

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 6	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Nombre del/la Académico/a	Mariana Coria López
Eje Curricular	Disciplinas relacionadas
Unidad de Conocimiento	Antropología Social de la Alimentación
Semestre	5°

OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA (de acuerdo con el Programa de estudio)
Valorar la importancia de un estudio antropológico o socio-cultural, dentro de las investigaciones alimentarias, a partir de los hábitos alimentarios del ser humano.

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	Revisar en conjunto el desarrollo semestral de la asignatura. Programación de entregas Formatos de entregas Dudas de los estudiantes Aplicación de instrumento de evaluación diagnóstica.	Power Point Calendario Rúbricas de entrega	29/ jul/2025	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 6	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

1. Antropología y Antropología alimentaria 1.1. Introducción a la antropología en general y a la antropología alimentaria en particular.	Comprender cuáles son los propósitos del estudio antropológico como disciplina humana.	Ordenador de ideas Power Point Material audiovisual Ponencia Antropología alimentaria	05/ago/2025	2
	Analizar y comprender las distintas formas de aproximación de teoría y método de la antropología de la alimentación a lo largo del siglo XX y XXI.		12/ago/2025	2
2. Estrategias de supervivencia 2.1. La alimentación humana como estrategia social de supervivencia.	Analizar los aspectos bioculturales que componen la alimentación humana. Ahondar en los elementos que forman el sistema de alimentación	Power Point Ejercicio de reflexión ¿Por qué comemos lo que comemos?	19/ago/2025	2
			26/ago/2025	2
3. Historia de la alimentación en México 3.1. Problemas históricos de la alimentación.	Revisar en retrospectiva histórica cuáles han sido las principales problemáticas de alimentación que han afectado a la población en México.	Material audiovisual Cuadro sinóptico de los estudios alimentarios en la historia de la antropología Línea de tiempo de los estudios de alimentación en México	02/sep/2025 Primera evaluación parcial	2
			09 de septiembre 2025	2
4. Los alimentos y sus significados 4.1. Alimentación diferenciada: lucha de clases y alimentos.	Analizar el carácter simbólico del fenómeno alimentario en distintos aspectos de la vida social humana.	Material audiovisual Lectura: Alimentación y grupos sociales	23/sep/2025	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 6	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

		Discusión en equipos de trabajo		
5. Estudios contemporáneos en la alimentación causas y efectos en otras disciplinas 5.1. Los estudios contemporáneos sobre alimentación en antropología y otras ciencias.	Analizar por medio de estudios de caso, en revisión de artículos, cuáles son las principales ramas de estudio de la antropología de la alimentación en México, enfatizando la relación entre antropología y nutrición.	Estudios de caso USO DE LA HERRAMIENTA TURNITIN Discusión grupal	30/sep/2025	2
6. El sistema americano, una propuesta conceptual y etnográfica 6.1. Producción, distribución y consumo de alimentos. 6.2. El sistema alimentario.	Reconocer y comprender la importancia de las distintas etapas del sistema alimentario y su relación entre sí. Analizar cada uno de los elementos del sistema alimentario a fin de identificar problemas de salud actual y sus causas socioculturales.	Elaboración de distintos sistemas alimentarios alrededor del mundo Power Point Cartulina Colores	07/oct/2025	2
7. Dieta y cocina la química de las relaciones sociales 7.1 Dieta y cocina: La química de las relaciones sociales.	Analizar la comensalidad entre distintos contextos sociales así como el papel de la cocina en la configuración de la cultura.	Material audiovisual Discusión grupal de lectura asignada	14/oct/2025 Segunda evaluación parcial	2
8. La etnografía en la obtención de datos sobre cultura de la alimentación 8.1. Los elementos del sistema alimenticio (sujeto-objeto).	Comprender la metodología etnográfica como herramienta de investigación Analizar ejercicios etnográficos elaborados por	Power Point Material audiovisual Ejercicios de observación (Historias de vida y registro fotográfico)	21/oct/2025 28/oct/2025	2 2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 6	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	los alumnos para comprender en la práctica la aplicación de las diversas técnicas para la etnografía alimentaria y la aplicación de conceptos y teorías.			
Evaluación final Primer Ordinario	Presentar investigaciones finales donde apliquen el conocimiento adquirido en la asignatura.	Power Point Podcast	04/nov/2025	2
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos. Evaluación final Segundo Ordinario	Presentar artículos que resuman el contenido de la asignatura. Entrega de evaluaciones finales Reflexión final con el grupo	Power Point Voz	11/nov/2025	2

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

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 6	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación	Evaluación Sumativa	
Cuestionario	Exposición (X)	55%	Trabajos en clase, exposición, lecturas, ensayos
	Lectura de artículos (X)		
	Revisión de casos clínicos ()		
	Trabajo de investigación (X)	40%	Investigación y creación de podcast de divulgación. Cultura y nutrición. Presentación de artículos asignados.
	Prácticas (taller o laboratorio) ()		
	Salidas/ visitas ()		
	Exámenes ()	5%	Autoevaluación
	Otros:		
	Evaluación continua (X)		

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)	BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)
Libro: Antropología y nutrición. Bertrán Vilá, Miriam Arroyo, Pedro (ed.). Fundación Mexicana para la Salud : UAM. 2006 Libro: El sentido del gusto: comida, estética y filosofía. Korsmeyer, Carolyn Paidós. 2002 Libro: Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos. Bertrán Vilá Miriam. Universidad Nacional Autónoma de México. 2005	Adams W. Las raíces filosóficas de la antropología. Madrid: Trotta; 2013 Contreras J. (comp.). Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres. España: Alfaomega/Universitat de Barcelona; 2002 Gombrich E. Breve historia de la cultura. Barcelona: Océano; 2004 Goody J. Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada. Barcelona: Gedisa; 1995 Harris M. Antropología Cultural. Madrid: Alianza; 2004 Le Breton D. El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos. Buenos Aires: Nueva Visión; 2007 Long J. (coord.). Conquista y comida. Consecuencias del encuentro entre dos mundos. México: IIH-UNAM; 2003

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

	Olivé Negrete, J. Antropología Mexicana, CONACULTA/ INAH/ Plaza y Valdés Editores, México, 2000 Rossi P. Comer. Necesidad, deseo, obsesión. México: FCE; 2013 Just P. Social & Cultural Anthropology. A very short introduction. Nueva York: Oxford; 2000
--	--

Profesión o grado y nombre completo del/la Académico/a	Fecha de entrega dd/mm/aaaa
Maestra Mariana Coria López	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