
	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 9	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

Nombre del Académico	MARIA DE LA LUZ DEL VALLE BERROCAL
Eje Curricular	Alimentación y Nutrición
Unidad de Conocimiento	Dimensiones Humanas en la Alimentación
Semestre	3°



**OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA
(de acuerdo con el Programa de estudio)**

Analizar los fundamentos biológicos, las grandes tendencias de la historia y las características biológicas y culturales de la alimentación humana y aplicarlas en los campos concretos de la salud pública y la clínica.



CONTENIDO	INTERACCIONES		SISTEMATIZACIÓN	
	Estrategias de Aprendizaje	Recursos	Fecha (dd/mmm/aaaa)	Duración (h)
Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio				
Encuadre Presentación de temario y formas de evaluación	El alumno(a) conocerá los objetivos del curso, forma de trabajo, evaluación y fecha de exámenes. Generalidades del desarrollo de la materia, cómo se calificará y finalmente aclaración de dudas.	Presentación del temario y tipos de evaluación por medio de una presentación en Camba	29/jul/2024	3 hrs
1. Introducción a la complejidad de la alimentación humana	Aprendizaje interactivo, donde el docente explicará las premisas fundamentales de las necesidades alimentarias	Explicación del docente de conceptos básico y a través de la dinámica	05/ago/2024	3 hrs

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 9	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada</small> <small>Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



<p>mediante las vivencias de los alumnos.</p> <p>1.1. Exploración de los contenidos y circunstancias de la última comida que hayan hecho los alumnos.</p> <p>1.2. Distinguir accesibilidad y preferencia de la selección de alimentos hecha en la última comida.</p>	<p>de la humanidad actual. Así los alumnos participaran con sus propias vivencias</p>	<p>de Padlett, los alumnos podrán ir participando, para interactuar todo el grupo</p>		
<p>2. Los fundamentos de las necesidades alimentarias de la humanidad actual como resultado de su historia evolutiva, biológica y cultural.</p> <p>2.1. La evolución humana en la escala temporal con fundamento en el calendario cósmico de Carl Sagan.</p> <p>2.2. Los principales hitos de la evolución humana: Australopithecus, Homo habilis, rudolfensis, erectus y sapiens.</p> <p>2.3. Grandes tendencias de la evolución de los homínidos.</p>	<p>Previas lecturas acerca del tema, explicación del docente acerca de la alimentación humana como un hecho cotidiano, demostrando que el hombre ha evolucionado a través del tiempo junto con los alimentos Lectura de artículo, videos y discusión con todo el grupo y aplicación de preguntas por medio de Kahoot</p>	<p>Lectura de artículo, videos y discusión con todo el grupo y aplicación de preguntas por medio de la técnica de Kahoot. Cuestionarios que se responderán en equipo para discusión</p>	<p>12/ago/2024 19/ago/2024</p>	<p>6 hrs.</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 9	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



<p>2.4. Las grandes tendencias de la evolución de los homínidos y su alimentación. La relación del tamaño del encéfalo y del tubo digestivo.</p> <p>2.5. Los cambios trascendentes para la alimentación logrados por la humanidad durante los últimos 10 000 años.</p> <p>2.6 El caso de América. Su poblamiento tardío, aislamiento y características de su flora y fauna.</p>				
<p>3. La alimentación humana como un hecho cotidiano, repetitivo, con oportunidades para la innovación y donde se ponen en juego lo accesible y lo preferido.</p> <p>3.1. La alimentación humana como proceso cotidiano donde coexisten los hábitos y los momentos de cambio, en el marco de las experiencias, los sentimientos, las</p>	<p>Aprendizaje a través de exposiciones y lecturas (a partir de este tema en adelante se organizarán en equipos), donde los alumnos desarrollarán los temas con diferentes estrategias (explicadas previamente) para poder interactuar entre todo el grupo y los temas queden cubiertos.</p> <p>1a EVALUACIÓN PARCIAL</p>	<p>Lecturas Presentaciones en Camba y Videos que se discutirán en clase, además de abrir sesiones de dudas</p>	<p>26/ago/2024</p> <p>1a EVALUACIÓN 02/sep/2024</p>	<p>6 hrs.</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 9	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

<p>emociones y valores personales, así como el contexto social y cultural.</p> <p>3.2. La elección de alimentos como el resultado de la interacción de los disponibles en lugar y tiempo en su contexto social y aquello que prefiere de acuerdo con sus necesidades biológicas, psicológicas y las circunstancias sociales.</p> <p>3.3. Las condiciones naturales y de la cultura para establecer el sistema alimentario de los grupos humanos.</p> <p>3.4. Los sistemas alimentarios como condicionantes para la mayoría de los grupos humanos de la existencia de alimentos básicos, alimentos primarios, alimentos secundarios y alimentos periféricos.</p> <p>3.5. Estabilidad de la dieta, dadas las circunstancias personales y sociales, y al mismo</p>				
---	--	--	--	--

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 9	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

<p>tiempo descubrir las oportunidades para el cambio, que llegan a lograr que alimentos periféricos se vuelvan secundarios y rara vez primarios.</p>				
<p>4. El proceso biocultural alimentación-nutrición y sus componentes. 4.1. Naturaleza de los procesos biculturales. 4.2. Procesos biculturales-alimentación nutrición y sus componentes: obtención, conservación, transportación y distribución.</p>	<p>Aprendizaje colaborativo en la comprensión de los factores que intervienen en los diferentes procesos de la alimentación-nutrición, con ejemplos de la cotidianidad que se discutirán en clase</p>	<p>Aquí se utilizará la metodología del aula invertida, pues aparte de que habrá un equipo expositor, los demás tendrán que participar con experiencias propias acerca del proceso biocultural</p>	<p>09/sep/2024 16/sep/2024 Día no laboral 23/sep/2024</p>	<p>6 hrs.</p>
<p>5. El concepto de cultura y la diversidad de la alimentación humana. 5.1. Concepto de cultura y en aplicaciones a la alimentación. 5.2. Productos de la cultura y su relación con la alimentación. 5.3. El sistema alimentario de la población escolar de México con la de otro país.</p>	<p>Aprendizaje interactivo para comprender el concepto de cultura y la diversidad de la alimentación humana, Para determinar el vínculo de aprendizaje con la nutrición</p>	<p>Bajo lecturas previas los alumnos podrán identificar y conocer los conceptos y diferencias que existan entre los dos conceptos. Complementando con las exposiciones</p>	<p>30/sep/2024 07/oct/2024</p>	<p>6 hrs.</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 9	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

5.4. La cultura en función del tiempo.				
<p>6. El proceso de elección de los alimentos y bebidas: entre lo disponible y lo preferido: las funciones no biológicas del comer y el beber.</p> <p>6.1. Componentes que influyen en la elección de platillos y bebidas.</p> <p>6.2. Papel de la naturaleza y tecnología en las sociedades y su relación con la elección de alimentos.</p> <p>6.3. Ideología y elección de alimentos.</p> <p>6.4. Funciones no biológicas del comer y beber.</p>	<p>Los alumnos conocerán y analizarán que a través de la cultura se pueden conocer o identificar los procesos de elección de los alimentos y bebidas entre lo disponible y lo preferido</p> <p>2ª EVALUACIÓN PARCIAL</p>	<p>Presentación del docente, donde se explicarán generalidades, en donde se aplicará un cuestionario de preguntas por medio de la herramienta de googlee (Menti meter) y hacer comprender la variabilidad entre lo disponible y lo preferido</p>	<p>2ª EVALUACIÓN 14/10/2024</p> <p>21/oct/2024</p>	<p>6 hrs</p>
<p>7. Aplicaciones en la nutrición aplicada en la clínica y la salud pública: la trascendencia de un enfoque holístico de la alimentación humana.</p>	<p>En este último tema se retomará la estrategia adaptativa que resulta de la síntesis de tres factores: los sistemas biológicos, la cultura y el medio, aplicados a campo de la salud pública</p>	<p>Mediante la metodología del aula invertida. Los alumnos retomaran los conocimientos aprendidos para aplicarlos con</p>	<p>28/oct/2024</p>	<p>3 hrs.</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 9	 <small>ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN</small> <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada</small> <small>Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



<p>7.1. Aplicaciones de conceptos y procesos en el campo de la salud pública.</p> <p>7.2. Aplicaciones de conceptos y procesos en el campo de la clínica.</p>		ejemplos de casos reales.		
Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)	Con esta evaluación el alumno aplicará los conocimientos aprendidos durante el semestre, lo cual complementará su calificación final	Evaluación final	04/nov/2024	3 hrs.
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos. Evaluación final Ordinario segunda oportunidad	Retroalimentación general del curso, en donde se reconocerá y reflexionará que las C. Sociales son parte fundamental e integral de conocimiento en la Nutrición	Ejercicio de reflexión acerca de sus habilidades como futuros profesionistas integrales en la nutrición	11/nov/2024	3 hrs.

VISITAS PROGRAMADAS		
Lugar de la visita	Objetivo de la visita	Fecha programada de la visita (dd/mmm/aaaa)
N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 8 de 9	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE			
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación	Evaluación Sumativa	
Examen diagnóstico	Exposición (X)	55%	Exámenes parciales (dos) y exposición
	Lectura de artículos (X)		
	Revisión de casos clínicos ()		
	Trabajo de investigación (X)	40%	Examen final, participaciones y tareas
	Prácticas (taller o laboratorio) ()		
	Salidas/ visitas ()		
Exámenes (X)	5%	Autoevaluación	
Otros:			

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)	BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)
<p>Libro: Antropología mexicana. Olive Negrete, Julio César. Plaza y Valdés. 1981</p> <p>Memorias: Patrimonio cultural y turismo: Cuadernos. Aguirre Rodríguez, Ángel Rafael (ed.). CONACULTA. 2002</p> <p>Libro: Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos. Bertrán Vilá, Miriam. UNAM. 2005</p>	<p>Libro: Contreras Jesús (comp.) Alimentación y cultura: Necesidades, gustos y costumbres. Universidad de Barcelosna-</p> <p>Libro: Contreras Jesús. Antropología de la alimentación. Universidad Complutense</p> <p>Libro: Harris Marvin. Bueno para comer. Enigmas de la alimentación. Alianza, México No. 75</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 9 de 9	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

Profesión o grado y nombre completo del Académico	Fecha de entrega dd/mmm/aaaa
MAESTRA EN ANTROPOLOGÍA MARÍA DE LA LUZ DEL VALLE BERROCAL	03/jul/2024

FIRMA DEL ACADÉMICO

FIRMA DE AUTORIZACIÓN
**Jefe del Área de Elaboración y Evaluación de
 Programas Académicos y Control Escolar**