


## ASIGNATURA DE PATRIMONIO CULINARIO DE MÉXICO

<b>1. Competencias</b>	Desarrollar y administrar un concepto gastronómico a través del diagnóstico del potencial culinario, la ingeniería de menús, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administración estratégica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico de la zona.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Séptimo
<b>3. Horas Teóricas</b>	25
<b>4. Horas Prácticas</b>	50
<b>5. Horas Totales</b>	75
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	5
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	El alumno diagnosticará el potencial culinario de la región a través del diseño y aplicación de técnicas e instrumentos de recolección de datos y la caracterización de los aspectos socioeconómicos, culturales y gastronómicos, para promover y preservar el patrimonio culinario de México.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Instrumentos para la recolección de datos.</b>	10	20	30
<b>II. Fundamentos del patrimonio culinario de México.</b>	15	30	45
<b>Totales</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	<b>75</b>


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	

# PATRIMONIO CULINARIO DE MÉXICO


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Instrumentos para la recolección de datos</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	10
<b>3. Horas Prácticas</b>	20
<b>4. Horas Totales</b>	30
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno recopilará información para determinar el potencial culinario.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Fundamentos de la metodología de investigación	Identificar el concepto, tipos y aplicaciones de la metodología de investigación: - cualitativa - cuantitativa		Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Instrumentos para la recolección de datos	<p>Describir las técnicas, instrumentos sus características y aplicaciones en la recolección de datos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sondeo</li> <li>- entrevistas</li> <li>- grupos de discusión</li> <li>- cuestionarios</li> <li>- investigación de fuentes secundarias</li> <li>- técnicas etnográficas</li> </ul>	<p>Seleccionar las técnicas e instrumentos de recolección de datos acorde a los objetivos de las investigaciones.</p> <p>Diseñar y aplicar instrumentos de recolección de datos.</p> <p>Recolectar información de socioeconómica de la región.</p> <p>Presentación de la información obtenida.</p>	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	

# PATRIMONIO CULINARIO DE MÉXICO

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso práctico de recolección de información integrará un portafolio que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas utilizadas y su justificación</li> <li>- Diseño del instrumentos utilizados y su justificación</li> <li>- Reporte y conclusiones de resultados</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender los tipos de metodología de investigación.</li> <li>2. Analizar las técnicas e instrumentos de recolección de información.</li> <li>3. Comprender la elaboración y aplicación de los instrumentos.</li> <li>4. Analizar los resultados de la información obtenida.</li> </ol>	<p>Caso práctico Rúbrica</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	


# PATRIMONIO CULINARIO DE MÉXICO

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Investigación Análisis de casos Equipos colaborativos	Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Escáner Videgrabadora Grabadora de voz Material impreso Internet

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	

# PATRIMONIO CULINARIO DE MÉXICO


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>II. Fundamentos del patrimonio culinario de México</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	15
<b>3. Horas Prácticas</b>	30
<b>4. Horas Totales</b>	45
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno caracterizará su región en los rubros socioeconómico, cultural y gastronómico para contribuir a la divulgación del patrimonio culinario.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Introducción al Patrimonio Culinario de México.	<p>Definir el concepto de patrimonio cultural por la UNESCO.</p> <p>Identificar la clasificación del patrimonio cultural.</p> <p>Explicar el origen y evolución del Patrimonio Culinario de México:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prehispánico</li> <li>- virreinal</li> <li>- contemporáneo</li> </ul>		<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Diagnóstico socioeconómico	<p>Identificar las regiones socioeconómicas de México y sus principales actividades económicas :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Noroeste</li> <li>- Norte</li> <li>- Noreste</li> <li>- Centro Occidente</li> <li>- Centro Sur</li> <li>- Pacífico sur</li> <li>- Golfo de México</li> <li>- Península de Yucatán.</li> </ul> <p>Explicar los factores socio - económicos que inciden en el Patrimonio Culinario:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Demografía</li> <li>- Globalización</li> <li>- Migración</li> </ul> <p>Identificar las etapas de la elaboración de un diagnóstico socioeconómico.</p>	Elaborar el diagnóstico socioeconómico de las regiones de México.	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p>


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Diagnóstico cultural	<p>Identificar el concepto de cultura.</p> <p>Describir los componentes de la cultura que impactan en el patrimonio culinario:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Localidad</li> <li>- tradiciones</li> <li>- usos y costumbres</li> <li>- festividades</li> <li>- Identidad regional: Escudos, trajes típicos y folklore.</li> </ul> <p>Identificar las etapas de la elaboración de un diagnóstico cultural.</p>	<p>Elaborar el diagnóstico cultural de su región.</p> <p>Documentar el patrimonio cultural de México.</p>	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	




Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Diagnóstico culinario	<p>Identificar los elementos del Patrimonio Culinario:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Localidad</li> <li>- Tradiciones</li> <li>- Fuentes documentales</li> <li>- Mercados populares</li> <li>- Gastronomía: técnicas, utensilios e ingredientes culinarios, estado de conservación del platillo respecto a la preparación original al momento.</li> <li>- Flora y fauna comestible</li> <li>- Usos, costumbres y festividades</li> <li>- Denominaciones de origen de la Región</li> </ul> <p>Identificar las etapas de la elaboración de un diagnóstico culinario.</p>	<p>Elaborar el diagnóstico culinario de su región.</p> <p>Documentar el patrimonio culinario de México.</p>	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	

# PATRIMONIO CULINARIO DE MÉXICO

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto elabora un diagnóstico culinario de su región que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Localidad</li> <li>- Registros del patrimonio prehispánico y virreinal</li> <li>- Principales actividades económicas</li> <li>- Grupos de migración</li> <li>- Tradiciones</li> <li>- Identidad regional: Escudos, trajes típicos y folklore.</li> <li>- Mercados populares</li> <li>- Gastronomía: técnicas, utensilios e ingredientes culinarios, estado de conservación de los platillos respecto a la preparación original al momento.</li> <li>- Flora y fauna comestible</li> <li>- Usos, costumbres y festividades</li> <li>- Denominaciones de origen de la región</li> <li>- Fuentes documentales</li> <li>- Recetario de los platillos tradicionales de la región</li> <li>- Propuesta de rescate gastronómico</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los elementos del patrimonio culinario, su origen y evolución.</li> <li>2. Analizar los aspectos socioeconómicos de México.</li> <li>3. Identificar los elementos culturales de las regiones de México.</li> <li>4. Analizar los elementos culinarios de su región.</li> </ol>	<p>Proyectos Rúbrica</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	


# PATRIMONIO CULINARIO DE MEXICO

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos Discusión en grupo	Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Escáner Videgrabadora Grabadora de voz Material impreso Internet

### ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
<b>X</b>		

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	


## PATRIMONIO CULINARIO DE MEXICO

### CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Capacidad	Criterios de Desempeño
Diagnosticar el potencial gastronómico de la zona a través de la determinación de las tendencias culinarias, la cultura gastronómica y los insumos para diseñar una propuesta gastronómica.	<p>Elabora el diagnóstico del potencial gastronómico de la zona e integra un reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Características de la zona:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- características geográficas y climatológicas</li> <li>- características de flora y fauna</li> <li>- características demográficas</li> <li>- características socioeconómicas</li> <li>- influencias sociales</li> <li>- usos y costumbres</li> </ul> <p>B) tendencias culinarias que impactan en el área de influencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- preferencias del comensal</li> <li>- corrientes gastronómicas</li> </ul> <p>C) inventario de la cultura gastronómica de la región:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- platillos y bebidas tradicionales</li> <li>- insumos disponibles</li> <li>- métodos y técnicas culinarias</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Diseñar propuesta gastronómica considerando el diagnóstico sobre el potencial gastronómico de la zona, los tipos de cocinas, la ingeniería de menús de alimentos y bebidas, así como la normatividad aplicable, para satisfacer las necesidades de mercado y promover la cultura gastronómica.</p>	<p>Presenta propuesta gastronómica que integre lo siguiente:</p> <p>A) Datos generales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto gastronómico: infraestructura, mobiliario, ambientes: música, decoración, temática, materiales, iluminación, colorimetría, equipos mayores, menores y complementario.</li> <li>- Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas</li> </ul> <p>B) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Por tiempos: entradas, sopas, platos fuertes, postres.</li> <li>- Por tipo de alimentos: aves, carnes, pescados y mariscos.</li> <li>- Por técnicas: grasos y no grasos</li> <li>- Coctelería y vinos</li> </ul> <p>C) Recetas estándar del menú</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	

Capacidad		Criterios de Desempeño	
<p>Desarrollar propuestas gastronómicas innovadoras de cocina mexicana tradicional e internacional a través de los métodos y técnicas culinarias de la cocina tradicional mexicana, cocina internacional representativa, protocolos de servicio, técnicas de montaje de platillos, técnicas de mixología y considerando la normatividad de seguridad e higiene para contribuir al logro de las metas establecidas.</p>		<p>Presenta propuesta gastronómica de cocina tradicional mexicana e internacional representativa que integre lo siguiente:</p> <p>1) Presentar los platillos y bebidas de la cocina tradicional mexicana:</p> <p>a) Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Métodos y técnicas culinarias</li> <li>- Insumos</li> <li>- Presentación tradicional</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <p>b) Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de elaboración</li> <li>- Insumos</li> <li>- Presentación tradicional</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <p>c) Servicio en el comedor: calidad en el servicio, servicio de alimentos y bebidas a comensales y montaje.</p> <p>2) Presentar los platillos y bebidas de la alta cocina mexicana:</p> <p>a) Platillos innovadores:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tendencia culinaria</li> <li>- Métodos y técnicas culinarias</li> <li>- Insumos</li> <li>- Presentación: BUFF, color, texturas, sabor, formas geométricas y temperatura.</li> </ul> <p>b) Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tendencia</li> <li>- Técnicas de elaboración</li> <li>- Sabor</li> <li>- Insumos</li> <li>- Presentación: color, texturas, garnituras y densidad.</li> </ul> <p>c) Servicio en el comedor: calidad en el servicio, servicio de bebidas, servicio de vino, servicio de alimentos a comensales y montaje.</p> <p>3) Presentar los platillos y bebidas representativos de la cocina internacional:</p> <p>a) Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Métodos y técnicas culinarias</li> <li>- Insumos</li> <li>- Presentación tradicional</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul>	
<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013
		<p>b) Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de elaboración</li> <li>- Insumos</li> <li>- Presentación tradicional</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul>	
		<p>F-CAD-SPE-28-PE-5B-09-A1</p>	




Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Evaluarla propuesta gastronómica con base en la ingeniería de menús, preparación de los platillos y bebidas, servicio al cliente y herramientas de supervisión y control para establecer acciones correctivas y cumplir con los estándares de calidad.</p>	<p>Evalúa la propuesta gastronómica e integra un reporte:</p> <p>A) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación de la carta: concepto apegado a la tendencia culinaria</li> <li>- Conformación del menú</li> <li>- Contenido: platillos y bebidas acordes a la tendencia propuesta.</li> <li>- Recetas estándar.</li> </ul> <p>B) Preparación de platillos y bebidas de cocina tradicional y alta cocina mexicana, y cocina internacional:</p> <p>Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Métodos y técnicas culinarias</li> <li>- Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad</li> <li>- Presentación</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de elaboración</li> <li>- Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad</li> <li>- Presentación</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <p>C) Servicio al cliente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Calidad en el servicio</li> <li>- Servicio de alimentos y bebidas a comensales</li> <li>- Montaje.</li> </ul> <p>D) Listas de verificación sobre la preparación higiénica de los alimentos y bebidas.</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	

# PATRIMONIO CULINARIO DE MEXICO

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Escalante Gonzalbo, Pablo	2002	<i>Idea de nuestro patrimonio histórico y cultural, LA/Tomo II/ PD.</i>	D.F.	México	CONACULTA
Herrejón Peredo	2002	<i>Formación geográfica de México, LA/Tomo I</i>	D.F.	México	CONACULTA
Talavera Benitez, Luis Fernando	2002	<i>Oaxaca, Patrimonio Cultural de México</i>		México	Fundación arte de Oaxaca
Talavera Benitez, Luis Fernando	2002	<i>Patrimonio de la humanidad ciudades mexicanas</i>	D.F.	México	Fondo editorial de la plástica mexicana
Heriberto García Rivas	2006	<i>Cocina prehispánica mexicana</i>	D.F.	México	Panorama
Sophie D. Coe	2004	<i>Las primeras cocinas de América</i>	D.F.	México	Fondo de Cultura Económica
De Miguel León-Portilla		<i>Herencia cultural en México</i>	D.F.	México	Univ. Nac. Autónoma de México
Blanca Nieto	2004	<i>Cocina tradicional mexicana</i>	D.F.	México	Selector
Camilo Contreras Delgado, Isabel Ortega Ridaura	2005	<i>Bebidas y regiones. Historia e impacto de la cultura etílica en México</i>	D.F.	México	CONARTE
Bernardo García Martínez	2008	<i>Las regiones de México</i>	D.F.	México	El colegio de México
Claude Bataillon		<i>Las regiones geográficas en México</i>	D.F.	México	Siglo veintiuno editores
Cuahutemoc Anda Gutierrez	2005	<i>Estructura socioeconómica de México</i>	D.F.	México	Limusa
Augusto Godoy, Teofilo Herrera, Miguel Ulloa	2003	<i>Mas allá del Pulque y el Tepache</i>	D.F.	México	Univ. Nac. Autónoma de México
Chapa Martha	2005	<i>Mercados de México</i>	D.F.	México	UNAM

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	