



### Programa de Estudio por Competencias

#### I. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

ESPACIO ACADÉMICO: FACULTAD DE MEDICINA								
PROGRAMA EDUCATIVO: LICENCIATURA EN NUTRICIÓN					ÁREA DE DOCENCIA: NUTRICIÓN COMUNITARIA			
Aprobación por los H. H. Consejos Académico y de Gobierno:			Fecha de reestructuración: 14 DE ENERO 2010 21,22 Febrero 2010		Elaborado por: M.E. Inés Aimme Iturbide Pardiñas, Dr. Ivonne Vizcarra Bordi, M. En P. Sandy Benitez Solorzano  Programa reestructurado por: M.E. Liz Sandra Avila Sandoval M. En E. S. Martha Florina Sesín Marín			
Nombre de la unidad de aprendizaje: <b>ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN</b>					Fecha de reestructuración: Septiembre 2009			
Clave	Horas de teoría	Horas de práctica	Total de horas	Créditos	Tipo de unidad de aprendizaje	Carácter de la unidad de aprendizaje	Núcleo de formación	Modalidad
L00699	3hrs/ 16 semanas 48 hrs/ semestre	2hrs/ 16 semanas 32 hrs/ semestre	80 Hrs	8	CURSO	OBLIGATORIO	INTEGRAL	PRESENCIAL
Prerrequisitos: NINGUNO					Unidad de Aprendizaje Antecedente (Recomendable): NINGUNO		Unidad de aprendizaje Consecuente: Sociología de la Nutrición	
Programas en los que se imparte: LICENCIATURA EN NUTRICIÓN								



## II. PRESENTACIÓN.

Las constantes transformaciones de la sociedad implican innovar nuevos modelos de estudio, análisis y comprensión de su organización y convivencia, con una visión actual, globalizada, conciente y sustentable.

La alimentación, entendiéndose ésta como el conjunto de procesos biológicos, psicológicos y sociológicos relacionados con la ingestión de alimentos, cuyo objetivo es mantener el bienestar integral del ser humano; no es la excepción y requiere igualmente un modelo de estudio que respete y desarrolle la capacidad de visión e interpretación por parte del nuevo nutriólogo.

La alimentación como fenómeno bio-psico-social, requiere el análisis de diferentes aspectos como religiosos, sociales, económicos, políticos y culturales, para con ello entender la diversidad cultural, incluyendo hábitos y costumbres alimentarias adquiridas a través de la historia y modificadas día con día

Una de las actividades del licenciado en nutrición es adaptar una estrategia de educación alimentaria, respetando hábitos y costumbres, el conocimiento y la interpretación de los diferentes modos de producción y consumo de alimentos, permitirá un mejor entendimiento y garantizará el respeto del licenciado en nutrición hacia las diferentes comunidades, ésto se logrará con el estudio de la antropología de la alimentación.

La antropología de la alimentación, entonces, resulta de vital relevancia para el futuro nutriólogo, puesto que le proporcionará los elementos necesarios para valorar la importancia de la alimentación como parte de la convivencia social, a través de la revisión histórica, respeto y rescate de las tradiciones y costumbres y entendiendo a éstas como posibles responsables de las modificaciones del estado nutricional de la población para innovar estrategias que permitan optimizar recursos de producción, elaboración y consumo de alimentos en un ambiente sano y sustentable.

## III. NORMAS DEL CURSO

DOCENTE	DISCENTE
Asistir puntualmente a clase Dirigirse con respeto a los alumnos Dar a conocer con antelación los objetivos de la clase y las formas de evaluación Cumplir con el 100% del programa de estudios Asesorar y conducir el conocimiento Fomentar el intercambio de experiencias Motivar al alumno a la investigación y la participación Retroalimentar al alumno Resolver dudas de los alumnos Revisar los trabajos extra clase Evaluar los conocimientos adquiridos Registrar las inasistencias	Asistir puntualmente a clase Cubrir el 80% de asistencias durante el curso Dirigirse con respeto al profesor y al grupo Entregar en tiempo y forma los trabajos requeridos Intercambiar experiencias Acudir a la sesión con el equipo requerido



*Universidad Autónoma del Estado de México*  
*Secretaría de Docencia*  
*Coordinación General de Estudios Superiores*  
*Programa Institucional de Innovación Curricular*

#### **IV. PROPÓSITO GENERAL**

Analizar y evaluar los diversos elementos culturales que intervienen en la sociedad y el individuo para conformar su patrón de alimentación; adquiriendo el lenguaje propio de la materia, promoviendo la cultura y comprendiendo la importancia de la antropología en la alimentación

#### **V. COMPETENCIAS GENÉRICAS**

Observar, analizar e interpretar el medio  
Conceptualizar fenómenos sociales, culturales, religiosos, económicos y de género  
Diseñar estrategias de orientación alimentaria basadas en hábitos y costumbres  
Usar adecuadamente el lenguaje propio de la materia

#### **VI. ÁMBITOS DE DESEMPEÑO**

Investigación  
Sector público  
Sector privado  
Sector social  
Docencia

#### **VII. ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**

Aula de clase  
Ambiente externo



Universidad Autónoma del Estado de México  
Secretaría de Docencia  
Coordinación General de Estudios Superiores  
Programa Institucional de Innovación Curricular

**VIII. NATURALEZA DE LA COMPETENCIA**

Complejidad creciente

**IX. ESTRUCTURA DEL CURSO.**

Explicación teórica del tema  
Crítica y análisis del tema  
Intercambio de experiencias  
Conclusiones grupales y personales  
Investigación y enriquecimiento del tema  
Evaluación constante

**X. SECUENCIA DIDÁCTICA**

Exposición oral del docente  
Participación expositiva del alumno  
Dinámicas grupales  
Observación de material visual, videos, fotografías, documentales, películas, etc.  
Análisis de publicidad  
Investigación de campo y documental



**XI. DESARROLLO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE**

UNIDAD DE COMPETENCIA I	ELEMENTOS DE LA COMPETENCIA		
	Conocimientos	Habilidades	Actitudes / Valores
1. CONCEPTUALIZACIÓN DE ANTROPOLOGÍA Y DE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN  2. CONCEPTOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN  3. ANTROPOGÉNESIS DE LA ALIMENTACIÓN	Definición de antropología Importancia Ramas Factores determinantes Trascendencia  Distinguir entre los conceptos de alimentación, alimento, nutrición, nutrimento, dieta  Discusión sobre los cambios que ha tenido la nutrición y la alimentación a través del tiempo y como ésta logra modificar la interacción entre los seres vivos	Analizar, sintetizar, organizar y relacionar los elementos que definen antropología y alimentación  Diferenciación y uso correcto de conceptos básicos  Analizar la evolución de los hábitos de alimentación y su efecto sobre el proceso necesidad, convivencia, costumbre y bienestar	Intercomunicación  Actitud positiva al participar en las discusiones del grupo  Entusiasmo e interés en las experiencias enriquecedora
<b>ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS:</b> <b>Enseñanza:</b> Exposición oral Muestra de documentales y textos de análisis Explicación de conceptos y definiciones <b>Aprendizaje:</b> Construcción de nuevos conocimientos Comentarios de ejemplos y experiencias Elaboración de encuesta de investigación Elaboración de resúmenes y ensayos		<b>RECURSOS REQUERIDOS:</b>  Pintarrón Marcadores PC Cañón Artículos actuales sobre alimentación, hábitos y costumbres	Tiempo destinado:  9 horas teóricas 6 horas practicas
<b>CRITERIOS DE DESEMPEÑO</b>		<b>EVIDENCIAS</b>	
		<b>DESEMPEÑO</b>	<b>PRODUCTOS</b>
Elaborar una silueta con imágenes que describan la relación de los conceptos		Identificar conceptos y relaciones entre ellos	Silueta



UNIDAD DE COMPETENCIA II	ELEMENTOS DE LA COMPETENCIA		
	Conocimientos	Habilidades	Actitudes / Valores
ANTROPOGÉNESIS E INTERDISCIPLINARIDAD DE LA ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	<p>A través de una línea de tiempo, el alumno conocerá los aspectos más relevantes de la evolución de la alimentación.</p> <p>El alumno conocerá, analizará y discutirá sobre algunas tradiciones y costumbres, municipales, estatales, nacionales e internacionales.</p> <p>El alumno investigará vía internet, periódicos o revistas, temas actuales sobre alimentación y nutrición, para posteriormente discutirlos en clase y hacer una distinción sobre las diferentes áreas que interfieren en el proceso de la alimentación como fenómeno social</p>	<p>Ubicación geográfica del origen de los alimentos</p> <p>Apreciación , respeto y rescate de las tradiciones</p> <p>Desarrollar la capacidad de lectura, discriminación y construcción de opiniones</p>	<p>Apreciación</p> <p>Diferenciación de estilos de vida y alimentación</p> <p>Entusiasmo</p> <p>Independencia</p> <p>Respeto</p> <p>Responsabilidad</p>
<p><b>ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS</b></p> <p><b>Enseñanza:</b>          Exposición y explicación de ambientes y áreas          Interpretación de las características de los modos, usos y costumbres de las comunidades          Muestra de materiales ejemplificatorios          Aclaración de dudas y comentarios</p> <p><b>Aprendizaje:</b>          Observación detallada          Interpretación</p>	<p><b>RECURSOS REQUERIDOS:</b></p> <p>PC          Cañón          Textos          Vídeos          Documentales          Fotografías</p>	<p>Tiempo destinado:</p> <p>14 horas teóricas          8 horas prácticas</p>	



Universidad Autónoma del Estado de México  
Secretaría de Docencia  
Coordinación General de Estudios Superiores  
Programa Institucional de Innovación Curricular

Admiración Navegación en la red Indagación en bibliotecas, hemerotecas y videotecas Elaboración de síntesis			
CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS		
	DESEMPEÑO	PRODUCTOS	CONOCIMIENTO
Escribir un artículo de opinión	Elaborar u artículo de opinión personal como resultado de la observación y la investigación previa	Artículo	Sensible Conceptual



UNIDAD DE COMPETENCIA III	ELEMENTOS DE LA COMPETENCIA		
	Conocimientos	Habilidades	Actitudes / Valores
SEGURIDAD ALIMENTARIA	Identificar cuáles son los grupos vulnerables Constatar los principales problemas de seguridad alimentaria de la región, del país y del mundo Conocer algunos de los programas sociales y de alimentación gubernamentales y civiles Identificar los problemas al impacto de recursos tecnológicos en la práctica educativa alimentaria Aportaciones de la licenciatura en nutrición a la sociedad	Identificar los diferentes roles sociales en la estructura de la sociedad y su impacto en la evolución del proceso de alimentación y nutrición	Cooperación Empatía Integridad Respeto Tolerancia
<b>ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS</b> <b>Enseñanza:</b> Visualizar una película Analizar y criticar la película  <b>Aprendizaje:</b> Observar el filme Verter comentarios y críticas Proponer estrategias de solución y mejora		<b>RECURSOS REQUERIDOS:</b>  PC cañón	Tiempo destinado:  9 horas prácticas 6 horas teóricas
CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS		
	DESEMPEÑO	PRODUCTOS	CONOCIMIENTO
Elaborar una crítica del filme	Elaborar un resumen crítico del filme	Resumen	Procedimental





UNIDAD DE COMPETENCIA IV	ELEMENTOS DE LA COMPETENCIA		
	Conocimientos	Habilidades	Actitudes /Valores
HISTORIA Y TRANSFORMACIÓN DE LA DIETA Y LA GASTRONOMÍA	Identificar Los principales aspectos de la dieta y la gastronomía en cada época, así como la fusión gastronómica resultante de la globalización	Conocer diferentes hábitos de alimentación y diversos significados de los alimentos	Tolerancia Respeto Honestidad
<b>ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS:</b> <b>Enseñanza:</b> Exposición oral Explicación y vinculación de hechos sobresalientes en la historia de la nutrición Análisis de comentarios y críticas  <b>aprendizaje:</b> lectura de un libro Discusión de hechos relevantes en la historia de la nutrición Elaboración de un resumen		<b>RECURSOS REQUERIDOS:</b> PC Cañón Libro	Tiempo destinado: 9 horas teóricas 6 horas prácticas
CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS		
	DESEMPEÑO	PRODUCTOS	CONOCIMIENTO
Elaborar un resumen y un ensayo	El alumno leerá un libro y entregará un análisis	resumen	Conceptual procedimental
Elaborar una crítica del filme	Elaborar un resumen crítico del filme	Resumen	Procedimental



UNIDAD DE COMPETENCIA V	ELEMENTOS DE LA COMPETENCIA		
	Conocimientos	Habilidades	Actitudes /Valores
CARACTERÍSTICAS ACTUALES DE LA ALIMENTACIÓN EN MÉXICO	<p>El alumno identificará los patrones del consumo alimentario en la población mexicana</p> <p>El alumno analizará el esquema de organización familiar, el género y la importancia de los roles</p> <p>El alumno analizará la influencia de los medios masivos de comunicación en los hábitos de alimentación de la población mexicana</p>	<p>Conocer y reconocer la familia como unidad de producción y consumo de alimentos</p> <p>Analizar la influencia de los medios de comunicación como determinantes en la modificación de hábitos de alimentación de la población mexicana</p>	<p>Valoración y revaloración de la familia como núcleo social</p> <p>Crítica</p> <p>Formación de juicio personal</p>
<b>ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS:</b> <b>Enseñanza:</b> Mesa de trabajo y análisis de temas relacionados Discusión dirigida  <b>Aprendizaje:</b> Participación en mesas de discusión Formación de criterio propio		<b>RECURSOS REQUERIDOS:</b> Pintaron Marcadores	Tiempo destinado:  10 horas teóricas 5 horas prácticas
CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS		
	DESEMPEÑO	PRODUCTOS	CONOCIMIENTO
Visita a una población	El alumno visitará una población y observará los actuales estatutos alimentarios	Elaborar un reporte	Experimental



## XI. EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN

Para acreditar la unidad de aprendizaje se deberá cubrir el 80% de asistencia como mínimo.  
Acreditar los exámenes parciales y / o finales propios del curso

Examen escrito	65 %
Práctica	25 %
Trabajos extractase	10 %

### XI. BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Beltán, M y Arroyo P. (2006) Antropología y Nutrición. Fundación mexicana para la salud. Fondo Nestlé para la Nutrición. UAM Xochimilco. México

De Sada Monrroy Paulina (2004) Introducción a la Gastronomía. México. Limusa.

Cuadernos de Nutrición. Revista bimestral. Ed. Fondo de Nutrición y Salud. México

Contreras J. (1993) Antropología de la alimentación. España. Eudema.

De Garine, I. (2007) Los aspectos socioculturales de la nutrición, en Jesús Contreras (coopilador) Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbre España. Alfaomega.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

Avila, R., et al. (1998) Estudios del Hombre No.7 Ensayos sobre alimentación culinaria. UAG. México

Díaz del Castillo, B. Historia verdadera de la Nueva España. México. Porrúa

Vizcarra, I. (2002) Entre el taco mazahua y el mundo, la comida en las relaciones de poder, resistencia e identidades. México. UAEM. Instituto mexiquense de la mujer.

Fournier García P. El complejo nixtamal / comal / tortilla en Mesoamérica. Boletín de Antropología Americana 1998; 32: 13-40

García Atilano Leticia y Rotti Mauricio (2005) Manual de Arte Culinario. Ed. Trillas. México



*Universidad Autónoma del Estado de México*  
*Secretaría de Docencia*  
*Coordinación General de Estudios Superiores*  
*Programa Institucional de Innovación Curricular*

Readers Digest. (1996) Alimentos que curan, alimentos que dañan. Ed Readers Digest. México

García Rivas, H. (1993) Cocina prehispánica mexicana. Ed. Panorama. México

Solís, F. (1998) La cultura del maíz. Colección Clío. México

**BIBLIOTECA VIRTUAL:**

1. Maestre Alonso Juan. La Investigación de la Antropología Social. No. 6146. Clasificación GN345M33
2. Almada Bay Ignacio. Salud y Crisis en México. CIIH. UNAM No. 10120. Clasificación RA451S24
3. Bela A. Balassa. Futuro Comercial de los Países en desarrollo. No. 1520. Clasificación HF1409B32
4. Charles Gibson. Los Aztecas Bajo el Dominio Español 1519-1810 No. 5880. Clasificación F1219M53G55
5. Morina Enríquez Andrés. Los Grandes problemas Nacionales. No. 5861. Clasificación F1208M724
6. Brezan Ricardo. La Nutrición en el Siglo XXI (Conferencia) No. 1479. Clasificación HD90005B74
7. Daniel Lopez Acuña. La salud Desigual en México. 10090. Clasificación RA395M48L65