|  |  |
| --- | --- |
| Plantel: San Ángel | Ciclo escolar: 2019-2 |
| Licenciatura: Gastronomía |  |
| Asignatura: Historia del Arte  | **Clave:** B22 |
| Nombre del profesor: Áurea A. Maya Alcántara | **Grupo: L**GAST10 |

****

**PROGRAMA SINTÉTICO**

|  |
| --- |
| **Presentación de la asignatura**(Explicación general de lo que constituye la asignatura) |
| Introducir al estudiante en la importancia de la historia, del arte y de la cultura tanto en México como en el mundo, para su desenvolvimiento como parte del desarrollo turístico en el que laborará así como también para potencializar sus habilidades en torno a sus posibilidades fomentar y de preservar el entorno en el que se establezca. |

|  |
| --- |
| **Objetivos**(Resultados a obtener por el estudiante después de terminado el curso) |
| Al finalizar el curso, el alumno identificará el contexto histórico y evolución del arte y la cultura a nivel mundial, determinando su importancia en el desarrollo turístico y sus posibilidades de preservación y fomento. |

|  |
| --- |
| **Unidades temáticas** (Temas y subtemas) |
| 1. El arte y la cultura en México1.1. Época prehispánica1.2. Virreinato1.3. Etapa independiente 1.4. Siglo XX2. Las expresiones del arte en la historia de la humanidad2.1. Clasificación y técnicas2.2. Occidente2.3. Oriente 3. La cultura como motor del ser humano2.1. Naturaleza y función2.2. Elementos constitutivos4. La identidad cultural como elemento fundamental del desarrollo turístico4.1. La identidad nacional en México4.2. Problemática y afectaciones en el turismo5. México en el siglo XXI5.1. Perspectivas del entorno cultural5.2. Incidencia en el desarrollo y atractivo turísticos en un entorno de competitividad5.3. Factores de preservación, conservación y fomento del patrimonio cultural a través del desarrollo turístico |

|  |
| --- |
| **Lineamientos de trabajo**(Normas y formas de trabajo por las cuales se desarrollará el curso) |
| 1) Puntualidad2) Cumplir con todas las actividades de aprendizaje (tareas y ejercicios) 3) Cuidar material en general (didáctico, pupitres, bancos, restiradores, etc.) 4) No comer dentro del aula 5) Mantener limpio su lugar de trabajo6) Cumplir con los materiales solicitados7) Mantener apagados equipos y luminarias que no estén en uso8) Respetar a los compañeros (no burlarse, no arrojarles cosas u objetos, no golpear, no empujar) 9) Utilizar lenguaje apropiado10) No contestar llamadas telefónicas en clase11) Evitar entrar y salir de forma constante del salón de clases |

|  |
| --- |
| **Evaluación**(Instrumentos, evidencias y ponderaciones para realizar la medición y valoración del aprendizaje |
| Tres exámenes parciales:1° parcial - 25%2° parcial - 25%3° parcial - 50%Porcentaje de cada parcial:Examen o trabajo por escrito - 50%Actividades de aprendizaje (fólder) y participación - 50 % |

|  |
| --- |
| **Bibliografía**(Fuentes del conocimiento principales y complementaria sobre los distintos temas, incluyendo referencias hemerográficas y de internet) |
| Bibliografía básica 1. Ernst Gombrich, *Historia del arte.* México*,* Conaculta, 2006.
2. María de la Luz Vázquez Segura, *Historia del arte*. México, Cengage Learning, 2017.
3. José N. Iturriaga, *Historia ilustrada de la gastronomía*, México, Debate-Conaculta, 2015.

Complementaria1. Libros electrónicos en *Google books* (en español y en inglés).
 |