



Socio-Antropología de la Alimentación

1. Datos de identificación

División de adscripción de la UA	Departamento			Academia
División de Ciencias Sociales y de la Cultura (DCSC)	Departamento de Estudios Jurídicos, Sociales y de la Cultura			DCSC - Disciplinas Sociales y Humanidades
Programa educativo	Área de formación			Tipo
Licenciatura en Nutrición	Básica común obligatoria			Curso - Taller
Modalidad	Semestre	Créditos	Clave	Prerrequisitos
Presencial	3	7	18843	Sociedad y Salud
Horas	Relación con otras unidades de aprendizaje			
Teoría [34] Práctica [34] Total [68]	<i>En el ciclo que se imparte (relación horizontal)</i>			<i>En otros ciclos (relación vertical)</i>
	Saberes previos			
Elaboró	Fecha de elaboración	Actualizó		Fecha de actualización
Gabriela Luna Hernández Alicia Gisela Silva Rodríguez Vylil Georgina García Serrano Patricia Muñoz López	18 de junio de 2016	Vylil Georgina García Serrano Cecilia Islas Elizalde Leyna Priscila López Torres (3 de enero de Última actualización: Alfonso Reynoso Rábago		4 de julio de 2023

2. Competencia de la unidad de aprendizaje

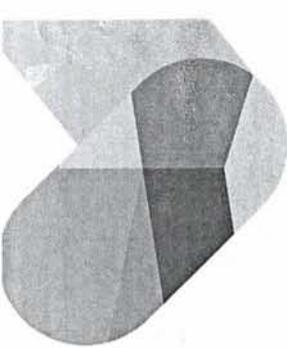
Profesionales

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.

Socioculturales

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.



Técnico-Instrumentales

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.

Perfil de egreso

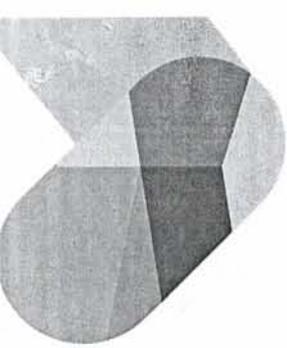
Competencias socioculturales

- a) Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos ético 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;
- b) 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;
- c) Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos corporativos multi, inter y transdisciplinarios, con una actitud de liderazgo democrático.

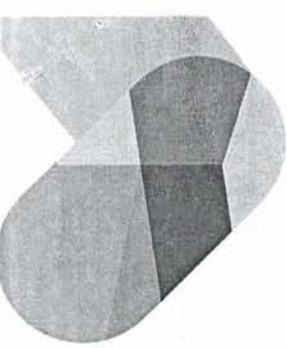
3. Competencias a las cuales contribuye la unidad de aprendizaje

Genéricas	Disciplinares	Profesionales
<p>A) Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral escrito) apropiadas en todos las áreas de su desempeño, con ética, responsabilidad y visión humanística, en el contexto profesional y social.</p> <p>b) Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</p> <p>a)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 	<p>a) Desarrolla e integra los conocimientos y habilidades de los campos disciplinares relacionados con la biotecnología, durante su proceso formativo y en la práctica profesional, actuando con ética y respeto a los marcos regulatorios.</p> <p>b) Gestiona proyectos para el desarrollo de sistemas de producción y transformación de alimentos, fundamentados en el pensamiento crítico, reflexivo con una visión ecológica y sustentable, en el marco de la estrategia de seguridad y soberanía alimentaria, para garantizar el estado de bienestar y salud, con respeto a la cosmovisión de la población en el</p>	<p>a) 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, socio- económicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria.</p> <p>b) Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi, inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del proceso alimentario-nutricio en la salud-enfermedad del individuo, la</p>

Página 2

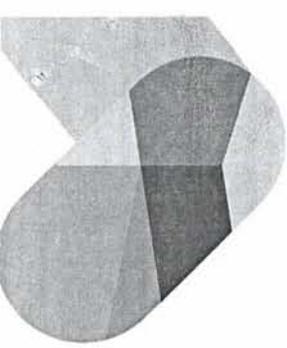


Genéricas	Disciplinares	Profesionales
	<p>contexto económico y político, nacional e internacional.</p> <p>c) Aplica metodologías pedagógico -didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición, así como en educación de individuos, familias y sociedad, actuando con ética y respeto la Identidad cultural, en escenarios formales y no formales.</p> <ul style="list-style-type: none">•	<p>familia y la sociedad, así como generar y difundir el conocimiento científico pertinente que permita contribuir a la toma de decisiones. La formulación de programas y/o políticas en el contexto de la realidad local, nacional e internacional.</p> <ul style="list-style-type: none">• e) Analiza los segmentos laborales actuales y emergentes, para generar propuestas innovadoras de empleo y autoempleo a través de la gestión de proyectos de construcción de redes sociales, considerando su proyecto de vida, la dinámica del mercado laboral y las necesidades sociales.f) Integra los conocimientos adquiridos para la administración de servicios de alimentos en instituciones públicas y privadas considerando las características de los comensales. los recursos materiales, financieros y humanos y aplicando los estándares de calidad nacionales, así como la normatividad vigente.



4. Contenido temático por unidad

Unidad 1. Conceptos básicos <ul style="list-style-type: none">• 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.
Unidad 2. <ul style="list-style-type: none">• Factores históricos• (procesos de colonización e intervenciones extrajeras,• revoluciones científico- tecnológicas),• económico-políticos,• ecológicos,• ideológicos,• simbólicos y• sociales.
Unidad 3. Metodología y técnicas cualitativas <ul style="list-style-type: none">• Metodología cualitativa.• Técnicas cualitativas para recolección de datos:• Entrevista a profundidad, estructurada y semiestructurada,• grupos de discusión y• observación etnográfica.• Análisis interpretativo de los datos.
Unidad 4. Evolución, desarrollo y transformación de la cultura alimentaria en México <ul style="list-style-type: none">• Alimentación, cocina e identidad cultural: caracterización de una cocina, la formación del gusto alimentario y de la identidad alimentaria.• Alimentos base o estructurales de la cultura alimentaria.• Alimentación y nutrición prehispánica e indígena actual.• Procesos de mestizaje alimentario y culinario.
Unidad 5: Modernidad alimentaria <ul style="list-style-type: none">• Las culturas alimentarias: continuidades y cambios.• Globalización y homogenización de los repertorios alimentarios.• Rupturas en los sistemas de representación alimentarios y desconfianza de los consumidores.• Gastro-nomía y gastro-anomía de la alimentación moderna.• Movimientos de afirmación identitaria y recuperación de los patriculturalismos alimentarios.



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

Unidad 6: Alimentación y salud

- Construcción social de la salud y la enfermedad.
- Medicalización de la vida.
- Medicalización y nutricionalización de la alimentación.
- Transtornos de la conducta alimentaria (anorexia, bulimia y sobrealimentación) y enfermedades crónico degenerativas desde una perspectiva sociocultural.

5. Metodología de trabajo docente y acciones del alumno

Metodología	Acción del docente	Acción del estudiante
<ul style="list-style-type: none"> • Aprendizaje basado en problemas (ABP). • Aprendizaje basado en proyectos. • Aprendizaje mixto (Blended learning). • Aula invertida (Flipped classroom). • Reutilización de videos o podcasts. • Enseñanza a través del inglés. 	<ul style="list-style-type: none"> -Síntesis magistrales. -Organización de discusiones. -Búsqueda y selección de lecturas en diversos idiomas. Elaboración y análisis de un diario de campo. 	<ul style="list-style-type: none"> -Seminarios para revisar elementos teóricos. -Actividades prácticas. -Elaboración de ensayos -Elaboración y análisis de un diario de campo.

6. Criterios generales de evaluación (desempeño)

Rubros de evaluación	Actividades	Productos												
<table border="1"> <tr> <td>Evaluación parcial</td> <td>25 %</td> </tr> <tr> <td>Participación</td> <td>20 %</td> </tr> <tr> <td>Trabajo en equipo</td> <td>15 %</td> </tr> <tr> <td>Proyecto</td> <td>15 %</td> </tr> <tr> <td>Departamental</td> <td>25 %</td> </tr> <tr> <td>Total</td> <td>100 %</td> </tr> </table>	Evaluación parcial	25 %	Participación	20 %	Trabajo en equipo	15 %	Proyecto	15 %	Departamental	25 %	Total	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Lecturas previas (aula invertida) • Investigación previa (aula invertida) • Trabajo en equipo • Exposiciones • Reporte de visita a empresa 	<ul style="list-style-type: none"> • Control / reporte de lectura • Informe de investigación • Ejercicios resueltos en equipo • Examen objetivo • Exposiciones por equipo • Mapa conceptual / mental • Infografía
Evaluación parcial	25 %													
Participación	20 %													
Trabajo en equipo	15 %													
Proyecto	15 %													
Departamental	25 %													
Total	100 %													

Se recomienda que en cada actividad se practique la autoevaluación y coevaluación con los estudiantes.



7. Perfil deseable del docente

Saberes / Profesión	Habilidades	Actitudes	Valores
<ul style="list-style-type: none"> • Preferentemente: • Nutriólogo • Antropólogo • Sociólogo • Profesiones afines • Con posgrado • Experiencia investigación • en el área de Soc-Ant-Ali • Perfil PRODEP • SNI 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoc. nutrición • Conoc.ciencias sociales • Conoc. pedagógicos • Práctica investigación • Trabajo en equipo 	<ul style="list-style-type: none"> • Interés por El Otro • Intereses culturales • Curiosidad • Aprecio a la ciencia 	<ul style="list-style-type: none"> • Vida • Salud • Nutrición adecuada • Ciencia

8. Bibliografía

Básica para el estudiante

Autor(es)	Año	Título	Editorial	URL
FAO Boza López de los Reaños, J.	2022 S. F.	Sistemas alimentarios Antropología de la alimentación	(Colección de artículos antropológicos sobre nutrición)	https://www.fao.org/food-systems/es/ https://antropologiaculturalyalimentaria.tripod.com/id5.html
Pérez Ramsés y Silva Quiroz, Y.	2019	Enfoques y factores asociados a la inseguridad alimentaria. <i>Revista Salud Pública y Nutrición, (18)1</i>		https://www.mediagraphic.com/cgi-bin/new/resumen1.cgi?IDARTICULO=86239
Beaucage, P y Taller de Tradición Oral	S.F.	Se taxkaltsin saj. Una tortillita nada más-	UIA, CM, CRTT, Tetsjtsilin, TTO	

Complementaria

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL
Garine, I.	Antropología de la alimentación	UDG	2014	
Long, J.	Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos.	UNAM	2011	
Long, J & Attolini-Lecón, A.	Caminos y mercados de México	UNAM	2010	
Fichler, C.	Selective Eating: The rase, meaning and sense of personal dietary requirements.	Odile Jacobs	2013	
Otero, G.	La dieta neoliberal. Globalización y Biotecnología agrícola en las Américas	Porrua	2014	
Beltrán, M.	Incertidumbre y vida cotidiana	UOC	2015	
Crocker, R. Et al.	Salud y malnutrición en pueblos originarios: Políticas y estrategias para la atención y la educación médica inclusiva.	AMFER	2018	
Bragdon, P	Antropología del método.	RA418 C38	2014	
Castro, R.	Teoría social y salud.	Noveduc	2011	
Cifuentes, R.	Diseño de proyectos de investigación cualitativa.	McGraw Hill Interamericana	2011	
Ianni, O.	Teorías de la globalización.		2014	

Tepatitlán de Morelos, Jalisco, a 13 de julio de 2023.



Nombre y firma del Jefe del Departamento /
Director de División

Mtro. Fernando Falcón López

Nombre y firma del Presidente de la Academia

Mtra. Alejandra García González

La presente hoja 7 de 7 corresponde a la actualización de la unidad de aprendizaje Socio Antropología de la Alimentación para la licenciatura en Nutrición autorizada en la academia de disciplinas sociales y humanidades con fecha de 31 de octubre de 2023.