



Universidad Veracruzana

**Universidad Veracruzana**  
**Dirección General de Desarrollo Académico e Innovación Educativa**  
**Dirección de Innovación Educativa**

**Programa de experiencia educativa**

**1.-Área académica**

Todas las áreas académicas

**2.-Programa educativo**

Todos los programas educativos vigentes

**3.- Campus**

Todos

**4.-Entidad académica**

Centro de Investigaciones Tropicales

**5.- Código**

**6.-Nombre de la experiencia educativa**

**7.- Área de formación**

CITR 80007	Comiendo la diversidad local	Principal Elección Libre	Secundaria
------------	------------------------------	-----------------------------	------------

**8.-Valores de la experiencia educativa**

Créditos	Teoría	Práctica	Total horas	Equivalencia (s)
6	2	2	60	Ninguna

**9.-Modalidad**

**10.-Oportunidades de evaluación**

Curso - Taller      Ordinario

**11.-Requisitos**

Pre-requisitos	Co-requisitos
Ninguno	Ninguno

**12.-Características del proceso de enseñanza aprendizaje**

Individual / Grupal	Máximo	Mínimo
Grupal	30	5

**13.-Agrupación natural de la Experiencia educativa (clasificación académica del AFEL)**

**14.-Proyecto integrador**

Salud integral

**15.-Fecha**

Elaboración	Modificación	Aprobación
19 de noviembre de 2018		

**16.-Nombre de los académicos que participaron**

Araceli Aguilar Meléndez



Universidad Veracruzana

**Universidad Veracruzana**  
**Dirección General de Desarrollo Académico e Innovación Educativa**  
**Dirección de Innovación Educativa**

**17.-Perfil del docente**

Formación en biología, agronomía o antropología con posgrado en áreas afines, además de experiencia docente a nivel superior.

**18.-Espacio**

Institucional. Salón para 30 estudiantes y salidas de campo dentro de la ciudad.

**19.-Relación disciplinaria**

Multidisciplinaria.

**20.-Descripción**

“Comiendo la diversidad local” tiene un valor de 6 créditos (2 horas teóricas y 2 horas prácticas semana mes) y con duración de 60 horas forma parte del Área de Formación de Elección Libre (AFEL) del Modelo educativo integral y flexible (MEIF).

Con teoría y práctica reconoceremos a nuestra comida local junto a las tradiciones y fiestas patronales. Además analizaremos que comida apoya a nuestra salud, economía y felicidad. Reforzaremos valores culturales asociados a nuestros recursos biológicos comestibles a través de diversas visitas con productores y cocineros para elaborar bitácoras virtuales u otros recursos digitales para contribuir a la difusión de la información para el resto de la sociedad.

**21.-Justificación**

Esta experiencia educativa constituye una herramienta básica para llevar una vida saludable y apegada a la idea de consumo local y sustentabilidad a través del consumo de alimentos apegados a las dietas tradicionales. Las dietas se modifican pero existen algunos elementos esenciales que se conservan como el maíz, frijol, chile, aguacate entre otros. Para poder seguir comiendo nuestros platillos debemos conocer a los recursos locales que están en el medioambiente, los procesos culinarios y los contextos culturales en los que se preparan los platillos. Para conservar a los recursos biológicos alimenticios locales debemos promover a los procesos culinarios que se utilizan en la preparación de platillos pues sin recursos no tenemos comida y sin comida tradicional no tendremos recursos locales.

**22.-Unidad de competencia**

El estudiante conoce la diversidad de los recursos locales a través de lecturas, visitas a tianguis, análisis de información, trabajo colaborativo, respeto y compromiso a los productos locales, para contribuir al bienestar personal con énfasis en la alimentación tradicional y local, y extendiéndolo para establecer vínculos armoniosos con las comunidades humanas cercanas y hábitats del entorno inmediato.

**23.-Articulación de los ejes**

Los ejes teórico, heurístico y axiológico están presentes en el abordaje del AFEL, las EE y la docencia dentro de esta área de formación. El facilitador a través del análisis de información, reflexión y acompañamiento dirigido basado en la información científica podrá reconocer patrones de alimentación que le puedan ser más saludables. Al analizar y construir (eje heurístico) su propio menú de consumo de productos alimenticios locales en el contexto cultural en el que se encuentra, estará promoviendo prácticas de colaboración, compromiso comunitario, respeto y empatía (eje axiológico) hacia los otros humanos y no humanos de este planeta.



**24.-Saberes**

<b>Teóricos</b>	<b>Heurísticos</b>	<b>Axiológicos</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entendiendo nuestras emociones al comer.</li> <li>• Manejo, origen y domesticación de los cultivos comestibles.</li> <li>• Historia de la difusión de recursos comestibles del mundo.</li> <li>• Recursos comestibles locales y donde comprarlos.</li> <li>• Requerimientos nutricionales del hombre moderno.</li> <li>• ¿qué es el buen vivir y el buen comer?</li> </ul> <p>Practicando patrones de alimentación saludable</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selección de estrategias metodológicas para la búsqueda de información.</li> <li>• Lectura de comprensión de textos.</li> <li>• Análisis de información científica.</li> <li>• Asociación de ideas</li> <li>• Manejo de bitácoras</li> <li>• Conocer bases de datos</li> <li>• Construcción de soluciones alternativas para el uso personalizado en la alimentación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apertura para revalorar el uso de recursos locales nativos para la alimentación</li> <li>• Colaboración con la comunidad local para promover el consumo local de manera responsable y que ayuda a la sustentabilidad</li> <li>• Compromiso comunitario al comprar productos producidos por agricultores locales</li> <li>• Empatía con los gustos y preferencias alimenticias de los otros.</li> <li>• Flexibilidad para probar sabores que se encuentran en nuestra comida local y que no la conocen</li> <li>• Interés por la cultura local propia de su historia</li> <li>• Interés por la sustentabilidad al utilizar hábitos de consumo responsables con el medio ambiente</li> <li>• Respeto a la biodiversidad al promoverla y</li> </ul>



Universidad Veracruzana

**Universidad Veracruzana**  
**Dirección General de Desarrollo Académico e Innovación Educativa**  
**Dirección de Innovación Educativa**

		consumirla localmente <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respeto a la naturaleza al respetar las estaciones y los espacios de comercialización locales</li> </ul>
--	--	---

**25.-Estrategias metodológicas**

De aprendizaje	De enseñanza
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planteamiento de motivos y metas</li> <li>• Estrategias para consulta de información valida para la ciencia</li> <li>• Estudios de caso</li> <li>• Proceso vivencial de aprendizaje</li> <li>• Bitácoras personales o bitácoras comunitarias virtuales</li> <li>• Diálogo interdisciplinario</li> <li>• Uso de herramientas metodológicas usadas en la investigación de ciencias naturales y sociales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lecturas cortas</li> <li>• Estrategias didácticas para la enseñanza de la lectura crítica</li> <li>• Dinámicas grupales para aprender a trabajar en comunidad</li> <li>• Visitas guiadas a sitios con contextos culturales contrastantes</li> <li>• Observación participativa</li> </ul>

**26.-Apoyos educativos**

Materiales didácticos	Recursos didácticos
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capítulos de libros</li> <li>• Artículos cortos</li> <li>• Otros recursos de lectura</li> <li>• Presentaciones usando recursos de multimedia</li> <li>• Videos educativos en línea o elaborados por el profesor</li> <li>• Ponentes invitados al curso</li> <li>• Anfitriones que recibirán al curso</li> <li>• Sitios web educativos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizarrón y plumones</li> <li>• Computadora, tableta, celular y cañón</li> <li>• Pantalla digital</li> <li>• Sitios web educativos</li> </ul>



**27.-Evaluación del desempeño**

<b>Evidencia (s) de desempeño</b>	<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Ámbito(s) de aplicación</b>	<b>Porcentaje</b>
Participación activa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pertinencia</li> <li>• Oportunidad</li> <li>• Claridad</li> <li>• Coherencia</li> <li>• Suficiencia</li> </ul>	Aula	20%
Bitácora de sesiones	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coherencia</li> <li>• Claridad</li> <li>• Puntualidad de entrega</li> </ul>	Aula/extramuros	30%
Evento de extensionismo para la promoción de recursos locales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puntualidad</li> <li>• Constancia</li> <li>• Creatividad</li> <li>• Diversidad de recursos</li> </ul>	Aula/extramuros	20%
Proyecto integrador	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pertinencia (fotos y reportes)</li> <li>• Orden</li> <li>• Claridad</li> <li>• Redacción</li> <li>• Presentación</li> <li>• Puntualidad de entrega</li> <li>• Recuperación de observaciones y retroalimentaciones parciales</li> </ul>	Aula/extramuros	30%
<b>TOTAL</b>			<b>100%</b>

**28.-Acreditación**

Para acreditar esta EE el participante deberá haber cubierto con suficiencia cada evidencia de desempeño, obteniendo el 60% mínimo, también habrá cubierto el 80% de las asistencias.

**29.-Fuentes de información**

<b>Básicas</b>
<p>Bonfil Batalla, Guillermo, "Nuestro Patrimonio cultural. Un laberinto de significados" en Florescano, Enrique (coord.) <i>El Patrimonio Cultural de México</i>, pp 28- 51, Fondo de Cultura Económica, México, 2004.</p> <p>Good Eshelman, Catharine y Laura E. Corona de la Peña, "Introducción: estudiando la comida y la cultura mesoamericana frente a la modernidad", en Good Eshelman, Catharine y Laura E. Corona de la Peña (coords.), <i>Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas</i></p>



Universidad Veracruzana

**Universidad Veracruzana**  
**Dirección General de Desarrollo Académico e Innovación Educativa**  
**Dirección de Innovación Educativa**

*antropológicas e históricas*, ENAH-INAH, Conacyt, CONACULTA, 2011, pp.11-38 (Colección Investigación/Proa, ISBN: 978-607-484-211-1).

Mintz, S. W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. CIESAS.

Nabhan, G.P. (2006). *Por qué a algunos les gusta el picante: alimentos, genes y diversidad cultural*.

Nabhan, G.P. (2009). *Coming home to eat: The pleasures and politics of local food*. WW Norton & Company.

NOM-043 el Plato del bien comer.

Pilcher, Jeffrey, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, Victoria Schussheim (trad.), Conaculta, CIESAS, Ediciones de La Reina Roja, México, 2001.

**Complementarias**



Universidad Veracruzana

**Universidad Veracruzana**  
**Dirección General de Desarrollo Académico e Innovación Educativa**  
**Dirección de Innovación Educativa**

BAK-GELLER CORONA, S., 2013 - “Narrativas Deleitosas de La Nación. Los Primeros Libros de Cocina En México (1830- 1890).” *Desacatos. Revista de Antropología Social* 43: 31–44.

BOEGE, E. 2008 - *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas*. 344 pp.; México: Instituto Nacional de Antropología e Historia. Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.

GUEMEZ J. R. y AGUILAR-MELENDZ, A., en proceso - “Etnobotánica Nahua del chile de la Huasteca Meridional”. En: *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. (Xalapa, Veracruz, México: Universidad Veracruzana, ITAO e IRD).

HOWARD, P. L., 2003 - *Women and plantas: gender relations in biodiversity management and conservation*. Zed books.

JOHNS, T., 1990 - *With bitter herbs they shall eat it : chemical ecology and the origins of human diet and medicine*. Tucson: University of Arizona Press.

NABHAN, G.P., 2006 - *¿Por qué a algunos les gusta el picante?: alimentos genes y diversidad cultural*, 180 pp.; México: Fondo de Cultura Económica.

SUREMAIN, C.-É. de, & KATZ, E., 2009 - Introducción: Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina. *Anthropology of food*. S6.

TOLEDO, V.M. & BOEGE, E., 2010 - “La Biodiversidad, Las Culturas Y Los Pueblos Indígenas.” En: *La Biodiversidad de México. Inventarios, Manejos, Usos, Informática, Conservación E Importancia Cultural.*, Víctor M. Toledo, 160–92. CONACULTA y Fondo de Cultura Económica.