



	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 6	 <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	

Nombre del Académico	María de la Luz Del Valle Berrocal
Eje Curricular	Educación en Nutrición
Unidad de Conocimiento	Diversidad de la Cultura Alimentaria
Semestre	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	
	Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio	Estrategias de Aprendizaje	Recursos	Fecha (dd/mmm/aaaa)
Encuadre Presentación de temario y formas de evaluación	Presentación general. El alumno conocerá los objetivos del curso, forma de trabajo, evaluación y fechas de exámenes, así como las formas de evaluación y se aclararan dudas	Presentación del temario por medio de una presentación en canva y pizarrón	21/ene/2025	3h
1. La alimentación como	Aprendizaje interactivo, donde	Evaluación	28/ene/2025	6h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 6	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

fenómeno social 1.1. Concepto de salud 1.2. Costumbres 1.3. Recursos naturales 1.4. Tecnología disponible 1.5. Valores en torno a los alimentos 1.6. Saberes tradicionales y nuevos 1.7. Capital intelectual de los integrantes de una sociedad	el docente explicará las premisas fundamentales acerca de las distintas formas sociales y culturales para comprender la salud	diagnóstica de los conceptos clave de la diversidad cultural alimentaria. Lecturas previas Análisi	04/feb/2025	
2. Factores que propician nuevas prácticas alimentarias 2.1. Pertenencia a grupos étnicos 2.2. Fenómenos migratorios 2.3. Mundialización y globalización 2.4. Cambios en los sistemas productivos 2.5. Internamiento o reclusión 2.6. Pobreza 2.7. Modificaciones ambientales 2.8. Modificaciones políticas	Aprendizaje interactivo con exposición docente de las temáticas correspondientes, además de tener el conocimiento con lecturas previas de los temas correspondientes	Lectura previa de los alumnos para comprender el tema. Exposición en Camba. Organización de equipos. Discusión sobre los tema.	11/feb/2025 18/feb/2025 PRIMER PARCIAL 25/FEB/2025 04/mar/2025	12h
3. Actitudes, costumbres y estrategias que determinan	Aprendizaje interactivo y colaborativo en la	Lectura de artículos y discusión con todo el	11/mar/2025 18/mar/2025	9h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 6	 <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>los consumos de un grupo</p> <p>3.1. Conductas alimentarias 3.2. Preferencias 3.3. Consumos y usos de los alimentos 3.4. Preferencias 3.5. Gustos 3.6. Publicidad y alimentación 3.7. Ideología 3.8. Creencias 3.9. Status</p>	<p>comprensión de los distintos factores que intervienen en la determinación de los consumos de un grupo o comunidad sociocultural</p>	<p>grupo y aplicación de un cuestionario y un cuadro sinóptico, para un mejor entendimiento</p>	<p>25/mar/2025</p>	
<p>4. Perspectivas y prospectiva en alimentación</p> <p>4.1. Surgimiento de nuevos consumos 4.2. Creación de nuevas necesidades y productos 4.3. Desertificación de la tierra 4.4. Avances tecnológicos 4.5. Compromiso político 4.6. Lucha contra las exclusiones 4.7. Erradicación de la pobreza 4.8. Inclusión de la mujer en el desarrollo de la sociedad 4.9. Abasto</p>	<p>Aprendizaje interactivo y colaborativo en el análisis de la labor del nutriólogo en la solución de problemas sociales y culturales alimentarios a nivel global.</p>	<p>Análisis de lecturas.</p> <p>Presentación en Camba de los puntos más importante de las perspectivas y prospectivas de la alimentación.</p> <p>Discusión del tema</p>	<p>01/abr/2025 08/abr/2025</p> <p>SEGUNDO PARCIAL 22/abr/2025</p> <p>29/abr/2025</p>	<p>12h</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 6	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)	Con esta evaluación, el alumno aplicara los conocimientos aprendidos durante el semestre	Se evaluarán los conocimientos aprendidos durante el curso	EVALUACIÓN FINAL 06/may/2025	3h
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos. Evaluación final Ordinario segunda oportunidad	Retroalimentación general de curso, en donde se reflexionará y se reconocerá que las Ciencias Sociales son parte integral y fundamental del conocimiento en la Nutrición	Reflexión acerca de las habilidades aprendidas como futuros profesionistas integrales en la nutrición	12/may/2025	3h

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



EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE			
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación	Evaluación Sumativa	
Preguntas abiertas	Exposición (X)	55%	Exámenes parciales (dos

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 6	 <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	

	Lectura de artículos	(X)		primeros) y exposiciones
	Revisión de casos clínicos	()		
	Trabajo de investigación	(X)	40%	Examen final
	Prácticas (taller o laboratorio)	()		Participaciones, ejercicios en clase y tareas
	Salidas/ visitas	()		
	Exámenes	(X)	5%	Autoevaluación
	Otros:			

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)	BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)
<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>	<p>Rossi P. Comer. Necesidad, deseo, obsesión. Argentina: FCE; 2013</p> <p>Vargas, Luis Alberto y Paris Aguilar: Una visión integral de la alimentación: cuerpo, mente y sociedad, Cuadernos de Nutrición 25 (2): 88-92, 2002</p> <p>Martínez A. Antropología médica. Teorías sobre la cultura, el poder y la enfermedad. Barcelona: Anthropos; 2008</p> <p>Gracia Arnaiz M. Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España. Barcelona: Ariel; 2002</p> <p>Harris M. Bueno para comer. Madrid: Alianza; 2004</p>

Profesión o grado y nombre completo del Académico	Fecha de entrega
--	-------------------------

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

	dd/mmm/aaaa
MAESTRA EN ANTROPOLOGÍA MARIA DE LA LUZ DEL VALLE BERROCAL	15/ENERO/2025

FIRMA DEL ACADÉMICO

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