

SEMINARIOS DE TITULACIÓN – DIPLOMADO

Cultura Virreinal

TEMARIO

Módulo 0. Introducción

- Introducción a la historia y a la filosofía del periodo
- Introducción a la literatura: Sor Juana Inés de la Cruz
- Introducción a la música durante el virreinato
- Introducción al arte y la gastronomía

Módulo Transversal. Estrategias metodológicas para la elaboración del Trabajo final

- Introducción. El tema de investigación
- Módulo I. Las fuentes de información sobre estudios virreinales
- Módulo II. Preguntas y objetivos de investigación
- Módulo III. Importancia del estado del arte y del aparato crítico
- Módulo IV. Supuestos epistemológicos, marco teórico e hipótesis
- Módulo V. Metodología y métodos para el Trabajo final

Módulo I. Historia

- Historia del Siglo XVI
- Historia del Siglo XVII
- Historia del Siglo XVII
- Historia del Siglo XVIII

Módulo II. Filosofía y pensamiento político

- Pensamiento del Siglo XVI. Evangelización y milenarismo franciscano en la primera mitad del siglo XVI
- Pensamiento del Siglo XVII. La transmisión del humanismo europeo por los jesuitas en la Nueva España
- Pensamiento del Siglo XVII. Neoplatonismo renacentista europeo y su influencia en la Nueva España
- Pensamiento del Siglo XVIII. Principios ilustrados en América

Módulo III. Literatura

- Literatura del Siglo XVI. Cultura y literatura novohispana en el primer siglo virreinal
- Literatura del Siglo XVII. Literatura del barroco virreinal en la Nueva España (1)
- Literatura del Siglo XVII. Literatura del barroco virreinal en la Nueva España (2)
- Literatura del Siglo XVIII. Literatura del neoclásico novohispano del último siglo virreinal

Módulo IV. La música durante el virreinato

- El encuentro entre dos mundos musicales
- Música en las catedrales novohispanas
- Educación y actividad musical en conventos durante la Colonia
- La música secular durante el virreinato

Módulo V. Arte y cultura

- Arte del Siglo XVI
- Arte del Siglo XVII
- Arte del Siglo XVII
- Arte del Siglo XVIII

Módulo VI. Gastronomía

- Gastronomía del siglo XVI
- Gastronomía del siglo XVII (1)
- Gastronomía del siglo XVII (2)
- Gastronomía del siglo XVIII

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.
- Dicho Trabajo final deberá cumplir 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. Es requisito indispensable conectarse al menos dos veces a la semana a la plataforma y estar presente en las aulas virtuales.
- Las faltas deberán estar plenamente justificadas.

CARACTERÍSTICAS DEL TRABAJO FINAL

De acuerdo con lo que exige el Reglamento de estudiantes de programas académicos de la UCSJ, la persona participante deberá presentar un Trabajo final que, en este Seminario, consiste en una de las siguientes opciones: ensayo académico, antología con estudio analítico, artículo académico, monografía con estudio analítico, o investigación de caso sobre alguno de los temas tratados en el seminario. Para las licenciaturas de letras se aceptará, también, traducción, con presentación analítica. El formato de citación a utilizarse será Chicago humanidades.

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.