

<p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</p>  <p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</p>  <p style="text-align: center;">UNIDAD ACADÉMICA: FACULTAD DE ENFERMERÍA Y NUTRIOLOGÍA</p> <p style="text-align: center;">PROGRAMA DEL CURSO: CULTURA ALIEMNTARIA REGIONAL</p>	DES:	Salud
	Programa(s) académico(s)	Licenciatura en Nutrición
	Tipo de Materia: <i>Obligatoria / Optativa</i>	Optativa
	Clave de la Materia:	LNOP10
	Semestre:	7/8
	Área en plan de estudios (B,P,E,O):	Específica
	Total de horas por semana:	3
	h./semana teoría presencial/virtual	2
	h./semana laboratorio/taller	1
	h./semana practica	0
	h./semana extra-clase	0
	Total de horas por semestre: <i>Total de horas semana por 16 semanas</i>	48
	Créditos totales:	3
	Fecha de actualización:	NOVIEMBRE 2024
	Prerrequisito (s):	
Responsable(s) del diseño del programa del curso:	Academia de Cultura Alimentaria Regional: Blanca Margarita Ordaz Cendejas	

DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE/ CURSO:

La materia de Cultura Alimentaria Regional permite al estudiante explorar y comprender la relación entre la alimentación y la identidad cultural del estado de Chihuahua. A través de analizar y evaluar las prácticas alimentarias de la región, el estudiante adquiere habilidades que le permiten interpretar y apreciar las tradiciones culinarias de esta área del norte de México. La Materia favorece el uso de conocimientos de geografía, historia, medio ambiente, recursos naturales, los ingredientes y platos típicos de Chihuahua que se han adaptado y preservado a lo largo del tiempo. A lo largo de esta asignatura se fomentara el respeto por las costumbres locales, comprendiendo las prácticas culinarias como una expresión profunda de los valores, creencias y modos de vida chihuahuenses. los estudiantes aplican habilidades para interpretar los alimentos como patrimonio cultural, reconociendo su valor no solo en el aspecto nutritivo, sino también como símbolos que representan la historia y la identidad del estado

COMPETENCIA PRINCIPAL QUE SE DESARROLLA:

E2. CULTURA ALIMENTARIA

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:

B2. INTERCULTURALIDADES, PLURALISMO Y GÉNERO

Examina y 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 sexo-genérica, color de piel, lengua, discapacidad motora, neuro divergencias, 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.

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.

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 (Contenidos, temas y subtemas)	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	METODOLOGÍA (Estrategias, secuencias, recursos didácticos)	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO
<p>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 acuerdo al contexto social y en apego a la normatividad vigente.</p> <p>B2.1 Analiza y prioriza las necesidades de las personas y sus comunidades, para el diseño de proyectos innovadores inter institucionales e intercomunitarios.</p> <p>E1.3 Desarrolla métodos y técnicas educativas y motivacionales , para</p>	<p>OBJETO DE ESTUDIO 1. Introducción a la materia Conceptos de cultura alimentaria regional. Bases de la cultura alimentaria regional y el Estado de Chihuahua.</p> <p>OBJETO DE ESTUDIO 2. El Estado de Chihuahua: Introducción a la materia Generalidades del Estado de Chihuahua. Ubicación geográfica. Aspectos culturales generales de la sociedad regional actual. Ecosistemas y biodiversidad del Estado de Chihuahua. Reconocimiento de las 3 culturas de Chihuahua.</p> <p>OBJETO DE ESTUDIO 3. Antropología culinaria del Estado de Chihuahua. (Aspectos históricos de la alimentación en Chih. Desde las tribus originarias hasta la conquista). Tribus. Etnias desaparecidas y actuales de la zona norte-Centro de México. Aspectos culturales de la conquista española en la zona norte-centro de México. Las otras culturas (chinos, libaneses, alemanes, judíos, etc.). Aspectos culturales de la consolidación de la Cultura mexicana en el Norte-centro de México.</p>	<p>Identifica y conoce las definiciones básicas sobre la cultura alimentaria y sus limitantes regionales.</p> <p>Aprende los diferentes conceptos generales sobre el Estado de Chihuahua y la Zona Norte de México.</p> <p>Explora en una línea de tiempo, sobre los diferentes habitantes de la Región del Estado de Chihuahua a lo largo de la historia.</p>	<p><i>Estrategias a utilizar:</i> <i>Exposición</i> <i>Ejercicios de lectura comentada</i> <i>Actividad integradora</i> <i>Búsqueda bibliográfica</i> <i>Búsquedas digitales.</i></p> <p>Estrategias a utilizar: Exposición Ejercicios de lectura comentada Actividad integradora Búsqueda bibliográfica Búsquedas digitales.</p> <p>Estrategias a utilizar: Exposición Ejercicios de lectura comentada Actividad integradora Búsqueda bibliográfica Búsquedas digitales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●Textos: proyectos, ensayos, narraciones, composiciones y resúmenes. ●Ejercicios e interpretación de mapas conceptuales. ●Dibujos y esquemas. ●Exámenes. <ul style="list-style-type: none"> ●Textos: proyectos, ensayos, narraciones, composiciones y resúmenes. ●Ejercicios e interpretación de mapas conceptuales. ●Dibujos y esquemas. ●Exámenes <ul style="list-style-type: none"> ●Textos: proyectos, ensayos, narraciones, composiciones y resúmenes. ●Ejercicios e interpretación de mapas conceptuales. ●Dibujos y esquemas. ●Exámenes

<p>transferir los conocimientos en la prevención, tratamiento y control de riesgos nutricionales a nivel individual, familiar y colectivo apegado a la ética y normatividad vigente.</p> <p>B3. Desarrolla una conciencia histórica que contribuya al mejoramiento de los ámbitos social, educativo, cultural, ambiental, económico y político.</p> <p>E2.3 Identifica nuevas tendencias en la alimentación y la gastronomía, con empatía y respeto a la identidad sociocultural, económica y geográfica, para diversificar la alimentación individual y colectiva, en persona sanas y enfermas.</p>	<p>OBJETO DE ESTUDIO 4. Aspectos culturales de la vaquería en Chihuahua. Generalidades históricas y Socio-Culturales de la Apachería y la Vaquería. El Abigio/Abigeo Alimentación en las llanuras y pastizales.</p> <p>OBJETO DE ESTUDIO 5. Cultura Raramuri. Generalidades de la Sierra Tarahumara. Generalidades históricas y Socio-culturales de la comunidad Raramuri. Gastronomía y biodiversidad alimentaria de los Raramuri. Preparación Culinaria.</p> <p>OBJETO DE ESTUDIO 6. Cultura Menonita. Generalidades históricas y Socio-culturales Menonitas. Gastronomía y biodiversidad alimentaria de los Menonitas. Preparación Culinaria.</p> <p>OBJETO DE ESTUDIO 7. Chihuahua Industrial, Cultura Fronteriza y cocina Tex-Mex. Generalidades de la industria en el Estado de Chihuahua. Generalidades históricas y Socio-culturales de la frontera de México. Condicionantes socioeconómicos de la frontera. Generalidades e historia de la cocina Tex-Mex.</p>	<p>Conoce los aspectos históricos y sociales sobre la vaquería y su relación con la alimentación actual.</p> <p>Conoce los aspectos históricos, sociales, usos y costumbres y las prácticas alimentarias dentro de la cultura Raramuri.</p> <p>Conoce los aspectos históricos, sociales, usos y costumbres y las prácticas alimentarias dentro de la cultura Menonita.</p> <p>Conoce y reconoce los aspectos históricos, sociales, usos y costumbres y las prácticas y combinaciones alimentarias de la frontera de México y Estados Unidos</p>	<p>Estrategias a utilizar: Exposición Ejercicios de lectura comentada Actividad integradora Búsqueda bibliográfica Búsquedas digitales.</p> <p>Estrategias a utilizar: Ejercicios de lectura comentada Actividad integradora Búsqueda bibliográfica Búsquedas digitales. Práctica en laboratorios.</p> <p>Estrategias a utilizar: Ejercicios de lectura comentada Actividad integradora Búsqueda bibliográfica Búsquedas digitales. Práctica en laboratorios</p> <p>Estrategias a utilizar: Ejercicios de lectura comentada Actividad integradora Búsqueda bibliográfica Búsquedas digitales. Práctica en laboratorios.</p>	<p>●Textos: proyectos, ensayos, narraciones, composiciones y resúmenes. ●Ejercicios e interpretación de mapas conceptuales. ●Dibujos y esquemas. ●Exámenes en laboratorio. ●Práctica en bitácoras y protocolos de prácticas de laboratorio. ●Tareas e informes de prácticas de laboratorio.</p> <p>●Práctica en laboratorio. ●Reportes, bitácoras y protocolos de prácticas de laboratorio. ●Tareas e informes de prácticas de laboratorio.</p> <p>●Práctica en laboratorio. ●Reportes, bitácoras y protocolos de prácticas de laboratorio. ●Tareas e informes de prácticas de laboratorio.</p>
--	--	---	---	---

<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>OBJETO DE ESTUDIO 8. Gastronomía Regional. Contexto histórico de los platillos típicos del Estado de Chihuahua. Biodiversidad alimentaria y Platillos regionales del Estado de Chihuahua. Preparación Culinaria.</p>	<p>Describe, identifica y aplica el conocimiento sobre los platillos regionales específicos de la región del Estado de Chihuahua.</p>	<p>Estrategias a utilizar: Ejercicios de lectura comentada Actividad integradora Búsqueda bibliográfica Búsquedas digitales. Práctica en laboratorios.</p>	<p>●Práctica laboratorio. en ●Reportes, bitácoras y de protocolos de prácticas laboratorio. ●Tareas e de informes de prácticas laboratorio.</p>
<p>E8.1 Identifica los problemas de nutrición existentes en la comunidad.</p>	<p>OBJETO DE ESTUDIO 9. Herbolaria de la región del Estado Chihuahua (Proyecto Final). Identificación de las plantas con fines medicinales en el Estado de Chihuahua.</p>	<p>Identifica el uso común de las plantas medicinales de uso común en la sociedad Chihuahuense.</p>	<p>Estrategias a utilizar: Ejercicios de lectura comentada Actividad integradora Búsqueda bibliográfica Búsquedas digitales. Identificación visual de las plantas.</p>	<p>●Reportes, bitácoras y de protocolos de prácticas laboratorio. ●Tareas e de informes de prácticas laboratorio</p>
<p>E2.8 Diseña programas y/o políticas que incidan en la alimentación y nutrición de la población.</p>	<p>Identificación de los fotoquímicos de las plantas de reconocidas del Estado de Chihuahua. Recolecta e identificación de las plantas medicinales.</p>			

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía, direcciones electrónicas)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios, ponderación e instrumentos)
<p>Comida de los Tarahumaras. Cocina indígena y popular 7. Mares T. Albino – Ed. Conaculta, et al. Primera reimpresión. 2003. Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización. Fernández-Armesto & Ordóñez - Tusquets – 2009. La Ciencia De Las Especies: Orígenes De Las Especies Y Principios Básicos Para Usarlas Y Combinarlas En La Cocina. Farrimond - Dorling Kindersley Limited – 2020. La cocina regional de Chihuahua. Neve et al. - Ediciones Nueva Vizcaya – Seg. Ed. 1998.</p>	

<p>Los Sabores de Chihuahua. Martinez P. Ed. Everest Mexicana. Ed.2002 Recetario Tepehuano De Chihuahua Y Durango.; Cocina Indígena y Popular, 53. Rivas V. Josefina, Ed. Conaculta, et al. Primera reimpression 2004. Sentimientos y saberes de la granja hogar. Beltran del Rio Ana. – Via Aurea Editorial – 2022</p>	
--	--

CRONOGRAMA DEL AVANCE PROGRAMÁTICA

Objetos de Estudio	Semanas															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
OBJETO DE ESTUDIO 1 Introducción a la materia.																
OBJETO DE ESTUDIO 2 El Estado de Chihuahua.																
OBJETO DE ESTUDIO 3 Antropología culinaria del Estado de Chihuahua. (Aspectos históricos de la alimentación en Chih. Desde las tribus originarias hasta la conquista)																
OBJETO DE ESTUDIO 4: Aspectos culturales de la apachería y la vaquería en Chihuahua.																
OBJETO DE ESTUDIO 5: Cultura Raramuri.																
OBJETO DE ESTUDIO 6: Cultura Menonita.																
OBJETO DE ESTUDIO 7: Chihuahua Industrial, Cultura Fronteriza y cocina Tex-Mex.																
OBJETO DE ESTUDIO 8: Gastronomía Regional																
OBJETO DE ESTUDIO 9: Herbolaria de la región del Estado Chihuahua (Proyecto Final).																