



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS VALLES  
DIVISIÓN DE ESTUDIOS DE LA SALUD  
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

PROGRAMA DE UNIDADES DE APRENDIZAJE POR  
COMPETENCIAS

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

DEPARTAMENTO

ACADEMIA

DEPTO. DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIAS

**Socioantropología de la Alimentación**

DATOS DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Clave de la Unidad de Aprendizaje	Horas de Teoría	Horas de Práctica	Total de Horas	Valor en Créditos
<b>18843</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>68</b>	<b>7</b>

Tipo de Curso (Subrayar o marcar)	Prerrequisitos de la Unidad de Aprendizaje
A.- Curso B.- Taller <b><u>C.- Curso-Taller</u></b> D.- Seminario E.- Laboratorio F.- Otros	<b>Sociedad y Salud</b>

ÁREA DE FORMACIÓN (Subrayar o marcar)

EJE CURRICULAR (Subrayar o marcar)

A.- Básica Común <b><u>B.- Particular obligatoria</u></b> C.- Especializante D.- Optativa	
ELABORADO POR:	MODIFICADO POR:
Mtra. Martha Beatriz Guzmán Aburto	
FECHA DE ELABORACIÓN Y / O MODIFICACIÓN:	
Julio 2017	
ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN:	
Julio 2017	

**PERFIL DOCENTE**

CONOCIMIENTOS	<ul style="list-style-type: none"><li>• Domina los saberes y contenidos propios de la unidad de aprendizaje.</li><li>• Provoca y facilita aprendizajes, al asumir su misión no en términos de enseñar sino de lograr que los alumnos obtengan un aprendizaje</li></ul>
HABILIDADES	
ACTITUDES	



**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS VALLES  
DIVISIÓN DE ESTUDIOS DE LA SALUD  
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

**PROGRAMA DE UNIDADES DE APRENDIZAJE POR  
COMPETENCIAS**

VALORES	significativo y crítico. <ul style="list-style-type: none"><li>• Cuenta con la Licenciatura en Nutrición y posgrado. Conocimiento afín y/o experiencia en inocuidad alimentaria.</li></ul>
---------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 2. PRESENTACIÓN DEL CURSO

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.

## 3. UNIDAD GENERAL 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.

## 4. SABERES PRÁCTICOS, TEÓRICOS Y FORMATIVOS QUE DOMINARÁ EL ESTUDIANTE

SABERES PRÁCTICOS	<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>• 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><li>• Sistematiza la búsqueda bibliográfica y desarrollo de temas</li></ul>
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA**  
**CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS VALLES**  
**DIVISIÓN DE ESTUDIOS DE LA SALUD**  
**LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

**PROGRAMA DE UNIDADES DE APRENDIZAJE POR  
COMPETENCIAS**

	relacionados con la alimentación.
SABERES TEÓRICOS	<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>
SABERES FORMATIVOS	<ul style="list-style-type: none"><li>• Respeta la diversidad cultural, alimentaria y la salud pública.</li><li>• Fomenta la calidad y excelencia en el trabajo individual y en grupos colaborativos multi, trans e interdisciplinarios.</li></ul>

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

1.	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.
2.	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 poblaciones.
3.	Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos ético-normativos aplicables en la atención de la salud, así como respetando la diversidad de los individuos con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales.
4.	Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de desempeño profesional, con ética, responsabilidad y visión humanística en el contexto profesional y social.
5.	Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.

**6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO**

<b>1. Conceptos básicos de la socio-antropología de la alimentación</b>
1.2 Sociología
1.2 Antropología
1.3 Alimentación
1.4 Cultura
1.4.1 Interculturalidad
1.4.2 Aculturización



**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS VALLES  
DIVISIÓN DE ESTUDIOS DE LA SALUD  
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

**PROGRAMA DE UNIDADES DE APRENDIZAJE POR  
COMPETENCIAS**

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. Etnografía**

3.1 Características

3.2 Investigación etnográfica

3.3 Métodos y técnicas en la investigación etnográfica

**4. Evolución humana y el proceso alimentario-nutricio**

54.1 Prehomínidos y homínidos

4.2 El homo sapiens

4.3 Las Grandes civilizaciones y su alimentación

4.3.1 Egipto

4.3.2 Medio Oriente

4.3.3 Mesoamérica

3.3.4 Grecia

4.3.5 Roma

**5. La alimentación e México a través de los siglos**

5.1 México prehispánico

5.2 La colonia

5.3 México independiente

5.4 Cultura alimentaria mexicana

5.5 Estudio socio-antropológicos en nutrición y alimentación.

**6. Diversidad Cultural**

6.1 Alimentos simbólicos y prohibidos

6.2 Mitos alimentarios

6.3 Alimentos y ecosistema

6.4 Cultura y nutrición

6.5 Disponibilidad alimentaria y nutrición

6.6 Seguridad y soberanía alimentaria

**7. ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE**

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



**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS VALLES  
DIVISIÓN DE ESTUDIOS DE LA SALUD  
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

**PROGRAMA DE UNIDADES DE APRENDIZAJE POR  
COMPETENCIAS**

proveerá al alumno de herramientas para la realización de estudios de caso.

**8. CALIFICACIÓN DEL DESEMPEÑO POR CADA ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE**

EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE
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 y 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. PUNTAJE/ PORCENTAJE DE CALIFICACIÓN POR CADA ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE**

• Estudio de caso	35%
• Exámenes	20%
• Exposiciones	15%
• Tareas y trabajo de campo	30%

**10. ACREDITACIÓN**

**Criterios Administrativos**

Derecho a calificación en ordinario 80% de asistencia.

Derecho a calificación en extraordinario 65 % de asistencia.

**Criterios Académicos**

En periodo ordinario:

Contar con el 60% de actividades registradas durante el curso.



**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS VALLES  
DIVISIÓN DE ESTUDIOS DE LA SALUD  
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

**PROGRAMA DE UNIDADES DE APRENDIZAJE POR  
COMPETENCIAS**

En periodo extraordinario:

Contar con el 30% de actividades registradas durante el curso.

- Cumplir con el 80% de las asistencias a clase.
  - Obtener una calificación global mínima de 60.
- Para tener el derecho al examen ordinario y extraordinario, además del mínimo de asistencias requerido, el alumno deberá haber entregado todos los trabajos requeridos durante el curso.

## **11. BIBLIOGRAFÍA**

### **12.1.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA O INDISPENSABLE Y BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA O ADICIONAL**

#### **Bibliografía básica:**

- 6 Cantero, L. (2012). Antropología de la alimentación en España perspectivas culturales. Editorial UOC: Barcelona, España.
- 7 Bertrán, M. & Arrollo, P. (2006). Antropología y Nutrición. Fundación para la salud y Universidad Metropolitana: México.
- 8 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.
- 9 Fornons, D. & Aguilar, A. (2014). Cuerpo, Salud y Comida aspectos socioculturales de la nutrición. Editorial UOC: Barcelona, España.
- 10 Guinodet, A. (2007). La antropología de la alimentación. Editorial UOC: Barcelona, España.
- 11 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.



**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS VALLES  
DIVISIÓN DE ESTUDIOS DE LA SALUD  
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

**PROGRAMA DE UNIDADES DE APRENDIZAJE POR  
COMPETENCIAS**

**11.2 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

ATENTAMENTE

“Piensa y Trabaja”

Ameca, Jalisco a 7 de Julio de 2017

---

**Mtra. Martha Beatriz Guzmán Aburto**  
**Profesor de la Asignatura**