

**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR**

***DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES*  
DEPARTAMENTO DE ARTES Y HUMANIDADES  
MAESTRÍA EN CIENCIA DEL COMPORTAMIENTO CON  
ORIENTACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**



**PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS**

**CURSO OPTATIVO I  
ALIMENTACIÓN, CULTURA Y PROCESOS SOCIALES**

**Dra. Alma Gabriela Martínez Moreno**  
Presidente de la Junta Académica  
Maestría en Ciencia del Comportamiento  
Alimentario con orientación en Alimentación y  
Nutrición

**Dr. José Alejandro Juárez González**  
Jefe del Departamento de Cultura, Arte y  
Desarrollo Humano

**1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE**

Centro Universitario del Sur
------------------------------

**1.1 DEPARTAMENTO:**

Departamento de Cultura Arte y Desarrollo Humano
--

**1.2 ACADEMIA:**

Academia de Comportamiento Alimentario
--

**1.3 NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:**

Curso Optativo I
------------------

**Nota: Estos datos se encuentran en el Plan de Estudios derivados del dictamen.**

Clave de la Unidad de Aprendizaje	Horas de teoría	Horas de práctica	Total de horas	Valor de créditos
C0243	32	32	64	4

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica		Prerrequisitos	Correquisitos
C= curso	<input type="checkbox"/>	Técnico	Ninguno	Ninguno
CL= clínica	<input type="checkbox"/>	Técnico superior		
N= práctica	<input type="checkbox"/>	Licenciatura		
T= taller	<input type="checkbox"/>	Especialidad		
CT= curso-taller	<input checked="" type="checkbox"/>	Maestría		
		Doctorado		

**1.4 ELABORADO POR:**

Claudia Rocío Magaña González, Alma Gabriela Martínez Moreno, Antonio López Espinoza, Mónica Navarro Meza
---

**1.5 FECHA DE ELABORACIÓN:**

Julio de 2016
---------------

**1.6 PARTICIPANTES:**

Alma Gabriela Martínez Moreno, Antonio López Espinoza, Mónica Navarro Meza, Claudia Rocío Magaña González
---

**1.7 FECHA DE APROBACIÓN POR LA INSTANCIA RESPECTIVA:**

Julio de 2016
---------------

**2. UNIDAD DE COMPETENCIA**

Unidad de competencia
Profundiza en un conocimiento especializado relacionado con el comportamiento alimentario que le permita al alumno complementar la formación académica.

### 3. ATRIBUTOS O SABERES

Especifique los saberes que integran la Unidad de Aprendizaje descrita en el punto anterior.

Saberes	Descripción
Teóricos	Comprende las principales teorías relacionadas con el conocimiento especializado. <i>Bases teóricas de los procesos sociales en alimentación.</i>
Técnicos	Desarrolla habilidades técnicas relacionadas con el conocimiento especializado. <i>Técnicas para la realización de estudios sociales.</i>
Metodológicos	Observa, analiza y describe el comportamiento alimentario a partir del conocimiento especializado. <i>Fuentes y metodologías para estudios sobre alimentación y cultura</i>
Formativos	Desarrolla la capacidad de trabajar en equipo, con actitud responsable, creativa, objetiva, humana y solidaria. <i>Trabajar tanto en equipo como de manera autónoma en un contexto internacional o multidisciplinar en contextos sociales y culturales.</i>

### 4. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO

Se especifican los contenidos (temas, subtemas y carga horaria)

<p>Conocimiento especializado</p> <p>La alimentación: del hecho biológico al proceso cultural. Fuentes y metodologías para los estudios sobre alimentación y cultura. De la producción local al consumo global: las nuevas configuraciones de los sistemas alimentarios De la producción local al consumo global: las nuevas configuraciones de los sistemas alimentarios II Alimentación, cocinas e identidades. Autenticidad y cocinas étnicas. Procesos y regulaciones de los patrimonios alimentarios Patrimonio gastronómico de México: más allá de las declaratorias. Alimentación y procesos migratorios transnacionales I Alimentación y procesos migratorios transnacionales II Consumo, dilemas y paradojas alimentarias en el siglo XXI Nuevas aproximaciones para los estudios sobre alimentación y cultura: la transdisciplinariedad en los food studies</p>
---

### 4. TAREAS O ACCIONES

Tareas o acciones
-------------------

Tareas o acciones
Lectura analítica de documentos clásicos y actuales que tienen un carácter de obligatoriedad. Discusión dirigida. Elaboración de ejercicios Actividad integradora: examen parcial y examen final

## 1. EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

Se describen las evidencias

Evidencias de desempeño	Criterios de desempeño profesional	Campo de aplicación
Examen ✓	Escrito, programado, individual, de opción múltiple con un mínimo de 30 y máximo de 60 reactivos.	Aula
Actividades académicas: 1.- Participación en clase ✓ 2.- Presentaciones (contenidos, casos o investigaciones) ✓ 3.- Análisis Guiado de tema (artículos, capítulos, etc). ✓ 4.- Prácticas de laboratorio/campo ✓ 5.- Ensayos ✓	1.- Preguntas planteadas por los alumnos y sus aportaciones en cuanto a su pertinencia, congruencia y contribución al desarrollo de cada tema y sesión. 2.- Individual/equipo, en plenaria Desarrollo ante el grupo a manera de conferencia de un tema o caso asignados utilizando materiales didácticos que faciliten la explicación de los procesos analizados. Se evalúa la organización del contenido temático, y la claridad de la presentación. 3.- Se evalúa la organización de la información, la profundidad del análisis, la integración de procesos y el establecimiento de interrelaciones funcionales, y la dinámica promovida en el grupo durante el análisis. 4.- De acuerdo a aquellas que están especificadas en el tema. 5.- Discusión y manejo de 2 o 3 autores para plantear una pregunta relacionada con el	Aula/ Laboratorio

Evidencias de desempeño	Criterios de desempeño profesional	Campo de aplicación
	comportamiento alimentario. De 2 a 15 cuartillas máximo, interlineado 1.5, Arial 11. Introducción, desarrollo de ideas y conclusiones personales.	
Reportes o controles de lectura	Resumen escrito en letra Times New Roman 12, a doble espacio, máximo tres cuartillas, de las lecturas programadas.	Espacios varios del CuSur

## 2. CALIFICACIÓN ‘

Se describen los elementos y porcentajes (Conceptualizar lo referido por normatividad)

Unidad de competencia	
Examen parcial	30%
Actividades Académicas	30%
Examen final	30%
Actitudes (responsabilidad, puntualidad, respeto)	10%
<b>Total</b>	<b>100%</b>

## 3. ACREDITACIÓN

Se describe lo marcado por la normatividad universitaria

<p>Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente.</p> <p>Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases.</p> <p>Para aprobar el curso, el alumno deberá entregar el informe de las actividades realizadas de acuerdo al cronograma planteado al inicio del semestre (Cronograma e informe que sintetiza el grado de avance) a la Coordinación del Posgrado en la fecha estipulada por la Junta Académica.</p> <p>La calificación aprobatoria del curso será de 80 como mínimo.</p>
--

## 4. BIBLIOGRAFÍA

**9.1 BIBLIOGRAFÍA BÁSICA** (actualizada de acuerdo a la base de datos proporcionada por la Unidad de Biblioteca del Centro Universitario del Sur y a la Biblioteca Digital de la UDG).

<p>ANDERSON, E.N. (2005) Everyone Eats: Understanding Food and Culture. Nueva York: New York University Press.</p> <p>ASHER, F. (2005) Le Mangeur hypermoderne . Paris: Odile Jacob.</p> <p>BELASCO, W. (2008) Food. The Key Concepts. Nueva York: Bloomsury.</p> <p>COUNIHAN, C. (1999) The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning and Power. Nueva York: Routledge.</p> <p>COUNIHAN, C y VAN ESTERIK, P (Eds)(2007) Food and Culture. A reader. Nueva York: Routledge.</p>
--

- CANTARERO, L.(2012) La antropología de la alimentación en España: perspectivas actuales.
- CONTRERAS,J. y GRACIA,M. (2005) Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel.
- COOK, I. y CRANG, P (1996) The world on a plate: Culinary culture, displacement and geographical knowledges .Journal of Material Culture. 1:2 131-152.
- FISCHLER,C. (1995)). El [h] omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama.
- FISCHLER,C. (1988)Food, Self and Identity en Social Science Information. Vol. 27. Pps 275-293.
- FRIEDMAN (2001) Identidad Cultural y proceso global. Amorruti Ediciones: Buenos Aires.
- MEDINA, F.X. (ed) (2014) Alimentación y Migraciones en Iberoamérica. Barcelona: UOC.
- MINTS, S. y DUBOIS,S. (2002) The Anthropology of Food and Eating en Annual Review of Anthropology. 39. Pps. 99-119.
- MILLER, J. y DEUTSCH, J. (2009) Food Studies. An Introduction to Research Methods. Nueva York: Bloomsbury.
- MURCOTT, A. (1996) Food as an expression of a National Identity. En GUSTAVSSON S.y LEWIN, G. The future of the Nation State. Estocolmo: Routlegde. Pps. 21-38.
- PARASECOLI, F (2014) Food, Identity, and Cultural Reproduction in Immigrant Communities, en Social Research. 81 (2) Pps. 415-439

**9.2 BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA** (actualizada de acuerdo a la base de datos proporcionada por la Unidad de Biblioteca del Centro Universitario del Sur y a la Biblioteca Digital de la UDG).

(DE CONFORMIDAD AL SISTEMA APA)

Correspondiente a la línea de investigación a la que se inserte la propuesta de tesis.