



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

LICENCIATURA EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

1. Datos de identificación del curso

Nombre: Socio antropología de la alimentación	Tipo: Curso-Taller	Nivel: Licenciatura
Área de formación: Básica particular obligatoria	Modalidad: Mixta En línea Presencial X	
Horas de trabajo del alumno: T= 30 P=30 HT=60	Total de créditos: 6	Clave del curso: IK546
Nombre del profesor que Elaboró: MAS. Alfonsina Núñez Hernández		Fecha de actualización: Septiembre de 2017

2. Términos de referencia¹

Comprender la evolución histórica y sociocultural de los patrones de producción, comensalidad y consumo de alimentos para explicar la diversidad de factores socioculturales que determinan y condicionan la alimentación.

3. DESCRIPCIÓN

Descripción del curso²

En este curso el estudiante comprenderá la importancia y complejidad del fenómeno alimentario humano como hábitos de alimentación, selección de alimentos que se ingieren y preparaciones culinarias, desde la perspectiva histórica y sociocultural.

Temas generales³

1. La antropología como ciencia en el estudio del comportamiento alimentario.
2. Continuidades y transformación de los comportamientos alimentarios a través de la historia
3. Factores que determinan y condicionan la cultura alimentaria
4. Evolución, desarrollo y transformación de la cultura alimentaria en México.

4. Recursos de Evaluación

5.

Instrumentos/productos	Ponderación
Actividades de investigación y presentación en clase	60%
Elaboración de mapas mentales y líneas de tiempo	20%
Elaboración de ensayos	20%
Total	100%

¹ Los términos de referencia son la carta de navegación del curso. Respetando el principio de libertad de cátedra, se definen grandes orientaciones de cada curso que cualquier profesor debe tener en cuenta, independientemente de los métodos o didácticas de aprendizaje que elija. Teniendo en cuenta que la intención formativa fundamental es que el egresado se alfabetice desde su profesión para aprender permanentemente, en los términos de referencia se establecerá la aportación de este curso a esa gran finalidad. Cada curso posee un contexto particular que debe referirse, así como las habilidades y saberes que se espera que el alumno desarrolle durante el curso.

² Dirigido a motivar a los estudiantes a tomar el curso. Explicar lo que el estudiante debe esperar de este curso.

³ Contenidos orientadores; su propósito es situar a los profesores acerca de los alcances científicos o humanistas del curso.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

LICENCIATURA EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

6. Bibliografía y recursos de aprendizaje

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible (en su caso)
Contreras, J.	Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres	Alfaomega,	1995	Acervo general biblioteca CUCBA
Gracia, A. M. (coord.).	Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España.	Ariel Barcelona, España.	2002	Acervo general biblioteca CUCBA
Harris, M.	Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura	Alianza editorial. Madrid	2005	Acervo general biblioteca CUCBA
López-Espinoza, A. y Franco Paredes, K.	Comportamiento Alimentario. Una perspectiva multidisciplinar	Editorial Universitaria, UdG	2009	Acervo general biblioteca CUCBA