

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 6	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Mancada 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	Mariana Coria López
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	
	Estrategias de Aprendizaje	Recursos	Fecha (dd/mmm/aaaa)	Duración (h)
Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio Encuadre Presentación de temario y formas de evaluación	Presentar objetivos del curso Presentar dinámica de trabajo y evaluación a lo largo del curso. Aplicar instrumento de evaluación diagnóstica Ejercicio: La diversidad en el	Presentación en Power Point Voz Equipos pequeños	20/ene/2025	3 hrs.

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 6	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Mancada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

	aula y en el mundo.			
1. La alimentación como 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	Aprendizaje interactivo con exposición docente de las temáticas correspondientes	Presentación en Power Point Voz Lecturas Material audiovisual Pizarrón Internet Herramientas virtuales	27/ene/2025 10/feb/2025 17/feb/2025	3 hrs 3 hrs. 3 hrs.
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	Aprendizaje interactivo con exposición docente y participación activa de alumnos de las temáticas correspondientes Aprendizaje interactivo y colaborativo en el análisis de los factores materiales e ideológicos que intervienen en la formación de nuevas prácticas alimentarias.	Presentación en Power Point Voz Lecturas Material audiovisual Pizarrón Internet Herramientas virtuales	24/feb/2025 Primera evaluación parcial 03/mar/2025 10/mar/2025	3 hrs. 3 hrs. 3 hrs.

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 6	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

2.8. Modificaciones políticas				
3. Actitudes, costumbres y estrategias que determinan los consumos de un grupo 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	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. 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.	Presentación en Power Point Voz Lecturas Material audiovisual Pizarrón Internet Herramientas virtuales	24/mar/2025 31/mar/2025	3 hrs. 3 hrs.
4. Perspectivas y prospectiva en alimentación 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	Aprendizaje interactivo y colaborativo en el análisis de la labor del nutriólogo en la solución de problemas sociales y culturales alimentarios a nivel global.	Presentación en Power Point Voz Lecturas Material audiovisual Pizarrón Internet Herramientas virtuales	07/abr/2025 21/abr/2025 Segunda Evaluación parcial	3 hrs. 3 hrs.

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 6	 <small>Dr. José Quintín Olasoaga 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	

4.8. Inclusión de la mujer en el desarrollo de la sociedad 4.9. Abasto				
Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)	Aprendizaje colaborativo de temas desarrollados por alumnos Exposición de trabajos finales Examen ordinario primera oportunidad final	Presentación en Power Point Voz	28/abr/2025	3 hrs.
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos. Evaluación final Ordinario segunda oportunidad	Examen ordinario segunda oportunidad global Entrega de evaluaciones finales Retroalimentación de la clase	Voz	12/may/2025	3 hrs.



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

	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	

Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación	Evaluación Sumativa	
Cuestionario de conceptos básicos de preguntas abiertas.	Exposición (x)	55%	Exposición, lecturas, actividades continuas.
	Lectura de artículos (x)		
	Revisión de casos clínicos ()	40%	Trabajo final (entrevistas)
	Trabajo de investigación ()		
Prácticas (taller o laboratorio) ()			
Salidas/ visitas ()	5%	Autoevaluación	
Exámenes ()			
	Otros: Actividades continuas didácticas de cada sesión		

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>Libro: Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres. Contreras, Jesús. Alfaomega; 2002</p> <p>Libro: Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España. Gracia Arnaiz, Mabel. Ariel. 2002</p> <p>Libro: Bueno para comer. Harris, Marvin. Alianza; 2004</p> <p>Libro: Antropología médica. Teorías sobre la cultura, el poder y la enfermedad. Martínez, A. Anthropos. 2008</p>

	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	

Profesión o grado y nombre completo del Académico	Fecha de entrega dd/mmm/aaaa
Mtra. Mariana Coria López	28/nov/2024

FIRMA DEL ACADÉMICO

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