UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA Clave: **PROGRAMA DEL CURSO:** Cultura Alimentaria Regional	**DES: Salud** **Programa(s) Educativo(s):** **Tipo de materia: Optativa** **Clave de la materia:** **Semestre: 8º** **Área en plan de estudios:** **Créditos: 5** **Total de horas por semana:** 3 *Teoría:* 3 *Práctica* -- *Taller:* -- *Laboratorio:* -- *Prácticas complementarias:* -- *Trabajo extra clase:* -- **Total de horas semestre:** 48 **Fecha de actualización:** Febrero 2010 **Clave y Materia requisito:**

Descripción del curso: Es un curso que brinda al estudiante los conocimientos y la información básica sobre las diferentes culturas alimentarias regionales del Estado de Chihuahua.

Propósitos del Curso: Contribuir a la cultura de los estudiantes haciéndolos comprender y valorar la cultura regional y específicamente la alimentaria del entorno en el que habitan y se desarrollan profesionalmente.

COMPETENCIAS (Tipo y Nombre de las Competencias que nutren a la materia y a las que contribuye)	**CONTENIDOS** (Unidades, Temas y Subtemas)	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE** (Por Objeto de estudio)
COMPETENCIAS BÁSICAS UNIVERSITARIAS: • Sociocultural. Demuestra valores de respeto e integración ante costumbres diferentes y hacia lo multicultural. Se identifica con la cultura de nuestro estado y país. Demuestra interés por diferentes fenómenos sociales y culturales. • Trabajo en equipo y Liderazgo. Participa en la elaboración y ejecución de planes y proyectos mediante el trabajo en equipo.	**Objeto de Estudio I. Cultura Regional Chihuahuense.** Tema 1. Características generales de la región: • Historia y ubicación geográfica. • Cultura y relación con la alimentación. • Disponibilidad alimentaria. • Cultura RarámurI – Tarahumara. • Cultura Menonita. Tema 2. Conceptos básicos de Gastronomía. • Gastronomía, salud y alimentación.	Identifica y reconoce la historia, ubicación geográfica del Estado de Chihuahua. Su cultura y la relación que tiene con la alimentación. Determina cuales son los factores que influyen en la disponibilidad alimentaria de la región. Conoce la cultura rarámuri y la menonita. Define los conceptos básicos de gastronomía, salud y nutrición y los alimentos**.**

• Comunicación. Desarrolla su capacidad de comunicación verbal en forma efectiva. Desarrolla su capacidad de comunicación escrita en forma efectiva. Desarrolla habilidades de lectura e interpretación de textos. Maneja y aplica paquetes computacionales para desarrollar documentos, presentaciones y bases de información. **COMPETENCIAS PROFESIONALES:** • Cultura en salud. Describe necesidades, problemas, expectativas y valores de salud de la sociedad. Determina, practica y promueve estilos de vida saludable. **COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:** • Procesos de la alimentación. Establece relación entre la organización socioeconómica u la suficiencia nacional de alimentos para cubrir las necesidades nutricionales de la alimentación. Comprende la naturaleza y trascendencia de los problemas de nutrición por desigualdad en la disponibilidad, acceso e inocuidad alimentaria.	• Alimentos: Leyes de la alimentación y Grupos de alimentos. • Métodos de cocción y técnicas culinarias. Tema 3. Preparaciones culinarias típicas Chihuahuenses. • Platillos típicos chihuahuenses. • Platillos típicos rarámuris. • Platillos típicos menonitas. • Platillos típicos de la región norte de México.	Aplica preparaciones culinarias de diversos platillos típicos regionales, determinados por los conceptos revisados anteriormente.

OBJETO DE ESTUDIO	METODOLOGÍA (estrategias, secuencias recursos didácticos)	TIEMPO ESTIMADO
OBJETO DE ESTUDIO1: Cultura Regional Chihuahuense	Uso de tecnologías de información. Exposiciones. Investigación y revisión bibliográfica.	3 horas/semana.

OBJETO DE ESTUDIO	METODOLOGÍA (estrategias, secuencias recursos didácticos)	TIEMPO ESTIMADO
	Lecturas comentadas. Elaboración de mapas conceptuales. Análisis y discusiones grupales. Trabajos (ensayos, resúmenes, etc.).	

OBJETO DE ESTUDIO	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
Objeto de Estudio I. Cultura Regional Chihuahuense.	Trabajos por escrito. Resúmenes y ensayos. Mapas conceptuales. Recetas: Elaboración de platillos en muestras gastronómicas. Manual de recetas de platillos típicos de la región.	Claridad, Contenido y secuencia. Presentación, contenido, análisis y desarrollo. Presentación, contenido, desarrollo. Originalidad, congruencia y pertinencia. Secuencia lógica. Apoyos visuales. Entrega en tiempo y forma.

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía/Lecturas por unidad)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios e instrumentos)
Casanueva Esther, Kaufer Horwitz Martha, Pérez Lizaur Ana Bertha y Arroyo Pedro. (2001). *Nutriología Médica*. 2ª ed. Editorial Panamericana. México. Muñoz de Chávez, M. y col. (1992). *Tablas del Valor Nutritivo de los Alimentos de Mayor Consumo en México*. CONAL. INNSZ. México. Sen Venero, Maria Isabel. (1999). *Historia de Chihuahua.* Centro Librero La Prensa. Chihuahua, México. Mares Trias, Albino. (1982). *Ralámuli Nu'tugala Go'lame (Comida de los Tarahumaras).* Publicado por: Don Burgess McGuire. Chihuahua, México. Avila Hernandez, Dolores y Cols. (1988). *Atlas Cultural de México – Gastronomía.* Secretaria de Educación Pública. Instituto Nacional de Antropología e Historia. Grupo Editorial Planeta. México.	Evaluación continua: Puntualidad. Asistencia. Permanencia en clase. Discusiones y conclusiones al término de cada sesión. Tareas. Exposición de temas. Autoevaluación. Trabajo por escrito y Ensayos. Manual de recetas típicas de la región. Evaluación parcial. Examen Final.

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía/Lecturas por unidad)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios e instrumentos)

FICHA CURRICULAR DOCENTE	elaboración y actualización
Nombre Completo: Marcia Mendoza López. **Carrera:** Licenciada en Nutrición. Facultad de Enfermería y Nutriología Universidad Autónoma de Chihuahua. No. Empleado: 10926. Correo Electrónico: mmlopez@uach.mx **Experiencia Docente**: Cinco años en las asignaturas de Laboratorio de Nutrición Básica I y II, Alimentación Colectiva I y II, Fundamentos de la Alimentación Humana, Nutrición y Alimentación en el Ciclo de la Vida, Practicas Profesionales: Programación y Administración en Servicios de Alimentación, Atención Nutriologica, entre otras. **Experiencia Clinica:** Nutriologa Titular del Programa "Activate" Hopsital CIMA Chihuahua. **Cursos de Especialización:** Taller: Diseño de programas analiticos por competencias centradas en el aprendizaje. Taller: Experiencias del Rediseño Curricular UAM-Xochimilco. Diplomado: Modelo Educativo Centrado en el Aprendizaje. Curso: Suficiencia Pedagógica (CUUD-UACH). Etc.	---------- Fecha de elaboración: Febrero 2010 Nombre(s): LN Marcia Mendoza López. ----------

Cronograma del Avance Programático

S e m a n a s

Unidades de aprendizaje	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ENCUADRE DE LA CLASE																
Objeto de estudio 1 :																
TRABAJO FINAL																
EVALUACIONES																