

<p style="text-align: center;"><b>UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</b></p>  <p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</p>  <p style="text-align: center;"><b>UNIDAD ACADÉMICA:</b> FACULTAD DE ENFERMERÍA Y NUTRIOLOGÍA</p> <p style="text-align: center;"><b>PROGRAMA DEL CURSO:</b> ALIMENTACIÓN INTERNACIONAL</p>	<b>DES:</b>	Salud
	<b>Programa(s) académico(s)</b>	Licenciatura en Nutrición
	<b>Tipo de Materia:</b> <i>Obligatoria / Optativa</i>	Optativa
	<b>Clave de la Materia:</b>	LNOP05
	<b>Semestre:</b>	Septimo
	<b>Área en plan de estudios (B,P,E,O):</b>	Optativa
	<b>Total de horas por semana:</b>	3
	<b>h./semana teoría presencial/virtual</b>	3
	<b>h./semana laboratorio/taller</b>	0
	<b>h./semana practica</b>	0
	<b>h./semana extra-clase</b>	0
	<b>Total de horas por semestre:</b> <i>Total de horas semana por 16 semanas</i>	48
	<b>Créditos totales:</b>	3
	<b>Fecha de actualización:</b>	Noviembre 2024
<b>Prerrequisito (s):</b>	Ninguno	
<b>Responsable(s) del diseño del programa del curso:</b>	Academia de Alimentación Internacional: María Isabel Lugo Pacheco	

**DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE/ CURSO:**

La materia de alimentación internacional está diseñada para explorar y comprender la riqueza culinaria y la diversidad gastronómica de diferentes regiones del mundo. A través de un enfoque teórico-práctico, los estudiantes adquirirán conocimientos sobre ingredientes típicos, técnicas de preparación, tradiciones culturales y la evolución histórica de los platillos emblemáticos de cada región. Se promoverá el análisis crítico de las tendencias globales en la alimentación y su relación con aspectos sociales, económicos y sostenibles.

**COMPETENCIA PRINCIPAL QUE SE 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 UDA:**

**B1. EXCELENCIA Y DESARROLLO HUMANO**

Promueve el desarrollo humano integral con resultados tangibles obtenidos en la formación de profesionales con conciencia ética y solidaria, pensamiento crítico y creativo, así como una capacidad innovadora, productiva y emprendedora en el marco de la innovación y pertinencia social, con matices éticos y de valores, que desde su particularidad cultural le permitan respetar la diversidad, promover la inclusión, valorar la interculturalidad.

**E3. EDUCACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.**

Integra los conceptos de alimentación y nutrición actuales, con el fin de incidir en la modificación voluntaria de hábitos y la adopción de estilos de vida saludable a nivel individual, familiar y colectivo, fomentando el respeto y solidaridad entre grupos de trabajo.

**E7. NUTRICIÓN HUMANA BÁSICA:**

Desarrolla conocimientos sobre los fundamentos de la alimentación y nutrición humana, para desarrollar el Proceso de Atención Nutricional (PAN), con el objetivo de mantener un estado nutricional óptimo cubriendo las necesidades alimentarias del individuo sano en las diferentes etapas de la vida.

DOMINIOS	OBJETOS DE ESTUDIO (Contenidos, temas y subtemas)	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	METODOLOGÍA (Estrategias, secuencias, recursos didácticos)	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO
<p><b>B1.1 Desarrolla el pensamiento crítico a partir de la libertad, el análisis, la reflexión y la argumentación.</b></p> <p><b>E2.1 Conoce y analiza la biodiversidad alimentaria del entorno, el potencial y los riesgos para la réplica, innovación y diseño de platillos que sean sanos, de gran palatabilidad y sostenibles, de</b></p>	<p><b>OBJETO DE ESTUDIO 1.</b> <b>Introducción a la materia.</b></p> <p>1.1. Introducción a la materia de Alimentación internacional.</p> <p>1.2. Contexto histórico y social de la movilización de los alimentos (alimentación globalizada)</p> <p>1.3. Definiciones de la Antropología culinaria. (Historia, cultura, sociedad, técnicas culinarias, etc).</p> <p><b>OBJETO DE ESTUDIO 2.</b> <b>Características de la cocina Asiática.</b></p> <p>2.1 Exposición de la antropología culinaria de Japón con elaboración culinaria.</p>	<p>Identifica y conoce los conceptos básicos sobre la antropología culinaria global.</p> <p>Explora y conoce las diferentes culturas de Asia a través de su</p>	<p><b>Estrategias a utilizar:</b> Exposición Ejercicios de lectura comentada Actividad integradora Búsqueda bibliográfica Búsquedas digitales.</p> <p><b>Estrategias a utilizar:</b> Exposición Ejercicios de lectura comentada</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Textos: proyectos, ensayos, narraciones, composiciones y resúmenes.</li> <li>• Ejercicios e interpretación de mapas conceptuales.</li> <li>• Dibujos y esquemas.</li> <li>• Exámenes.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Textos: proyectos, ensayos, narraciones, composiciones y resúmenes.</li> </ul>

<p>acuerdo al contexto social y en apego a la normatividad vigente.</p> <p><b>E2.2 Identifica nuevas tendencias en la alimentación y la gastronomía, con empatía y respeto a la identidad sociocultural, económica geográfica, para diversificar la alimentación individual colectiva, en persona sanas y enfermas.</b></p> <p><b>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.</b></p>	<p>2.2 Exposición de la antropología culinaria de China con elaboración culinaria.</p> <p>2.3 Exposición de la antropología culinaria de la India con elaboración culinaria.</p> <p><b>OBJETO DE ESTUDIO 3. Características de la cocina del Mediterráneo y del Medio oriente.</b></p> <p>3.1 Exposición de la antropología culinaria de Israel con elaboración culinaria.</p> <p>3.2 Exposición de la antropología culinaria de Turquía con elaboración culinaria.</p> <p>3.3 Exposición de la antropología culinaria de Grecia con elaboración culinaria.</p>	<p>gastronomía, su cultura y su sistema de creencias.</p> <p>Explora y conoce las diferentes culturas del Medio oriente y el Mediterráneo (Sur y Este) a través de su gastronomía, su cultura y su sistema de creencias.</p>	<p>Actividad integradora Búsqueda bibliográfica Búsquedas digitales.</p> <p><b>Estrategias a utilizar:</b> Exposición Ejercicios de lectura comentada Actividad integradora Búsqueda bibliográfica Búsquedas digitales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ejercicios e interpretación de mapas conceptuales.</li> <li>● Dibujos y esquemas.</li> <li>● Exámenes.</li> <li>● Textos: proyectos, ensayos, narraciones, composiciones y resúmenes.</li> <li>● Ejercicios e interpretación de mapas conceptuales.</li> <li>● Dibujos y esquemas.</li> <li>● Exámenes.</li> </ul>
<p><b>B1.4 Desarrolla una conciencia ética y solidaria, enfocada a valores de honestidad, igualdad, solidaridad y responsabilidad social.</b></p> <p><b>E3.1 Desarrolla métodos y técnicas educativas</b></p>	<p><b>OBJETO DE ESTUDIO 4. Características de la cocina de Europa y el Mediterráneo.</b></p> <p>4.1 Exposición de la antropología culinaria de Italia con elaboración culinaria.</p> <p>4.2 Exposición de la antropología culinaria de Francia con elaboración culinaria.</p> <p>4.3 Exposición de la antropología culinaria de España con elaboración culinaria.</p>	<p>Explora y conoce las diferentes culturas del Mediterráneo (Centro y norte) y Europa a través de su gastronomía, su cultura y su sistema de creencias.</p>	<p><b>Estrategias a utilizar:</b> Exposición Ejercicios de lectura comentada Actividad integradora Búsqueda bibliográfica Búsquedas digitales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Textos: proyectos, ensayos, narraciones, composiciones y resúmenes.</li> <li>● Ejercicios e interpretación de mapas conceptuales.</li> <li>● Dibujos y esquemas.</li> <li>● Exámenes.</li> </ul>

<p>motivacionales, para transferir los conocimientos en la prevención, tratamiento control de riesgos nutricionales nivel individual, familiar colectivo apegado a la ética y normatividad vigente.</p>	<p><b>OBJETO DE ESTUDIO 5. Características de la cocina de América del Norte.</b>  5.1 Exposición de la antropología culinaria de Canadá con elaboración culinaria.  5.2 Exposición de la antropología culinaria de Estados Unidos de América con elaboración culinaria.</p>	<p>Explora y conoce las diferentes culturas del norte de América a través de su gastronomía, su cultura y su sistema de creencias.</p>	<p><b>Estrategias a utilizar:</b>  Ejercicios de lectura comentada  Actividad integradora  Búsqueda bibliográfica  Búsquedas digitales.  Práctica en laboratorios</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Práctica en laboratorio.</li> <li>● Reportes, bitácoras y protocolos de prácticas de laboratorio.</li> <li>● Tareas e informes de prácticas de laboratorio.</li> </ul>
<p>E3.2 Elabora material educativo para las actividades preventivas y de promoción de la salud, relacionadas con la alimentación y nutrición, en un marco de solidaridad y respeto por las diferencias culturales.</p>	<p><b>OBJETO DE ESTUDIO 6. Características de la cocina de América del sur y el caribe.</b>  6.1 Exposición de la antropología culinaria de Perú con elaboración culinaria.  6.2 Exposición de la antropología culinaria de las islas del caribe con elaboración culinaria.  6.3 Exposición de la antropología culinaria de Colombia – Venezuela con elaboración culinaria.  6.4 Exposición de la antropología culinaria de Argentina con elaboración culinaria.</p>	<p>Explora y conoce las diferentes culturas del sur de América del caribe a través de su gastronomía, su cultura y su sistema de creencias.</p>	<p><b>Estrategias a utilizar:</b>  Ejercicios de lectura comentada  Actividad integradora  Búsqueda bibliográfica  Búsquedas digitales.  Práctica en laboratorios</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Práctica en laboratorio.</li> <li>● Reportes, bitácoras y protocolos de prácticas de laboratorio.</li> <li>● Tareas e informes de prácticas de laboratorio.</li> </ul>
<p>E3.3 Diseña, implementa y evalúa programas de educación alimentaria y nutricional dirigidos a la comunidad para promover una alimentación y un estilo de vida saludable con ética profesional.</p>	<p><b>OBJETO DE ESTUDIO 7. Características de la cocina de México.</b>  7.1 Exposición de la antropología de las diferentes zonas culinarias de México con elaboración culinaria.</p>		<p><b>Estrategias a utilizar:</b>  Ejercicios de lectura comentada  Actividad integradora  Búsqueda bibliográfica  Búsquedas digitales.  Práctica en laboratorios</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Práctica en laboratorio.</li> <li>● Reportes, bitácoras y protocolos de prácticas de laboratorio.</li> <li>● Tareas e informes de prácticas de laboratorio.</li> </ul>

<p><b>E3.4 Favorece la comunicación y la coordinación de grupos de trabajo inter, multi y trans profesional, para la ejecución exitosa de programas educativos en alimentación y nutrición.</b></p>				
<p><b>B1.2 Propone la solución de problemas con una base interdisciplinar (científica, humanística y tecnológica).</b></p> <p><b>E7.1 Domina los conceptos básicos de la alimentación y nutrición humana.</b></p> <p><b>Identifica los macro y micronutrientes en los alimentos, así como sus funciones en el cuerpo humano.</b></p> <p><b>E7.3 Conoce los cambios fisiológicos implicados en cada etapa de ciclo de la vida, así como las necesidades nutrimentales en cada una de</b></p>				

<p>ellas.</p> <p><b>E7.4 Clasifica los alimentos por grupos, según su contenido nutrimental, así como las porciones de los mismos con base en el Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes.</b></p> <p><b>E7.5 Desarrolla la evaluación de estado nutricional en las distintas etapas de la vida a través de la implementación de las herramientas para valorar la historia relacionada con la alimentación y nutrición, datos antropométricos, datos bioquímicos, datos físicos relacionados con la nutrición.</b></p> <p><b>E7.6 Describe los problemas nutricionales con base en la evaluación nutricional y en las diferentes etapas del ciclo de vida.</b></p> <p><b>E7.7 Resuelve o mejora el problema</b></p>				
---	--	--	--	--

<p>nutricional identificado mediante la planeación e implementación de intervenciones nutricionales apropiadas que son diseñadas según los diagnósticos y su etapa de ciclo de vida.</p> <p>E7.8 Determina y cuantifica la cantidad de progreso en relación a las metas nutricionales a través del monitoreo y seguimiento nutricional en las diferentes etapas de la vida</p>				
--	--	--	--	--

<b>FUENTES DE INFORMACIÓN</b> <b>(Bibliografía, direcciones electrónicas)</b>	<b>EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES</b> <b>(Criterios, ponderación e instrumentos)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Barber, K. (2006). La Cocina Japonesa: 200 Recetas Originales Con Informacion Sobre Ingredientes Esenciales (D. N. M. George, Trad.). Blume.</li> <li>● Child, J., Bertholle, L., &amp; Beck, S. (2018). El Arte de la Cocina Francesa / Mastering the Art of French Cooking. Debate.</li> <li>● Ediciones, L. (2021). El Pequeno Larousse Gastronomique En Espanol. Ediciones Larousse.</li> <li>● Editors of Larousse (Mexico). (2011). Larousse Los clasicos de la cocina mexicana: Larousse classics of Mexican cuisine. Ediciones Larousse.</li> </ul>	

- Estudio, M. (2019). Descubre Japon: Introduccion a la Gastronomía Japonesa. Independently Published.
- Farrimond, S. (2019). Cocinología: La Ciencia de Cocinar. DK Publishing (Dorling Kindersley).
- Farrow, J. (2010). Escuela de chefs / Chef School: Tecnicas Paso a Paso Para La Practica Culinaria / Step-by-step Techniques for Culinary Expertise. Blume.
- Garcia Rivas, H. (2016). Cocina Prehispanica Mexicana. Nostra Ediciones.
- La Ciencia De Las Especies: Orígenes De Las Especies Y Principios Básicos Para Usarlas Y Combinarlas En La Cocina. Farrimond - Dorling Kindersley Limited – 2020.
- Mann, M. (2006). El Pequeno Larousse De La Cocina/ the Small Larousse of Cooking. Larousse Kingfisher Chambers.
- Milano, M. (2021). La Mejor Cocina Mediterranea La Mejor Cocina Mediterranea: Un Libro De Cocina Con Muchas Recetas Deliciosas, ¡Aprende a Cocinar Como Un Chef! ( Spanish Version ). Monica Milano.
- Morandi, M. (2021). La Gran Guia Completa de la Cocina Italiana La Gran Guia Completa de la Cocina Italiana: La coleccion completa de las recetas mas sabrosas y famosas de la cocina italiana, una gran Guia para descubrir todos los secretos de la cocina mas apreciada del mundo, enriquecer sus habilidades culinarias y s. Goldchef.
- Phaidon Press. (2008). La Cuchara de Plata. Phaidon Press.
- Prandoni, A., & Ghionna, R. (2020). La cocina asiatica y sus bebidas. De Vecchi Ediciones.
- Quiroz, I. (2019). Panes Mexicanos (2A Edición) (2.a ed.). Ediciones Larousse.

- Teubner, C. (2001). El gran libro de la cocina asiatica. Everest Publishing.
- Urquiza, I. (2019). Cocina Mexicana: Patrimonio de la Humanidad. Ediciones Larousse.

### CRONOGRAMA DEL AVANCE PROGRAMÁTICA

Objetos de Estudio	Semanas															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>OBJETO DE ESTUDIO 1</b> Introducción a la materia																
<b>OBJETO DE ESTUDIO 2</b> Características de la cocina Asiática.																
<b>OBJETO DE ESTUDIO 3</b> Características de la cocina del Mediterráneo y del Medio oriente.																
<b>OBJETO DE ESTUDIO 4:</b> Características de la cocina de Europa y el Mediterráneo.																
<b>OBJETO DE ESTUDIO 5:</b> Características de la cocina de América del Norte.																
<b>OBJETO DE ESTUDIO 6:</b> Características de la cocina de América del sur y el caribe.																
<b>OBJETO DE ESTUDIO 7.</b> Características de la cocina de México.																