



Licenciatura Ciencia de los Alimentos
PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario:	CUCBA
Departamento:	Salud Pública
Academia:	Alimentación y Ciencia de los Alimentos
Competencia profesional	Analiza el fenómeno sociocultural en la alimentación humana.

Nombre de la unidad de competencia:

Análisis del fenómeno sociocultural en la alimentación humana I

Clave de la materia:	Horas de Teoría:	Horas de práctica:	Total de Horas:	Valor en créditos:
B0087	34	34	68	7

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Carrera:	Prerrequisitos:
Curso-Taller	Licenciatura	Licenciatura en Ciencia de los Alimentos	Ninguno

Área de formación	Básica particular obligatoria
--------------------------	-------------------------------

Fecha de elaboración: Enero 2006 Fecha de actualización: Agosto 2010 Enero 2011 Agosto 2011 Julio 2012 Enero 2014 Agosto 2014 Julio 2017	Elaborado por: Actualizado por: MAS. Alfonsina Núñez Hernández
---	--

2. PRESENTACIÓN

En esta unidad de competencia el estudiante adquiere los conocimientos teórico- aplicado sobre alimentación y cultura y el aprendizaje de habilidades y destrezas asociadas al análisis y rescate de la cultura gastronómica regional y la comunicación con diversos grupos sociales.

3. COMPETENCIA PROFESIONAL

UNIDAD DE COMPETENCIA: Análisis del fenómeno sociocultural en la alimentación humana I

4	5	6	7	8	9	10
Sub competencias	Producto Evidencia de aprendizaje	Criterio de evaluación (desempeño)	Saberes Teóricos	Saberes Prácticos	Saberes Formativos	Tipo de actividad
1. Analiza la alimentación humana desde un enfoque multidisciplinario	Participación en clase Reportes o controles de lectura	Preguntas planteadas por los alumnos y sus aportaciones en cuanto a su pertinencia, congruencia y contribución al desarrollo de cada tema y sesión. Resumen escrito en letra Times New Roman 12, a 1.5 espacio, máximo tres cuartillas, de las lecturas programadas	- El fenómeno alimentario: conceptos básicos. - La alimentación como un rasgo biológico o cultural - Los sistemas alimentarios	- Definir términos relacionados con sociología, cultura y antropología. - Introducir al estudiante al análisis, importancia y complejidad del fenómeno alimentario humano. - Identificar factores sociales y culturales que influyen en el estado nutricional de una población.	Habilidad para buscar, analizar y procesar información de diversas fuentes. Capacidad de comunicación oral y escrita. Compromiso con su medio sociocultural. Trabajo en equipo.	Exposición Lectura analítica de artículos Proyecciones audiovisuales acordes al tema Discusión dirigida
2. Comprende la variabilidad cultural de los comportamientos	Presentaciones (contenidos, casos o investigaciones)	Individual /equipo, en plenaria. Desarrollo ante el grupo a manera de	- Los condicionantes contextuales del comportamiento alimentario.			Exposición por equipos Discusión

alimentarios		conferencia de un tema o caso signados, utilizando materiales didácticos que faciliten la explicación de los procesos analizados. Se evalúa la organización del contenido temático, y la claridad de la presentación.	- El tabú de la vaca sagrada - El tabú del cerdo - La hipofagia - San Vacuno - Lactófilos y lactófobos - Consumo de insectos - Consumo de mascotas: perros y gatos - Antropofagia - Veganismo		Liderazgo Ética profesional Compromiso con su medio sociocultural	
3. Analiza algunas culturas alimentarias del mundo.	Presentaciones (contenidos, casos o investigaciones) Monografía o poster	Individual /equipo, en plenaria. Desarrollo ante el grupo a manera de conferencia de un tema o caso signados, utilizando materiales didácticos que faciliten la explicación de los procesos analizados. Se evalúa la organización del contenido temático, y la claridad de la presentación. Síntesis de la información Presentación	- Cultura alimentaria de un país determinado dónde se incluya: - Aspectos geográficos. - Historia - Regiones gastronómicas - Ingredientes y condimentos utilizados - Platos representativos - Platos tabús - Bebidas y dulces tipos.	- Resumir diferencias básicas en la alimentación de diferentes países. - Identificar similitudes y diferencias en la alimentación de diferentes regiones de un mismo país	Respeto a otras culturas Servicio y cooperación Actitud crítica y propositiva	Exposición por equipos Discusión

		Creatividad				
4. Aplica la investigación cualitativa en el estudio del comportamiento alimentario.	Ensayo individual	Discusión y manejo de 2 o 3 autores para plantear una pregunta relacionada con el comportamiento alimentario. De 5 a 15 cuartillas máximo interlineado 1.5, Arial 11. Introducción, desarrollo de ideas y conclusiones personales.	- Esencia y características de la investigación cualitativa. - El proceso de la investigación cualitativa. - El trabajo de campo y las herramientas - Observación participante - Entrevistas - Revisión documental - La etnografía	- Reconocer las características del enfoque cualitativo de la investigación. - Identificar el proceso en la investigación cualitativa. - Distinguir las metodologías de la investigación cualitativa.		Exposición Revisión de casos Actividad integradora final: Ensayo

11. CALIFICACIÓN

Se empleará la escala 0 a 100 para evaluar los productos como evidencia de desempeño indicados en el programa, considerando el promedio final del semestre como sigue:

Exposición individual/equipo (1)	10%
Exposición individual/equipo y monografía (2)	20%
Ensayo	30%
Conferencias y seminarios	10%
Prácticas Integrales	10%
Proyecto anual	20%

12. ACREDITACIÓN

Requisitos para acreditar el curso en el periodo ordinario:

- 1.- Cumplir con el 80 por ciento de asistencia al curso
- 2.- Obtener un mínimo de 60 de calificación

POR SER UN CURSO- TALLER, NO HAY EXAMEN EXTRAORDINARIO

13. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Contreras, J. (comp). 1995. *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Alfaomega, Universidad de Barcelona. Barcelona, España.
- Garine. I. 1999. Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. En *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional*, 1998. Vol. 1: 13-34 Huesca. Edic. La Val de Onsera.
- Gracia, A. M. (coord.) 2002: *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Ariel Barcelona, España.
- Harris, Marvin. 2005. Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura. Alianza editorial. Madrid.
- Mendizábal, Nora. Cap. 2. "Los componentes del diseño flexible en la investigación cualitativa" en Vasilachis, Irene (Coord.) *Estrategias de investigación cualitativa*, Gedisa, Barcelona, 2006, pp. 65-106.
- Ruiz, José Ignacio, Cap. 1: "La investigación cualitativa", *Metodología de la investigación cualitativa*, Cuarta Edición, Bilbao, Edición Universidad de Deusto, 2007, pp. 11-44.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Carrasco Hénriquetz, N. (2007). "Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos", *Estudios Sociales*, 16, pp. 79-101.
- Gracia, M. y Díaz, C. (2012). Alimentación, cultura y sociedad: problemáticas e investigación desde las ciencias sociales. En, Cantero, L. (ed). *La Antropología de la alimentación en España: Perspectivas actuales*. Barcelona: Editorial UOC
- Magaña, C.R. y Matus, M. (2009). "Perspectivas antropológicas al fenómeno de la alimentación y los alimentos", En López-Espinoza, A. y Franco Paredes, K. *Comportamiento Alimentario. Una perspectiva multidisciplinar*. México: Editorial Universitaria, Universidad de Guadalajara, Centro de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición
- Palerma, J. (coord.) (2008). *Guía y lecturas para una primera práctica de campo*. México: Universidad