



**PROGRAMA: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA COMUNAL**

**CLAVE DE CARRERA:5101500058**

**SENTIDO FORMATIVO**

Formar profesionales que valoren, preserven, innoven y difundan los conocimientos y saberes gastronómicos comunales a través de la oralidad, la práctica, el ordenamiento y sistematización de la experiencia de las cocineras tradicionales, a fin de promover el fortalecimiento de la pertenencia cultural mediante el vínculo de la tierra con la cocina.

La Licenciatura en Gastronomía Comunal es un Programa Educativo que se fundamenta en la comunalidad mediante el reconocimiento, preservación y difusión de los conocimientos y saberes gastronómicos de las cocineras tradicionales y su experiencia de vida; a través de la participación en el quehacer, la práctica y la experiencia empírica y profesional gastronómica, para que las nuevas generaciones se identifiquen con los productos, recetas, platillos y bebidas de las comunidades costeñas.

Es un programa que fomenta la compartencia gastronómica-cultural y se vincula con la comunidad a través de la participación del estudiantado en las festividades, celebraciones y espacios comunitarios que permitan el aprendizaje y práctica gastronómica con las cocineras tradicionales con la finalidad de formar profesionales con pertenencia comunal.

**A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDO**

- Toda aquella persona con motivaciones y aspiraciones de crecer personal y profesionalmente.
- Reconozcan y valoren la cultura propia o Interés por el bienestar comunitario .
- Tener disposición de participar en actividades y trabajos colectivos como el tequio y asambleas comunitarias.
- Practicar el apoyo mutuo, la empatía, solidaridad y reciprocidad
- Que tengan el gusto por aprender y compartir lo que saben Cualidades específicas
- Gusto por la cocina tradicional
- Reconocer el valor histórico y cultural de los saberes gastronómicos propios como legado tangible e intangible de los pueblos originarios
- Asumir una formación profesional basada en la compartencia de saberes ancestrales y locales, así como la apertura para el aprendizaje de nuevos conocimientos y saberes gastronómicos
- Disponibilidad para llevar a cabo prácticas gastronómicas comunales



## Universidad Autónoma Comunal de Oaxaca Coordinación Académica

- Interés por realizar investigaciones gastronómicas en el ámbito local, regional y estatal
- Responsabilidad en la realización de las actividades que se le asignen durante su formación profesional
- Disponibilidad para aprender y trabajar en proyectos agrícolas-gastronómicos comunales

### **CUENTA CON PROPEDEUTICO**

No

### **ANTECEDENTE ACADÉMICO DE INGRESO**

Haber concluido el bachillerato o su equivalente.

### **QUÉ SUJETOS QUEREMOS FORMAR**

Un profesional que valora y preserva la cultura alimentaria mexicana, particularmente la que emerge de la convivencia y compartencia de los pueblos costeños del estado de Oaxaca, con capacidad para elaborar e innovar diversos platillos a través de las prácticas gastronómicas comunales, tradicionales y profesionales, respetando la disponibilidad, temporalidad y espacios de uso de sus elementos naturales y culturales propios de la región.

Saberes y conocimientos al finalizar las Fases Formativas:

- Conocen las raíces de la gastronomía a través de la historia y geografía de la cocina local, estatal y nacional.
- Emplean y manejan adecuadamente los equipos, mobiliario y utensilios de la cocina tradicional y profesional.
- Ejercen su profesión de manera inocua de acuerdo con las normas de higiene y seguridad de la cocina.
- Desarrollan conocimientos y saberes básicos de la cocina moderna y tradicional



MAPA CURRICULAR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA COMUNAL

	Unidades de Enseñanza-Aprendizaje	Clave de unidad (Asignadas por cada centro)	HORAS		Créditos
			Con docente-facilitador	Independiente-comunales	
<b>PRIMER SEMESTRE</b>	ELEMENTOS INTEGRADORES DE LA NATURALEZA	NAT-EIN-01	48	80	7.5
	RELACIONES SOCIALES Y EJERCICIO POLÍTICO DE LO COMUNAL	OCO-RSE-01	48	80	7.5
	CREACIÓN DE LO COMUNAL	SEX-CCO-01	48	80	7.5
	FIESTA COMUNAL	GIN-FCO-01	48	80	7.5
	COMPUTACIÓN Y MEDIOS LIBRES	LEC-CML-01	48	80	7.5
<b>SEGUNDO SEMESTRE</b>	PROCESOS HISTÓRICOS Y LUCHAS POR EL TERRITORIO COMUNAL	NAT-PHL-02	48	80	7.5
	ORGANIZACIÓN Y TIPOLOGÍAS DEL NOSOTROS	OCO-OTN-02	48	80	7.5
	QUEHACERES Y FORMAS DE TRABAJO COMUNAL	SEX-QFT-02	48	80	7.5
	RECREACIÓN COMUNAL	GIN-RCO-02	48	80	7.5



**Universidad Autónoma Comunal de Oaxaca**  
 Coordinación Académica

	ORALIDAD Y TEXTUALIDAD	LEC-OTE-02	48	80	7.5
<b>TERCER SEMESTRE</b>	DIVERSIDAD, NATURAL Y CULTURAL	NAT-DNC-03	48	80	7.5
	MUJERES Y SOSTENIMIENTO DE LA VIDA	OCO-MSV-03	48	80	7.5
	SUFICIENCIA ALIMENTARIA Y BUEN COMER	SEX-SAB-03	48	80	7.5
	RITUALES Y AGRADECIMIENTOS	GIN-RAG-03	48	80	7.5
	IDIOMAS REGIONALES	LEC-IRE-03	48	80	7.5
	LO QUE CUENTAN LAS ABUELAS	LCG-LCA-04	48	80	7.5
<b>CUARTO SEMESTRE</b>	CONOCIENDO MI COCINA	SEG-CMC-04	48	80	7.5
	COCINA LIMPIA	SEG-CLI-04	48	80	7.5
	BASES CULINARIAS	SEG-BCU-04	48	80	7.5
	COMUNICACIÓN COMUNITARIA	LEC-CCO-04	48	80	7.5
	ELEMENTOS TIERRA	TER-TEI-05	48	80	7.5
<b>QUINTO SEMESTRE</b>	RAICES GASTRONOMICAS	TER-RGA-05	48	80	7.5



**Universidad Autónoma Comunal de Oaxaca**  
 Coordinación Académica

	TIANGUIS Y MERCADOS	LCG-TME-05	48	80	7.5
	MÉTODOS DE COCCIÓN	SEG-MCO-05	48	80	7.5
	SHI	FCO-SHI-05	48	80	7.5
	COMUNICADORES Y COMUNICADORAS COMUNITARIAS	LEC-CCC-05	48	80	7.5
<b>SEXTO SEMESTRE</b>	ELEMENTO AIRE	TER-EAI-06	48	80	7.5
	NUTRICIÓN	LCG-NUT-06	48	80	7.5
	COCINA TRADICIONAL MEXICANA	SEG-CTM-06	48	80	7.5
	CANASTA DE PAN	SEG-CPA-06	48	80	7.5
	ORDENAMIENTO DE LA EXPERIENCIA COMUNAL	LEC-OEC-06	48	80	7.5
<b>SÉPTIMO SEMESTRE</b>	ELEMENTO AGUA	TER-EAG-07	48	80	7.5
	COCINAS HERMANAS OAXAQUEÑAS	SEG-CHO-07	48	80	7.5
	COCINA TRADICIONAL LOCAL	SEG-CTL-07	48	80	7.5
	NAA NDIO NTECHA"A SUE CASIOI	FCO-PLM-07	48	80	7.5



**Universidad Autónoma Comunal de Oaxaca**  
 Coordinación Académica

	SISTEMATIZACIÓN DE LA EXPERIENCIA COMUNAL	LEC-SEC-07	48	80	7.5
<b>OCTAVO SEMESTRE</b>	PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN GASTRONÓMICA	LCG-PDG-08	48	80	7.5
	EL MUNDO Y SUS SABORES	SEG-EMS-08	48	80	7.5
	CREACIÓN GASTRONÓMICA	SEG-CGA-08	48	80	7.5
	PONIENDO LA MESA	FCO-PLM-08	48	80	7.5
	MODOS DE EXPRESIÓN COMUNAL	LEC-MEC-08	48	80	7.5
			<b>Total horas con docente facilitador</b> <b>1968</b>	<b>Total horas independientes-autónomas</b> <b>3280</b>	<b>TOTAL DE CRÉDITOS</b> <b>307.5</b>