

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 9	
	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 a través de una introducción los objetivos del curso, forma de trabajo, evaluación y fecha de exámenes. Generalidades de la materia, así como las estrategias para calificar, aclaración de dudas.	Se utilizará Turnitin como estrategia Presentación del temario y tipos de evaluación por medio de una presentación en Camba	28/Jul/2025	3
1. Introducción a la complejidad de la alimentación humana mediante las vivencias de	Aprendizaje interactivo, donde el docente explicará las premisas fundamentales de	Explicación del docente de conceptos básico y a	04/ago/2025	3

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 9	 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	

los alumnos. 1.1. Exploración de los contenidos y circunstancias de la última comida que hayan hecho los alumnos. 1.2. Distinguir accesibilidad y preferencia de la selección de alimentos hecha en la última comida.	las necesidades alimentarias de la humanidad actual. La explicación será mediante la participación de los alumnos mediante sus propias vivencias de acuerdo con sus hábitos de comida	través de la dinámica de Padlett, los alumnos podrán ir participando e interactuando con todo el grupo		
2. Los fundamentos de las necesidades alimentarias de la humanidad actual como resultado de su historia evolutiva, biológica y cultural. 2.1. Grandes tendencias de la evolución de los homínidos 2.2. Los principales hitos de la evolución humana: Australopithecus, Homo habilis, rudolfensis, erectus y sapiens. 2.3. Las grandes tendencias de la evolución de los homínidos y su alimentación. 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.	Mediante lecturas previas acerca del tema, se realizará una explicación 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	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	11/Ago/2025 18/Ago/2025	6

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 9	 Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

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 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.	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/2015 1a EVALUACIÓN 01/Sep/2025	6

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 9	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

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 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:	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	08/Sep/2025 22/Sep/2025	6

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 9	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

obtención, conservación, transportación distribución.	y	acerca del proceso biocultural		
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 utilizados entre la naturaleza y cultura. Complementando con las exposiciones de los alumnos	29/Sep/2025 06/oct/2025	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 analizaran 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	2a EVALUACIÓN 13/Oct/2025 20/Oct/2025	6h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 9	
	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.		meter) y hacer comprender la variabilidad entre lo disponible y lo preferido		
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 para aplicarlos con ejemplos de casos reales.	27/Oct/2025	3
Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)	Se analizará el conocimiento global, aprendido en el curso a través de un examen escrito, además de probar sus dotes de creatividad,	Evaluación final	03/Nov/2025	3

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 9	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	mediante la realización de un breve video			
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos. Evaluación final Ordinario segunda oportunidad	Los alumnos realizarán una infografía. Previamente la docente llevara un esqueleto y el resto del grupo complementara las ideas con los conocimientos aprendidos. Finalmente se harán reflexiones acerca de los temas.	Ejercicio de reflexión acerca de sus habilidades como futuros profesionistas integrales en la nutrición	10/Nov/2025	3

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

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE				
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación		Evaluación Sumativa	
Se realizará un cuestionario que se contestará con base a la reflexión y lluvia de ideas con la finalidad de que todos homogenicen el conocimiento	Exposición	(X)	55%	Dos exámenes parciales y una exposición
	Lectura de artículos	(X)		
	Revisión de casos clínicos	()		
	Trabajo de investigación	(X)	40%	Examen final. Participaciones y tareas
	Prácticas (taller o laboratorio)	()		

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 8 de 9	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	Salidas/ visitas	(X)		Autoevaluación
	Exámenes	()	5%	
	Otros:			

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 Salas Gómez Luz Elena, Educación alimentaria. México, Trillas, 2003.	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 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.

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

Profesión o grado y nombre completo del/la Académico/a	Fecha de entrega dd/mm/aaaa
MAESTRA EN ANTROPOLOGÍA MARIA DE LA LUZ DEL VALLE BERROCAL	05/JUN/2025

FIRMA DEL/LA ACADÉMICO/A

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