



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

PROGRAMA DE ESTUDIOS

UNIDAD	LERMA	DIVISION	CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD	1 / 3
NOMBRE DEL PLAN LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS				
CLAVE	UNIDAD DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE		CRED.	6
5321013	HISTORIA Y ANTROPOLOGIA ALIMENTARIA		TIPO	OBL.
H. TEOR. 3.0	SERIACION		TRIM.	II
H. PRAC. 0.0				

OBJETIVO(S) :

Objetivo General:

Al final de la UEA el alumno será capaz de:

Comprender la alimentación como un fenómeno cultural complejo, así como conocimientos científicos relacionados a la salud y la enfermedad.
Describir cómo se han incorporado ciertos alimentos a la dieta, su evolución y su relación con el desarrollo de las áreas culturales y geográficas.

Objetivos Parciales:

Al final de la UEA el alumno será capaz de:

1. Conocer la historia de la alimentación ligada a la cultura agroalimentaria en diversas áreas geográficas y culturales, en particular la mesoamericana.
2. Conocer las representaciones sociales en torno a la alimentación.
3. Abordar fenómenos actuales sobre patrones de consumo alimenticio.
4. Conocer los métodos etnográficos en el estudio de las prácticas y las representaciones en torno a la alimentación.

CONTENIDO SINTETICO:

Unidad 1. La alimentación como objeto antropológico.

1. Definición de antropología de la alimentación.
2. Enfoques en el estudio antropológico de la alimentación.
3. La alimentación como fenómeno cultural y hecho social total.
4. Representaciones y prácticas en torno a la alimentación.
5. Bueno para comer: gastronomía, nutrición y cultura.



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO
EN SU SESION NUM. 442

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

CLAVE 5321013

HISTORIA Y ANTROPOLOGIA ALIMENTARIA

Unidad 2. Historia de la alimentación.

1. Lo crudo y lo cocido: cultura, procesamiento de alimentos y métodos culinarios.
2. Naturaleza y cultura: domesticación, sistemas productivos y alimentación.
3. Urbanidad y modales de mesa: la alimentación como hecho sociocultural.
4. Panorama histórico-gastronómico de México.
5. Globalización y transformación de la dieta.

Unidad 3. Grupos sociales y alimentación.

1. Desigualdad social, salud y alimentación.
2. Tradiciones culinarias y diversidad cultural.
3. Estatus, género y alimentos.
4. Fenómenos culturales emergentes en torno a la alimentación (fast food, slow food, alimentos orgánicos, alimentos funcionales, alimentos light).

Unidad 4. Etnografía de la alimentación.

1. Observación-participante.
2. Entrevistas.
3. Grupos focales.
4. Trabajo de campo en torno a la cocina y la alimentación.

MODALIDADES DE CONDUCCION DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

La operación privilegia el trabajo colegiado a lo largo de la formación del alumno, donde los profesores otorgan el protagonismo al mismo, a través de conducir el proceso bajo una metodología participativa que favorece el intercambio de experiencias y la construcción colectiva de conocimientos. Los profesores proponen escenarios de aprendizaje que permiten al alumno desarrollar estrategias analíticas, críticas, reflexivas y creativas para resolver problemas. Con la guía de los profesores, se busca que sea el alumno quien indague la información, establezca nexos significativos y construya conocimientos. Estas actividades posibilitan el proceso de aprender a aprender y fortalecen un aprendizaje permanente.

Así mismo, los profesores promueven el compromiso activo de sus alumnos en un trabajo colaborativo, implicándolos en la realización de un proyecto que exige la integración de contenidos teóricos y prácticos (laboratorio y campo) que converjan en aprendizajes significativos.



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO
EN SU SESION NUM. 142

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

CLAVE 5321013

HISTORIA Y ANTROPOLOGIA ALIMENTARIA

MODALIDADES DE EVALUACION:**EVALUACIÓN GLOBAL:**

Se promoverá la evaluación durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, en los que se considerará el trabajo participativo de los alumnos en la discusión y asimilación de los temas. Los instrumentos de evaluación a utilizar pueden ser diversos y que incluyan herramientas de verificación (evaluaciones parciales, presentaciones orales, elaboración de ensayos o reportes, otras areas, etc.) que permitan tomar decisiones y ponderar el conocimiento y el desempeño de los alumnos durante su proceso formativo.

EVALUACIÓN DE RECUPERACIÓN:

La evaluación de recuperación se llevará a cabo de la siguiente forma: una evaluación global que verificará se cumplan los objetivos de la UEA.

BIBLIOGRAFIA NECESARIA O RECOMENDABLE:

1. Bertrán, M., Arroyo, P. (editores) (2006). Antropología y Nutrición. Fundación Mexicana para la Salud y Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco.
2. Douglas, Mary. (1973). Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú. Madrid: SXXI. pp.47-61.
3. Elias, Norbert. (2006). El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas. México: FCE.
4. Farb, P. Armelagos, G. Desmond, W.O., (1983). Consuming Passions: The Anthropology of Eating, New York: Washington Square Press.
5. Harris, M. (1999). Bueno para Comer. Enigmas de Alimentación y Cultura, Madrid: Alianza.
6. Hernández Sampieri, Roberto. Fernández-Collado, Carlos. Bápista Lucio, Pilar. (2006). Metodología de la investigación. México: Mc Graw Hill.
7. Laplantine, François. (1996). La description ethnographique. Paris: Collection 128.



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO
EN SU SESION NUM. 442

EL SECRETARIO DEL COLEGIO