

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE
CHIHUAHUA



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE
CHIHUAHUA

UNIDAD ACADÉMICA:

Facultad de Filosofía y Letras

PROGRAMA DEL CURSO:

Writing a Family Recipe Book

Elaboró:

M.E.S. Adela Olivas

DES:	Educación y Cultura
Programa(s) académico(s)	Licenciatura en Lengua Inglesa
Tipo de Materia: <i>Obligatoria / Optativa</i>	Optativa
Clave de la Materia:	
Semestre:	5°-9°
Área en plan de estudios (B,P,E, O):	OPTATIVA
Total de horas por semana:	3
Laboratorio o Taller:	0
h./semana trabajo presencial/virtual	3
h./semana laboratorio/taller	0
h. trabajo extra-clase:	2
Total de horas por semestre: <i>Total de horas semana por 16 semanas</i>	48
Créditos totales:	5
Fecha de actualización:	Marzo 2024
Prerrequisito (s):	Ninguno

DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE/ CURSO:

Este curso fortalece el desarrollo de las habilidades de la escritura y la edición de textos en el idioma inglés. Sin embargo, al mismo tiempo, los estudiantes pondrán en práctica habilidades adquiridas en materias que han tomado previamente a lo largo de la carrera tales como el análisis e interpretación de textos, la exposición, la investigación y la traducción. De igual manera, serán capaces de elaborar productos culinarios, experimentando así el gusto de crear sabores que se pueden compartir, como los que se encuentran en las recetas de los miembros de su familia sobre lo cual escribirán en un libro que representará su proyecto final.

COMPETENCIA PRINCIPAL QUE SE DESARROLLA:

Competencia Específica: Edición de textos

Redacta, edita y publica textos en inglés y en español principalmente, basándose en los principios teóricos y metodológicos específicos a la expresión escrita.

OTRAS COMPETENCIAS A LAS QUE SE CONTRIBUYE CON EL DESARROLLO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE/CURSO:

COMPETENCIAS BÁSICAS:

1. Excelencia y Desarrollo Humano

La excelencia educativa promueve el desarrollo humano integral con resultados tangibles obtenidos en la formación de profesionales con conciencia ética y solidaria, pensamiento crítico y creativo, así como una capacidad innovadora, productiva y emprendedora.

2. Transformación Digital

Transforma la cultura digital en la sociedad, en las organizaciones e instituciones educativas para aprovechar al máximo el potencial de las tecnologías y herramientas digitales, con responsabilidad y ética solidaria; propicia su uso responsable y ético que estimule la creatividad, innovación, la comunicación efectiva y el trabajo colaborativo y transdisciplinar en la solución de problemas de la sociedad digital; promoviendo la privacidad y la seguridad, así como el respeto a los derechos de autor y la propiedad intelectual.

3. Innovación y Emprendimiento Social

Construye de forma colaborativa con actores académicos y no académicos, proyectos innovadores de emprendimiento social considerando los avances científicos y tecnológicos para la transformación de la sociedad; mediante la habilitación de redes y comunidades de práctica que posibiliten el diálogo abierto, la pluralidad epistémica, la participación, la realimentación y, la construcción de conocimiento, con valores de solidaridad, justicia, equidad, sostenibilidad, interculturalidad, democracia y derechos humanos.

COMPETENCIAS PROFESIONALES:

1. Interacción sociocultural

Promover, rescatar, conservar, interpretar, crear y difundir fenómenos humanísticos, artísticos y culturales en espacios físicos y digitales, bajo criterios de inclusión, multiculturalidad y diversidad.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

1. Promoción de la Interculturalidad

Interpreta, comprende, se adapta e interactúa en una multiplicidad de culturas, además de promover la comprensión y difundir la cultura de los pueblos angloparlantes.

2. Traducción

Traduce con base en principios teóricos, metodológicos y técnicos, textos de inglés-español y español-inglés de diversa índole.

DOMINIOS (Se toman de las competencias)	OBJETOS DE ESTUDIO (Contenidos, temas y subtemas)	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	METODOLOGÍA (Estrategias, secuencias, recursos didácticos)	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO
---	---	----------------------------------	--	--------------------------------

BÁSICAS Excelencia y Desarrollo Humano Desarrolla el pensamiento crítico a partir de la libertad, el análisis, la reflexión y la argumentación. Desarrolla habilidades y capacidades innovadoras, productivas y de emprendimiento. Impulsa el desarrollo profesional continuo a lo largo de la vida, como un proceso flexible, adaptativo y estratégico. Transformación Digital Utiliza de forma responsable las tecnologías de la información, comunicación, conocimiento y aprendizaje (TICCA) en el proceso de construcción de saberes y el desarrollo de proyectos sociales innovadores en el ámbito digital. Innovación y Emprendimiento Social Promueve la participación de la comunidad en proyectos de emprendimiento y transformación comunitaria y social para propiciar los cambios sociales que se necesiten. PROFESIONALES Interacción Sociocultural: Demuestra capacidad de expresión y difusión humanística, artística y cultural. ESPECÍFICAS Edición de textos: Usa paquetes básicos de textos, imágenes e información electrónica para la edición y redacción de textos. Aplica principios y normativas de redacción y edición de textos. Promoción de la interculturalidad: Comprende los fenómenos culturales, la historia y la literatura de diversos países. Redacta textos con contenido cultural de su propio país y de pueblos angloparlantes. Usa su conocimiento intercultural para una traducción oral y escrita más precisa.	OBJETO DE ESTUDIO I 1.1 Cooked: A Natural History of Transformation (Michael Pollan) 1.1.1. Cooked: A Natural History of Transformation (Pollan's Book Introduction) 1.1.2. Fire 1.1.2.1. Cooking with heat 1.1.3. Water 1.1.3.1. Boiling food 1.1.4. Air 1.1.4.1. Breadmaking 1.1.5. Earth 1.1.5.1. Fermenting OBJETO DE ESTUDIO II 2.1 Analysis of texts (cook books, recipes, cooking essays and stories) 2.1.1. Magnolia Table 2.1.2. In the Kitchen Essays on Food and Life 2.1.2.1. The Future of food 2.1.2.2. Tikim Nang Tikim 2.1.3. Food Writing So Good You Can Taste it 2.1.4. 11 Tips for editing your own writing. OBJETO DE ESTUDIO III 3.1. Writing a family recipe book 3.1.1. Research 3.1.2. Transcription 3.1.3. Writing 3.1.4. Editing 3.1.5. Book Design 3.1.6. Project completion and presentation.	OBJETO DE ESTUDIO I El alumno analiza y discute los temas propuestos para esta unidad. Asimismo, elabora 4 productos culinarios sencillos relacionados con cada uno de los procesos de transformación mencionados por Michael Pollan en su libro/documental titulado Cooked, con el objetivo de despertar interés por aquello sobre lo cual el estudiante escribirá en su libro. OBJETO DE ESTUDIO II El alumno lee, analiza y discute los textos incluidos en esta unidad con el objetivo de integrarlo al ambiente literario de la escritura culinaria. OBJETO DE ESTUDIO III El alumno lleva a cabo el proceso de	a) Trabajo colaborativo Interactuar en grupos multidisciplinares de investigación. b) Pensamiento complejo. Promover en el alumno el análisis crítico de diversas situaciones, proporcionado información cualitativa (imágenes, sistematización de experiencias) que lo lleven a tener una mayor comprensión de la realidad. Identificar problemas y desarrollar actividades como la investigación y estudios de casos ya sea de situaciones reales o simuladas para proponer soluciones. Fomentar el trabajo en equipo para fortalecer las competencias sociales asociadas a la ciudadanía y al desempeño profesional. c) Uso de Tecnologías de la Información. Utilizar las tecnologías de la información como una herramienta de comunicación entre docente y alumno. Utilizar los programas de cómputo para la solución de problemas y presentación de trabajos. Promover la búsqueda de información en revistas especializadas y bases de datos de bibliotecas virtuales. d) Aprendizaje basado en tareas graduales a través de tareas integradoras. El docente proporcionará al alumno a lo largo del objeto de estudio, diversas tareas con la finalidad de que estas sean integradas en un reporte al término del objeto. Con ello se promueve: capacidad de aprender por cuenta propia, trabajo en equipo, uso eficiente de la informática, capacidad de identificar y resolver problemas y capacidad para tomar decisiones.	El estudiante fundamenta por escrito a través de 4 ensayos (uno por cada episodio) su punto de vista acerca de los temas de esta unidad. En los cuestionarios el estudiante responde por escrito cuestionamientos acerca del contenido de algunas de las lecturas de esta unidad, los cuales promoverán el análisis crítico y la discusión grupal. El estudiante presenta avances de su libro periódicamente, lo edita de manera individual, en equipos y grupal y realiza
--	--	--	---	---

		elaboración de su libro de recetas familiares, la edición y la presentación formal del mismo.		el diseño del mismo antes de su impresión y presentación formal.
--	--	---	--	--

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía, direcciones electrónicas)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios, ponderación e instrumentos)
--	--

OBJETO DE ESTUDIO I:

Pollan, M. (2014). Cooked: A Natural History of Transformation. New York, NY: Penguin.

Google drive link:

<https://drive.google.com/file/d/1DIEU-zyMx4EgGVoj5dIR5jjeMGtsTcQD/view?usp=sharing>

Cooked: A Natural History of Transformation. Directed by Gibney, A. , Netflix Animation, 2019. Netflix app.

Episode 1 (FIRE)

https://www.netflix.com/watch/80022396?trackId=14170289&tctx=3%2C1%2C458731c4-593d-4703-9d8d-77d58889c0d9-275420142%2CNES_BB921572901_99BBF8CC66B8EB073AB-994911DC4F528C-7CC642C31D_p_1711600143926%2C%2C%2C%2C%2C80022456%2CVideo%3A80022396%2CdetailsPageEpisodePlayButton

Preparing Recipe 1 HOMEMADE CORN TORTILLAS

Google drive link:

<https://drive.google.com/file/d/1x1Hhfq5Wjbd0JPze8mXIQgD5d020Zp2U/view?usp=sharing>

Episode 2 (WATER)

https://www.netflix.com/watch/80022397?trackId=14170289&tctx=3%2C1%2C458731c4-593d-4703-9d8d-77d58889c0d9-275420142%2CNES_BB921572901_99BBF8CC66B8EB073AB-994911DC4F528C-7CC642C31D_p_1711600143926%2C%2C%2C%2C%2C80022456%2CVideo%3A80022397%2CdetailsPageEpisodePlayButton

Preparing Recipe 2 PESTO BOILED POTATOES

https://drive.google.com/file/d/1ZzPPb8I3G_KsUbrh00_yDbGLF8MnCINN/view?usp=sharing

Proporcionar al alumno actividades en el aula y virtuales para que se familiarice con el mundo culinario y la escritura acerca de éste.

Promover la discusión sobre los temas incluidos en el programa para fomentar un pensamiento analítico así como su expresión crítica y creativa a través de ensayos.

Analizar información obtenida de diversas fuentes a través de entrevistas realizadas a diferentes familiares para la redacción de su libro. Organizar, estudiar, llegar a conclusiones y toma decisiones en base a esta información.

Responder cuestionarios para evaluar la comprensión de textos y fomentar la discusión grupal acerca de diversos contenidos de este programa.

Elaborar, gradualmente y a lo largo del curso, un libro acerca de recetas familiares y las personas de quienes las aprendieron y presentarlo formalmente al finalizar el curso.

Ponderación:

10% 4 Ensayos (uno por cada episodio del documental analizado en clase: Cooked)

10% Cuestionarios

10% Participación

20% Avances periódicos del libro

50% Edición final y presentación formal del libro

100% Calificación total

Episode 3 (AIR)

https://www.netflix.com/watch/80022398?trackId=14170289&tctx=3%2C1%2C458731c4-593d-4703-9d8d-77d58889c0d9-275420142%2CNES_BB921572901_99BBF8CC66B8EB073AB-994911DC4F528C-7CC642C31D_p_1711600143926%2C%2C%2C%2C%2C80022456%2CVideo%3A80022398%2CdetailsPageEpisodePlayButton

Preparing Recipe 3 BANANA OAT CRUMBLE MUFFINS

Google drive link:

https://drive.google.com/file/d/1OKGJ-JbCf6UwXMW3ZvZF9suBxV--A6_vQ/view?usp=sharing

Episode 4 (EARTH)

https://www.netflix.com/watch/80022399?trackId=14170289&tctx=3%2C1%2C458731c4-593d-4703-9d8d-77d58889c0d9-275420142%2CNES_BB921572901_99BBF8CC66B8EB073AB-994911DC4F528C-7CC642C31D_p_1711600143926%2C%2C%2C%2C%2C80022456%2CVideo%3A80022399%2CdetailsPageEpisodePlayButton

Gaines, J. (2023). Magnolia Table. New York, NY: HarperCollins.

OBJETO DE ESTUDIO II:

Freeman, L. & May, R. (2020). In the kitchen: essays on food and life. London: Daunt Books

Essay 2.1.2.1. The Future of Food

Google drive link:

https://drive.google.com/drive/folders/1gyszveTBHbrZqe_lwN8reSw7LUlxd2St?usp=sharing

Essay 2.1.2.2. Tikim Nang Tikim

Google drive link:

https://drive.google.com/drive/folders/1Y_Nt5ngbjQXziSJfu33OnEyGAtFLP_X4v?usp=sharing

2.1.3. Food writing so good you can taste it.

Jacob, D. (2021). Food writing so good you can taste it. Consultado de <https://www.writing.ie/resources/food-writing-so-good-you-can-taste-it-dianne-jacob/#:~:text=What%20makes%20food%20writing%20different,and%20taste%20its%20tangy%20flesh.>

2.1.4. 11 Tips for editing your own writing. Justensen, I. (2017). 11Tips for editing your own writing.

Consultado de <https://www.constant-content.com/content-writing-service/2017/10/11-tips-for-editing-your-own-writing/>

Objetos de Estudio	Semanas															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
OBJETO DE ESTUDIO 1																
OBJETO DE ESTUDIO 2																
OBJETO DE ESTUDIO 3																

NOTA: Se sugiere intercalar las actividades de los diferentes objetos de estudio a lo largo del semestre para crear una clase dinámica e interactiva.