	Nombre del documento: Formato de Programa de Estudio de asignatura de Especialidad		Código: TecNM-AC-PO-007-02
			Revisión: 0
	Referencia a la Norma ISO 9001:2015	8.3, 8.3.1	Página 1 de 14

1. Datos Generales de la asignatura

Nombre de la asignatura:	COCINA TRADICIONAL MEXICANA
Clave de la asignatura:	PCM-2405
SATCA¹:	2-4 6
Carrera:	Licenciatura en Turismo

2. Presentación

Caracterización de la asignatura


El conocer e implementar la historia, cultura y tradición en el ámbito gastronómico del país es un verdadero reto, que se resuelve al desarrollar los conocimientos y habilidades que la materia les otorga en el transcurso del tiempo.

El contextualizar las diferentes técnicas y preparaciones prehispánicas, así como el mestizaje de la cocina tradicional mexicana, dan como resultado en los alumnos poder generar proyectos que apoyen en su desarrollo académico, ofertando al mercado nuevas experiencias y la implementación del ocio y recreación como elemento fundamental de la preservación de las raíces, tradiciones y costumbres gastronómicas del país.

Las generalidades de los negocios gastronómicos abarcan toda clase de desarrollo que implique lo relativo a alimentos y bebidas, por ende, es importante conocer la normatividad y la forma de como estructurar estos procesos dentro de la gastronomía cotidiana como se marca en la NOM-251-SSA1-2009 y Distintivo H, al generar productos que conservan la cultura y tradiciones del país reconocidas a nivel mundial por la UNESCO como Patrimonio Mundial Inmaterial.

Esta materia aporta los conocimientos pertinentes sobre el patrimonio gastronómico de la región, y del país como elementos fundamentales de las competencias necesarias al perfil de egreso de la carrera. Punto importante dentro de la cocina patrimonial es saber de sus personajes históricos, sus aportes al mundo gastronómico, la región en dónde se

¹ Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos Académicos

	Nombre del documento: Formato de Programa de Estudio de asignatura de Especialidad		Código: TecNM-AC-PO-007-02
			Revisión: 0
	Referencia a la Norma ISO 9001:2015	8.3, 8.3.1	Página 2 de 14

desarrollaron estas técnicas o sabores ancestrales, así como su gente, sus procesos económicos y la forma en como obtienen sus materias primas a partir de la milpa y de las chinampas, el rol de los climas y microclimas que se pueden encontrar y la importancia de los productos con Denominación de Origen característicos del país.

Un aspecto importante de la materia es que los alumnos deben conocer y desarrollar las habilidades específicas de cómo utilizar las diferentes equipos mayores y menores que se utilizan en la cocina prehispánica, el mestizaje y en el México contemporáneo.

Es importante diseñar espacios de enseñanza donde los alumnos tomen el papel activo de como preservar técnicas ancestrales y/o sabores que deben pertenecer al tipo de cocina al que se aborda en la práctica.

Intención didáctica


El contenido que se abordará en esta materia será teórico y práctico, pues las competencias que buscan desarrollar con la asignatura no pueden lograrse únicamente con la información teórica, consiguiendo también que el estudiante pueda profundizar los procesos para obtener un aprendizaje más completo e integral.

En la unidad uno de la materia se brindarán las bases de la gastronomía, pues no podemos hablar del patrimonio sin antes hacer mención de los aspectos históricos que hay detrás de la gastronomía mexicana.

En la unidad dos se abordarán las bases de nuestra gastronomía, cuáles son nuestros ingredientes principales, las herramientas que se han usado desde la antigüedad, las técnicas que fortalecen a nuestras tradiciones culinarias y entrando en el aspecto administrativo, se abordarán los temas referentes a la administración de un negocio de alimentos y bebidas.

En la unidad tres se presentarán todos los aspectos relacionados al patrimonio gastronómico, es un tema que no puede faltar, pues la gastronomía mexicana es la primera que fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en el 2010, es por ello que hay que dejar muy en claro cómo se obtuvo, a quién se le debe ese reconocimiento, pues el mismo no se obtuvo en los grandes restaurantes, proviene de aquellas mujeres que se encuentran detrás de las cocinas tradicionales y que siempre han buscado poner en alto sus tradiciones, sus costumbres y el amor que tienen e la gran labor que es el alimentar a las personas.

La gastronomía mexicana siempre ha estado ligada al ritual, es un elemento tan

	Nombre del documento: Formato de Programa de Estudio de asignatura de Especialidad		Código: TecNM-AC-PO-007-02
			Revisión: 0
	Referencia a la Norma ISO 9001:2015	8.3, 8.3.1	Página 3 de 14

importante para todos que hacerlo siempre ha representado justo eso un ritual. Alrededor de muchos de nuestros platillos más tradicionales hay un sinfín de idea, y acciones que representan en su conjunto un ritual, mismos que serán objeto de abordaje en la unidad cuatro.


En la quinta unidad se hará observación de lo que actualmente se realiza dentro de las cocinas mexicanas cuyo concepto sea la tradición de la propia cultura, se verán los aspectos relacionados con la cocina contemporánea.

Las personas siempre vamos a presentar la necesidad de alimentarnos, es por ello que en la unidad número seis se verán los aspectos como tal de un negocio de alimentos y bebidas con enfoque al patrimonio cultural de México.

Se buscará que el docente que imparta la materia cuente con los conocimientos necesarios para los alimentos y bebidas, preferentemente un Licenciado en Gastronomía o carrera a fin. Licenciatura con alguna especialidad en alimentos y bebidas o Posgrado en el área de alimentos y bebidas, o Turismo.

3. Participantes en el diseño y seguimiento curricular del programa


Lugar y fecha de elaboración o revisión	Participantes	Observaciones
Soledad de Graciano Sánchez, S. L. P. del 5 al 9 de junio de 2023.	Aguilera Sánchez Ana, María; Bautista Serrano Carmen Viridiana; Bojorquez Ochoa Odalys María; Castillo Ramírez Indira Dalí; García Quijano Yolanda; González Contreras Sady; Hernández Tello Francisco Alejandro; Juárez García José Juan; Liñán Méndez Lidia Amalia; López Martínez Isis Viridiana; Lucero Medina Andy Elder; Monzalvo Santos Idalia Karina, Nieto Muñoz Francisco; Peña de la Maza María Teresa de Jesús, Pérez Morán Lirio; Quintero Velázquez Selene Gisela; Salcedo Hernández	Trabajo de academia para la creación y desarrollo de las especialidades como fortalecimiento del plan de estudios de la Licenciatura en Turismo del Instituto Tecnológico de San Luis Potosí.

	Nombre del documento: Formato de	Código: TecNM-AC-PO-007-02
	Programa de Estudio de asignatura de Especialidad	Revisión: 0
	Referencia a la Norma ISO 9001:2015 8.3, 8.3.1	Página 4 de 14

	Luis Enrique; Salinas Zúñiga Elsa Leticia; Sifuentes Martínez Adelita De Jesús; De la Rosa Ramos María Teresa; Velázquez Carreón Evangelina.	
--	--	--

4. Competencia(s) a desarrollar

Competencia(s) específica(s) de la asignatura
<p>Competencias Genéricas</p> <p>Identificar los puntos clave de la cocina patrimonial, sus ingredientes, las herramientas prehispánicas y mestizas, las denominaciones de origen, las técnicas de cultivo, los procesos ancestrales utilizadas para ritos ceremoniales, para su estudio y ejecución en proyectos integradores que faciliten el conocer lo diverso de la gastronomía patrimonial del país.</p> <p>Conocimiento y estructuración de las normativas de inocuidad e higiene, los procesos administrativos y estructuración negocios gastronómicos que deben aplicarse a establecimientos de alimentos y bebidas.</p> <p>Competencias Específica(s):</p> <p>Distinguir la importancia de la gastronomía patrimonial del país, sus características actuales, la sustentabilidad en las tendencias sociales marcadas hoy en día, Tomando en cuenta los procesos para poder estructurar proyectos integradores que coadyuven en la preservación de productos patrimoniales intangibles del país.</p> <p>Listado de competencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> Organiza y planifica. Trabaja en equipo. Diseña y gestiona proyectos. Capacidad de análisis y síntesis Comunicación oral y escrita en su propia lengua Habilidades de gestión de información (habilidad para buscar y analizar información proveniente de fuentes diversas) Solución de problemas Toma de decisiones. Capacidad crítica y autocrítica Apreciación de la diversidad y multiculturalidad Habilidad para trabajar en un ambiente laboral Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones

	Nombre del documento: Formato de Programa de Estudio de asignatura de Especialidad		Código: TecNM-AC-PO-007-02
			Revisión: 0
	Referencia a la Norma ISO 9001:2015	8.3, 8.3.1	Página 5 de 14


Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad)
Liderazgo
Conocimiento de culturas y costumbres de otros países
Habilidad para trabajar en forma autónoma
Iniciativa y espíritu emprendedor
Preocupación por la calidad
Búsqueda del logro

5. Competencias previas


- Utilizar las tecnologías que hay a la mano para la gestión de los alimentos y las bebidas
- Diseñar y gestionar proyectos
- Analizar y sintetizar información
- Seguir indicaciones
- Preocupación por la calidad
- Aplicar conocimientos en la práctica
- Adaptarse
- Liderazgo
- Iniciativa
- Emprendedor
- Responsable
- Interesado en la cultura y en la sustentabilidad

6. Temario

No.	Temas	Subtemas
1	1.1 Historia de la Gastronomía Mexicana	1.1.1 Historia de la gastronomía mundial 1.1.2 Gastronomía en el México Prehispánico 1.1.3 Gastronomía en el Virreinato 1.1.4 Gastronomía en el México colonial 1.1.5 Gastronomía de los conventos
2	2.1 Bases de la cocina tradicional mexicana	2.1.1 Ingredientes base de la cocina mexicana

	Nombre del documento: Formato de		Código: TecNM-AC-PO-007-02
	Programa de Estudio de asignatura de Especialidad		Revisión: 0
	Referencia a la Norma ISO 9001:2015	8.3, 8.3.1	Página 6 de 14


		2.1.2 Técnicas base de la cocina mexicana 2.1.3 Equipo tradicional de la cocina mexicana 2.1.4 Estructura general de una cocina tradicional mexicana 2.1.4 Bases de la administración de un negocio de A y B
3	3.1 Cocina Mexicana como Patrimonio de la Humanidad	3.1.1 Cocina de milpa 3.1.2 Productos con denominación de origen 3.1.3 La importancia de las mujeres en la cocina mexicana y su trabajo para el reconocimiento de la misma 3.1.4 Programas tesoros culturales
4	4.1 Cocina ritual	4.1.1 Rituales ancestrales y la gastronomía en ellos 4.1.2 Técnicas aplicadas en los rituales gastronómicos
5	5.1 Cocina mexicana contemporánea	5.1.1 Influencias en la cocina mexicana 5.1.2 Revalorización de la cocina mexicana 5.1.3 Exponentes de la cocina tradicional mexicana en el mundo
6	6.1 La gastronomía mexicana como	

	Nombre del documento: Formato de Programa de Estudio de asignatura de Especialidad		Código: TecNM-AC-PO-007-02
			Revisión: 0
	Referencia a la Norma ISO 9001:2015	8.3, 8.3.1	Página 7 de 14


	negocio	6.1.1 Lineamientos y estructuras aplicadas a nivel nacional e internacional en los negocios e A y B 6.1.2 Normativas aplicadas a los negocios de A y B 6.1.3 NOM 251 6.1.4 Distintivo H
--	---------	--

7. Actividades de aprendizaje de los temas


Nombre de tema: Historia de la Gastronomía Mexicana	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): Conocer los orígenes de la gastronomía como un arte más que como una necesidad fisiológica.</p> <p>Genéricas: Trabaja en equipo. Diseña y gestiona proyectos. Capacidad de análisis y síntesis Comunicación oral y escrita en su propia lengua Habilidades de gestión de información (habilidad para buscar y analizar información proveniente de fuentes diversas) Habilidad para trabajar en un ambiente laboral Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad) Liderazgo Conocimiento de culturas y costumbres de otros países</p>	<p>-Elaboración de mapa conceptual -Realización de línea del tiempo sobre la evolución de la gastronomía -Investigación sobre la evolución gastronómica -Exposición -Práctica de la unidad 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificación de material y materia prima - Desarrollo de técnicas básicas utilizadas en la gastronomía, cortes y métodos de cocción. - Introducción a la cocina prehispánica: ingredientes principales de la cocina prehispánica, herramientas utilizadas en la cocina prehispánica

	Nombre del documento: Formato de Programa de Estudio de asignatura de Especialidad		Código: TecNM-AC-PO-007-02
			Revisión: 0
	Referencia a la Norma ISO 9001:2015	8.3, 8.3.1	Página 8 de 14

Nombre de tema: Bases de la cocina tradicional mexicana	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): Identificar los materiales y productos base de nuestra gastronomía, conociendo los procesos en los que son aplicables.</p> <p>Genéricas: Trabaja en equipo. Diseña y gestiona proyectos. Capacidad de análisis y síntesis Comunicación oral y escrita en su propia lengua Habilidades de gestión de información (habilidad para buscar y analizar información proveniente de fuentes diversas) Toma de decisiones. Capacidad crítica y autocrítica Apreciación de la diversidad y multiculturalidad Liderazgo Conocimiento de culturas y costumbres de otros países</p>	<p>-Identificación del equipo tradicional para la cocina mexicana -Exposición de unidad -Práctica de unidad -Lectura y síntesis de textos -Práctica de unidad 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introducción a las diferentes áreas que conforman una cocina patrimonial. - Introducción a la cocina mestiza: ingredientes y productos principales de la época del mestizaje.
Nombre de tema: Cocina mexicana como Patrimonio de la Humanidad	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): Conocer los productos con denominación de origen que hay en México, reconocer la importancia y riqueza cultural gastronómica que tiene nuestro país.</p> <p>Genéricas: Organiza y planifica. Trabaja en equipo. Diseña y gestiona proyectos. Capacidad de análisis y síntesis</p>	<p>-Realizar una infografía sobre los productos con denominación de origen que existen en México -Realizar una investigación sobre el impacto que tiene la gastronomía mexicana en el mundo -Leer y sintetizar sobre las mujeres y la enorme labor que ellas realizan en las cocinas de México -Práctica de unidad 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificación y utilización de

	Nombre del documento: Formato de Programa de Estudio de asignatura de Especialidad		Código: TecNM-AC-PO-007-02
			Revisión: 0
	Referencia a la Norma ISO 9001:2015	8.3, 8.3.1	Página 9 de 14

<p>Comunicación oral y escrita en su propia lengua</p> <p>Habilidades de gestión de información (habilidad para buscar y analizar información proveniente de fuentes diversas)</p> <p>Solución de problemas</p> <p>Toma de decisiones.</p> <p>Capacidad crítica y autocrítica</p> <p>Apreciación de la diversidad y multiculturalidad</p> <p>Habilidad para trabajar en un ambiente laboral</p> <p>Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones</p> <p>Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad)</p> <p>Liderazgo</p> <p>Conocimiento de culturas y costumbres de otros países</p> <p>Habilidad para trabajar en forma autónoma</p> <p>Iniciativa y espíritu emprendedor</p> <p>Preocupación por la calidad</p> <p>Búsqueda del logro</p>	<p>diferentes productos con denominación de origen.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cocina de humo, características principales.
Nombre de tema: Cocina ritual	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s):</p> <p>Saber cuál es el origen de algunos de nuestros platillos y la importancia que siempre han tenido los alimentos en nuestras culturas originarias.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Apreciación de la diversidad y multiculturalidad</p> <p>Habilidad para trabajar en un ambiente laboral</p> <p>Capacidad de adaptarse a nuevas</p>	<p>-Realizar un material visual sobre un ritual elegido</p> <p>-Exposición de información sobre los rituales que han existido</p> <p>-Debate sobre los rituales que actualmente siguen existiendo en la cocina mexicana</p> <p>-Práctica de unidad 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cocina ancestral utilizada en rituales o eventos ceremoniales. - Introducción a la cocina dulce de México. - Platillos típicamente relacionados

	Nombre del documento: Formato de Programa de Estudio de asignatura de Especialidad		Código: TecNM-AC-PO-007-02
			Revisión: 0
	Referencia a la Norma ISO 9001:2015	8.3, 8.3.1	Página 10 de 14


situaciones Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad) Liderazgo Conocimiento de culturas y costumbres de otros países Habilidad para trabajar en forma autónoma Iniciativa y espíritu emprendedor Preocupación por la calidad Búsqueda del logro	con diversos rituales prehispánicos.
---	--------------------------------------

Nombre de tema: Cocina mexicana contemporánea

Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): Reconocer que el trabajo no ha parado, que la cocina mexicana sigue avanzando, sigue desarrollando productos pero que también está revalorizando nuestras raíces.</p> <p>Genéricas: Organiza y planifica. Trabaja en equipo. Diseña y gestiona proyectos. Capacidad de análisis y síntesis Comunicación oral y escrita en su propia lengua Habilidades de gestión de información (habilidad para buscar y analizar información proveniente de fuentes diversas) Solución de problemas Toma de decisiones. Capacidad crítica y autocrítica Apreciación de la diversidad y multiculturalidad</p>	<p>-Esquema sobre la actualidad en la cocina -Lectura y síntesis de material que aborde el tema de la actualidad en la gastronomía mexicana -Práctica de unidad 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinterpretación de la cocina de grandes exponentes mexicanos. - Cocina mexicana contemporánea. - Cocina fusión

Nombre de tema: La gastronomía mexicana como negocio
--


Competencias	Actividades de aprendizaje

	Nombre del documento: Formato de Programa de Estudio de asignatura de Especialidad		Código: TecNM-AC-PO-007-02
			Revisión: 0
	Referencia a la Norma ISO 9001:2015	8.3, 8.3.1	Página 11 de 14


<p>Específica(s): Ser capaz de poder emprender un negocio de alimentos y bebidas con el conocimiento previo de los aspectos administrativos que lo conforman.</p> <p>Genéricas: Organiza y planifica. Trabaja en equipo. Diseña y gestiona proyectos. Capacidad de análisis y síntesis Comunicación oral y escrita en su propia lengua Habilidades de gestión de información (habilidad para buscar y analizar información proveniente de fuentes diversas) Solución de problemas Toma de decisiones. Capacidad crítica y autocrítica Apreciación de la diversidad y multiculturalidad Habilidad para trabajar en un ambiente laboral Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad) Liderazgo Conocimiento de culturas y costumbres de otros países Habilidad para trabajar en forma autónoma Iniciativa y espíritu emprendedor Preocupación por la calidad Búsqueda del logro</p>	<p>-Contextualización sobre los aspectos administrativos de un negocio de alimentos y bebidas -Proyecto integrador -Práctica de unidad 6:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contextualización de la cocina de barrio - Cocina de vanguardia - Tendencias gastronómicas - Cocina molecular aplicada al patrimonio de México.
--	--

8. Práctica(s)

Como complemento a su formación integral el estudiante realizara prácticas en el taller

	Nombre del documento: Formato de		Código: TecNM-AC-PO-007-02
	Programa de Estudio de asignatura de Especialidad		Revisión: 0
	Referencia a la Norma ISO 9001:2015	8.3, 8.3.1	Página 12 de 14

de la institución, así como visitas industriales y empresariales a establecimientos de alimentos y bebidas icónicas, regionales, rurales, sustentables, etc. para complementar y enriquecer las habilidades y competencias que la asignatura requiere en materia de patrimonio local, regional y nacional.

	Nombre del documento: Formato de Programa de Estudio de asignatura de Especialidad		Código: TecNM-AC-PO-007-02
			Revisión: 0
	Referencia a la Norma ISO 9001:2015	8.3, 8.3.1	Página 13 de 14

9. Proyecto de asignatura

El objetivo del proyecto que plantee el docente que imparta esta asignatura, es demostrar el desarrollo y alcance de la(s) competencia(s) de la asignatura, considerando las siguientes fases:

- **Fundamentación:** marco referencial (teórico, conceptual, contextual, legal) en el cual se fundamenta el proyecto de acuerdo con un diagnóstico realizado, mismo que permite a los estudiantes lograr la comprensión de la realidad o situación objeto de estudio para definir un proceso de intervención o hacer el diseño de un modelo.
- **Planeación:** con base en el diagnóstico en esta fase se realiza el diseño del proyecto por parte de los estudiantes con asesoría del docente; implica planificar un proceso: de intervención empresarial, social o comunitaria, el diseño de un modelo, entre otros, según el tipo de proyecto, las actividades a realizar los recursos requeridos y el cronograma de trabajo.
- **Ejecución:** consiste en el desarrollo de la planeación del proyecto realizada por parte de los estudiantes con asesoría del docente, es decir en la intervención (social, empresarial), o construcción del modelo propuesto según el tipo de proyecto, es la fase de mayor duración que implica el desempeño de las competencias genéricas y específicas a desarrollar.
- **Evaluación:** es la fase final que aplica un juicio de valor en el contexto laboral-profesión, social e investigativo, ésta se debe realizar a través del reconocimiento de logros y aspectos a mejorar se estará promoviendo el concepto de “evaluación para la mejora continua”, la metacognición, el desarrollo del pensamiento crítico y reflexivo en los estudiantes.

10. Evaluación por competencias

Evaluación por competencias


La evaluación debe ser continua y formativa por lo que se debe considerar el desempeño en cada una de las actividades de aprendizaje.

Se propone realizar las siguientes evaluaciones:

Evaluación diagnóstica

Evaluación Formativa, mediante los siguientes productos de aprendizaje

Evaluación escrita

	Nombre del documento: Formato de Programa de Estudio de asignatura de Especialidad		Código: TecNM-AC-PO-007-02
			Revisión: 0
	Referencia a la Norma ISO 9001:2015	8.3, 8.3.1	Página 14 de 14

Avances de proyecto
 Reportes
 Ensayos
 Esquemas (mapa mental, mapa conceptual, esquema de llaves, esquema de números, árbol de decisión, etc.)
 Resolución de problemas
 Proyecto final en la aplicación de la conservación de recursos patrimoniales intangibles.
 Evaluación sumativa, mediante la integración de los productos de aprendizaje en un portafolio de evidencias.
 Como herramientas de evaluación para esta asignatura se sugieren:
 Lista de cotejo
 Rubricas

11. Fuentes de información

ARMENDARIZ. (2013). *PROCESOS DE PREELABORACION Y CONSERVACION EN LA COCINA*. ESPAÑA: PARANINFO ESPAÑA.

F.A.O. (2014). *TALLER DE FRUTAS Y HORTALIZAS*. CIUDAD DE MEXICO: TRILLAS.

GARCIA, C. D. (2020). *EL RESTUARANTE COMO EMPRESA*. CIUDAD DE MEXICO: TRILLAS.

GIRONELLA, A. (2020). *LAROUSSE DE LA COCINA MEXICANA*. CIUDAD DE MEXICO: EDICIONES LAROUSSE S.A. DE C.V.

Gonzales, R. V. (2017). *Sabores de la huasteca*. Santiago de Queretaro, Queretaro: Secretaria de Cultura de Querato .

HERNANDEZ, J. M. (2014). *ORIGENES DE LA COCINA POBLANA*. PUEBLA DE ZARAGOZA: PLANETA.

MIGUEL ANGEL TOSCANO VELASCO. (2009). *NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*. Obtenido de NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.: <https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>