

Al igual que en la ofrenda, los alumnos son los protagonistas en la correcta ejecución de la actividad, y esto no es por casualidad, este tipo de eventos trae q tras de sí un fomento a la conciencia y reflexión, esto genera tanto para los que hacen posible el evento como los que participan de forma pasiva en él; se llevan una grata experiencia al tener en cuenta la relevancia cultural, social e histórica que tiene los alimentos que se exponen.



*En su tiempo como suposición,
hoy como un hecho.*

Te invitamos a la
Muestra gastronómica
del Colegio de Historia
que tendrá como tema
la papa.

Se llevara a cabo el día
6 de abril del presente
año

*“durante la comida debieron
nacer y perfeccionarse los
idiomas, ya porque esta ocasión
por juntarse se renovaba
constantemente, ya porque el
sosiego que acompaña y viene
después de la comida
predispone naturalmente para
confianzas y locuacidad”
Jean Athelme Brillant-Savarin
(1826)*

Muestra Gastronómica
del Colegio de Historia
Escuela Nacional Preparatoria
Plantel 2

Equipo 4

Integrantes:

Garduño Tejada Luis Ángel
González Galicia Álvaro
González Santiago Aylin
Guzmán Valencia Rebeca Isabel
Hernández López Cristina Izte

Historia de la Cultura
Profesor: Dionisio Rodríguez
Cabrera

619



INFOCAB PB 300218:

'El Patrimonio Cultural, en mi
prepa, su entorno y en el mío.'

Muestra Gastronómica del Colegio de Historia

Gastronomía no es exclusivamente relación con el arte culinario y la cubertería, es, en realidad, el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno. Se puede hablar de diferentes gastronomías ya que estas se refieren a los platillos que hay en diferentes regiones, haciendo esto alusión a su entorno y medio ambiente.

La comida en el contexto cultural, pasa ser un componente indispensable ante cualquier acto o ceremonia que se vaya a ser en un colectivo, y deja ver tras de sí una filosofía e idiosincrasia por parte de los pueblos



La muestra gastronómica surge de la idea del profesor Dionisio Rodríguez Cabrera, que junto con la propuesta da la idea a la profesora Arvizu



Fue tomando conforme pasaron los años más importancia, esto hace más de doce años.



Su objetivo, en palabras de la profesora Virginia es que se busca el mayor conocimiento de la gastronomía del mundo por parte de la comunidad preparatoriana, así como difundir el origen de ciertos platillos, su forma de preparación y la historia que hay en ellos.

Y es que si bien la idea original fue por parte de los profesores, ellos nada más se encargan de la parte estructural de la muestra gastronómica, los alumnos dan la funcionalidad de la muestra, al ser ellos los que llevan los alimentos a exponer, ya sea preparándolos o comprándolos, investigan su preparación, su origen, la historia que tiene en torno a los alimentos, llevan el material didáctico que se ocupa en la muestra, además que ellos instalan todo lo necesario para su correcto desarrollo



Muestra Gastronómica

La concepción de una muestra gastronómica es sencilla, es una exhibición de platillos gastronómicos en el que los participantes pueden degustar de ellos. Al ser gastronómico, la comida refleja algo más allá que solo una satisfacción al apetito. La muestra gastronómica del Colegio de Historia de la Preparatoria 2 "Erasmus Castellanos Quinto" tiene esta trascendencia, que no la hace una simple reunión para degustar platillos, la muestra gastronómica toma como eje la importancia de la comida en cuanto a un ingrediente en específico, teniendo en cuenta "importancia" como todo lo que conlleva esto.