

Licenciatura:	<b>NUTRICION</b>	Materia: <b>ALIMENTACIÓN Y CULTURA</b>	Clave:	<b>P-LNU104</b>
Modalidad:	<b>ESCOLARIZADA</b>	Cuatrimestre: <b>1°</b>	Horas: <b>4</b>	

**OBJETIVO:**

I. El alumno sabrá aplicar las Técnicas de Investigación Social para poder realizar estudios sobre aspectos sociales de la alimentación, conocerá los rasgos culturales que condicionan la elección de alimentos, los factores que han generado cambios en la alimentación a lo largo de la historia así como las normas sobre alimentación que imponen las principales religiones. Aprenderá a diseñar programas de Educación al Consumidor.

S	CLASE 1	CLASE 2	CLASE 3	CLASE 4	ACTIVIDADES EN PLATAFORMA
1	<b>ALIMENTACIÓN Y CULTURA</b> <b>UNIDAD I.</b> <b>LA INVESTIGACIÓN SOCIAL</b>	I.1. Perspectivas de investigación.	I.1.1. El conocimiento de la realidad social.	I.1.2. El método científico. I.1.3. Tipos de investigación social.	
2	I.2. Estructura de una investigación social	I.2.1. Formulación del problema. I.2.2. Marco teórico y documentación.	I.2.3. Niveles y perspectivas de la investigación social.	I.2.4. La integración de los paradigmas de investigación.	
3	I.3. Técnicas de investigación	I.3.1. ¿Qué es una encuesta? I.3.2. Operacionalización: dimensiones, indicadores y variables.	I.3.3. Test de medición de variables. I.3.4. Conceptos claves para el muestreo.	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>	
4	<b>EXAMEN 1a. UNIDAD</b>	<b>UNIDAD II.</b> <b>LA ALIMENTACION COMO FENOMENO CULTURAL</b>	2.1. Cultura	2.1. Cultura. 2.1.1. Componentes de la cultura.	
5	2.2. Socialización	2.2.1. La familia.	2.2.2. Los grupos de edad.	2.2.3. La escuela.	
6	2.2.4. Empresas.	2.2.5. Los movimientos sociales.	2.2.6. Los medios de comunicación.	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>	

7	<b>EXAMEN 2a. UNIDAD</b>	<b>UNIDAD III. HISTORIA DE LA ALIMENTACION</b>	3.1. La revolución de la caza	3.1. La revolución de la caza	
8	3.2. La revolución del cultivo.	3.2. La revolución del cultivo.	3.3. La revolución mercantil.	3.3. La revolución mercantil.	
9	3.4. La cocina medieval.	3.4. La cocina medieval.	3.5. La revolución del azúcar.	3.5. La revolución del azúcar.	
10	3.6. La revolución agrícola.	3.6. La revolución agrícola.	3.7. La revolución del transporte	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>	
11	<b>EXAMEN 3a. UNIDAD</b>	<b>UNIDAD IV. CREENCIAS RELIGIOSAS Y CONSUMO DE ALIMENTOS</b>	4.1. Hinduismo.	4.2. Budismo.	
12	4.3. Cristianismo. 4.3.1. Catolicismo. 4.3.2. Protestantismo. 4.3.3. Adventismo.	4.4. Islamismo.	4.5. Judaísmo.	4.6. Educación para el Consumo.	
13	4.6. Educación para el Consumo.	4.6.1. Planificación de programas.	4.6.1. Planificación de programas.	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>	
14	<b>EXAMEN FINAL</b>				

<b>ACTIVIDADES EN EL AULA PERMITIDAS:</b>	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 Interes dentro del Proceso de Enseñanza - Aprendizaje para generar Investigaciones.
	5.-Vinculación de la Materia con Casos Prácticos y Reales que se puedan sustentar teoricamente.

<b>ACTIVIDADES NO PERMITIDAS:</b>	1. Exámenes Orales.
	2. Exposiciones como Evaluacion.
	3. Improvisaciones.

SUGERENCIA BIBLIOGRAFICA				
No	TIPO	TITULO	AUTOR	EDITORIAL
1	Libro	Alimentación y Cultura. Perspectivas Antropológicas.	Contreras, Jesús., Gracia, Mabel.	Editorial Ariel. Barcelona. 2005.
2	Libro	Alimentación y Cultura.	Estévez González, Fernando., Alemán Armas, Angel.	Editorial MAT. Tenerife, España. 2001.
3	Libro			

SUGERENCIAS DE VIDEOS ACADEMICOS				
No	TIPO	TITULO	LINK	AUTOR
1	Video	Medicina y Sociedad.	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=ebWBDRYpP_HY">https://www.youtube.com/watch?v=ebWBDRYpP_HY</a>	Cátedra Medicina y Sociedad.
2	Video	Alimentación y Cultura en México	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=oYot0ITfjVc">https://www.youtube.com/watch?v=oYot0ITfjVc</a>	Instituto de Investigaciones Antropológicas. UNAM.
3				

CRITERIOS, PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION Y ACREDITACION.	
Actividades aulicas	10%
Actividad en Plataforma	30%
Examen	60%
Total	100%
Escala de calificación	7- 10
Minima aprobatoria	7

<b>NOTA:</b>	En la planeación los exámenes aparecen siempre en día lunes, pero dependerá de la programación de la subdireccion académica, y en esa semana se podrán hacer los cambios necesarios.
--------------	--