

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA  UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA  UNIDAD ACADÉMICA: FACULTAD DE ENFERMERÍA Y NUTRIOLOGÍA PROGRAMA DEL CURSO: ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	DES:	Salud
	Programa académico	Licenciatura en Nutrición
	Tipo de Materia: <i>Obligatoria / Optativa</i>	Obligatoria
	Clave de la materia:	LN0404
	Semestre:	Cuarto
	Área en plan de estudios (B,P,E,O):	Específica
	Total de horas por semana:	5
	h./semana trabajo presencial/virtual:	2
	h./semana laboratorio/taller:	2
	h./trabajo extra-clase:	1
	Créditos Totales:	5
	Total de horas por semestre: <i>Total de horas semana por 16 semanas</i>	80
	Fecha de actualización:	Febrero 2024
	Prerrequisito (s):	Ninguno
	Responsable(s) del diseño del programa del curso:	Academia de Antropología de la Alimentación: Dra. María Eugenia Alonso Ramírez
DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE/CURSO: En esta materia contribuye al desarrollo de competencias básicas como interculturalidad, pluralismo, género y responsabilidad social, así como las competencias específicas de nutrición pública, cultura y sostenibilidad alimentaria, ya que se busca que los estudiantes analicen problemas relacionados con la alimentación como un hecho social que deriva de la dinámica de los grupos poblacionales, organizada según la estructura social, estatus y roles de los individuos. Desarrolla una propia concepción de lo que es comer y lo que esto implica para la calidad de vida, la alimentación de los individuos depende de su relación con el entorno, del sistema alimentario, de lo que es aceptado por el grupo como alimento comestible o no y contribuyan a la solución de problemas alimentarios y nutricionales. Por lo que este programa se caracteriza por ser dinámico, los estudiantes aprenden del análisis del entorno y su experiencia personal, la búsqueda de información en obras de la teoría clásica y ponencias de expertos en la materia.		

COMPETENCIA PRINCIPAL QUE DESARROLLA:

E2. CULTURA ALIMENTARIA SOSTENIBLE.

Identifica las cocinas tradicionales, contemporáneas y su innovación, mediante el empleo de diversas técnicas culinarias, para la creación de platillos que optimicen las características sensoriales, explorando nuevas texturas, sabores que estimulen y evolucionen la experiencia de la palatabilidad, en consonancia con las particularidades sociales y culturales de cada comunidad de una manera sostenible.

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

B2. INTERCULTURALIDADES, PLURALISMO Y GÉNERO.

Evalúa los factores o intersecciones de discriminación o exclusión que se ejercen en nuestros contextos sociales y comunitarios que impiden el ejercicio libre y autónomo de los derechos humanos de las personas, determinadas por su género, etnia, clase, cultura, edad, comunidad, preferencia sexual, género, color de piel, lengua, discapacidad motora, neurodivergencias, etc. Coadyuva, de manera propositiva, por la conformación de sociedades y/o comunidades plurales e interculturales con base en los criterios de justicia social, vida digna e intercambio respetuoso de saberes y cosmovisiones.

B3. RESPONSABILIDAD SOCIAL.

Asume con responsabilidad y liderazgo social los problemas más sensibles de las comunidades cercanas ante su propio contexto, con el propósito de contribuir a la conformación de una sociedad más justa, libre, incluyente y pacífica, así como al desarrollo sostenible y al cuidado del medio ambiente, en el ámbito local, regional y nacional; y a la preservación, enriquecimiento y difusión de los bienes y valores de las diversas culturas y con la internacionalización solidaria.

E8. NUTRICIÓN POBLACIONAL.

Diseña, organiza, implementa y evalúa programas de intervención nutricional, mediante el análisis de los problemas nutricionales de la comunidad, considerando la seguridad alimentaria y la legislación vigente, a través de estrategias orientadas a la población en general, con la finalidad de optimizar de manera gradual el estado nutricional de la población para el logro de un perfil más saludable.

DOMINIOS	OBJETOS DE ESTUDIO	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	METODOLOGÍA	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO
B2. Reconoce y prioriza las necesidades de las personas y sus comunidades para el diseño de proyectos innovadores respetando sus	1. orígenes disciplinares de la antropología de la alimentación. • Introducción a la ciencia de la Antropología.	Identifica las características de la Antropología y su utilidad en la Nutrición humana	Lecturas comentadas Plenaria Trabajo colaborativo Proyecto formativo	Ensayos, narraciones y resúmenes. Ejercicios en clase. Presentaciones.

opiniones e intereses en la planeación de posibles soluciones. E2.2 Identifica nuevas tendencias en la alimentación y la gastronomía, con empatía y respeto a la identidad sociocultural, económica y geográfica.	• Perspectivas antropológicas sobre la dieta. • La estructura de lo culinario • Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. • Cocina y clase social. • La antropología del comer y la comida. • Degustación de la comida y libertad.	Diferencia las categorías de análisis de la alimentación y diversos enfoques que abordan su estudio. Explica la estructura de lo que comestible o no y su clasificación en diferentes grupos sociales Describe los orígenes de la Antropología de la alimentación y nutrición. Examina la cultura culinaria de diferentes sociedades, exponiendo los diferentes hábitos alimentarios y su relación con la clase social. Examina las etnografías alimentarias clásicas centrándose en la inseguridad alimentaria, la alimentación y el ritual, y la alimentación y las identidades como categorías de análisis.		Reportes. Guías de trabajo colaborativo · Mapas mentales y cuadros sinópticos. Evaluaciones escritas. Carpeta de evidencias Proyecto integrador
--	--	---	--	--

	• Antropología de la alimentación o antropología de la nutrición.	Resume aspectos sobre el hambre, la comida y los alimentos, cómo el acto de comer no solo desde lo biológico sino como influencia cultural respecto al entorno en el que los grupos se desarrollan. Reflexiona sobre como la alimentación refleja las problemáticas sociales del momento histórico concreto.		
B2. Reconoce y prioriza las necesidades de las personas y sus comunidades para el diseño de proyectos innovadores respetando sus opiniones e intereses en la planeación de posibles soluciones. E2.2 Identifica nuevas tendencias en la alimentación y la gastronomía, con empatía y respeto a la	2. La antropología de la alimentación y su objeto de estudio. • La alimentación como hecho social. • La dieta que nos hizo humanos. • La alimentación humana como	Examina la complejidad del hecho alimentario en la dimensión social. Describe elementos históricos sobre la alimentación y evolución humana. Clasifica las funciones biológicas y socioculturales de la alimentación humana. Diferencia los patrones alimentarios de acuerdo con factores	Análisis de casos Foros de expertos Lecturas comentadas Trabajo colaborativo Proyecto formativo	Ensayos, narraciones y resúmenes. Ejercicios en clase. Presentaciones. Reportes. Guías de trabajo colaborativo. Mapas mentales y cuadros sinópticos. Evaluaciones escritas. Carpeta de evidencias

identidad sociocultural, económica y geográfica. E8.1 Identifica los problemas de nutrición existentes en la comunidad.	fenómeno biocultural. • Variabilidad cultural de los comportamientos alimentarios. • La estructura de lo culinario. • Identidad cultural y mestizajes alimentarios.	ecológicos, económicos, políticos, creencias y tabúes alimentarios, sociabilidad, ritualidad y comunicación social. Analiza lo comestible y sus percepciones, las reglas alimentarias, cualidades sensoriales y plásticas de los alimentos y saciedad. Revisa las características de las diversas cocinas, la transformación alimentaria de acuerdo con la diferenciación cultural. Resume aquellas representaciones sociales del cuerpo y las implicaciones en los hábitos alimentarios y salud. Examina sobre las desigualdades en alimentación y el rol que juegan hombres y mujeres.		Proyecto integrador
---	--	---	--	----------------------------

B3.1 Desarrolla una conciencia histórica que contribuya al mejoramiento de los ámbitos social, educativo, cultural, ambiental, económico y político. E2.2 Identifica nuevas tendencias en la alimentación y la gastronomía, con empatía y respeto a la identidad sociocultural, económica y geográfica.	• Cuerpo dieta y cultura. • Género y alimentación. • La invención de lo cotidiano: Habitar y cocinar. 3: aportes regionales de la antropología de la alimentación. • Historia de la Nutrición en México. • Aspectos teóricos y empíricos de la alimentación en las Américas. • Breve historia de la comida mexicana.	Infiere aquellos elementos no tan visibles pero presentes en la cotidianidad de la unidad doméstica. Identifica los momentos históricos del inicio de la nutrición como ciencia en el país. Examina una mirada interdisciplinar sobre la alimentación desde un punto de vista sociológico, antropológico e histórico. Ilustra cómo se ha desarrollado la historia culinaria de México desde la época prehispánica, pasando por el mestizaje, la religión y la música de la conquista. Analiza los trabajos realizados sobre la comida y la alimentación en México Explica la coexistencia e interacción de la comida tradicional y la comida de la modernidad en el marco de la	Aprendizaje basado en problemas Lecturas comentadas Plenarias Trabajo colaborativo Proyecto formativo	Ensayos, narraciones y resúmenes. Ejercicios en clase. Presentaciones. Reportes. Guías de trabajo colaborativo. Mapas mentales y cuadros sinópticos. Evaluaciones escritas. Carpeta de evidencias Proyecto integrador
---	---	---	--	--

E2.3 Evalúa los aspectos de la globalización en materia de la alimentación y su impacto a nivel local, regional y nacional; que influyen en el bienestar y salud de la población.	● Antropología de la comida y de la alimentación en México... Apuntes para una historia... ● Globalización y cambio alimentario en México. ● Comida, cultura e identidad ● Interculturalidad alimentario-nutricional étnica. ● Condiciones de vida de los rarámuri, estado nutricional y alimentación.	globalidad y sus implicaciones en el comer de la población. Identifica como la comida es el resultado de la organización social y que además le permite dar una identidad que le es propia. Relata las representaciones y significados que deben integrarse para la construcción de un modelo que garantice la seguridad alimentario-nutricional Identifica las condiciones de vida de los rarámuris a través de datos antropométricos. Presenta las aportaciones locales en el ámbito de la Antropología de la Alimentación		
---	--	---	--	--

	• Antropología de la alimentación en Chihuahua, un breve análisis.			
--	--	--	--	--

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía, direcciones electrónicas)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios, ponderación e instrumentos)
Douglas, M. (1995). Las estructuras de lo culinario. <i>Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres</i>, 171-199. De Garine, I., & De Garine, V. (1998, April). Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. In <i>Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional</i> (Vol. 1, pp. 13-34). Alimentación y cultura : actas del congreso internacional, 1998, Museo Nacional de Antropología, España, 13-34 Goody, J. (1982). <i>Cocina, cocina y clase: un estudio de sociología comparada</i>. Prensa de la Universidad de Cambridge. Mintz, SW y Du Bois, CM (2002). La antropología de la comida y del comer. <i>Revista anual de antropología</i>, 31 (1), 99-119. Contreras, J., & Arnaiz, M. G. (2005). <i>Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas</i> (Vol. 392). Barcelona: Ariel. Fernández F. (2004), <i>Historia de la comida: Alimentos, cocina y civilización</i>, Tusquets Editores S.A.	La evaluación de la unidad de aprendizaje se hará con base en: tres parciales los cuales tienen los siguientes valores: 1° Parcial 30% 2° Parcial 30% 3° Parcial 40% Diagnóstica: Al inicio del semestre para identificar los conocimientos previos de los estudiantes. Formativa: Con base en la construcción del aprendizaje y las evidencias presentadas. Trabajos de investigación documental Ejercicios realizados

Gómez, A. S. O., García, V. V., & Estrada, M. M. (2005). La alimentación en México: enfoques y visión a futuro. <i>Estudios Sociales: Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional</i>, 13(25), 7-34. Vargas L, (2015) Contexto antropológico de la seguridad alimentaria. <i>Cuadernos de Nutrición</i>, 38(1): 17-23 Vargas L. (1993) Antropología y alimentación, <i>Antropológicas</i>, n° 7, pp. 22-23. De Certau M., Giard L. y Mayol P. (1999). La invención de los cotidiano 2. Habilitar, cocinar. Universidad Iberoamericana e Instituto Tecnológico de Estudios Superiores del Occidente. Bourges, H., Bengoa, J. M., & O'Donnell, A. (2002). Historias de la nutrición en América Latina. <i>Sociedad Latinoamericana de Nutrición</i>. Cardon, P., & Garcia-Garza, D. (2012). La alimentación: cuestiones teóricas y empíricas en las Américas. <i>IdeAs. Idées d'Amériques</i>, (3). https://doi.org/10.4000/ideas.2294 Carrasco Henríquez, N. (2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. <i>Estudios sociales (Hermosillo, Son.)</i>, 15(30), 80-101. da Câmara Cascudo, L. (2017). <i>História da alimentação no Brasil</i>. Global Editora e Distribuidora Ltda. Flores y Escalante, J. (1994). Breve historia de la comida mexicana. <i>Materia</i>, 9685956, 65-0. de Magalhães, S. M. (2004). A mesa de Mariana: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850) (Vol. 266). Annablume. Moncusí, A., & Santamarina, B. (2008). Bueno para comer, bueno para patrimonializar. La propuesta de la cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad. <i>Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América. Barcelona: Icaria</i>, 127-142. Complementaria	Participación en clase Sumativa: evaluaciones parciales, evidencias de aprendizaje y proyecto integrador Portafolio de evidencias. Las evidencias deben ser congruentes con los aprendizajes esperados acorde con la metodología y estructura, de acuerdo con el formato: APA Participativa: Posibilita la intervención de los distintos actores en el proceso de evaluación comprometiendo a los docentes, directivos, y estudiantes, mediante la heteroevaluación, coevaluación y autoevaluación. Flexible: toma en cuenta las características del contexto donde se desarrolla el proceso educativo, las particularidades, necesidades, posibilidades e interés de cada estudiante Nota: La evaluación de los aprendizajes podrá estar sujeto al criterio de cada docente y a la libre cátedra.
---	---

Alimentación de los mexicanos clásica https://www.youtube.com/watch?v=b2FIfyBdOxk La gula de la industria alimentaria DW Documental https://www.youtube.com/watch?v=sUa1xv_3V2s Antropología de la comida y de la alimentación en México...Apuntes para una historia... EAHNM https://www.facebook.com/eahnm/videos/659599998342050 Globalización y cambio alimentario en México - Dra. Miriam Bertrán https://www.youtube.com/watch?v=od9G7HY5t18 Observatorio cotidiano con Anel Pérez. Comida, cultura e identidad TV UNAM https://www.youtube.com/watch?v=jIMt8RutnH0&t=165s	
---	--

CRONOGRAMA DEL AVANCE PROGRAMÁTICO

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