



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE
ZACATECAS**

ÁREA ACADÉMICA

CIENCIAS DE LA SALUD

TITULO QUE SE OTORGA

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

PROGRAMA ACADÉMICO

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

CICLO ESCOLAR

AGOSTO-DICIEMBRE

UNIDAD DIDÁCTICA

ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACION

**TIPO DE UNIDAD
DIDÁCTICA**

**ÁREA DE FORMACION
BASICA**

**CREDITOS
2**

**DOCENTE INVESTIGADOR
RESPONSABLE**

M en C VERÓNICA DEL CAERMEN ENCISO MUÑOZ

**DOCENTE INVESTIGADOR
COLABORADOR**

L.N. ANA MARIA HERRERA MEDRANO
L.N. SARAÍ CONTRERAS MARTINEZ
L.G. MA. DE LOURDES MARTÍNEZ ALONSO

ASESORIAS

HORARIO

LUGAR

ÁCS Campus Siglo XXI UAZ

COMPETENCIA

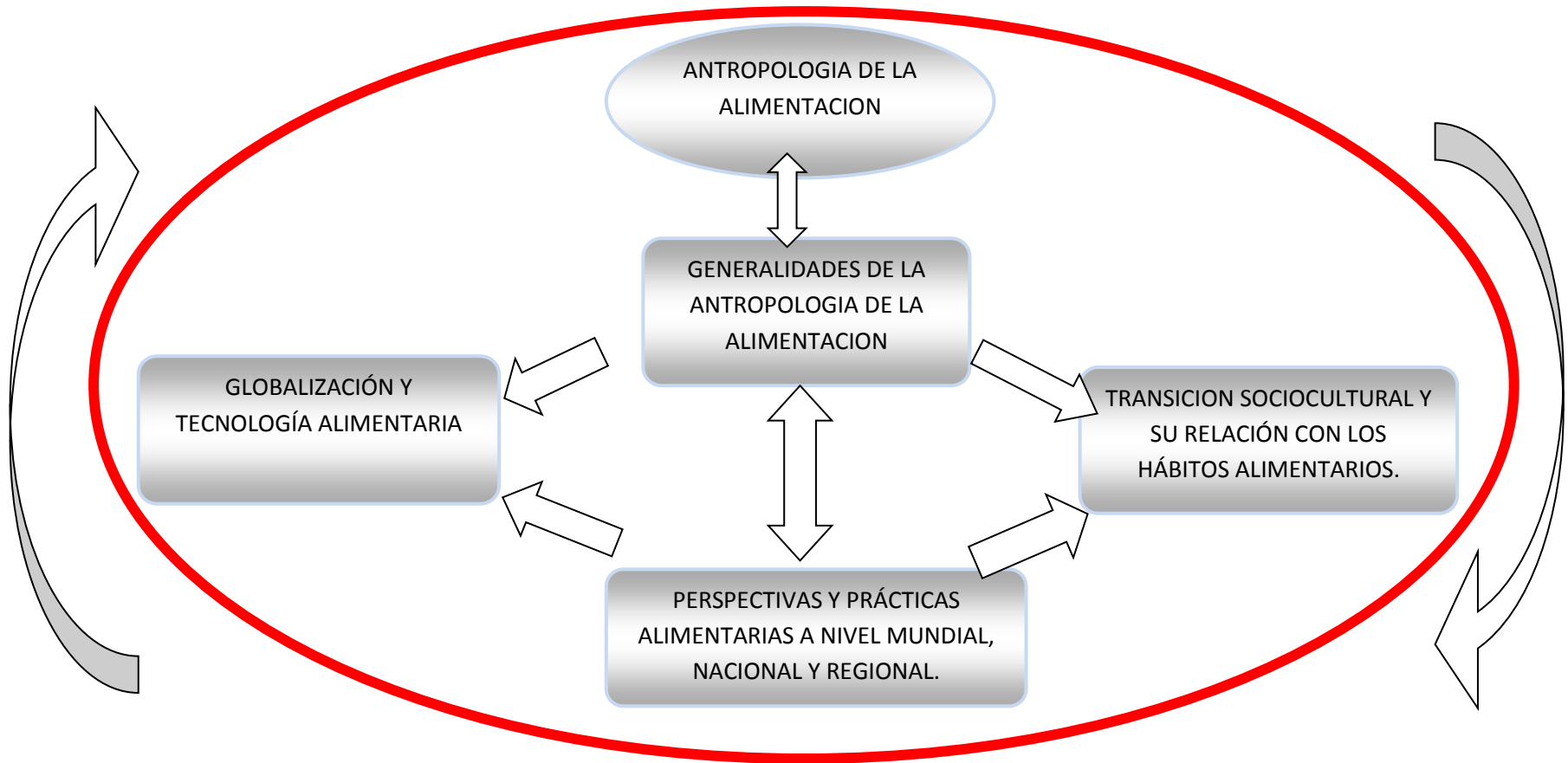
Generar habilidades de comprensión, análisis y síntesis los diferentes factores que influyen en el aspecto sociocultural reflejados en los hábitos alimentarios y la transición generada y coadyuvar en el proceso de aprendizaje e integración de conocimientos en Unidades Didácticas posteriores.

NIVEL: BASICO

UNIDADES DE COMPETENCIA

1. Integrar, analizar y aplicar la teoría acerca de la transición sociocultural y su relación con los hábitos alimentarios.
2. Identificar y analizar las diferentes prácticas alimentarias a nivel mundial, nacional y regional.
3. Abordar de una manera práctica la teoría sobre características sobre la Globalización Y Tecnología Alimentaria.

SECUENCIA DIDÁCTICA



Indicadores que intervienen del proceso alimentario

<p>ESCENARIOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aula • Biblioteca • Visitas a la Unidad de Antropología • Audiovisual 	<p>ESTRATEGIA GENERAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en equipo • Investigación documental • Exposición <p>Construcción del conocimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Incidente crítico. • Mapas Conceptuales, Línea de Tiempo. • Creatividad
---	--

<p>REQUERIMIENTOS</p>	<p>LINEAMIENTOS DE EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Programa UDI • Aula: Equipo de cómputo, cañón, audio, software). • Material didáctico • Pintarrón, plumones de tinta fugaz • Cuadernillo de Acervo Cultural de la Licenciatura en Nutrición • Recetario de alimentos típicos de la región por parte del DIF estatal. • Material Bibliográfico • Audiovisual 	<p>Normatividad institucional y disciplinar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reglamento escolar general • Reglamento Interno • Criterios de desempeño: Asistencia y participación Tareas • Evidencia de cumplimiento de competencias: Dos exámenes parciales departamentales Exposición de trabajo final Portafolio <p>Diario de campo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Incidente crítico semanal. • Mapa Conceptual. • Línea de Tiempo. • Portafolio de evidencias

FUENTES DOCUMENTALES

BIBLIOGRAFIA:

- 1.- Contreras Jesús (compilador) Alimentación y Cultura: necesidades, gustos y costumbres. Edt. Alfa-Omega, Universidad de Barcelona 2002.
- 2.- Arroyo Pedro-Bertran Miriam. Antropología y Nutrición. Fundación Mexicana para la Salud del Fondo NESTLE para la Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco, México 2006
- 3.- Bertran Mirim. Antropología de la Alimentación. Depto. de Atención a la Salud de la Universidad Autónoma Metropolitana unidad Xochimilco, México 2006.
- 4.- Laura Beatriz López, Martha María Suárez. Fundamentos de Nutrición. Edt. El Ateneo, primera edición, tercera reimpresión Argentina Buenos Aires 2008.
- 5.-Lic. En Nutrición. Cuadernillo Acervo Cultural de la Licenciatura en Nutrición. Universidad Autónoma de Zacatecas, México 2011.
- 6.- DIF. Estatal Zacatecas. Recetario de Platos Zacatecanos, Subdirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario. México, Zacatecas 2004.

UNIDAD DE COMPETENCIA			
1. Integrar, analizar y aplicar la teoría acerca de la transición sociocultural y su relación con los hábitos alimentarios.			HORAS: 12
SUBCOMPETENCIAS	SABERES TEÓRICOS	SABERES PROCEDIMENTALES	SABERES ACTITUDINALES E INTERACCIÓN SOCIAL
Conocimiento y comprensión de conceptos clave de las generalidades de la Antropología encauzada con la alimentación	<p>Conoce los conceptos básicos y generales de la Antropología de la alimentación:</p> <p>Antropología, cultura, sociedad, sincretismo cultural</p> <p>Diversidad intercultural e intracultural</p> <p>Gastronomía, técnica culinaria, hábito alimentario</p> <p>Globalización y dieta, evolución alimentaria</p>	<p>Consulta la información</p> <p>Procesa la información en mapas conceptuales.</p> <p>Expone la información ante escenario de grupo</p>	<p>Respeto - Tolerancia</p> <p>Escucha</p> <p>Puntualidad</p> <p>Orden</p> <p>Incremento de identidad profesional.</p>
Identificar y analizar las ventajas y desventajas de los diferentes enfoques socioculturales relacionados con la alimentación a través del tiempo y espacio	<p>Conoce la evolución sociocultural y su relación con los hábitos alimentarios:</p> <p>Periodo Prehistórico (recolección y caza), Primitivo (producción de alimentos), Antiguo medieval (características urbana y rural), Moderno y Contemporáneo (característica industrial), Inicio del 3er milenio.</p> <p>Revisión de tendencias</p>	<p>Procesa y organiza la información para elaboración de línea de tiempo enfocada a en la alimentación.</p>	<p>Responsabilidad</p> <p>Honradez</p> <p>Respeto a la diversidad cultural.</p> <p>Discernir los tabúes socioculturales relacionados con la alimentación</p>

	Generalidades de la Antropología de la Alimentación, Papel de la Antropología y su aporte al estudio de la alimentación y nutrición humana		
--	--	--	--

UNIDAD DE COMPETENCIA			HORAS: 10 hrs
2. Identificar y analizar las diferentes perspectivas y prácticas alimentarias a nivel mundial, nacional y regional.			
SUBCOMPETENCIAS	SABERES TEÓRICOS	SABERES PROCEDIMENTALES	SABERES ACTITUDINALES E INTERACCIÓN SOCIAL
Conocimiento, identificación, análisis y comprensión las diferentes perspectivas y practicas alimentarias en los diferentes escenarios geográficos, sociales y culturales.	Conocer identifica, analiza las diferentes perspectivas y practicas alimentarias a nivel mundial, nacional y regional como lo es: Historia culinaria y contemporánea, Significados socioculturales Hábitos y costumbres alimentarias Desigualdad social y alimentaria		Perseverancia. Coherencia. Liderazgo *Código de ética del licenciado en Nutrición.
Identifica alimentación en el país y la entidad	Alimentación indígena en México Practicas alimentarias en Zacatecas Cuadernillo de Acervo Cultural de la Licenciatura en Nutrición de la UAZ	Genera y poner en marcha material didáctico de orientación alimentaria dirigido a adultos maduros para brindarles recomendaciones e información básica y práctica que promueva una alimentación saludable.	Perseverancia. Coherencia. Liderazgo *Código de ética del licenciado en Nutrición.

UNIDAD DE COMPETENCIA			HORAS: 10 hrs
3. Abordar de una manera práctica la teoría a cerca de las características etiológicas de la Globalización y Tecnología Alimentaria y las consecuencias que acarrear en el estado de salud.			
SUBCOMPETENCIAS	SABERES TEÓRICOS	SABERES PROCEDIMENTALES	SABERES ACTITUDINALES E INTERACCIÓN SOCIAL
Conocimiento y análisis de la oferta alimenticia actual como factor predisponente al incremento de la incidencia de enfermedades crónico-degenerativas.	Conoce la oferta alimenticia actual.	Analiza la situación alimenticia actual viendo su repercusión en el estado de salud mediante la creación de mapas conceptuales	Respeto - Tolerancia Escucha Puntualidad Orden Capacidad de síntesis y análisis.
Conocimiento, análisis e interpretación de los cambios que afectan en el proceso de la globalización y su repercusión en la alimentación y salud.	Relaciona los factores que influyen y determinan los cambios que representa la globalización en relación a la alimentación del individuo y repercuten en su salud.	Analiza los factores que influyen y determinan los cambios que representa la globalización en relación a la alimentación del individuo y repercuten en su salud. Así mismo interpreta la etiología de los mismos y las consecuencias mediante debate grupal.	Tolerancia Trabajo en Equipo Capacidad de síntesis Capacidad de análisis Puntualidad Debate. Orden Escuchar.

ESTRATEGIA		
TÁCTICAS DE ENSEÑANZA	EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE	
	CON DOCENTE TRABAJO PRESENCIAL/SUPERVISADO	INDEPENDIENTE TRABAJO AUTONOMO
Docente: Revisión del Programa de la UDI <ul style="list-style-type: none"> • Exposición y explicación de contenidos temáticos. • Demostración de herramientas de aprendizaje. • Acompañamiento en la realización de mapas conceptuales, presentaciones powerpoint, lluvia de ideas, mini maratón de conocimientos, debate grupal lectura de artículos. • Coadyudara con el alumno a ejercitar en la habilidad de procesar diversa información 	<ul style="list-style-type: none"> • Asesoría en la elaboración mapas conceptuales y línea de tiempo. • Exposiciones • Debates o lluvias de ideas • Desarrollo de actividades en clase, practicas, etc. • Evaluaciones (continuas y parciales) 	<ul style="list-style-type: none"> • Investigación documental • Elaboración de mapas conceptuales, línea del tiempo etc. • Exposiciones • Trabajo en equipo. • Elaboración de portafolio de evidencias. • Habilidades sobre síntesis de lectura.

<p>RECURSOS DIDÁCTICOS</p> <p>Aula equipada Presentaciones electrónicas. Biblioteca internet Material didáctico Audiovisual equipada</p>
--

EVALUACIÓN

CRITERIOS DE DESEMPEÑO O CALIDAD	EVIDENCIAS	VALOR O PONDERACIÓN								
<ul style="list-style-type: none">• Investigación, capacidad de análisis y discusión de la información.• Participación en el aula.• Dominio de conceptos.• Claridad en la información expuesta.• Elaboración de mapas conceptuales y línea del tiempo• Elaboración de portafolio de evidencias.• Coordinación de trabajo en equipo	<ul style="list-style-type: none">• Evidencia de lectura• Desarrollo de la exposición frente a grupo con enfoque crítico• Mapa conceptual• Diseño de línea de tiempo	<table><tr><td>Exámenes parciales</td><td>60%</td></tr><tr><td>Portafolio</td><td>20%</td></tr><tr><td>Trabajo Final</td><td>10%</td></tr><tr><td>Tareas</td><td>10%</td></tr></table>	Exámenes parciales	60%	Portafolio	20%	Trabajo Final	10%	Tareas	10%
Exámenes parciales	60%									
Portafolio	20%									
Trabajo Final	10%									
Tareas	10%									