



**Centro Universitario de Ciencias de la Salud**

**Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas**

**1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO**

Centro Universitario

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Departamento:

DEPTO. DE CIENCIAS SOCIALES

Academia:

ANTROPOLOGÍA

Nombre de la unidad de aprendizaje:

SOCIO-ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACION

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8843	34	34	68	7

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
CT = curso - taller	Licenciatura	(LNT0) LICENCIATURA EN NUTRICION / 3o.	CISA I8549

Área de formación:

BASICA PARTICULAR OBLIGATORIA

Perfil docente:

Lic. en nutrición, Lic. en antropología, sociología o licenciatura afín, con posgrado y experiencia en investigación en el área de la socio-antropología de la alimentación. Preferentemente con perfil PRODEP o SNI.

Elaborado por:

LN Gabriela Luna Hernández  
LN Alicia Gisela Silva Rodríguez  
Mtra. Vylil Georgina García Serrano  
LN Patricia Muñoz López

Evaluado y actualizado por:

Dra. Vylil Georgina García Serrano  
Mtra. Cecilia Islas Elizalde  
Dra. Leyna Priscila López Torres  
Dra. María del Carmen Yeo Ayala

Fecha de elaboración:

18/06/2016

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

19/07/2022

**2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO**

<b>LICENCIATURA EN NUTRICION</b>
<b>Profesionales</b>
Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo, las familias y la sociedad, con una visión integral a través de la aplicación del método clínico, epidemiológico, sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad, considerando aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria;
<b>Socioculturales</b>
Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos éticos-normativos aplicables en la atención de la salud, respetando la diversidad de los individuos, con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales;
Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o de las poblaciones;
<b>Técnico-Instrumentales</b>
Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de su desempeño, con ética, responsabilidad y visión humanística, en el contexto profesional y social;

### 3. PRESENTACIÓN

Socio-antropología de la alimentación es una unidad de aprendizaje del área de Formación Básica Particular Obligatoria de la Licenciatura en Nutrición que favorece el desarrollo del pensamiento crítico y de saberes para el estudio y la comprensión de la multidimensionalidad del hecho alimentario a través de la identificación de los diferentes determinantes (culturales, ecológicos, económicos-políticos, sociales, históricos, etc.) y sus interacciones dentro del sistema alimentario. Esta unidad de aprendizaje favorece el desarrollo del pensamiento complejo que permite al estudiantado generar propuestas pertinentes para la solución de problemas alimentario-nutricionales tanto en el plano individual como en el poblacional con pensamiento crítico y bajo un enfoque intercultural, de género y sustentabilidad.

Con el objetivo de desarrollar una formación integral y de responsabilidad social, la unidad de aprendizaje, contempla la adquisición y aprendizaje específico de competencias transversales en los siguientes rubros: cultura de la paz, desarrollo sustentable, segundo idioma (inglés), tecnologías de la información y la comunicación.

### 4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Conoce elementos teóricos y metodológicos de la sociología y la antropología como base para estudiar la multidimensionalidad del hecho alimentario y comprender la estructura, determinantes sociales, procesos evolutivos y la cultura alimentaria con un enfoque holístico que trasciende la dimensión biológica de la alimentación, para comprender las problemáticas alimentario- nutritivas y generar soluciones pertinentes tanto en el plano individual como en el poblacional, con pensamiento crítico, actuando con ética profesional, valores humano-sociales y perspectiva biocéntrica.

### 5. SABERES

<b>Prácticos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Identifica los diversos aspectos sociales, culturales, históricos, simbólicos ecológicos, económicos-políticos, ideológicos, geográficos, y sus interacciones, como condiciones dentro del sistema alimentario.</li> <li>-Caracteriza las determinantes sociales y la cultura alimentaria de grupos poblacionales regionales y nacionales.</li> <li>-Aplica técnicas de la metodología cualitativa para comprender las interacciones entre los diversos factores socioculturales, la alimentación y los problemas alimentario nutricionales de los diferentes grupos sociales.</li> <li>-Aplica desde lo individual, planteamientos programáticos para una mejor convivencia, libre de violencia entre todos/as los y las actores/as del centro universitario.</li> <li>-Evalúa su estilo de vida e impacto medio ambiental a partir de la determinación de la huella ecológica personal como principio elemental en la toma de conciencia ambiental.</li> <li>-Emplea habilidades de lecto-comprensión y/o comunicación oral o escrita en un segundo idioma (inglés).</li> <li>-Busca y selecciona información científica pertinente para sustentar su práctica profesional.</li> <li>-Busca y selecciona información científica pertinente para sustentar su práctica profesional.</li> </ul>
<b>Teóricos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Analiza los conceptos: sistema alimentario, clase social, formación socio-económica, determinantes sociales, seguridad y soberanía alimentaria, etnia, identidad, cultura, interculturalidad, aculturización, etnocentrismo, relativismo cultural y socioantropología de la alimentación.</li> <li>-Comprende los diversos determinantes sociales y culturales que condicionan el proceso alimentario como elemento fundamental para comprender la alimentación y las problemáticas alimentario nutrimentales.</li> <li>-Conoce la cultura de la paz y equidad de género como base de la promoción de una vida libre violencia.</li> </ul>
<b>Formativos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Valora el papel de las determinantes sociales y la cultura alimentaria para comprender y respetar la construcción de la identidad personal, de la comunidad, región o país en el contexto global.</li> <li>-Actúa con ética profesional y respeto a los valores étnico-culturales y de género en su práctica profesional.</li> <li>-Desarrolla y promueve actitudes de respeto y sana convivencia en sus interacciones y desempeño profesional con una actitud biocéntrica y fundamentada en la cultura de la paz.</li> <li>-Se conduce con responsabilidad social y protección al entorno medioambiental.</li> </ul>

## 6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

<p>1. SOCIOLOGÍA Y ANTROPOLOGÍA COMO CIENCIAS Y EL APORTE AL ÁREA DE LA ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUD.</p> <p>1.1 CONCEPTOS BÁSICOS: Sistema alimentario, clase social, sociedad, estructura social, realidad social, cultura alimentaria, identidad cultural alimentaria, interculturalidad, aculturización, etnocentrismo, relativismo cultural, socioantropología de la alimentación, colonización, globalización o mundialización y modernidad alimentaria.</p> <p>2. FACTORES QUE DETERMINAN Y CONDICIONAN LA CULTURA ALIMENTARIA. Factores históricos (procesos de colonización e intervenciones extrañas, revoluciones científico-tecnológicas), económico-políticos, ecológicos, ideológicos, simbólicos y sociales.</p> <p>3. METODOLOGÍAS Y TÉCNICAS CUALITATIVAS.</p> <p>3.1 Metodología cualitativa</p> <p>3.2 Técnicas cualitativas para recolección de datos: Entrevista a profundidad, estructurada y semiestructurada, grupos de discusión y observación etnográfica.</p>
---

3.3 Análisis interpretativo de los datos.

#### 4. EVOLUCIÓN, DESARROLLO Y TRANSFORMACION DE LA CULTURA ALIMENTARIA EN MÉXICO.

4.1 Alimentación, cocina e identidad cultural: caracterización de una cocina, la formación del gusto alimentario y de la identidad alimentaria.

4.2 Alimentos base o estructurales de la cultura alimentaria.

4.3 Alimentación y nutrición prehispánica e indígena actual.

4.4 Procesos de mestizaje alimentario y culinario.

#### 5. MODERNIDAD ALIMENTARIA

5.1 Las culturas alimentarias: continuidades y cambios.

5.2 Globalización y homogenización de los repertorios alimentarios.

5.3 Rupturas en los sistemas de representación alimentarios y desconfianza de los consumidores.

5.4 Gastro-nomía y gastro-anomía de la alimentación moderna.

5.5 Movimientos de afirmación identitaria y recuperación de los patriculturalismos alimentarios.

5.6 La cocina como marcador étnico y el fenómeno de la patrimonialización de las cocinas regionales.

#### 6. ALIMENTACIÓN Y SALUD

6.1 Construcción social de la salud y la enfermedad.

6.2 Medicalización de la vida.

6.3 Medicalización y nutricionalización de la alimentación.

6.4 Estigma, discriminación y sesgo a partir del peso corporal.

6.5 Transtornos de la conducta alimentaria (anorexia, bulimia y sobrealimentación) y enfermedades crónicas degenerativas desde una perspectiva sociocultural.

### 7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

La metodología didáctica de la unidad de competencia se basa en la didáctica reflexiva. En ésta, docente y alumnos reflexionan intra e intersubjetivamente la problemática de la enfermedad y cultural a nivel regional, nacional e internacional y sus aplicaciones en la práctica profesional del/la licenciado/a en nutrición, permitiendo la formación de la capacidad crítica, comprensiva y táctica del estudiante. Las siguientes acciones y tareas educativas se realizan para lograr lo antes mencionado:

a. Seminarios para revisar elementos teóricos aportados por la antología del curso.

b. Síntesis magistrales desde la perspectiva del maestro.

c. Realización de actividades prácticas sobre los temas vistos en los que se apliquen técnicas de metodologías cuantitativas y cualitativas.

d. Elaboración de ensayos científicos que reflexionen e interpreten las diversas culturas alimentarias y fenómenos sociales de las poblaciones.

e. Búsqueda, selección y lectura de artículos científicos en diversos idiomas para complementar los conceptos aportados por la antología del curso.

f. Elaboración y análisis de un diario de campo que recoja la discusión y dinámica en los aspectos que resulten significativos.

g. Aprendizaje basado en problemas (ABP).

h. Aprendizaje basado en proyectos.

i. Aprendizaje mixto (Blended learning).

j. Aula invertida (Flipped classroom).

k. Realización de vídeos o podcast.

l. Enseñanza a través del inglés, mediante la aplicación de la metodología CLIL (Teaching through English: managing core concepts, atomising academic language, scaffolding, communicating feedback and "feedforward").

Se anexa el apartado de planeación e instrumentación didáctica, en el que se detallan las

estrategias y las actividades de enseñanza y de aprendizaje (técnicas, actividades no presenciales, estudio auto-dirigido, entre otras), así como recursos y materiales didácticos, laboratorios, uso de TIC's, u otros contextos de desempeño.

## 8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8. 1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
1. Mapa mental, cuadros comparativos, resumen, cuestionarios y/o ensayos.	<p>Según el estilo de aprendizaje del/ la estudiante y la naturaleza de los documentos analizados se sugiere que para realizar los análisis de los artículos científicos en inglés y español a través de la elaboración de mapas mentales, cuadros comparativos, resúmenes, cuestionarios y/o ensayos.</p> <p>Como criterios mínimos, todas las evidencias deben entregarse en tiempo y forma considerar ser claras en redacción, ortografía adecuada, legibles e incluir referencias bibliográficas.</p>	Aula virtual y/o presencial
2. Reflexiones por escrito: macro ensayos, respuestas a preguntas detonadoras sobre las actividades prácticas	<p>A partir de los conceptos y temáticas revisados en clase sobre las técnicas de investigación cualitativa se realizarán prácticas que permitan la integración y aplicación de los conocimientos. Se sugieren las siguientes prácticas</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cambios en los sistemas alimentarios y su impacto en las elecciones alimentarias de las personas.</li> <li>2. Factores ideológicos que condicionan la alimentación.</li> <li>3. Alimentos estructurales: la importancia de los factores culturales en las guías alimentarias de los países.</li> <li>4. Influencia de la normas y representaciones sociales en la alimentación.</li> <li>5. Formación del gusto y la identidad alimentaria.</li> </ol>	Aula virtual y/o presencial. Trabajo colaborativo con pares y en colectividades.
3. Con pensamiento crítico realiza un producto (ensayo, podcast, vídeo) de alguna problemática en salud, nutrición y alimentación relacionando aspectos sociales y culturales implicados en dicha	<p>3.1 A partir de la delimitación de un tema relevante y de actualidad.</p> <p>3.2 Presenta un análisis entre las relaciones entre el problema y los aspectos</p>	Aula virtual y/o presencial. Trabajo colaborativo con pares y en colectividades. Biblioteca, archivos históricos, unidad de cómputo personal y del CUCS.

problemática.	sociales y culturales implicados en el problema y 3.3 Realiza aportes desde la práctica profesional de nutriólogo para mejorar la situación de dicha problemática. 3.4 El formato puede ser escrito (ensayo), auditivo (podcast) audiovisual (vídeo) que incluye las referencias bibliográficas consultadas.	
---------------	--	--

## 9. CALIFICACIÓN

1. Análisis de artículos científicos (exámenes, cuestionarios, resúmenes, ensayos)...	35 puntos
2. Reportes de actividades prácticas.....	40 puntos
3. Trabajo final ensayo o podcast o vídeo.....	15 puntos
4. Evaluación de saberes formativos: cívico-sociales y ético-profesionales.....	10 puntos
<b>CALIFICACIÓN.....</b>	<b>100</b>

## 10. ACREDITACIÓN

El resultado de las evaluaciones será expresado en escala de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínimo aprobatoria la calificación de 60.

Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado de la evaluación en el periodo ordinario, deberá estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades.

El máximo de faltas de asistencia que se pueden justificar a un alumno (por enfermedad; por el cumplimiento de una comisión conferida por autoridad universitaria o por causa de fuerza mayor justificada) no excederá del 20% del total de horas establecidas en el programa.

Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, debe estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente; haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente y tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades.

## 11. BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

G. Alandia, J.P. Rodríguez, S.-E. Jacobsen, D. Bazile, B. Condori, (2020) Global expansion of quinoa and challenges for the Andean region, *Global Food Security*, Volume 26, p.100429, DOI <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2020.100429> .

Ghaffar, S., Talib, R., y Karim N Food Choices and Diet Quality in the School Food Environment: A Qualitative Insight from the Perspective of Adolescents (2019) *Malaysian Journal of Medicine and Health Sciences*,15(201):16-24.

Houghton CF, Waring ME, Wang ML, Rosal MC, Pbert L, Lemon SC. Home Matters: Adolescents Drink More Sugar-Sweetened Beverages When Available at Home. *J Pediatr*. 2018 Nov;202:121-128. doi: 10.1016/j.jpeds.2018.06.046. Epub 2018 Jul 18. PMID: 30029864; PMCID: PMC6233293.

Munárriz, L. Á. (2019) El diseño cultural en antropología de la alimentación. alimentación humana: enfoque biocultural. Editorial Siglo XXI.

Otero,G. (2014). La dieta Neoliberal. Globalización y biotecnología agrícola en la Américas. 1a. Edición. México: MaPorrúa. S494.5B5 D54 2014.

Monterrosa, E. C., Frongillo, E. A., Drewnowski, A., de Pee, S., & Vandevijvere, S. (2020). Sociocultural Influences on Food Choices and Implications for Sustainable Healthy Diets. *Food and nutrition bulletin*, 41(2\_suppl), 59S–73S. <https://doi.org/10.1177/0379572120975874>

Rizzolo, A. (2018). Rasgos y retos de la modernidad alimentaria-una entrevista con Jesús Contreras. *Interface-Comunicação, Saúde, Educação*, 22, 1267-1277 (artículo)

Valencia, E. L., López, I. G., & Patiño, A. C. (2019). El espacio culinario. Una propuesta de análisis desde la Antropología de la Alimentación. *Antropología Experimental*.

Wright, K.E., Lucero, J.E., Ferguson, J.K. et al. (2021). The impact that cultural food security has on identity and well-being in the second-generation U.S. American minority college students. *Food Sec.* 13, 701–715. <https://doi.org/10.1007/s12571-020-01140-w>

### **BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA**

Beltrán M (2015). Incertidumbre y vida cotidiana: México: Editorial UOC

Boixareu, R. (2008). De la antropología filosófica a la antropología de la salud. Editorial Herder.

Bragdon, P. (2014). Antropología del método: Editorial fotamara: México

Castro, R. (2011). Teoría social y salud. 1a. Edición. lugar Editorial. RA418 C38 2011.

Cifuentes, R. (2011). Diseño de proyectos de investigación cualitativa. 1a. Edición. Noveduc. H62 C53 2011

Contreras, J., y Gracia, M. (2005). Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel.

Crocker R., et al (2018) Salud y malnutrición en pueblos originarios. Políticas y estrategias para la atención y la educación médica inclusiva. México: AMFEN

Fischler C. (2013). Selective Eating: The rise, meaning and sense of personal dietary requirements. Odile Jacob: París, Francia.

Garine, I. (2014) Antropología de la alimentación: Universidad de Guadalajara.

Ianni, O. (2014). Teorías de la globalización. 1a. Edición. Siglo veintiuno. HF 1359 I3518 1996

López Espinoza, A. (2014). Hábitos alimentarios : psicología y socioantropología de la alimentación. México, D.F. McGraw-Hill Interamericana. GT2850 L65 2014

Long, J. (2011). Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Long, J. & Attolini-Lecón, A. (2010). Caminos y mercados de México. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Otero, G. (2014). La dieta Neoliberal. Globalización y biotecnología agrícola en la Américas. México: MaPorrúa . S494.5B5 D54 2014