

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 10	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Nombre del/a Académico/a	María de la Luz Del Valle Berrocal
Eje Curricular	Dimensiones Humanas en la Alimentación
Unidad de Conocimiento	Alimentación y Nutrición
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	
Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio	Estrategias de Aprendizaje	Recursos	Fecha (dd/mm/aaaa)	Duración (h)
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, aclaraciones y dudas.	Presentación del temario y tipos de evaluación por medio de una presentación en Camba	28/Jul/2026	3
1. Introducción a la complejidad de la alimentación humana mediante las vivencias de	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	04/Ago/2026	3

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 10	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

La relación del tamaño del encéfalo y del tubo digestivo. 2.4. Los cambios trascendentes para la alimentación logrados por la humanidad durante los últimos 10 000 años. 2.5 La evolución humana en la escala temporal con fundamento en el calendario cósmico de Carl Sagan. El caso de América. Su poblamiento tardío, aislamiento y características de su flora y fauna.				
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. 3.1. La alimentación humana como proceso cotidiano donde coexisten los hábitos y los momentos	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.	Lecturas Presentaciones en Camba y Videos que se discutirán en clase, además de abrir sesiones de dudas	25/Ago/2026 1a EVALUACIÓN 01/Sep/2026	6

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 10	 EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1948
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

de cambio, en el marco de las experiencias, los sentimientos, las emociones y los valores personales, así como el contexto social y cultural. 3.2. La elección de alimentos como el resultado de la interacción de lo disponible en lugar y tiempo en su contexto social y aquello que prefiere de acuerdo con sus necesidades biológicas, psicológicas y las circunstancias sociales. 3.3. Las condiciones naturales y de la cultura para establecer el sistema alimentario de los grupos humanos. 3.4. Los sistemas alimentarios como condicionantes para la mayoría de los grupos humanos de la existencia de alimento básico, alimentos primarios, alimentos				
--	--	--	--	--

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 10	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

secundarios y alimentos periféricos. 3.5. Estabilidad de la dieta, dadas las circunstancias personales y sociales, y al mismo tiempo descubrir las oportunidades para el cambio, que llegan a lograr que alimentos periféricos se vuelvan secundarios y rara vez primarios.				
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.	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	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	08/Sep/2026 22/Sep/2026	6

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 10	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

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. 5.4. La cultura en función del tiempo.	Aprendizaje interactivo para comprender el concepto de cultura y la diversidad de la alimentación humana, Para determinar el vínculo de aprendizaje con la nutrición	Bajo lecturas previas los alumnos podrán identificar y conocer los conceptos y diferencias que existan entre los dos conceptos. Complementando con las exposiciones	29/Sep/2026 06/Oct/2026	6
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. 6.1. Componentes que influyen en la elección de platillos y bebidas.	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 los disponible y lo preferido	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	2ª EVALUACIÓN 13/10/2026	6

- 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.
- 5.4. La cultura en función del tiempo.

Aprendizaje interactivo para comprender el concepto de cultura y la diversidad de la alimentación humana, Para determinar el vínculo de aprendizaje con la nutrición

Bajo lecturas previas los alumnos podrán identificar y conocer los conceptos y diferencias que existan entre los dos conceptos.

Complementando con las exposiciones

29/Sep/2026

06/Oct/2026

6

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.

- ### 6.1. Componentes que influyen en la elección de platillos y bebidas.

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 los disponible y lo preferido

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

2ª EVALUACIÓN
13/10/2026

6

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 10	 EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1948
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

6.2. Papel de la naturaleza y tecnología en las sociedades y su relación con la elección de alimentos. 6.3. Ideología y elección de alimentos. 6.4. Funciones no biológicas del comer y beber.		disponible y lo preferido	20/Oct/2026	
7. Aplicaciones en la nutrición aplicada en la clínica y la salud pública: la trascendencia de un enfoque holístico de la alimentación humana. 7.1. Aplicaciones de conceptos y procesos en el campo de la salud pública. 7.2. Aplicaciones de conceptos y procesos en el campo de la clínica.	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	Mediante la metodología del aula invertida. Los alumnos retomaran los conocimientos aprendidos y los aplicaran en casos reales con ejemplos	27/Oct/2025	3

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 8 de 10	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Evaluación final Primer Ordinario	Se analizará el conocimiento global del curso a través de un examen escrito y la realización de un video para aplicar sus conocimientos y su creatividad.	Evaluación final	03/Nov/2026	3
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos. Evaluación final Segundo Ordinario	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	10/Nov/2026	3

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

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 9 de 10	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE				
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación		Evaluación Sumativa	
Aplicación de un cuestionario oral sobre noticias recientes acerca de la alimentación nacional y/o de algún estado de la República mexicana que al alumno le interese y comparar la información con el pasado. Lo que permitirá hacer un análisis global de lo que conocen los alumnos de la situación actual	Exposición	(X)	55%	Exámenes parciales (dos) y exposición
	Lectura de artículos	(X)		
	Revisión de casos clínicos	()	40%	Examen final, video, participaciones y tareas
	Trabajo de investigación	(X)		
	Prácticas (taller o laboratorio)	()		
	Salidas/ visitas	()	5%	Autoevaluación
	Exámenes	(X)		
	Otros: Realización de video			
	Exposiciones y video (Evidencias de CONCAPREN)			

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)	BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)
Livi Serra Majem, Aranceta Bartrino Javier. Et.al, Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones. 2ª Ed. Elsevier, Masson, S.A. Barcelona, Madrid, París, Bogotá, Buenos Aires. Lambert Rhiannon.Trad. Ana Riera Aragay.La ciencia de la nutrición. Conoce los falsos mitos de las dietas y aprende a comer bien para tener una vida sana. Penguin Random House. México. 2022	Gracia A. Mabel. Paradojas de la alimentación. Icaria. España. 1996. Good E. Catherine y Corona P. Laura Elena (coord.) Comida, cultura y modernidad en México. México. ENAH/INAH, CONACYT, CONACULTA; 2009. Vargas, G. Luis Alberto. Varsovia. El alimento básico en las cocinas de la humanidad el caso de Mesoamérica [internet] 2007, [22 marzo 24]; num.6. Disponible en: https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5608486

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 10 de 10	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Salas Gómez Luz Elena, Educación alimentaria. México, Trillas, 2003.	Pilcher, Jeffrey. ¡Vivan los tamales!. La comida y la identidad mexicana. Ediciones de la Reina Roja. CIESAS, México. CONACULTA; 2001. Burnie, David. Evolución. Ciencia al día. México. Planeta; 2004.
--	---

Profesión o grado y nombre completo del/la Académico/a	Fecha de entrega dd/mm/aaaa
Maestra en Antropología María de la Luz del Valle Berrocal	05/jun/2026

FIRMA DEL/LA ACADÉMICO/A

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