


Licenciatura: NUTRICION
Materia: ALIMENTACION Y CULTURA
Clave: P-LNU104
Modalidad: Escolarizada
Cuatrimestre: 1°
Horas: 4
OBJETIVO:

1. Saber aplicar las Técnicas de Investigación Social para poder realizar estudios sobre aspectos sociales de la alimentación.
2. Conocer los rasgos culturales que condicionan la elección de alimentos.
3. Conocer los factores que han generado cambios en la alimentación a lo largo de la historia.
4. Conocer las normas sobre alimentación que imponen las principales religiones.
5. Saber diseñar programas de Educación al Consumidor.

| S | CLASE I | CLASE 2 | CLASE 3 |
|---|--|---|--|
| 1 | PRESENTACIÓN | UNIDAD I. HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN | 1.1. Antecedentes de la alimentación. 1.2. La alimentación en la prehistoria. |
| 2 | 1.3. La revolución mercantil.. | 1.4. La cocina medieval | 1.5. La revolución del azúcar. |
| 3 | 1.6 La revolución del transporte. | 1.7. La revolución industrial. | 1.8. Revolución de la seguridad alimentaria. |
| 4 | EXAMEN 1a. UNIDAD | UNIDAD II. CREENCIAS RELIGIOSAS Y CONSUMO DE ALIMENTOS | 2.1. La religión en México y su influencia en la alimentación. |
| 5 | 2.3. Influencia de las religiones del Mundo sobre la alimentación. | 2.3..1. Hinduismo | 2.3.2. Budismo |
| 6 | 2.3.4. Islamismo | 2.3.5. Judaismo | 2.3.6. Relación de las religiones en la dieta occidental. |

| | | | | |
|----|---------------------------------------|---|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 7 | EXAMEN 2a. UNIDAD | UNIDAD III. INVESTIGACIÓN SOCIAL | 3.1. Introducción (conceptos) | 3.2. Objetivo de una investigación |
| 8 | 3.3. Perspectivas de la investigación | 3.4. Estructura de la investigación | 3.4. Estructura de la investigación | 3.5. Metodología de la investigación |
| 9 | 3.5. Metodología de la investigación | 3.6. Técnicas de investigación | 3.6. Técnicas de investigación | 3.7. Tipos de investigación |
| 10 | 3.7. Tipos de investigación | 3.7. Tipos de investigación | 3.7. Tipos de investigación | RETROALIMENTACION DE CONTENIDO |

| | | | | |
|---|---|--|--|---|
| 1 | EXAMEN 3a. UNIDAD | UNIDAD IV. LA ALIMENTACIÓN COMO FENÓMENO CULTURAL | 4.1. Concepto de cultura 4.2. Alimentación como cultura | 4.3. Alimentación y su influencia en la sociedad 4.4. Transculturalización y su influencia en la alimentación. |
| 2 | 4.5. Procesos de culturalización 4.6. Tendencias alimentarias 4.7. Tendencias de alimentación | 4.7.1. vegetarianos. 4.7.2. Ovovetarianos | 4.7.3. Apivegetaria 4.7.4. Pescetario | 4.7.5. Pollotariano 4.7.6. Flexitariano |
| 3 | 4.7.7. Veganos 4.7.8. Crudivega 4.7.9. Frugivoria | 4.7.9. Paleo 4.7.10. Dieta 4.7.11. Dieta satvica | 4.8. Socialización 4.8.1. La socialización influenciada por la alimentación | RETROALIMENTACION DE CONTENIDO |
| 4 | EXAMEN FINAL | | | |

| | | |
|--|---|-------------------|
|  | PLANEACION LICENCIATURA ESCOLARIZADO | SAC-FOR-34 |
| ACTIVIDADES EN EL AULA PERMITIDAS: | 1.-Conducción Docente, manejo de Esquemas, Conceptos Básicos y Referentes Teóricos (Pizarron) 2.-Estructuración de Reportes de Lectura y Fichas de Trabajo; uso de Medios Audiovisuales. (Pantalla). 3.-Realizar Lecturas de Referencias Bibliográficas Sugeridas y Adicionales para generar Lluvia de Ideas. 4.-Propiciar Actividades de Interés dentro del Proceso de Enseñanza - Aprendizaje para generar Investigaciones. 5.-Vinculación de la Materia con Casos Prácticos y Reales que se puedan sustentar teóricamente. | |
| ACTIVIDADES NO PERMITIDAS: | 1. Exámenes Orales. 2. Exposiciones como Evaluación. 3. Exposiciones. | |
| CRITERIOS, PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION Y ACREDITACION. | | |
| Trabajos Escritos | 10% | |
| Actividades aulicas | 20% | |
| Actividades en Plataforma Educativa | 20% | |
| Examen | 50% | |
| Total | 100% | |
| Escala de calificación | 7- 10 | |
| Minima aprobatoria | 7 | |