
	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

## ESTRATEGIA DIDÁCTICA

<b>Nombre del Académico</b>	Mariana Coria López
<b>Eje Curricular</b>	Educación en Nutrición
<b>Unidad de Conocimiento</b>	Diversidad de la Cultura Alimentaria
<b>Semestre</b>	8°

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

Analizar los diferentes componentes biológicos y sociales que dan origen a distintas formas de alimentación en cada cultura.

CONTENIDO	INTERACCIONES		SISTEMATIZACIÓN	
	Estrategias de Aprendizaje	Recursos	Fecha (dd/mmm/aaaa)	Duración (hrs)
<b>Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio</b>  <b>Encuadre</b>  <b>Presentación de temario y formas de evaluación</b>	Presentar objetivos del curso  Presentar dinámica de trabajo y evaluación a lo largo del curso.	Presentación en Power Point Voz Equipos pequeños	23/ene/2024	3 HRS.

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 7	 <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>Aplicar instrumento de evaluación diagnóstica</p> <p>Ejercicio: La diversidad en el aula y en el mundo.</p>			
<p><b>1. La alimentación como fenómeno social</b></p> <p>1.1. Concepto de salud</p> <p>1.2. Costumbres</p> <p>1.3. Recursos naturales</p> <p>1.4. Tecnología disponible</p> <p>1.5. Valores en torno a los alimentos</p> <p>1.6. Saberes tradicionales y nuevos</p> <p>1.7. Capital intelectual de los integrantes de una sociedad</p>	<p>Aprendizaje interactivo con exposición docente de las temáticas correspondientes</p>	<p>Presentación en Power Point</p> <p>Voz</p> <p>Lecturas</p> <p>Material audiovisual</p> <p>Pizarrón</p> <p>Internet</p> <p>Herramientas virtuales</p>	<p>30/ene/2024</p> <p>6/feb/2024</p> <p>13/feb/2024</p>	<p>9 HRS.</p>
<p><b>2. Factores que propician nuevas prácticas alimentarias</b></p> <p>2.1. Pertenencia a grupos étnicos</p> <p>2.2. Fenómenos migratorios</p> <p>2.3. Mundialización y globalización</p>	<p>Aprendizaje interactivo con exposición docente y participación activa de alumnos de las temáticas correspondientes</p> <p>Aprendizaje interactivo y colaborativo en el análisis de los factores materiales e</p>	<p>Presentación en Power Point</p> <p>Voz</p> <p>Lecturas</p> <p>Material audiovisual</p> <p>Pizarrón</p> <p>Internet</p>	<p>20/feb/2024</p> <p>27/feb/2024</p> <p>5/mar/2024</p>	<p>9 HRS.</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 7	 <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>2.4. Cambios en los sistemas productivos</p> <p>2.5. Internamiento o reclusión</p> <p>2.6. Pobreza</p> <p>2.7. Modificaciones ambientales</p> <p>2.8. Modificaciones políticas</p>	<p>ideológicos que intervienen en la formación de nuevas prácticas alimentarias.</p> <p>27 de febrero Primer Parcial</p>	<p>Herramientas virtuales</p>		
<p><b>3. Actitudes, costumbres y estrategias que determinan los consumos de un grupo</b></p> <p>3.1. Conductas alimentarias</p> <p>3.2. Preferencias</p> <p>3.3. Consumos y usos de los alimentos</p> <p>3.4. Preferencias</p> <p>3.5. Gustos</p> <p>3.6. Publicidad y alimentación</p> <p>3.7. Ideología</p> <p>3.8. Creencias</p> <p>3.9. Status</p>	<p>Aprendizaje interactivo y colaborativo en la comprensión de los distintos factores que intervienen en la determinación de los consumos de un grupo o comunidad sociocultural.</p> <p>Aprendizaje interactivo y colaborativo en la reflexión sobre los problemas y soluciones en el campo social de la alimentación y la nutrición en el horizonte actual y en el futuro.</p>	<p>Presentación en Power Point</p> <p>Voz</p> <p>Lecturas</p> <p>Material audiovisual</p> <p>Pizarrón</p> <p>Internet</p> <p>Herramientas virtuales</p>	<p>12/mar/2024</p> <p>19/mar/2024</p> <p>26/mar/2024</p> <p><b>SUSPENSIÓN DE LABORES</b></p> <p>2/abr/2024</p> <p>9/abr/2024</p>	<p>12 HRS.</p>
<p><b>4. Perspectivas y prospectiva en alimentación</b></p> <p>4.1. Surgimiento de nuevos consumos</p>	<p>Aprendizaje interactivo y colaborativo en el análisis de la labor del nutriólogo en la solución de problemas</p>	<p>Material audiovisual</p> <p>Pizarrón</p> <p>Internet</p> <p>Herramientas virtuales</p>	<p>16/abr/2024</p> <p>23/abr/2024</p> <p>30/abr/2024</p>	<p>9 HRS.</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 7	 <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>4.2. Creación de nuevas necesidades y productos</p> <p>4.3. Desertificación de la tierra</p> <p>4.4. Avances tecnológicos</p> <p>4.5. Compromiso político</p> <p>4.6. Lucha contra las exclusiones</p> <p>4.7. Erradicación de la pobreza</p> <p>4.8. Inclusión de la mujer en el desarrollo de la sociedad</p> <p>4.9. Abasto</p>	<p>sociales y culturales alimentarios a nivel global.</p> <p>16 de abril Segundo Parcial</p>			
<p><b>Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)</b></p>	<p>Aprendizaje colaborativo de temas desarrollados por alumnos</p> <p>Exposición de trabajos finales</p> <p>Examen ordinario primera oportunidad final</p>	<p>Presentación en Power Point</p> <p>Voz</p>	<p>7/may/2024</p>	<p>3 HRS.</p>
<p><b>Retroalimentación a los alumnos.</b></p> <p><b>Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.</b></p> <p><b>Evaluación final Ordinario segunda oportunidad</b></p>	<p>Examen ordinario segunda oportunidad global</p> <p>Entrega de evaluaciones finales</p> <p>Retroalimentación de la clase</p>	<p>Voz</p>	<p>14/may/2024</p>	<p>3 HRS.</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

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

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE			
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación		Evaluación Sumativa
Cuestionario	Exposición	( X )	55% Lecturas, investigación, exposición, exámenes parciales.
	Lectura de artículos	( X )	
	Revisión de casos clínicos	( )	40% Trabajo final. Investigación y entrevistas.
Trabajo de investigación	( X )		
Prácticas (taller o laboratorio)	( )		
	Salidas/ visitas	( X )	5% Autoevaluación
	Exámenes	( )	
	Otros:		

<b>BIBLIOGRAFÍA BÁSICA</b> (Plan de Estudios)	<b>BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA</b> (propuesta)
--	---

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 7	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada 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>Libro: Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos. Bertrán Vilá, Miriam. Universidad Nacional Autónoma de México. 2005</p> <p>Libro: Antropología y nutrición. Bertrán Vilá, Miriam Arroyo, Pedro (ed.). Fundación Mexicana para la Salud: UAM. 2006</p> <p>Libro: Los místicos sabores del convento: las monjas urbanistas y sus hábitos alimentarios en Querétaro, siglos XVII-XVIII. Arias González, Jiapsy. Estado de Querétaro: Consejo del IV Centenario de la Fundación del Convento de Santa Clara de Jesús. 2007</p>	
---	--

<b>Profesión o grado y nombre completo del Académico</b>	<b>Fecha de entrega</b> dd/mmm/aaaa
Mtra. Mariana Coria López	07/DICIEMBRE/2023

---

**FIRMA DE ACADÉMICO**

---

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



Escuela de Dietética y Nutrición

Hoja 7 de 7

Dirección

Código: FRM-SNA-ELP-04

Subdirección de Niveles Académicos

Versión: 06

Estrategia Didáctica

Fecha de revisión: 15/11/2023

