HCL: 00 HE: 02 CR: 05
7. Etapa de Formación a la que Pertenece: Disciplinaria
8. Carácter de la Unidad de Aprendizaje: Optativa
9. Requisitos para Cursar la Unidad de Aprendizaje: Ninguno



Equipo de diseño de PUA

Carolina Gutiérrez Sánchez
Cynthia de Lira García

Carolina Gutiérrez Sánchez
Cynthia de Lira García

Firma

Vo.Bo. de subdirector(es) de
Unidad(es) Académica(s)
Andrés Antonio Luna Andrade

Andrés Antonio Luna Andrade

Firma

Fecha: 18 de octubre de 2021

II. PROPÓSITO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Esta unidad de aprendizaje, tiene como propósito que el licenciado en gastronomía desarrolle conocimiento crítico sobre distintas problemáticas ambientales y sociales enfocadas a la alimentación/gastronomía, que se encuentran en su entorno inmediato, con el fin de fortalecer sus capacidades para proponer soluciones-acciones básicas de cambio y mejora para su contexto. Se busca que el estudiante relacione los contenidos con su área de conocimiento, que desarrolle principios de pertenencia y valores mediante las dinámicas y acciones en la búsqueda de la sustentabilidad en la alimentación y gastronomía.

El contenido de esta unidad de aprendizaje se encuentra ligado a los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS/ONU), y al Chef Manifiesto del Objetivo 2. "Hambre Cero", que brinda un enfoque solidario e interdisciplinario para generar acciones para los comunes. En las últimas décadas, se ha demostrado que el sistema alimentario se ha vuelto insostenible, y el daño hacia los ecosistemas, la salud humana y de la biodiversidad va en aumento. Es por esto, que el concepto y aplicación de la sustentabilidad se vuelve vital en la formación del estudiante en gastronomía, dado que el paradigma alimentario recae sobre las decisiones sobre el que comer, como producir o transformar los alimentos, y sobre las necesidades que se tengan en el presente sin comprometer la capacidad de satisfacer las propias necesidades de las generaciones futuras. El egresado será competente para mejorar procesos con orientación hacia la sustentabilidad, detectar áreas de oportunidad y promover responsabilidad sobre los impactos de la forma de hacer gastronomía dentro de un negocio de alimentos y bebidas.

Esta unidad de aprendizaje es de carácter optativo, se oferta en la etapa disciplinaria del plan de estudios y pertenece al área de conocimiento de Formación Integral.

III. COMPETENCIA GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Generar propuestas con orientación en la sustentabilidad en torno a procesos clave de la gastronomía como producción, transformación y consumo de alimentos, mediante la revisión teórica de la literatura, el análisis y la discusión del contexto gastronómico local, para implementar acciones de mejora ecológicas y socioculturales en el área de alimentos y bebidas, con compromiso, equidad, responsabilidad y respeto por los sistemas alimentarios y todo los seres que se relacionan en ellos.

IV. EVIDENCIA(S) DE APRENDIZAJE

1. Portafolio de evidencias del semestre donde se integren:

- Ensayos, que consideren análisis de temas selectos, donde el alumno demuestre su conocimiento presentado en clase.
- Reportes de investigación donde se demuestre la capacidad y habilidad de investigar, analizar e interpretar situaciones de casos reales y donde considere cualidades y características del producto, o del tema analizado.
- Reportes de prácticas de campo donde se demuestre que el alumno ha captado la información, ha comprendido la problemática y planteado la solución de dicho problema. El documento debe contener desarrollo de la práctica, conclusiones y algunas recomendaciones.

Las evidencias registradas serán presentadas en computadora, con dominio del tema expuesto, con lenguaje acorde a la disciplina, y respeto al maestro y a los compañeros.

2. Diseño de propuesta: Proyecto integrador a través del cual se evaluará la capacidad observacional y crítica del alumno para generar propuestas de buenas prácticas para la gastronomía sustentable en el sitio o proyecto seleccionado.

Elementos que debe contener son:

- Introducción
- Objetivos
- Preguntas
- Justificación
- Descripción metodológica
- Aplicación
- Análisis
- Propuestas
- Conclusión
- Fuentes bibliográficas

V. DESARROLLO POR UNIDADES
UNIDAD I. La importancia de la sustentabilidad, gastronomía y alimentación

Competencia:

Distinguir los principales paradigmas de la alimentación, mediante el desarrollo de un recorrido histórico, que presente hitos y bases, con el fin de entender el porqué de la relación entre sustentabilidad-gastronomía-alimentación en un contexto actual, con esto empezar a fomentar actitud crítica, de responsabilidad y compromiso.

Contenido:

- 1.1 Antecedentes de la alimentación ¿Por qué comemos lo que comemos?
- 1.2 Revolución industrial y alimentación.
- 1.3. Revoluciones gastronómicas (siglo XX)
- 1.4. Agroindustria y formas de consumo
- 1.5 Globalización alimentaria
- 1.6. Paradigmas alimentarios emergentes
- 1.7. La gastronomía y la industria

Duración: 8 horas

UNIDAD II. Sustentabilidad para la alimentación

Competencia:

Distinguir la complejidad de los sistemas alimentarios y sus implicaciones en la sustentabilidad, desde la vida individual y colectiva, a partir del enfoque cultural y ecológico de la alimentación, para valorizar los procesos que se implican en los sistemas de alimentación, con pensamiento analítico, responsabilidad y respeto.

Contenido:

- 2.1 Una luz al final del túnel "Revolución verde"
- 2.2 Ejes de la sustentabilidad y los ODS 2030
- 2.3 Derecho a la alimentación
- 2.4 Alimentación, cultura y ecología
 - 2.4.1 Sistemas alimentarios
 - 2.4.2 Sistemas alimentarios: rural-urbano
 - 2.4.3 Sistemas alimentarios tradicionales
 - 2.4.4 Sistemas alimentarios sustentables
- 2.5 Agroecología ¿una alternativa?

Duración: 8 horas

UNIDAD III. Sustentabilidad para la gastronomía

Competencia:

Examinar el ecosistema alimentario, natural y social de una cocina, a través de un comparativo entre la teoría y práctica en espacios en el contexto gastronómico, para sentar las bases que permitan generar propuestas con orientación en la sustentabilidad en torno a procesos clave de la gastronomía, con responsabilidad y compromiso.

Contenido:

Duración: 8 horas

- 3.1 Ciencias gastronómicas
- 3.2 Activismo gastronómico
 - 3.2.1 SlowFood/ODS chef manifestó
 - 3.2.2 Eco gastronomía-Educación del gusto
- 3.3 Turismo gastronómico y sustentabilidad
- 3.4 La restauración contemporánea.
- 3.5 Buenas prácticas en gastronomía sustentable
 - 3.5.1 Desperdicio de alimentos
 - 3.5.2 Aprovechamiento del ingrediente
 - 3.5.3 Alimentos de proximidad
 - 3.5.4 Revalorización de tradiciones locales
 - 3.5.5 Agua, suelo y aire.
- 3.6 Certificaciones

UNIDAD IV. Sustentabilidad aplicada a la gastronomía

Competencia:

Diseñar propuestas con orientación en la sustentabilidad en torno a procesos clave de la gastronomía, mediante la aplicación de métodos cualitativos y con apoyo herramientas de diseño, para implementar acciones de mejora ecológicas y socioculturales en el área de alimentos y bebidas, con creatividad, compromiso y responsabilidad.

Contenido:

Duración: 8 horas

- 4.1 Imaginar escenarios futuros para la gastronomía desde la sustentabilidad
- 4.2 ¿Por qué? ¿Cómo? ¿Cuándo? ¿Dónde?
- 4.3 Metodologías creativas para estudiar la gastronomía
- 4.4 Desarrollo-diseño propuesta
 - 4.4.1 Introducción: Sustentabilidad aplicada en la gastronomía
 - 4.4.2 Contexto: lugar de observación
 - 4.4.3 Preguntas-objetivos
 - 4.4.4 Metodología propuesta
 - 4.4.5 Descripción de las prácticas
 - 4.4.6 Propuesta de buenas prácticas

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS DE CAMPO

No.	Nombre de la Práctica	Procedimiento	Recursos de Apoyo	Duración
UNIDAD II				
1	Sistemas alimentarios: rural-urbano en entornos reales	<ol style="list-style-type: none"> 1. Atiende las orientaciones del profesor para realizar la práctica. 2. Asiste a proyecto con producción agroecológica en el que a través de la observación participante realiza un análisis de los elementos del sistema alimentario. 3. Identifica prácticas en producción, disponibilidad y accesibilidad de alimentos, tipos de alimentos, técnicas de preparación, comensalidad, etc. 4. Participa en mesa redonda para conclusiones finales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Transporte institucional • Bitácora de trabajo • Cámara fotográfica 	4 horas
UNIDAD III				
2	Sistemas alimentarios tradicionales: rural-urbano en entornos reales.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Atiende las orientaciones del profesor para realizar la práctica. 2. Asiste a un restaurante en el que a través de la observación participante realiza un análisis de los elementos del sistema alimentario tradicional. 3. Identifica prácticas en producción, incorporación de tradiciones, disponibilidad y accesibilidad de alimentos, tipos de alimentos, técnicas de preparación, comensalidad, 	<ul style="list-style-type: none"> • Transporte institucional • Bitácora de trabajo • Cámara fotográfica 	4 horas

		<p>etc. 4. Participa en mesa redonda para conclusiones finales</p>		
UNIDAD IV				
3	<p>Identificación de las prácticas sustentables en gastronomía: Buenas prácticas (parte 1)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Atiende las orientaciones del profesor para realizar la práctica. 2. Realiza práctica de campo en la población seleccionada para el proyecto final, en el que identifica problemáticas actuales y propone estrategias para solventar buenas prácticas en gastronomía sustentable: disminución de desperdicio de alimentos, aprovechamiento integral de los alimentos, recursos y revalorización de tradiciones locales. 3. Formula conclusiones de la práctica de campo y diseña propuestas de mejora para una cocina sustentable. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Transporte institucional ● Bitácora de trabajo ● Cámara fotográfica 	4 horas
4	<p>Identificación de las prácticas sustentables en gastronomía: Buenas prácticas (parte 2).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Atiende las orientaciones del profesor para realizar la práctica. 2. Realiza práctica de campo en la población seleccionada para el proyecto final, en el cual identifica problemáticas actuales y propone estrategias para solventar buenas prácticas en gastronomía sustentable: disminución de desperdicio de alimentos, aprovechamiento integral de 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bitácora de trabajo ● Cámara fotográfica ● Insumos 	4 horas

		<p>los alimentos, recursos y revalorización de tradiciones locales.</p> <p>3. Formula conclusiones de la práctica de campo y diseña propuestas de mejora para una cocina sustentable.</p>		
--	--	---	--	--

VII. MÉTODO DE TRABAJO

Encuadre: El primer día de clase el docente debe establecer la forma de trabajo, criterios de evaluación, calidad de los trabajos académicos, derechos y obligaciones docente-alumno.

Estrategia de enseñanza (docente)

- Implementación de técnicas para generar dinámicas de grupo, para realizar las actividades que se desarrollarán en el curso.
- Promover mesas de debate mediante la concientización para aplicar lo aprendido en clase.
- Exposición de temas recientes relacionados con la sustentabilidad alimentaria y la gastronomía.

Estrategia de aprendizaje (alumno)

- Participación en exposiciones individuales y grupales respecto a temas que se investigarán de manera documental mediante la revisión bibliográfica.
- Realización de exámenes parciales cada dos unidades de acuerdo con el avance presentado durante la unidad de aprendizaje.
- Realización de tareas y actividades que retroalimenten el aprendizaje adquirido en la clase en cada una de las unidades que conforman la unidad de aprendizaje.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será llevada a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje de la siguiente manera:

Criterios de acreditación

- Para tener derecho a examen ordinario y extraordinario, el estudiante debe cumplir con los porcentajes de asistencia que establece el Estatuto Escolar vigente.
- Calificación en escala del 0 al 100, con un mínimo aprobatorio de 60.

Criterios de evaluación

Ensayos y reportes de investigación.....	20%
Participación.....	10%
Exposición.....	20%
Reportes de prácticas de campo.....	10%
Exámenes parciales	
-El primer examen parcial consiste en un examen teórico.....	10%
-El segundo examen parcial consiste en la presentación del diseño de la propuesta de prácticas sustentables en campo gastronómico.....	30%
Total.....	100%

IX. REFERENCIAS

Básicas	Complementarias
<p>Aguirre, P. (2004). <i>Ricos flacos y gordos pobres: la alimentación en crisis</i>. Capital intelectual.</p> <p>Ávila, P. Z. (2018). La sustentabilidad o sostenibilidad: un concepto poderoso para la humanidad. <i>Tabula Rasa</i>, (28), 409-423.</p> <p>Bahis, Á., Krause, R. W., & da Silva Añaña, E. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía. Una revisión y propuesta conceptual. <i>Estudios y perspectivas en turismo</i>, 28(2), 312-330. https://www.redalyc.org/jatsRepo/1807/180760431004/180760431004.pdf</p> <p>Bertrán, M. y Pasquier, (2021). <i>Alimentación, salud y sustentabilidad</i>. UNAM.</p> <p>Ceccon, E. (2008). La revolución verde: tragedia en dos actos. <i>Ciencias</i>, 91(091). https://www.redalyc.org/pdf/644/64411463004.pdf</p> <p>Gálvez, J. C. P., Granda, M. J., López-Guzmán, T., & Coronel, J. R. (2017). Local gastronomy, culture and tourism sustainable cities: The behavior of the American tourist. <i>Sustainable Cities and Society</i>, 32, 604-612.</p> <p>Harris, M. (2009). <i>Bueno para comer</i>. Alianza.</p> <p>Holt-Giménez, E., & Altieri, M. A. (2013). Agroecología, soberanía alimentaria y la nueva revolución verde. <i>Agroecología</i>, 8(2), 65-72. https://revistas.um.es/agroecologia/article/view/212201</p> <p>Pierrri, N. (2005). Historia del concepto de desarrollo</p>	<p>Azofeifa, R. (2016). National Plan of Sustainable and Health Gastronomy: enabling conditions for organic and sustainable family farming. <i>Knowledge and information for sustainable food systems</i>, 93-96. Retrieved from https://www.fao.org/3/i5373e/i5373e.pdf#page=103</p> <p>Chef's manifesto (2020). https://sdg2advocacyhub.org/chefs-manifesto SDG2.</p> <p>Eşitti, B., & Buluk, B. (2018). Sustainable gastronomy tourism and tourist satisfaction. <i>Academic research in social, human and administrative sciences-II</i>, 419.</p> <p>Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. <i>Dixit</i>, 24(1), 4-16. https://doi.org/10.1177/11757913911415150</p> <p>Mascarenhas, R. G. T., & Gândara, J. M. (2010). Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. <i>Estudios y perspectivas en turismo</i>, 19(5), 776-791. https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3352414</p> <p>Vonthron, S., Perrin, C., & Soulard, C. T. (2020). Foodscape: A scoping review and a research agenda for food security-related studies. <i>PLoS One</i>, 15(5), e0233218.</p>

<p>sustentable. <i>Sustentabilidad</i>, 27-81. http://soda.ustadistancia.edu.co/enlinea/eduvirtual/Seminario_ecoturismo/documentos/Unidad%201%20Sustentabilidad/Desarrollo%20Sustentable_capitulo_2.pdf</p> <p>Reynolds, C. (2020). <i>Sustainable Gastronomy: the Environmental Impacts of How We Cook Now and How the "Sustainable Diets" Agenda Might Shape How We Cook in the Future?</i></p> <p>Richards, G. (2003). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?. In <i>Tourism and gastronomy</i> (pp. 17-34). Routledge.</p> <p>Rinaldi, C. (2017). Food and gastronomy for sustainable place development: A multidisciplinary analysis of different theoretical approaches. <i>Sustainability</i>, 9(10), 1748.</p> <p>Scarpato, R. (2003). Sustainable gastronomy as a tourist product. In <i>Tourism and gastronomy</i> (pp. 146-166). Routledge.</p> <p>Serrano, J. A. S. (2016). <i>El problema de los cultivos transgénicos en América Latina: una "nueva" revolución verde</i>. Entorno Geográfico.</p>	
--	--

X. PERFIL DEL DOCENTE

El docente que imparta la unidad de aprendizaje de Sustentabilidad para la Alimentación y Gastronomía debe contar con título de Licenciado en Gastronomía, Ecología o área afín, con conocimientos avanzados en sustentabilidad y gastronomía; preferentemente con estudios de posgrado en el área de sustentabilidad para la alimentación y al menos un año de experiencia docente. Ser proactivo, analítico, creativo y que fomente el trabajo en comunidad.