



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

PROGRAMA DE ESTUDIOS

UNIDAD	IZTAPALAPA	DIVISION	CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD	1 / 4
NOMBRE DEL PLAN LICENCIATURA EN PRODUCCION ANIMAL				
CLAVE	UNIDAD DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE		CRED.	8
2321062	CULTURA CULINARIA ASOCIADA A PROCESOS PRODUCTIVOS PECUARIOS		TIPO	OBL.
H.TEOR. 4.0	SERIACION		TRIM.	III
H.PRAC. 0.0				

**OBJETIVO(S) :**

Objetivo General:

Que al final de la UEA el alumno sea capaz de:

Apreciar las tecnologías de productos pecuarios circunscribiendo el producto en un entorno ecológico, económico y cultural, destacando la importancia del proceso productivo para dar lugar a un derivado de calidad representativo de una cultura.

Objetivos Específicos:

Que al final de la UEA el alumno sea capaz de:

- Identificar las especies, las razas y el hábitat los animales productivos en el mundo y en México.
- Distinguir las formas de crianza de los animales productivos.
- Determinar el aprovechamiento de los productos animales.
- Clasificar algunas especies silvestres como alternativas de producción animal.

**CONTENIDO SINTETICO:**

1. Introducción.

1.1 La cocina como un punto de convergencia entre la producción animal y las diferentes culturas.

1.2 El maíz, denominador común de la cocina mexicana.

1.3 Visita al Mercado de San Juan en la ciudad de México.



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO  
ACADEMICO

EN SU SESION NUM. 34/4

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

CLAVE 2321062

CULTURA CULINARIA ASOCIADA A PROCESOS PRODUCTIVOS PECUARIOS

2. Formas de crianza y aprovechamiento de productos animales en nuestro país y en el mundo.

2.1 El cerdo.

2.1.1 Ecotipos o razas locales relevantes.

2.1.2 Habitats y formas de crianza particulares.

2.1.3 Formas de aprovechamiento.

2.2 La res.

2.2.1 Ecotipos o razas locales relevantes.

2.2.2 Habitats y formas de crianza particulares.

2.2.3 Formas de aprovechamiento.

2.2.4 La carne.

2.2.5 La leche.

2.2.6 Las vísceras.

2.3 La oveja.

2.3.1 Ecotipos o razas locales relevantes.

2.3.2 Hábitats y formas de crianza particulares.

2.3.3 Formas de aprovechamiento.

2.3.4 La carne.

2.3.5 La leche.

2.3.6 Las vísceras.

2.4 La cabra.

2.4.1 Ecotipos o razas locales relevantes.

2.4.2 Hábitats y formas de crianza particulares.

2.4.3 Formas de aprovechamiento.

2.4.4 La carne.

2.4.5 La leche.

2.4.6 Las vísceras.

2.5 Las aves (guajolotes, gallinas ponedoras, pollos de engorda, patos, gansos, faisanes, codornices, perdices).

2.5.1 Ecotipos o razas locales relevantes.

2.5.2 Hábitats y formas de crianzas particulares.

2.5.3 Formas de aprovechamiento.

2.6 Algunas especies alternativas.

2.6.1 Peces, ajolotes, ranas, caracoles y chapulines.



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO  
ACADEMICO  
EN SU SESION NUM. 344

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

*[Handwritten signature]*

**MODALIDADES DE CONDUCCION DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:**

- a) Al inicio del curso el profesor presentará el contenido de la UEA y las modalidades de evaluación.
- b) El proceso de enseñanza-aprendizaje se basará en la participación activa del alumno mediante la búsqueda y análisis de la información, la exposición de temas, la revisión de capítulos de libros y de artículos especializados, su discusión con el profesor y los compañeros del grupo.

**MODALIDADES DE EVALUACION:****Evaluación Global:**

Incluirá evaluaciones periódicas y, en su caso, evaluación terminal. Se considerarán para la evaluación las tareas, exposiciones en clase o seminarios, así como la participación y desempeño dentro del curso. Los factores de ponderación serán a juicio del profesor y se darán a conocer al inicio del curso.

**Evaluación de Recuperación:**

A juicio del profesor, consistirá en una evaluación escrita que incluya todos los contenidos teóricos y prácticos de la UEA, o solo aquellos que no fueron cumplidos durante el trimestre.

**BIBLIOGRAFIA NECESARIA O RECOMENDABLE:****NECESARIA**

1. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. (1999) Recetario nahua del norte de Veracruz. Cocina Indígena y Popular. No. 1. México.
2. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. (1999) Recetario mixteco poblano. Cocina Indígena y Popular No. 2 México.
3. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. (2000) Recetario del semidesierto de Querétaro. En la colección: Cocina Indígena y Popular No.8 México.
4. Dominé, A. (2004) Un viaje culinario por Francia. Culinaria. Konemann.



UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO  
ACADEMICO  
EN SU SESION NUM. 344

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

NOMBRE DEL PLAN LICENCIATURA EN PRODUCCION ANIMAL

4/ 4

CLAVE 2321062

CULTURA CULINARIA ASOCIADA A PROCESOS PRODUCTIVOS PECUARIOS

5. Milona, M. (2004) Culinaria Grecia. La Cocina Griega. Culinaria Konemann.  
6. Trutter, M. (2004) Un Paseo Gastronómico por España. Culinaria Konemann.

RECOMENDABLE

1. Centurión-Hidalgo, D., Espinosa-Moreno, J., Poot-Matu, J.E., Cázares-Camro, J.G. (2003) Cultura alimentaria tradicional de la región Sierra de Tabasco. UJAT (Tabasco). México.
2. García-Garibay, M., Quintero-Ramírez, R., López-Murguía, A. (2004) Biotecnología Alimentaria. Editorial Limusa-Grupo Noriega Editores. México.
3. Mans, C. (2010) Esterificaciones y macarrones: La ciencia en la cocina tradicional y moderna. Editorial Planeta, España.



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO  
ACADEMICO  
EN SU SESION NUM. 344

EL SECRETARIO DEL COLEGIO