|  |  |
| --- | --- |
| 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 México  1.1. Época prehispánica  1.2. Virreinato  1.3. Etapa independiente  1.4. Siglo XX  2. Las expresiones del arte en la historia de la humanidad  2.1. Clasificación y técnicas  2.2. Occidente  2.3. Oriente  3. La cultura como motor del ser humano  2.1. Naturaleza y función  2.2. Elementos constitutivos  4. La identidad cultural como elemento fundamental del desarrollo turístico  4.1. La identidad nacional en México  4.2. Problemática y afectaciones en el turismo  5. México en el siglo XXI  5.1. Perspectivas del entorno cultural  5.2. Incidencia en el desarrollo y atractivo turísticos en un entorno de competitividad  5.3. 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) Puntualidad  2) 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 trabajo  6) Cumplir con los materiales solicitados  7) Mantener apagados equipos y luminarias que no estén en uso  8) Respetar a los compañeros (no burlarse, no arrojarles cosas u objetos, no golpear, no empujar)  9) Utilizar lenguaje apropiado  10) No contestar llamadas telefónicas en clase  11) 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.   Complementaria   1. Libros electrónicos en *Google books* (en español y en inglés). |