1. **INFORMACIÓN GENERAL DEL CURSO**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Facultad** | NUTRICION Y DIETETICA | | | **Fecha de Actualización** | | FEBRERO 2018 | |
| **Programa** | NUTRICION Y DIETETICA | | | | **Semestre** | 1 | |
| **Nombre** | CULTURA EN ALIMENTACION Y NUTRICIÓN | | | | **Código** | 40128 | |
| **Prerrequisitos** |  | | | | **Créditos** | 1 | |
| **Nivel de Formación** | Técnico |  | Profesional | X | Maestría | |  |
| Tecnológico |  | Especialización |  | Doctorado | |  |
| **Área de Formación** | Básica |  | Profesional o Disciplinar | X | Electiva | |  |
| **Tipo de Curso** | Teórico | X | Práctico |  | Teórico-práctico | |  |
| **Modalidad** | Presencial | X | Virtual |  | Mixta | |  |
| **Horas de Acompañamiento Directo** | Presencial | X | Virtual |  | **Horas de Trabajo Independiente** | |  |

1. **DESCRIPCIÓN DEL CURSO**

|  |
| --- |
| La alimentación es una cadena de hechos que comienzan con el cultivo, selección y preparación del alimento hasta las formas de presentación y el consumo de un grupo de ellos. Cada día nos vemos enfrentados a diversos esquemas culturales de gran influencia en la alimentación, hecho este que nos permite pensar de la importancia de conocer las prácticas alimentarias de una persona, comunidad y una población en general.  Existen enfermedades que pueden prevenirse o mejorarse con una alimentación saludable desde el ámbito cultural. El curso describe las diferentes características de las identidades culturales a nivel mundial, nacional y regional, sentimientos y percepciones alimentarias y escalas de valores para elegir un alimento. |

1. **JUSTIFICACIÓN DEL CURSO**

|  |
| --- |
| Los profesionales de la salud, específicamente los de Nutrición y Dietética, están llamados al reconocimiento cultural en lo concerniente a la alimentación y la importancia que pueda tener en un proceso nutricional. Una vez conocidos los diferentes esquemas culturales pueden emitir con propiedad conceptos saludables que ejerzan una influencia positiva en el estado de nutrición y por ende en la salud. |

1. **Objetivos:**

|  |
| --- |
| **Objetivo principal:**  **•**Promover en el estudiante la inquietud por la cultura alimentaria y sus efectos en el proceso nutricional, tanto en su propia formación, como en la difusión de conocimientos alimentarios en diferentes estamentos sociales para que los patrones culturales ejerzan una influencia positiva sobre la alimentación de nuestra sociedad en general y en otros contextos internacionales. |
|  |
| **Objetivos específicos:**   * Desarrollar la comunicación oral y escrita en la discusión y la investigación de los problemas culturales sobre alimentación y nutrición * Reconocer la importancia de la diversidad y la multiculturalidad como elementos esenciales para resolver problemas sobre alimentación y nutrición * Desarrollar el pensamiento crítico con propiedad con respecto al concepto de cultura, alimentación y nutrición en diferentes épocas y contextos. * Identificar el aspecto cultural colombiano y la influencia que ejerce sobre la alimentación y nutrición. * Formular juicios propios y comparar con los de otras personas con respecto al tema cultura, alimentación y nutrición. * Realizar educación nutricional teniendo en cuenta la cultura de una comunidad * Desarrollar capacidad para ejecutar y evaluar programas de educación alimentaria y nutricional promoviendo la salud teniendo en cuenta los aspectos culturales * Reconocer la diversidad y multiculturalidad de otras comunidades para actuar de forma efectiva * Aplicar los protocolos comensales y establecer la importancia de este acto cultural para degustar los alimentos. |

**6. PLANEACIÓN DE LAS UNIDADES DE FORMACIÓN**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD 1.** | **Introducción a la cultura alimentaria y nutricional** | | **COMPETENCIA** | * Desarrolla el pensamiento crítico con propiedad con respecto al concepto de cultura, alimentación y nutrición en diferentes épocas y contextos. | |
| **CONTENIDOS** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **INDICADORES DE LOGROS** | **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** | **SEMANA** |
| ¿Qué es identidad?  ¿Qué es costumbre?  ¿Qué es hábito?  ¿Que son patrones alimentarios? | | Clases teóricas y actividades complementarias en colaboración con el profesor | Identifica el concepto de cultura, alimentación y nutrición y lo apropia como definición fundamental en el proceso de formación profesional. | Para la valoración se tendrá en cuenta la participación del alumno en la asignatura, tanto en clase, en la elaboración de seminarios, charlas, trabajos escritos, e investigaciones en temas relacionados con la asignatura que de mutuo acuerdo elijan con el profesor  5% asistencia  5% participación  10% exposición | 2 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD 2.** | **Características de las identidades culturales** | | **COMPETENCIA** | Reconoce la diversidad y multiculturalidad de otras comunidades para actuar de forma efectiva | |
| **CONTENIDOS** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **INDICADORES DE LOGROS** | **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** | **SEMANA** |
| Revisión del desarrollo de la alimentación de los humanos en las diferentes etapas de su evolución | | Clases magistrales con la participación de los estudiantes. | El estudiante estará en la capacidad de  aclarar el concepto de los diferentes costumbres y hábito para incorporarlos sobre sus patrones culturales | Para la valoración se tendrá en cuenta la participación del alumno en la asignatura, tanto en clase como el desarrollo de su creatividad | 2 |
| Desarrollo de diferentes temas con respecto al tema cultura, alimentación y nutrición | | Clases con exposiciones, ensayos, presentación de documentales de diferentes culturas alimentarias y su influencia en el estado nutricional de una población. | El estudiante reconoce las diferentes culturas a nivel mundial, nacional y regional, estableciendo fórmulas de educación nutricional en lo concerniente a la alimentación y la nutrición. | La evaluación se hará a través de la presentación de seminarios por grupos de estudiantes para desarrollar y potencializar su creatividad |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD 3.** | **Cultura alimentaria a nivel mundial, nacional y regional** | | **COMPETENCIA** | Formula juicios propios y los compara con los de otras personas con respecto al tema cultura, alimentación y nutrición | |
| **CONTENIDOS** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **INDICADORES DE LOGROS** | **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** | **SEMANA** |
| Características a nivel mundial, nacional y regional | | Clases con exposiciones, ensayos, presentación de documentales de diferentes culturas alimentarias | El estudiante reconoce la importancia de la alimentación humana y determina si es una necesidad fisiológica o psicológica | La evaluación se hará a través del desempeño de las exposiciones de grupos y la participación de los estudiantes con los conceptos y temas diversos |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD 4.** | **Escala de Valores para elegir el alimento** | | | **COMPETENCIA** | Aplica los protocolos comensales y establece la importancia de este acto cultural para degustar los alimentos. |
| **CONTENIDOS** | | | **ESTRATEGIAS DIDACTICAS** | INDICADORES DE LOGROS | **ESTRATEGIAS EVALUATIVA** |
| Sistemas orgánicos para elegir el alimento  Percepción alimentaria  Protocolo comensal  Normas de comportamiento en la mesa  Influencias religiosas sobre la alimentación  Temas de Seminarios: Influencia religiosa en la alimentación saludable  Estilo de vida y alimentación  Cultura vegetariana  Hábitos gastronómicos mundiales  Publicidad y alimentación | | Exposición, participación, debate, revisiones bibliográficas, plenaria de conclusiones | | El estudiante aplica los criterios de etiqueta y protocolo comensal dándole la importancia a la alimentación como un acto sagrado de degustación | La evaluación se fundamentará en una de feria gastronómica de las diferentes |

**BIBLIOGRAFÍA BÁSICA DEL CURSO**

|  |
| --- |
| 1. Pellón Eloy. Introducción a la antropología social y cultural. Universidad de Cantabria. |
| 1. Harris Marvin. Caníbales y Reyes. Los orígenes de la Cultura |
| 1. Manuel Vásquez Montalbán: Carvalho Gastronómico, saber o no saber. Zeta, Barcelona, 2008. |
| 1. Contreras Jesús. Religión y alimentación |
| 1. Gracia Arnaiz, Mabel 2002: Somos lo que comemos: estudio de alimentación y cultura en España - Barcelona |