CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

DIVISIÓN DE ESTUDIOS EN FORMACIONES SOCIALES
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES Y DE LA CULTURA

LICENCIATURA:
EN NUTRICIÓN

CULTURA ALIMENTARIA NACIONAL E INTERNACIONAL

LIC. JOSÉ AARÓN RODRÍGUEZ CADENA
Presidente de la Academia de Humanidades

MTRA. MARÍA TERESA GOMEZ GONZÁLEZ
Jefa del Departamento de Ciencias Sociales y de la Cultura

DR. GILBERTO FREGOSO PERALTA
Profesor de la Asignatura

Programas de Estudio por Competencias
Formato Base

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

Departamento:
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES Y DE LA CULTURA

Academia:

Nombre de la unidad de aprendizaje
CULTURA ALIMENTARIA NACIONAL E INTERNACIONAL

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de Horas:	Valor en créditos:
CS 136	60	20	80	9

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Carrera	Prerrequisitos:
o C = curso o CL = curso laboratorio o L = laboratorio o P = práctica o T = taller x CT = curso – taller o N = clínica o M = módulo o S = seminario	o Técnico o Técnico Superior x Licenciatura o Especialidad o Maestría o Doctorado	o Cirujano Dentista o Psicología o Enfermería o Medicina x Nutrición o Técnico Superior en Enfermería o Abogado	NINGUNO

Área de formación

Elaborado por:

Fecha de elaboración:

Fecha de última actualización
28/06/2013

Actualizado por:
Dr. Gilberto Fregoso Peralta

- En equipos, estudio cuantitativo o cualitativo en un contexto regional o local para **precisar las costumbres alimentarias** de los habitantes aplicando alguno de los procedimientos para el estudio de una cultura alimentaria. Presentación oral ante el pleno del grupo. Valor: 20 %

- En equipos, **valorar** la cultura estudiada en términos del modelo biomédico nutrimental para proceder al diseño de una **campaña educativa vía cartel**, tendente a mejorar las condiciones nutricias de una comunidad regional o local, respetando sus usos, costumbres y disponibilidad de recursos, pero sugiriendo la **incorporación de aportes nutrimentales interculturales**. Entrega del proyecto impreso al profesor. Valor: 20 %

7. ELEMENTOS PARA LA EVALUACIÓN

7.1 Evidencias de aprendizaje	7.2 Criterios de desempeño	7.3 Campo de aplicación
a) Participación oral fincada en la lectura. b) Entrega de productos escritos. c) Exámenes. d) Presentaciones audiovisuales.	a) Manejo de la información con sus propias palabras, con corrección de forma y fondo. b) Manejo de la información con sus propias palabras, con corrección de forma y fondo. c) Opción múltiple. d) Con creatividad, calidad técnica y didáctica.	a) Aula. b) Aula y campo. c) Aula. d) Aula.

8. CALIFICACIÓN

Las acciones correspondientes a cada uno de los cinco contenidos teórico-prácticos tendrá, como se ha especificado antes, un valor de 20 puntos, para un total de 100, conforme lo estipula la Universidad de Guadalajara.

9. ACREDITACIÓN

Asistencia mínima de 80% a las actividades teórico-prácticas programadas.
Notación mínima para acreditar 60/100 puntos.

10.- BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Sandoval, Sergio y Meléndez, Juana Coordinadores. (2008). *Cultura y seguridad alimentaria. Enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales*. México: Plaza y Valdés, CIAD.

Salas, Luz Elena (2003). *Educación alimentaria*. México: Trillas.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Harris, Marvin (2002). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza Editorial.

Long, Janet (2003) Coordinadora. *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: UNAM.

Duhart, Frédéric (2002). "*Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria*". En Gazeta de Antropología, número 18, España: Universidad de Granada.