

SEMINARIOS DE TITULACIÓN – DIPLOMADO

Historia de la alimentación, la cocina y la gastronomía de la Ciudad de México

TEMARIO

Taller de metodología de la investigación

- Introducción
 - Elección del tema
 - ¿Cómo lo presento?
 - Estado de la cuestión
 - Marco teórico
 - Advertencia sobre el plagio
- La estructura de las ideas
 - ¿Cómo formulo mis objetivos?
 - ¿Cómo formulo mi hipótesis?
 - Las partes de mi Trabajo final de titulación
 - La importancia de un cronograma
- La presentación de mi Trabajo final
 - Técnicas y herramientas de la investigación
- Presentación de temas

Módulo I. México Tenochtitlan

- Los orígenes de nuestra alimentación: los antiguos mexicanos; el caso de México Tenochtitlan
- Fuentes arqueológicas e históricas sobre los alimentos entre los antiguos mexicanos
- Adquisición de alimentos entre los antiguos mexicanos. Parte I
- Adquisición de alimentos entre los antiguos mexicanos. Parte II
- Preparación de alimentos entre los antiguos mexicanos. Parte I
- Preparación de alimentos entre los antiguos mexicanos. Parte II
- Consumo de alimentos entre los antiguos mexicanos. Parte I

- Consumo de alimentos entre los antiguos mexicanos. Parte II
- La alimentación de los habitantes de la Ciudad de México: cambios y continuidades

Módulo II. Descubrimiento de América, Conquista y Colonización. Ciudad de México, capital de la Nueva España

- La España que conquistó América
- La “Invención de América”. América y Europa se encuentran
- Las conquistas de México: militar, espiritual, biológica y alimentaria
- La capital de la Nueva España. Hibridismo cultural y alimentario
- Mercados, rutas y caminos
- Crisis agrícolas, epidemias y hambre en la Ciudad de México
- Viajeros en la Nueva España
- La cocina conventual de la capital novohispana. Sor Juana Inés de la Cruz
- Manuscritos de cocina novohispana
- Pesos y medidas en la cocina novohispana
- Representaciones de la gastronomía de la Ciudad de México en el arte plástico y la literatura
- Imaginación, creatividad y simbolismos

Módulo III. Siglo XIX

- De las Reformas Borbónicas a la guerra de Independencia (1760-1810)
- La cocina en el proceso de construcción del Estado Mexicano en la primera mitad del siglo XIX
- La cocina y la gastronomía mexicanas por regiones
- Los recetarios “mexicanos” y la cultura editorial culinaria decimonónica
- El abasto alimentario del mercado urbano de la Ciudad de México
- Alimentación masona
- El Segundo Imperio y su huella en la gastronomía de la Ciudad de México
- De la gastronomía mexicana y su relación con Francia
- Personas viajeras en la Ciudad de México
- Continuidades y rupturas de la cocina y la gastronomía bajo la dictadura de Porfirio Díaz

Módulo IV. Siglos XX y XXI

- 1910: Los festejos del Centenario de la Independencia en la Ciudad de México
- La Revolución mexicana: cocina en tiempos de guerra
- La posrevolución, el nacionalismo y la gastronomía mexicana
- El nacimiento de la comida “a la mexicana”
- La producción en serie de alimentos 1880-2018
- México y la Guerra Civil Española

- Incidencia en el ramo alimenticio de la capital mexicana de las costumbres comerciales y alimentarias españolas (tienda de ultramarinos, panaderías, misceláneas, compañías refresqueras, etc.)
- Segunda oleada de inmigrantes en la Ciudad de México (judíos, libaneses y chinos)
- Alimentos mexicanos y la publicidad en radio y televisión
- La gastronomía en las presidencias de Miguel Alemán Valdés a Miguel de la Madrid Hurtado
- Mujeres que han construido la historia de la cocina mexicana. De la segunda mitad del Siglo XX a nuestros días
- Proyección de los hábitos alimentarios de la Ciudad de México en el arte plástico de la cinematografía de la Época de Oro
- Proyección de los hábitos alimentarios de la Ciudad de México en la literatura
- La cocina mexicana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad
- Acuerdo mediante el cual se establecen los ejes estratégicos de la política de fomento a la gastronomía nacional (5 de agosto de 2015)
- Cambios en los hábitos alimentarios de la población capitalina a partir de la pandemia SARS-CoV-2
- Nuevas maneras de vender y comprar alimentos en la Ciudad de México

Sesión destinada a la resolución de dudas sobre la entrega del Trabajo final

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se deberán aprobar todos los módulos con una calificación de, mínimo, 8.0.
- Se deberá contar con una calificación global de 8.0, mínimamente, para tener derecho a presentar el trabajo final.
- Deberá presentarse un trabajo final, individualmente, que será dictaminado.
- Se debe presentar un texto que cumpla con los requisitos académicos que exige la UCSJ.
- Se debe obtener una calificación mínima de 8.0, tanto en la revisión interna como en la externa, acorde con el formato de dictamen diseñado para el seminario.
- El número de faltas permitidas, de forma global, es de 5, y nunca continuas.
- Las faltas deberán estar plenamente justificadas.

Trabajo modular:

Al final de cada módulo, el estudiantado deberá responder un cuestionario, cuyas preguntas estarán formuladas a partir del contenido temático del módulo en cuestión y de las lecturas señaladas como obligatorias por la persona docente a cargo.

CARACTERÍSTICAS DEL TRABAJO FINAL

Desde el primer módulo la persona participante deberá escoger uno de los temas sugeridos, con el fin de desarrollarlo durante el seminario de titulación–diplomado, y entregarlo como Trabajo final bajo el formato de monografía, con un mínimo de 30 cuartillas y un máximo de 50, libres de conteo, portada, índice, introducción y fuentes de consulta.

- Los trabajos deben seguir las normas que para trabajos escritos ha establecido la escuela de referencias APA 7ma edición
- Los trabajos deben contar, necesariamente, con aparato crítico numerado secuencialmente con guarismos arábigos
- Si hace uso de imágenes, fotos y mapas deberá dar el crédito debido a sus respectivos autores e integrarlas en el cuerpo del texto con las medidas que establece APA 7.
- El tema debe estar bien investigado, desarrollado y comunicado.
- La ortografía y redacción deben ser impecables.
- Se debe hacer uso crítico y reflexivo de diversas fuentes de información. Todos los trabajos, sin excepción, deben hacer uso de un mínimo de 10 fuentes bibliográficas (libros) y un máximo de 15. Para el caso de los temas en los que la consulta hemerográfica sea vertebral, el mínimo de periódicos y/o revistas es de 3 y el máximo de 5, además de las fuentes bibliográficas.

Todas las personas que se inscriban al presente seminario de titulación–diplomado serán responsables del compromiso que adquieren, y deberán cumplir con cada uno de los requisitos académicos y administrativos establecidos.