



Universidad Veracruzana
Dirección General de Desarrollo Académico e Innovación Educativa
Dirección de Innovación Educativa / Departamento de Desarrollo Curricular

Programa de experiencia educativa
Área de Formación de Elección Libre

I. Área Académica

Todas las áreas académicas

2. Programa Educativo

Todos los programas educativos

3. Entidad(es) Académica(s)	4. Región(es)
<i>Centro de Investigaciones Tropicales.</i>	<ul style="list-style-type: none"><i>Xalapa</i>

5. Código	6. Nombre de la Experiencia Educativa
CITR80007	<i>Comiendo la diversidad local</i>

7. Área de Formación del Modelo Educativo Institucional	8. Carácter
Área de Formación de Elección Libre	N/A

9. Agrupación curricular distintiva
<ul style="list-style-type: none"><i>Salud y bienestar</i>

10. Valores

Horas Teóricas	Horas Prácticas	Horas Otras	Total de horas	Créditos	Equivalencia (s)
2	2	No Aplica	60	6	No Aplica

11. Modalidad y ambiente de aprendizaje

12. Espacio

13. Relación disciplinaria

14. Oportunidades de evaluación

M: <i>Curso</i>	A: <i>Híbrido/ mixto</i>	Múltiples	<ul style="list-style-type: none"><i>Transdisciplinaria</i>	Ordinario
-----------------	--------------------------	------------------	---	------------------

15. EE prerequisite(s)

No Aplica

16. Organización de los estudiantes en el proceso de aprendizaje

Máximo	Mínimo
25	5

17. Justificación

Los saberes/prácticas de esta EE que aprenden en cada sesión contribuyen a mejorar el consumo diverso de la comida. Estos nuevos hábitos se reflejarán en su vida cotidiana al comer más saludable, con una posición política más sustentable y comprarán con empatía localmente.

Al consumir la diversidad local estarán también colaborando para mantenerla en los tianguis, en el medio ambiente rural y en las cocinas.

18. Unidad de competencia (UC)

La/el estudiante redefine sus conocimientos y prácticas relacionadas a la diversidad de recursos alimenticios y comidas en tiempos y espacios situados localmente, aplica y refuerza su nutrición de cuerpo y alma fortaleciendo valores culturales positivos para su salud, economía y felicidad a nivel personal y como parte de una comunidad.

19. Saberes:

Heurísticos	Teóricos	Axiológicos
<ul style="list-style-type: none"> Reconoce la diversidad a nivel de cultivariedades de los recursos alimenticios locales Observa los sitios variables donde se puede consumir de manera más comprometida con el medio ambiente local Elabora sus menús más saludables Discute la disponibilidad de alimentos Propone soluciones más saludables, económicas para su alimentación Explora y relaciona los alimentos que consumimos derivada de la tradición familiar y comunitaria. Identifica las emociones asociadas con diferentes tipos de alimentos y su contexto cultural Aprende a identificar y utilizar hongos, plantas y animales nativos y otras 	<ul style="list-style-type: none"> Entendiendo nuestras emociones al comer y reconectando con nuestra herencia culinaria Introducción a la diversidad mexicana de recursos comestibles. Manejo y utilización Manejo, origen y domesticación de los cultivos Migración de los cultivos a nuevas tierras y cambios en las dietas regionales Recursos comestibles locales y donde comprarlos Practicando patrones de alimentación saludable para implementarlos durante y después de la contingencia COVID-19 Concepto de diversidad local Fundamentos culturales mesoamericanos relacionadas a las conexiones entre la alimentación y los recursos locales... Diferencias morfológicas entre recursos silvestres, cultivados locales y comerciales Efectos negativos del 	<ul style="list-style-type: none"> Valorar la importancia de la alimentación como una práctica cultural y política que refleja y afecta la sociedad. Respeto hacia los campesinos y vendedoras locales de productos alimenticios rurales... Honestidad en las transacciones comerciales con personas productoras y vendedoras de frutas y verduras locales Valorar la diversidad de comidas como parte de los contextos locales diversos de México Construcción del sentido de comunidad con y hacia los productores y productoras/recolectoras de recursos alimenticios

partes de los recursos naturales comestibles	consumo de leche, azúcar refinada y productos “chatarra”.	
<ul style="list-style-type: none"> • Incorporar al menos 10 nuevos recursos comestibles a la dieta personal de cada estudiante. 		

20. Estrategias generales para el abordaje de los saberes y la generación de experiencia

Señale las actividades necesarias, puede indicar más de una.	(X) Actividad presencial	() Actividad virtual/ (X) En línea
De aprendizaje	Participación en reuniones plenarias Realización de lecturas recomendadas Asistencia a tianguis Realización de dinámicas de grupo educativas Asistencia a seminarios de invitados especialistas en alimentos Participación de visitas guiadas extramuros (tianguis, espacios con vegetación para conocer plantas medicinales) Conversatorios con productores de recursos locales Asistencia a restaurantes, fondas y sitios callejeros de comida	Complementar lo presencial por las siguientes actividades virtuales en la plataforma de Microsoft Teams como: Lecturas en la plataforma Teams. Observación de videos y clases grabadas.
De enseñanza	Exposición de temas Organización de dinámicas de grupo Proporcionar lecturas, películas y videos pertinentes Seguimiento de los estudiantes.	

21. Apoyos educativos.

Materiales: libros (temática de comidas, recetarios, guías) revistas, videos de Ted, fotocopias, películas, observación, degustación de frutas y verduras
Recursos: computadora, cámara de video, proyector, plataformas (Teams).
Bibliografía digitalizada, equipo multimedia.

22. Evaluación integral del aprendizaje.

Evidencias de desempeño por productos	Indicadores generales de desempeño	Procedimiento de evaluación	Porcentaje
Portafolio de evidencias: trabajos escritos Elaboración de 3 ensayo	Coherencia Calidad en la redacción Puntualidad en la entrega Argumentación Pensamiento crítico Pulcritud	Técnica: evidencia integradora Instrumento: lista de cotejo. Rubrica de evaluación. Establece el valor asignado a distintos rubros del ensayo, como la extensión, la ortografía entre otros.	50%

Evidencias de desempeño por demostración	Indicadores generales de desempeño	Procedimiento de evaluación	Porcentaje
Exposición oral	Claridad Dominio del tema Argumentación Pensamiento crítico Entonación y ritmo	Técnica: observación directa Instrumento: registro de observación	50%
		Porcentaje total:	100%

23. Acreditación de la EE

Para acreditar, el/la estudiante deberá cumplir con el 80% de asistencia al curso, y con al menos el 60% en las evidencias de desempeño, de acuerdo con el Estatuto de Alumnos 2008.

24. Perfil académico del docente

- **Formación académica** en biología, agronomía o antropología con posgrado en áreas afines, además de experiencia docente a nivel superior en escuelas públicas como mínimos 2 años.
- **Experiencia docente** en el nivel superior en IES públicas o privadas, mínimo 2 años.
- **Experiencia** profesional vinculada a la EE. De preferencia etnobiólogo o antropólogo social o antropólogo lingüista

25. Fuentes de información

Aguilar Gil, Y.E. (2023). Tëkëëk Piky. Antología. Ceccam

Aguilar-Meléndez, A, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado. 2020. Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias. Universidad Veracruzana, y el Instituto de investigación para el Desarrollo (IRD, Francia). ISBN 978-607-502-699-2 (UV) y 978-2-7099-2673-7 (IRD). 318 p. Primera reimpresión.

Caballero, J, L. Cortés-Zárraga, C. Mapes, J.J. Blancas Vázquez, S. Rangel-Landa, I. Torres-García, B. Farfán-Heredia, A. Martínez-Ballesté and A. Casas. (2023). Ethnobotanical knowledge in Mexico: use, management, and other interactions between people and plants .In A. Casas and J.J. Blancas Vázquez (eds.). *Ethnobotany of the mountain regions of Mexico* (pp. 25-64)- Springer.

García-Orea Haro, B. (2022). Dime qué comes y te diré qué bacterias tienes. El intestino nuestro segundo cerebro. Grijalbo.

Iakovleva, E. (2023). Cocina silvestre. Guía práctica de reconocimiento, uso gastronómico y medicinal de plantas silvestres selectas. Ecoval ediciones.

Li, M. and I. Li. (2023). Perfectly good food: a totally achievable zero waste approach to home cooking. W.W. Norton & Company.

Lizarraga, P. (2022). Atlas de los sistemas alimentarios del cono sur. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Fundación Rosa Luxemburgo.

López Talavera, Mónica. (2021). Analizando “El plato del bien comer”. Revista de Nutrición Clínica y metabolismo. 4(2):103-109. <https://doi.org/10.35454/rncm.v4n1.203>

Rojo Leyva, V.M. (2022). Bebidas tradicionales de los pueblos indígenas de México. INPI.

Saladino, D. (2021). *Eating to extinction: The world's rarest foods and why we need to save them*. Random House.

Vásquez Dávila, Marco Antonio; **Araceli Aguilar Meléndez**, Esther Katz y Gladys Isabel Manzanero Medina. (2021). Chiles en México. Historias, culturas y ambientes. Universidad Veracruzana, y el Instituto de investigación para el Desarrollo (IRD, Francia). ISBN 9786075029818 (UV) y 978-2-7099-2933-2 (IRD). 358 p.

Complementarias

Castro-Lara, D., Bye-Boettler, R., & Mera-Ovando, L. M. (2011). Recetario de quelites de la zona centro y sur de México. México: Instituto de Biología, Universidad Nacional Autónoma de México.

Linares, E., Bye, R., Ortega, N., & Eloy Arce, A. (2017). *Quelites: sabores y saberes del sureste del Estado de México*. Universidad Nacional Autónoma de México.

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.

26. Formalización de la EE

Fecha de elaboración	Fecha de modificación	Cuerpo colegiado de aprobación
18/11/2018	05/07/2024	Consejo Técnico del Centro de Investigaciones Tropicales

--	--	--

27.Nombre de los académicos que elaboraron/modificaron

<i>Araceli Aguilar Meléndez</i>
