



### 1. Datos Generales de la asignatura

<b>Nombre de la asignatura:</b>	Cocina Prehispánica
<b>Clave de la asignatura:</b>	CMX-2201
<b>SATCA<sup>1</sup>:</b>	1-5-6
<b>Carrera:</b>	Gastronomía

### 2. Presentación

<b>Caracterización de la asignatura</b>
<p>La asignatura de Cocina Prehispánica, aportara al perfil del estudiante de Gastronomía, los conocimientos necesarios acerca de las distintas maneras de estudiar la Cocina Mexicana, con todos sus antecedentes en sus diferentes técnicas métodos y sobre todo, en sus diferentes procesos. Comenzando con la investigación de sus ingredientes e instrumentos que influyeron en el proceso de evolución de la comida, actividades y costumbres de las diferentes culturas, desde los inicios de su alimentación, hasta lo que conocemos en la actualidad. Se aplicarán las diferentes técnicas de cocción y la mezcla de ingredientes para la preparación de platillos de una cocina que nos identifica. El alumno fusionara sus conocimientos, para fortalecer el <del>del</del> de su formación y para su aplicación en actividades futuras.</p> <p>Esta materia proporcionara al alumno, los conocimientos necesarios para elaborar las diferentes recetas de la comida prehispánica, así como conocimiento teóricos y prácticos, los cuales serán relacionados con las diferentes materias que comprende el plan de estudio de la carrera, tales como Cocina Mexicana, Banquetes, Estancias Técnicas, Cultura y Patrimonio, por mencionar algunas y aplicarlas dentro de las empresas que se dediquen al ámbito gastronómico y turístico en los cuales apliquen y desarrollen sus conocimientos en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de platillos, recetas, cartas, menús y organización de comidas, eventos o banquetes relacionados con la cocina prehispánica. También en negocios que se dediquen a la venta de alimentos y bebidas que contribuyan a un desarrollo social.</li> <li>• Crear proyectos y actualizar establecimientos, negocios, empresas u organizaciones con las recetas elaboradas en las clases prácticas y así contribuir a la preservación de la Cultura Gastronómica Nacional.</li> </ul>
<b>Intención didáctica</b>
La asignatura, contendrá y desarrollara cuatro unidades con diferentes temas que desde el inicio del curso se estudiaran y se relacionaran con los diferentes temas planeados de la

<sup>1</sup> Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos Académicos





Cocina Prehispánica desde un punto de vista cultural, gastronómico e histórico mediante la investigación teórica y práctica.

Se organizarán los contenidos de los temas de la cocina prehispánica para cumplir y llevar a cabo todo lo establecido y planeado en las unidades, así como los propósitos y objetivos que se verán en la asignatura, para que el alumno comprenda y desarrolle todo el trabajo que se tiene planeado en la materia.

Tendrá actividades que permitan cumplir con los objetivos planeados y sobre todo comprender y desarrollar los antecedentes de la materia mediante las técnicas y métodos prehispánicos y así coordinar y cumplir dichas actividades prácticas con los antecedentes teóricos investigados dentro del trabajo ya establecido y tener un proyecto educativo que oriente la elaboración de cualquier proceso que se lleve a cabo.

### 3. Participantes en la actualización, el diseño, consolidación y/o seguimiento curricular del programa

Lugar y fecha de elaboración o revisión	Participantes	Observaciones
Instituto Tecnológico Superior del Sur de Guanajuato, Uriangato Guanajuato a 30 de junio del 2022.	L.G. José Pérez Grimaldi Instituto Tecnológico Superior del Sur de Guanajuato.	Trabajo de Academia de Gastronomía, desarrollo de materias de especialidad.

### 4. Competencia(s) a desarrollar

#### Competencia(s) específica(s) de la asignatura

Conocerá e implementara las características de la cocina prehispánica a través de sus diferentes procesos, para su elaboración con las técnicas y métodos de cocción y preparaciones originales e inclusión en propuestas de menús o banquetes con técnicas de presentaciones actualizadas.

### 5. Competencias previas

El alumno aplicara las competencias vistas en las clases previas relacionadas.  
-Iniciando con Introducción a la Gastronomía, de la cual obtendrá el estudio y el conocimiento acerca de los métodos y técnicas a utilizar y los tomara como antecedentes teóricos más que prácticos de esta cocina.





-La Cocina Mexicana, es uno de los antecedentes básicos para poder desarrollar de forma completa las competencias de la Cocina Prehispánica, como secuencia de información.

-Cultura y Patrimonio, nos dará un desarrollo previo de las tradiciones y costumbres de los estados.

Conocerá el aporte de ingredientes utilizados en las cocinas de los lugares que comprenden las zonas con presencia de culturas prehispánicas, las cuales se estudiarán, para que al alumno le permita desarrollar las recetas, platillos o menús específicos.

Estudiará los casos en los que se haya tenido oportunidad de realizar recetas de los platillos a preparar para poder aplicar de manera práctica sus conocimientos.

Conocerá la relación existente entre la historia, las costumbres, la evolución y la gastronomía de las culturas prehispánicas para entender la gastronomía actual mexicana.

### 6. Temario

No.	Temas	Subtemas
1	Introducción a la Cocina Prehispánica.	1.1 Culturas Prehispánicas. 1.1.1. Historia de la Gastronomía Prehispánica. 1.2 Aspectos Generales. 1.2.1 Tradiciones. 1.2.2 Mercados y Venta de Alimentos. 1.3.3 Utensilios. 1.3 Técnicas Utilizadas.
2	Ingredientes Principales.	2.1 El Maíz. 2.1.1 Productos del Maíz. 2.2 El Maguey y sus Derivados. 2.3 Granos y Semillas (café y cacao). 2.4 Minerales e Insectos. 2.5 Miel.
3	Frutas y Vegetales.	3.1 El Chile 3.2 Los Hongos. 3.3 Frutas y Verduras. 3.4 Hierbas de Olor y Condimentos.



4	Platillos Principales.	4.1 El Mole. 4.2 Las Salsas. 4.3 Animales de la Tierra y el Agua. 4.3.1 Aves y Reptiles (guajolote). 4.3.2 Pescados. 4.4 Postres. 4.5 Bebidas.
---	------------------------	--

## 7. Actividades de aprendizaje de los temas

Introducción a la Cocina Prehispánica	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p><b>Específica (s):</b> Identificar, cuáles fueron las culturas prehispánicas predominantes de aquella época y cuál fue la que mayor aporte le dio a los cambios en su alimentación, mediante técnicas y avances para elaborar platillos.</p> <p><b>Genéricas:</b></p> <p><b>Instrumentales:</b> Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión. Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.</p> <p><b>Interpersonales:</b> Valoración y respeto por la diversidad y multiculturalidad. Capacidad de trabajo en equipo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar trabajos y tareas de investigación es base a lo marcado en la unidad.</li> <li>Reconocerá el alumno las culturas, de acuerdo a sus conocimientos en lo que a su alimentación se refiere, a través de su historia, sus aspectos generales, medios para conseguir sus ingredientes y como utilizarlos.</li> <li>Comprenderá cuales fueron sus técnicas y métodos utilizados.</li> </ul>
Ingredientes Principales	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p><b>Específica (s):</b> Adentrarse en las diferentes formas de investigación para poder conocer he identificar, los ingredientes más característicos de la cocina prehispánica.</p> <p><b>Genéricas:</b></p> <p><b>Instrumentales:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saber cómo fue que el maíz se convirtió en uno de sus ingredientes con más presencia en sus recetas.</li> <li>Conocer los derribados del maíz como ingrediente principal y llevarlos a la práctica.</li> <li>Desarrollar recetas que nos permitan conocer cómo se aplicaba estos ingredientes</li> </ul>

<p>Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión. Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.</p> <p><b>Interpersonales:</b> Valoración y respeto por la diversidad y multiculturalidad. Capacidad de trabajo en equipo.</p>	<p>en sus elaboraciones y saber en qué consistía.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar una tarea de investigación donde podamos conocer en que consistían estos, ingredientes y como se aplicaban en sus diferentes preparaciones.</li> <li>Elaborar un trabajo de investigación acerca de los minerales utilizados y de qué manera aplicaban los insectos en sus recetas y la forma de conseguirlos.</li> <li>Investigar cómo era el medio para la extracción de este ingrediente, la aplicación en sus platillos y la importancia y trascendencia hasta nuestros días.</li> </ul>
<b>Frutas y Verduras</b>	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p><b>Específica (s):</b> Investigar de forma amplia los ingredientes y platillos de la cocina prehispánica que siguen predominando hasta nuestros tiempos.</p> <p><b>Genéricas:</b> <b>Instrumentales</b> Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión. Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.</p> <p><b>Interpersonales:</b> Valoración y respeto por la diversidad y multiculturalidad. Capacidad de trabajo en equipo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaborar un trabajo de investigación para conocer, sus formas y variedades de este ingrediente así como la importancia que tuvo en esta gastronomía.</li> <li>Analizar he investigar los antecedentes y características de estos ingredientes así, como su aplicación en las recetas.</li> <li>Conocer he investigar cuales fueron sus principales y como se utilizaban en los platillos.</li> <li>Elaborar de forma práctica una investigación de la mayoría de estos ingredientes y elaborar platillos y evidencias del mismo.</li> </ul>
<b>Platillos Principales</b>	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p><b>Específica (s):</b> Desarrollar de manera adecuada los platillos que han sido base fundamental de la cocina prehispánica y que le han dado lugar a la creación de nuevas recetas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar un trabajo de investigación el cual nos permita conocer, desarrollar y elaborar este platillo, de manera teórica y práctica.</li> <li>Conocer y desarrollar las recetas por medio de lo investigado en clase teórica.</li> </ul>



para posicionar a la cocina mexicana como una de las mejores gastronomías del mundo.

**Genéricas:**

**Instrumentales**

Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión.

Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.

**Interpersonales:**

Valoración y respeto por la diversidad y multiculturalidad.

Capacidad de trabajo en equipo.

- Investigar cómo se utilizaban este tipo de alimentos en sus vidas diarias, los alcances y medios para conseguirlos.
- Conocer he investigar cuales fueron sus medios de caza.
- Realizar un trabajo de investigación para conocer y saber sus formas y medios de pesca.
- Conocer he investigar cuales fueron los ingredientes que dieron lugar a sus recetas dulces y llevarlos a la práctica.
- Investigar ingredientes principales en la elaboración de sus bebidas, cuales fueron y en qué consistían.

**8. Práctica(s)**

- Realizar investigaciones documentales e históricas de la cocina prehispánica y así comprender el desarrollo de la cocina tradicional mexicana.
- Lecturas relacionadas con la temática que se maneja en el curso de cocina prehispánica para comprender nuestra cultura e historia gastronómica.
- Elaboración de recetas de los platillos típicos y tradicionales de la cocina prehispánica mediante diferentes prácticas y actividades en el laboratorio y al aire libre para su preparación y desarrollo y así conocer de manera más directa los medios, métodos e instrumentos que utilizaban para su alimentación.

**9. Proyecto de asignatura**

El objetivo del proyecto que planteé el docente que imparta esta asignatura, es demostrar el desarrollo y alcance de la(s) competencia(s) de la asignatura, considerando las siguientes fases:

- **Fundamentación:** marco referencial (teórico, conceptual, contextual, legal) en el cual se fundamenta el proyecto de acuerdo con un diagnóstico realizado, mismo que permite a los estudiantes lograr la comprensión de la realidad o situación objeto de estudio para definir un proceso de intervención o hacer el diseño de un modelo.
- **Planeación:** con base en el diagnóstico en esta fase se realiza el diseño del proyecto por parte de los estudiantes con asesoría del docente; implica planificar un proceso: de intervención empresarial, social o comunitaria, el diseño de un modelo, entre otros, según



el tipo de proyecto, las actividades a realizar los recursos requeridos y el cronograma de trabajo.

- **Ejecución:** consiste en el desarrollo de la planeación del proyecto realizada por parte de los estudiantes con asesoría del docente, es decir en la intervención (social, empresarial), o construcción del modelo propuesto según el tipo de proyecto, es la fase de mayor duración que implica el desempeño de las competencias genéricas y específicas a desarrollar.
- **Evaluación:** es la fase final que aplica un juicio de valor en el contexto laboral-profesión, social e investigativo, ésta se debe realizar a través del reconocimiento de logros y aspectos a mejorar se estará promoviendo el concepto de “evaluación para la mejora continua”, la metacognición, el desarrollo del pensamiento crítico y reflexivo en los estudiantes.

## 10. Evaluación por competencias

Son las técnicas, instrumentos y herramientas sugeridas para constatar los desempeños académicos de las actividades de aprendizaje.

- Estimular la búsqueda amplia, profunda y fundamentada de información de diversas fuentes relacionadas con los contenidos temáticos.
- Impulsar actividades de aprendizaje que permitan la aplicación de las teorías, conceptos, modelos, técnicas y metodologías que se van aprendiendo en el desarrollo de la asignatura.
- Propiciar el planteamiento de preguntas y la solución de problemas, así como el aprendizaje.
- Fomentar actividades grupales que propicien la comunicación, el intercambio argumentado de ideas, la reflexión, la integración y la colaboración de y entre los estudiantes.
- Propiciar la interacción de los integrantes de los equipos y del grupo a través de la discusión argumentada.
- Crear situaciones que permitan al estudiante la integración de contenidos de la materia entre las materias que se relacionen, para su análisis y solución de problemas.

- Propiciar en el estudiante, el sentimiento de logro y de ser competente.
- Priorizar el uso de las nuevas tecnologías en el desarrollo de los contenidos de la asignatura.
- Privilegiar actividades prácticas que permitan el desarrollo de habilidades para la experimentación y de trabajo en equipo.
- Impulsar actividades de aprendizaje que permitan la aplicación de los conceptos, modelos, técnicas y metodologías que se van aprendiendo en el desarrollo de la asignatura.
- Favorecer acciones en que los contenidos de la asignatura se relacionen con prácticas de un diseño de proyecto, menús, banquetes o recetas.

## 11. Fuentes de información

- COCINA PREHISPANICA MEXICANA. La cocina de los antiguos mexicanos. Autor: Heriberto García Rivas. Editorial: PANORAMA. Primera Edición: Producciones Sin Sentido Común, 2016 MEXICO. Biblioteca Itsur.
- PRESENCIA DE LA COMIDA PREHISPANICA. Autor: Teresa Castello Yturbide. Editorial: Fomento Cultural Banamex, A. C. Primera Edición: MEXICO 1986. Biblioteca Itsur.
- MEXICO GASTRONOMIA. Autor: Margarita Carrillo Arronte. Editorial: PHAIDON. Primera Edición en español 2015.
- CULTURA GASTRONOMICA EN LA MESOAMERICA PREHISPANICA. Autor: Alberto Peralta Legarreta. Editorial: Siglo XXI. Primera Edición: México 2019. Virtual.
- VISIONES DE LA COCINA PREHISPANICA. Autor: José Luis Juárez López: Editorial: INAH, Museo Nacional de las Intervenciones. Primera Edición: México 2022. Virtual.