

**FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO**
**1. INFORMACIÓN GENERAL DEL CURSO**

<b>Facultad</b>	NUTRICIÓN Y DIETETICA			<b>Fecha de Actualización</b>	Febrero de 2017
<b>Programa</b>	NUTRICION Y DIETETICA			<b>Semestre</b>	I
<b>Nombre</b>	CULTURA EN ALIMENTACION Y NUTRICIÓN			<b>Código</b>	40128
<b>Prerrequisitos</b>	NINGUNO			<b>Créditos</b>	2
<b>Nivel de Formación</b>	Técnico		Profesional	X	Maestría
	Tecnológico		Especialización		Doctorado
<b>Área de Formación</b>	Básica		Profesional o Disciplinar	X	Electiva
<b>Tipo de Curso</b>	Teórico	X	Práctico		Teórico-práctico
<b>Modalidad</b>	Presencial	X	Virtual		Mixta
<b>Horas de Acompañamiento Directo</b>	Presencial	2	Virtual		<b>Horas de Trabajo Independiente</b> 1

**2. 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.

**3. 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

**FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO**

salud.

**4. PRÓPOSITO GENERAL DEL CURSO**

El curso de cultura en alimentación y nutrición tiene como propósito acercar al estudiante al conocimiento teórico y empírico de las diferentes culturas alimentarias a nivel mundial, nacional y regional, permitiéndole analizar tanto sus orígenes como la evolución que ha tenido ésta sobre la nutrición en el hombre.

**5. COMPETENCIA GENERAL DEL CURSO****COMPETENCIAS GENÉRICAS TRANSVERSALES****Instrumentales:**

- Desarrolla la comunicación oral y escrita en la discusión y la investigación de los problemas culturales sobre alimentación y nutrición

**Personales:**

- Reconoce la importancia de la diversidad y la multiculturalidad como elementos esenciales para resolver problemas sobre alimentación y nutrición

**COMPETENCIAS ESPECIFICAS****COGNITIVA**

- Desarrolla el pensamiento crítico con propiedad con respecto al concepto de cultura, alimentación y nutrición en diferentes épocas y contextos.
- Identifica el aspecto cultural colombiano y la influencia que ejerce sobre la alimentación y nutrición.

**PROCEDIMENTAL**

- Formula juicios propios y los compara con los de otras personas con respecto al tema cultura, alimentación y nutrición.
- Realiza educación nutricional teniendo en cuenta la cultura de una comunidad

**ACTITUDINAL**

- Posee capacidad para ejecutar y evaluar programas de educación alimentaria y nutricional promoviendo la salud teniendo en cuenta los aspectos culturales
- Reconoce la diversidad y multiculturalidad de otras comunidades para actuar de forma efectiva
- Muestra interés para escuchar otros puntos de vista.
- Aplica los protocolos comensales y establece la importancia de este acto cultural para degustar los alimentos.

## 6. PLANEACIÓN DE LAS UNIDADES DE FORMACIÓN

UNIDAD	<u>Introducción a la cultura alimentaria y nutricional</u>		COMPETENCIA		
1.	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 actividades en colaboración con el profesor Exposiciones y seminarios actividades autónomas del alumnado (realización de trabajo final)	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	<u>Características de las identidades culturales</u>		COMPETENCIA		
2.				Reconoce la diversidad y multiculturalidad de otras comunidades para actuar de forma efectiva	

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

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 actividades en colaboración con el profesor exposiciones y seminarios actividades autónomas del alumnado (realización de trabajo grupales, revisión bibliográfica, presentación de muestras culturales alimentarias)	Aclara el concepto de identidad, costumbre, 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 despliegue de su creatividad en una feria gastronómica cultural 10% nota primer cohorte	2

UNIDAD 3.	<u>Cultura alimentaria a nivel mundial, nacional y regional</u>	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
A nivel mundial, nacional y regional	clases teóricas actividades en colaboración con el profesor exposiciones, ensayos,	El estudiante reconoce las diferentes culturas a nivel mundial, nacional y regional, estableciendo criterios de respeto a la hora de formular	La evaluación se hará a través de la presentación de videos y/o documentales u otro material que el estudiante	3

**FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO**

	presentación de documentales de diferentes culturas alimentarias y su influencia en el estado nutricional de una población.	educación nutricional en lo concerniente a la alimentación y la nutrición.	desarrolle potencializando su creatividad sustentados y justificados 20% como también la: Asistencia 5% Participación 5% Exposiciones 10%	
--	---	--	--	--

UNIDAD 4.	Sentimientos y percepciones alimentarias	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
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El hombre y su entorno</li> <li>• Alimentación Humana</li> <li>• Instinto o razonamiento</li> <li>• Sensaciones de la necesidad alimentaria</li> <li>• Finalidad de la alimentación en el hombre</li> </ul>	clases teóricas actividades en colaboración con el profesor exposiciones, ensayos, presentación de videos, análisis de los videos	El estudiante reconoce la importancia de la alimentación humana y determina si es una necesidad fisiológica o psicológica	La evaluación se hará a través de la Cuestionamientos orales para explorar conceptos y procesos de los alumnos. Portafolios, carpeta o expediente con colección de trabajos y reflexiones del alumno ordenados de forma cronológica.	4

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

--	--	--	--	--

UNIDAD 5.	Escala de Valores para elegir el alimento		COMPETENCIA	
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistemas orgánicos para elegir el alimento</li> <li>• Percepción alimentaria</li> <li>• Protocolo comensal</li> <li>• Normas de comportamiento en la mesa</li> </ul> <p>Influencia religiosas sobre la alimentación</p>	<p>Clases teóricas, Actividades en colaboración con el profesor.</p> <p>Ida a campo para la participación y aplicación de las normas de etiqueta y protocolo comensal.</p>	<p>El estudiante aplica los criterios de etiqueta y protocolo comensal dándole la importancia a la alimentación como un acto sagrado de degustación</p>	<p>La evaluación se hará a través de la puesta en marcha de la aplicación comensal en un restaurante, utilizando las técnicas para consumir los alimentos.</p> <p>Elaboración de ensayos</p> <p>Examen final</p> <p>Práctica de desayuno, almuerzo o cena 20%</p> <p>Ensayo 5%</p> <p>Examen final 5%</p>	4

## FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

**7. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA DEL CURSO**

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

**8. BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA DEL CURSO**
