



Universidad Guadalajara

Centro Universitario del Sur

---

**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR**

***DIVISIÓN DE BIENESTAR Y DESARROLLO REGIONAL*  
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO REGIONAL  
CARRERA DE NUTRICIÓN**



PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS

**SOCIO-ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN**

Dra. Rosa Elena Arellano Montoya  
Presidente de la Academia de Cultura

Mtro. Alejandro Juárez González  
Jefe del Departamento de  
Cultura, Arte y Desarrollo Humano

MCCAN. María del Carmen Barragán Carmona  
Profesora de la unidad de aprendizaje

---



Centro Universitario del Sur

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

Centro Universitario del Sur

Departamento:

Cultura, Arte y Desarrollo Humano

Academia:

Academia de Cultura

Nombre de la unidad de aprendizaje:

Socio-Antropología de la Alimentación

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
18843	34	34	68	8

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
<b>CT = curso - taller</b>	<b>Licenciatura</b>	<b>Licenciatura en Nutrición</b>	<b>Sociedad y Salud</b>

Área de formación:

Básico Particular Obligatoria

Perfil docente

Formación básica como Licenciado en Nutrición preferentemente con Posgrado relacionado con la unidad de aprendizaje. Experiencia docente y en el estudio de casos desde el enfoque antropológico.

Elaborado por:

Mtra. María del Carmen Barragán Carmona  
Mtra. Mónica López Anaya

Evaluado y actualizado por:

Fecha de elaboración:

Julio de 2015

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

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.

### 3. PRESENTACIÓN

Esta unidad de aprendizaje es un espacio de estudio en el cuál se pretende abordar el tema de la alimentación y la nutrición desde las ciencias sociales, particularmente desde la sociología y la antropología.

La alimentación por sí misma, es un acto que no sólo involucra aspectos biológicos como la necesidad de mitigar la sensación hambre y proveer de nutrientes al organismo o aspectos psicológicos como un simple comportamiento que puede transformarse en hábito. La alimentación es también es una práctica social, que le ha permitido al ser humano lograr su evolución y escribir su historia alrededor del consumo o privación de alimentos y además creando alrededor de la comida inimaginables mitos, tabúes, prohibiciones y significados que han determinado su historia.

### 4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Comprende las diferentes posturas teóricas sociológicas para estudiar las costumbres, hábitos y valores alimentarios de las etnias locales, regionales, nacionales e internacionales que le proporcionen elementos para construir propuestas alimentario-nutrimientales para conservar los elementos positivos de la identidad alimentaria mexicana, tomando elementos saludables de otras culturas del contexto global en el que vivimos, todo ello con un enfoque humanístico.

### 5. SABERES

<b>Prácticos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elaborar un diagnóstico de cultura alimentaria de una etnia de la región utilizando elementos técnicos de la antropología cultural.</li><li>• Construye ensayos científicos que interpreten las diversas culturas alimentarias de las etnias de su entorno social.</li><li>• Construye propuestas alimentario-nutrimientales interculturales que permitan mejorar la producción y la tecnología apropiada de alimentos de las etnias de la región.</li><li>• Elabora propuestas educativas alimentario nutrimentales para las etnias mesoamericanas con base en el concepto de interculturalidad.</li><li>• Aplica la metodología cualitativa para recuperar la cultura alimentaria de las etnias de la región.</li><li>• Realiza observaciones etnográficas para estudiar las culturas alimentarias de las etnias mesoamericanas.</li><li>• Realiza entrevistas a profundidad, análisis archivístico e historia oral para identificar las culturas alimentarias actuales de las etnias que coexisten en su entorno social.</li></ul>
<b>Teóricos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Interpreta los conceptos etnia, cultura, interculturalidad, aculturización y antropología cultural de la alimentación.</li><li>• Comprende los elementos que determinan y condicionan la cultura alimentaria como elemento fundamental para comprender la conformación de las etnias mesoamericanas.</li><li>• Caracteriza las culturas alimentarias de las etnias locales, regionales, nacionales e internacionales.</li></ul>
<b>Formativos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Valorar el papel de la cultura alimentaria en la construcción de la identidad de la comunidad, región o país en el contexto global.</li><li>• Actuar con ética profesional y respeto a los valores étnico-culturales y de género de las comunidades de trabajo.</li></ul>

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

### **1. Conceptos básicos de la socio-antropología de la alimentación**

- 1.1 Sociología
- 1.2 Antropología
- 1.3 Alimentación
- 1.4 Cultura
  - 1.4.1 Interculturalidad
  - 1.4.2 Aculturización
  - 1.4.3 Transculturización
- 1.5 Etnia

### **2. Cultura Alimentaria**

- 2.1 Qué es la cultura alimentaria
- 2.2 Elementos de estudio de la cultura alimentaria
- 2.3 Cultura alimentaria
  - 2.3.1 Internacional
  - 2.3.2 Nacional
  - 2.3.3 Regional
  - 2.3.4 Local

### **3. Evolución humana y el proceso alimentario-nutricio**

- 3.1 Prehomínidos y homínidos
- 3.2 El homo sapiens
- 3.4 Las Grandes civilizaciones y su alimentación
  - 3.4.1 Egipto
  - 3.4.2 Medio Oriente
  - 3.4.3 Mesoamérica
  - 3.4.4Grecia
  - 3.4.5 Roma
- 4. La alimentación e México a través de los siglos
  - 4.1 México prehispánico
  - 4.2 La colonia
  - 4.3 México independiente
  - 4.4Cultura alimentaria mexicana
  - 4.5 Estudio socio-antropológicos en nutrición y alimentación (casos prácticos).

### **5. Diversidad Cultural**

- 5.1 Alimentos simbólicos y prohibidos
- 5.2 Mitos alimentarios
- 5.3 Alimentos y ecosistema
- 5.4 Cultura y nutrición
- 5.5 Disponibilidad alimentaria y nutrición
- 5.6 Seguridad y soberanía alimentaria

## **7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI**

Esta unidad de aprendizaje se basará en la dinámica del seminario-taller. En cada una de la sesiones a través de la interacción alumno-profesor se construirá la base teórica que proveerá al

alumno de herramientas para realizar un estudio de caso.

## 8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
Basados en el método cualitativo y los conocimientos adquiridos durante el curso, los alumnos desarrollaran en equipos de trabajo un estudio de caso que describa alguna unidad cultural o las características generales de alguna etnia o población representativa de la región.	El alumno analizará de forma crítica casos relacionados con la antropología alimentaria local, regional, estatal o nacional. Dominará la técnica de etnografía y por ende, la habilidad de obtener información a través de la observación y entrevistas a profundidad a los actores representativos de las comunidades.	Espacio de aprendizaje

## 9. CALIFICACIÓN

Estudio de caso 30%  
Exámenes 20%  
Exposiciones 15%  
Tareas 30%  
Actitud en clase 5%

## 10. ACREDITACIÓN

Asistir al 80% de las clases  
La calificación mínima aprobatoria del curso será de 60, los alumnos que no logren una calificación aprobatoria tendrán derecho a examen extraordinario, siempre y cuando cumpla con los requisitos de asistencia.

## 11. BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Cantero, L. (2012). Antropología de la alimentación en España perspectivas culturales. Editorial UOC: Barcelona, España.  
Bertrán, M. & Arrollo, P. (2006). Antropología y Nutrición. Fundación para la salud y Universidad Metropolitana: México.  
Contreras, J. & Gracia, M. (2005). Alimentación y Cultura entre el mestizaje y la aculturación. Ariel: España.  
Contreras, J. (2002). Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres. Editorial Alfa-Omega: Barcelona, España.  
Fornons, D. & Aguilar, A. (2014). Cuerpo, Salud y Comida aspectos socioculturales de la nutrición. Editorial UOC: Barcelona, España.  
Guinodet, A. (2007). La antropología de la alimentación. Editorial UOC: Barcelona, España.  
Harris, M. (1989). Bueno para comer enigmas de alimentación y cultura. Alianza Editorial: Madrid, España.  
López-Espinoza, A. & Martínez, A. (2011). Del hambre a la saciedad contribuciones filosóficas, psicológicas, socioantropológicas y biológicas. Editorial Universidad de Guadalajara, Centro Universitario del Sur, Centro de Investigaciones en comportamiento alimentario y nutrición (CICAN): Guadalajara, México.

## BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Esteva, G. & Marielle, C. (2003). Sin maíz no hay país. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección general de culturas populares e indígenas, CONACULTA: México.

Pilcher, J. (2001). ¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana. Ed. CIESAS, Ediciones de la roja, CONACULTA: México.

Rojas, R. (2000). Guía para realizar investigaciones Sociales. (34 va Ed). Plaza y Valdez Editores: México.

Colección Clío. La cocina mexicana a través de los siglos:

- Yoko Sugiura, Fernando González de la Vara. México antiguo. Clío. 1996
- Fernando González de la Vara. Época prehispánica. Clío. 1996
- Carlos Brokmann Haro. Mestizaje culinario. Clío. 1996
- Martín González de la Vara. Tiempos de guerra. Clío. 1996
- René Rabell Jara. La bella época. Clío. 1996
- Tania Carrillo king. El pan de cada día. Clío. 1996
- Patricia Arias. Comida en serie. Clío. 1996