



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Perfil Profesiográfico

Es un profesionista capaz de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición y educación, realizar investigación en estas áreas, e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentaria nutricia, mediante acciones de prevención, promoción y atención.

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CURSO.

Centro Universitario de la Costa Sur

2.- DEPARTAMENTO.

Ciencias de la Salud y Ecología Humana

3.- ACADEMIA

Ecología Humana y Salud

4. NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE / MATERIA.

Socio-antropología de la alimentación

4.1- ÁREA DE FORMACIÓN:

Básico Particular

CLAVE	TIPO	HRS. TEORÍA	HRS. PRACTICA	HRS. TOTALES	CRED.	PRERREQUISITO
18843	Curso- taller	34	34	68	7	Sociedad y Salud

5.- ELABORADO POR:

Yerena Figueroa González

Referencia: programa de asignatura Socio antropología de la alimentación CUCSUR, 2017; CUSUR, 2015 & CUCS, 2016

6.- FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN.

Agosto 2023

7.- NOMBRE DEL PROFESOR:

Yerena Figueroa González

8.- FORMACIÓN ACADÉMICA

Lic. en Nutrición, Maestría en ciencia del comportamiento con orientación en Alimentación y Nutrición en CUSUR

9.- EXPERIENCIA PROFESIONAL

Trabajo de alimentación y nutrición en comunidades rurales

Colaboración con grupos y/o cooperativas locales con proyectos productivos consolidados.

Participación en escuelas de educación popular.

10.- PERFIL DOCENTE



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

El profesor de la licenciatura en Nutrición del área de socio-antropología de la Nutrición debe ser un profesional de las ciencias de la salud y/o ciencias sociales. Que tenga perfil del programa de Mejoramiento de Profesorado (PRODEP) o aspire a obtenerlo y pertenezca o aspire al sistema Nacional de investigación (SNI).

11.- PRESENTACION Y FUNDAMENTACION

Socio-antropología de la alimentación en una unidad de aprendizaje del área de Formación Básica Particular Obligatoria de la Licenciatura en Nutrición que aporta al alumno saberes para abordar temas de alimentación y nutrición desde las ciencias sociales.

La alimentación no es un acto que involucra procesos biológicos y psicológicos; sino también sociales y culturales. Alimentarse es un acto social, que ha permitido al ser humano su evolución, escribir su historia alrededor del consumo y/o privación de alimentos. Por medio de los alimentos y sus significados podemos entender las clases sociales, el tabbu, la cultura, la magia entre otras cosas.

12.- 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.

13.- COMPETENCIA(S) DEL PERFIL DE EGRESO

- 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 contexto económico y político nacional e internacional.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

14.- ATRIBUTOS O SABERES.

SABERES



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

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

15.- CONTENIDO TEORICO - PRÁCTICO

Introducción a la socio-antropología de la alimentación

Concepto de antropología y socio-antropología de la alimentación
Perspectivas socio-antropológica de la alimentación
Estudios de antropología y nutrición
La antropología de la alimentación en México

Técnicas de obtención de información en estudios sociales

Observación
Historias de vida
Estudios de caso
Grupos focales
Entrevista a profundidad, semiestructuradas
Investigación acción participativa
Archivo
Etnografía

Perspectivas histórico-antropológicas de la comida

Canibalismo
Sistemas alimentarios mesoamericano
La dieta milpa
Comida y negritud
Indigenismo y políticas de nutrición



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Globalización y alimentación

Multiculturalidad

Turismo gastronómico: mundialización y fronteras del sabor

Seguridad e inseguridad alimentaria

Hambres y abundancias

Resistencias identitarias y patrimonialización alimentaria

16.- TAREAS O ACCIONES

Observar documentales relacionadas con socio antropología de la alimentación

Lecturas para cada clase

Trabajo de campo en una comunidad a su elección

Actividades en clase

Observación de un fenómeno alimentario

17.- CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

En todas las áreas relacionadas con la Lic. En Nutrición

18.- ACREDITACIÓN

El resultado de las evaluaciones será expresado en escala de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60.

Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado de la evaluación en el periodo ordinario, deberá estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades.

El máximo de faltas de asistencia que se pueden justificar a un alumno (por enfermedad; por el cumplimiento de una comisión conferida por autoridad universitaria o por causa de fuerza mayor justificada) no excederá del 20% del total de horas establecidas en el programa.

Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, debe estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente; haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente y tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades.

19.- EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE

EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	CONTEXTO DE APLICACIÓN
Introducción a la socio-antropología de la alimentación Realizar lecturas e investigaciones	Investigación de diversas fuentes de información para elaborar un ensayo relacionada con la importancia de la socio antropología de la alimentación de forma clara con redacción y ortografía adecuada.	Aula
Técnicas de obtención de información en estudios sociales Realizar trabajo de campo, elaborar diario de campo y elaborar reportes	Utilizar las técnicas de obtención de información en estudios sociales e interpretar y ordenar los datos de manera clara, concisa; con redacción y ortografía adecuada.	En su comunidad
Perspectivas histórico-antropológicas de la comida El alumno presentara el tema	Explicar de manera clara, adecuada un tema; pueden utilizar videos, infografías, trípticos, audios.	Aula



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Globalización alimentación y Seguridad e inseguridad alimentaria Hambres y abundancias Resistencias identitarias y patrimonialización alimentaria	Realizar reportes de lecturas para posteriormente intercambiar opiniones con sus compañeros	Aula
Presentación de fenómeno alimentario	El alumno describirá un fenómeno alimentario que ocurra en su comunidad y posteriormente lo compartirá con sus compañeros	Comunidad y aula

20.- PRÁCTICAS, VIAJES DE ESTUDIO Y SALIDAS DE CAMPO PROGRAMADAS

PRACTICA	TIPO	FECHA
Visitas a comunidad	De campo	Diversas fechas

21.- CALIFICACIÓN

CRITERIO	PORCENTAJE
Ensayo	10
Reporte final	10
Observación de los alrededores	15
Actividades del aula	20
Presentación de un tema (exposición)	15
Visitas y reporte de campo (3)	25
Participación	5
Total	100%

22.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA.

No	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICION	EDITORIAL	CLASIFICACION
1	9786074501636	Comportamiento alimentario, una perspectiva multidisciplinar	López Espinoza, Antonio / Franco Paredes, Karina	México, 2009	Universitaria	613.2 COM 2009
2	9685474001	¡Vivan los tamales! la comida y la construcción de la identidad mexicana	Pilcher, Jeffrey M.	México, 2001.	Reina Roja, CONACULTA, CIESAS,	641.5 PIL
3	9786077420750	Antropología de los alimentos	Igor de Garine	México, 2014	Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades	394.12 ANT 2014



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

4	9786077422310	<u>Alimentos, cocinas e intercambios culinarios : confrontaciones culturales, identidades, resignifi</u>	Avila Palafx, Ricardo	México, 2015	Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades	641.592 ALI 2015
5	9788420674384	<u>Bueno para comer : enigmas de alimentación y cultura</u>	Harris, Marvin	Madrid, 2011	Alianza editorial	306.4 HAR 2016
6	8434414147	La McDonalizacion de la sociedad	George Ritzer	Barcelona, 2002	Arial, 2002	306.0973 RIT
7	9786071512062	Hábitos alimentarios: psicología y socioantropología de la alimentación	Antonio López Espinoza	México, 2014	McGraw Hill	613.2 LOP 2014
8	9786071513717	La educación en alimentación y nutrición	Antonio López Espinoza; Alama Gabriela Martínez Moreno	México, 2016	McGraw Hill education	613.2 LOP
9	9682322987	<u>Naturaleza y sociedad : perspectivas antropológicas</u>	Descola, Philippe	México, 2001	Siglo XXI	306 NAT 2001

23.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA.

No.	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICION	EDITORIAL	CLASIFICACION
1	9786074502381	<u>Santuarios, peregrinaciones y religiosidad popular /</u>	María J. Rodríguez-Shadow, Ricardo Ávila, compiladores.	México, 2010	Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades	291.3 SAN 2010
2	9789702711995	<u>Cultura de maíz- peyote- venado : sustentabili</u>	Guzmán Mejía, Rafael	México, 2007	Centro Universitario de los Altos	305.8 GUZ



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

		<u>dad del pueblo</u> <u>Wixarika</u>				
3	8474323339	La interpretación de las culturas	Clifford Geertz	Barcelona, 2006	<u>Editorial Gedisa</u>	306 GEE 1989
4	9701874560	<u>La peregrinación a Wirikuta : El gran rito de paso de los Huicholes</u>	Gutiérrez del Ángel, Arturo	México, 2002	Conaculta : Instituto Nacional de Antropología e Historia : Universidad de Guadalajara	306.089 GUT 2002
5	9789681675677	Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas	Octavio Paredes Lopez, Fidel Guevara Lara, Luis Arturo Bello	México, 2006	Fondo de cultura económica	394.20972 PAR

24. LIBROS, ARTÍCULOS O REFERENCIAS EN OTRO IDIOMA

N o.	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICION	EDITORIAL	
1	9786074501421	<u>Food, imaginaries and cultural frontiers : essays in honour of Helen Macbeth</u>	Medina, Xavier F.	México, 2009	Centro Universitario de ciencias sociales y humanidades	641.3 FO O 2009
2		THE ANTHROPOLOGY OF FOOD AND EATING	Sidney W. Mintz /Christine M. Du Bois	2002	Anthropol. 2002. 31:99-119	
3		Food and globalization	Lynne Phillips	2006	Vol. 35:37-57 (Volume publication date 21 September 2006) https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123214	



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

4		Food and memory	Jon D. Holtz	2006	Vol. 35:361-378 (Volume publication date 21 September 2006) First published online as a Review in Advance on June 14, 2006 https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220	
---	--	-----------------	--------------	------	--	--

25. PAGINAS WEB DE CONSULTA

No.	PÁGINA / DIRECCIÓN	TEMA
1	http://www.fao.org/home/es/	Organización de las naciones Unidad para la alimentación y la agricultura
2	http://www.soberaniaalimentaria.tv/	Soberanía Alimentaria
3	https://viacampesina.org/es/	Vía campesina

Vo. Bo. _____
Cristina Camberos Jiménez
Presidente de Academia

Vo. Bo. _____
Salvador García Ruvalcaba
Secretario de Academia

Vo. Bo. _____
Mtro. Alfredo Tomas Ortega Ojeda
Jefe del Departamento
De Ciencias de la Salud y Ecología Humana

Firma de recibido el programa (Representante de grupo), fecha