



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)
Centro de Investigaciones Tropicales.	<ul style="list-style-type: none"><li>Xalapa</li></ul>

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"><li>Salud y bienestar</li></ul>

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

## 15. EE prerequisito(s)

**No Aplica****16. Organización de los estudiantes en el proceso de aprendizaje**

Máximo	Mínimo
<b>25</b>	<b>5</b>

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

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

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

## 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 redaccion Puntualidad en la entrega Argumentacion Pensamiento critico 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 Argumentacion Pensamiento critico Entonacion y ritmo	Técnica: observacion directa  Instrumento: registro de observacion	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). Tékëek 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-Balleste 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**

Araceli Aguilar Meléndez
--------------------------