1. **INFORMACIÓN GENERAL DEL CURSO**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Facultad** | NUTRICION Y DIETETICA | | | **Fecha de Actualización** | | | 2/08/2017 | |
| **Programa** | NUTRICION Y DIETETICA | | | | | **Semestre** | I Semestre | |
| **Nombre** | CULTURA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN | | | | | **Código** | 40128 | |
| **Prerrequisitos** |  | | | | | **Créditos** |  | |
| **Nivel de Formación** | Técnico |  | Profesional | | x | Maestría | |  |
| Tecnológico |  | Especialización | |  | Doctorado | |  |
| **Área de Formación** | Básica | X | Profesional o Disciplinar | |  | Electiva | |  |
| **Tipo de Curso** | Teórico | X | Práctico | |  | Teórico-práctico | |  |
| **Modalidad** | Presencial | x | Virtual | |  | Mixta | |  |
| **Horas de Acompañamiento Directo** | Presencial |  | 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. **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. |

1. **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   **Instrumentales:**   * Desarrolla la comunicación oral y escrita en la discusión y la investigación de los problemas culturales sobre alimentación y nutrición.   **Sistémicas**   * Reconoce la importancia de la diversidad y la multiculturalidad como elementos esenciales para resolver problemas de Seguridad Alimentaria   **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 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 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 en colaboración con el profesor  Exposiciones y seminarios actividades autónomas del alumnado  (realización de trabajo escrito) | 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 semanas |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ¿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 trabajos 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 semanas |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Descripción de las diferentes culturas gastronómicas, nivel mundial, nacional y regional | | Clases teóricas,  actividades en colaboración con el profesor:  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 criterios de respeto a la hora de formular educación nutricional en lo concerniente a la alimentación y la nutrición. | La evaluación se hará a través de la presentación de videos y/o documentales u otro material que el estudiante desarrolle potencializando su creatividad sustentados y justificados 20% como también la:  Asistencia 5%  Participación 5%  Exposiciones 10% | 3 Semanas |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| El hombre y su entorno  Alimentación Humana:  Instinto o razonamiento  Sensaciones de la necesidad alimentaria  Finalidad de la alimentación en el hombre | | Clases teóricas  Actividades en colaboración con el profesor: exposiciones, ensayos, presentación y análisis de 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 evaluación oral, para explorar conceptos y procesos de los alumnos. | 4 Semanas |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD 5.** | **Escala de Valores para elegir el alimento** | | **COMPETENCIA** | Aplica los protocolos comensales y establece la importancia de este acto cultural para degustar los alimentos de forma consciente. | |
| **CONTENIDOS** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **INDICADORES DE LOGROS** | **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** | **SEMANA** |
| Sistemas orgánicos para elegir el alimento  Percepción alimentaria  Protocolo comensal  Normas de comportamiento en la mesa  Influencia religiosas sobre la alimentación | | Clases teóricas  Actividades en colaboración con el profesor.  Realización de una muestra gastronómica para la participación y aplicación de las normas de etiqueta y protocolo comensal. | 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 hará a través de la puesta en marcha de la aplicación comensal en un compartir, utilizando las técnicas para consumir los alimentos.  Elaboración de ensayos  Examen final  Práctica de desayuno, almuerzo o cena 20%  Ensayo 5%  Examen final 5% | 4 Semanas |

1. **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. DOCUMENTO NACIONAL HABITOS Y PRÁCTICAS ALIMENTARIAS FABIAN ARDILA PINTO, ELIZABETH VALOYES, MARCO MELO |

1. **BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA DEL CURSO**

|  |
| --- |
| **Guías Alimentarias para la Población Colombiana ICBF** |