



Universidad Autónoma de Zacatecas
"Francisco García Salinas"

Unidad Académica de Enfermería
Licenciatura en Nutrición



Identificación de la UDI

| | | | |
|------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------|--|
| Programa Educativo: | Licenciatura en Nutrición | Unidad Didáctica Integradora: | Antropología de la Alimentación |
| Créditos SATCA: | | Semestre: | Primero |
| Horas/Semana Teoría | 2 | Clasificación: | Formación Profesional Disciplinar/ Poblacional |
| Horas/Semana Práctica | N/A | UDI Prerrequisitos : | Ninguna |
| Plan de Estudios | 2017 | Clave UDI: | |
| Ponderación teoría/práctica | T: 100% | Área: | Ciencias de la Salud |

Objetivo General de la UDI

Relacionar el objeto de estudio de la antropología con la evolución de la cultura alimentaria y los determinantes de hábitos de consumo desde una perspectiva internacional y nacional.

Contenidos

1. Antropología y alimentación

1.1 Antropología y sus campos de aplicación

1.2 Conceptos relacionados: cultura, sociedad, alimentación, hábitos de consumo, gastronomía, sincretismo cultural, diversidad intra e intercultural, globalización.

1.3 Períodos alimentarios: periodo prehistórico, primitivo, prehispánico, época colonial (temporalidad, características socioeconómicas generales, tipos alimentos, métodos de preparación).

1.4 Alimentación en el México actual: alimentos, métodos de preparación.

| | |
|--|--|
| | <p>2.Determinantes de la alimentación</p> <p>2.1 Conceptos relacionados: uso, gusto, preferencia y aversión alimentaria; significados externos e internos en el consumo de alimentos.</p> <p>2.2 Usos que se confieren a los alimentos: alimenticio, terapéutico, preventivo, simbólico, religioso, social, etc.</p> <p>2.3 Factores que condicionan y/o determinan el consumo: biológicos, sensoriales, religiosos, ecológicos, geográficos, económicos y políticos.</p> <p>2.4 Normas de la alimentación (dietéticas y socioculturales)</p> <p>2.5 Significados socioculturales de la alimentación: lo comestible y no comestible a nivel nacional e internacional</p> <p>2.6 Calidad de los alimentos: criterios generales para el consumo: organoléptica, sanitaria, económica.</p> <p>3. Evolución y perspectivas en alimentación</p> <p>2.1 Nuevas tecnologías de conservación de alimentos: características y efectos sobre el comportamiento alimenticio.</p> <p>2.2 El papel protector de los alimentos a la salud</p> <p>2.3 Enfermedades y su relación con ingesta abusiva o carencial de nutrientes.</p> <p>2.4 Relación de publicidad y medios de comunicación: consumo de nuevos alimentos y enfermedades crónicas.</p> <p>2.5 Tendencias alimentarias</p> |
| <p>Estrategias de Enseñanza – Aprendizaje</p> | <p>Presentación del temario Clases Exposición dirigida Asesoría Investigación documental Desarrollo de maquetas y video documental</p> |
| <p>Recursos y Materiales Empleados</p> | <p>Programa, criterios de evaluación, programación de exámenes, lineamientos y políticas de clase en forma impresa. Aula equipada (incluyendo reproducción de audio y video) Acceso a bibliografía física y en línea Área de exposición temporal (maquetas)</p> |

| | |
|------------------------------------|---|
| | Licenciados en Gastronomía y mercadotecnia SAU SXXI (asesoría investigación documental) |
| Procedimiento de Evaluación | Evaluación parcial:40% 1er parcial 2º parcial Maqueta: 10% Exposición: 20% Investigación documental (escrito y video): 20% Evidencia de lectura: 10% |
| Bibliografía | <p>López A., Magaña C. (2014) HÁBITOS ALIMENTARIOS: PSICOBIOLOGÍA Y SOCIOANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN. México, Edt. Mc Graw Hill.</p> <p>Bertran, M. (2010) ACERCAMIENTO ANTROPOLÓGICO DE LA ALIMENTACIÓN Y SALUD EN MÉXICO. Revista de Salud Colectiva. Vol. 20 Número 2, p387-411. 25p.</p> <p>Campos-Navarro, Roberto. LA ENSEÑANZA DE LA ANTROPOLOGÍA MÉDICA Y LA SALUD INTERCULTURAL EN MÉXICO: DEL INDIGENISMO CULTURALISTA DEL SIGLO XX A LA INTERCULTURALIDAD EN SALUD DEL SIGLO XXI. <i>Rev. perú. med. exp. salud publica</i> [online]. 2010, vol.27, n.1, pp. 114-122. ISSN 1726-4634.</p> <p>Aguilar-Piña, Paris. CULTURA Y ALIMENTACIÓN, ASPECTOS FUNDAMENTALES PARA UNA VISIÓN COMPRENSIVA DE LA ALIMENTACIÓN HUMANA. <i>Rev. Anales de antropología UNAM</i>. 2014, vol. 48, pp. 11-31. ISSN: 0185-1225.</p> <p>Mc Clung, Martinez, Ibarra, Adriano. LOS ORÍGENES PREHISPÁNICOS DE UNA TRADICIÓN ALIMENTARIA EN LA CUENCA DE MÉXICO. <i>Rev. Anales de antropología UNAM</i>. 2014, vol. 48, pp. 97-121. ISSN: 0185-1225</p> <p>Barba L., Ortiz A. LOS RESIDUOS QUÍMICOS. INDICADORES ARQUEOLÓGICOS PARA ENTENDER LA PRODUCCIÓN, PREPARACIÓN, CONSUMO Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN MESOAMÉRICA. <i>Rev. Anales de antropología UNAM</i>. 2014, vol. 48, pp. 201-240. ISSN: 0185-1225</p> <p>Bertran M., Arroyo P. (2006) ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN. México, Depto. de Atención a la Salud de la Universidad Autónoma Metropolitana.</p> |