



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MANABÍ

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

SEPTIEMBRE 2018 HASTA: FEBRERO DEL 2019

SYLLABUS

I. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA			
ASIGNATURA	ALIMENTACION Y CULTURA		CRÉDITOS 3
NIVEL	SEGUNDO	PARALELOS	"A", "B"
TIPO DE ASIGNATURA	COMPETENCIAS GENERALES (MEDIO)		
TIPO PERFIL	OBLIGATORIA		
CONTRIBUCIÓN AL PERFIL	BÁSICA		
PRE-REQUISITO	NINGUNO		
CO-REQUISITO	INTRODUCCION A LA NUTRICION, FISIOLOGIA II		
MALLAS INVOLUCRADAS	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2016 - ORIGINAL		

II. PERFIL DEL DOCENTE QUE IMPARTE LA ASIGNATURA	
NOMBRES Y APELLIDOS	TOALA BRIONES OLGA NOEMI
TÍTULO TERCER NIVEL	LICENCIADA EN NUTRICIÓN Y DIETETICA
TÍTULO CUARTO NIVEL	MASTER UNIVERSITARIO EN SALUD PUBLICA ESPECIALIDAD EN SALUD PUBLICA Y MEDICINA PREVENTIVA
CORREO INSTITUCIONAL	otoala@utm.edu.ec
CORREO PERSONAL	olguitb@hotmail.es
CATEGORIA	CONTRATO OCASIONAL
DEDICACIÓN	TIEMPO COMPLETO
FUNCIONES ADICIONALES	
MERITOS OBTENIDOS	MEJOR EGRESADA DE LA III PROMOCIÓN DE LICENCIADOS EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
PUBLICACIONES	PREVALENCIA Y FACTORES ASOCIADOS A LA FALTA DE RECURSOS PARA ADQUIRIR ALIMENTOS EN LOS PACIENTES VIH POSITIVOS INMIGRANTES RESIDENTES EN ESPAÑA RESULTADOS DEL PROYECTO AMASE

III. RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA (PERFIL DE EGRESO)			
Identificar la diversidad de factores que determinan y condicionan la alimentación humana desde la prehistoria hasta la actualidad.			
Nº	Nivel Taxonómico	Resultados del Aprendizaje	Formas de Evidenciar
1	Comprensión	Asociar los conceptos básicos de Alimentación y Cultura desde diferentes enfoques científicos.	Presentación en power point representaciones gráficas
2	Conocimiento	Describir los hábitos alimentarios de cada época y su relación con las normas de cada cultura	Trabajo en equipo presentación en power point
3	Conocimiento	Describir los hábitos alimentarios de cada época y su relación con las normas de cada cultura.	Presentación en power point ensayo
4	Análisis	Comparar cada una de las diferentes culturas alimenticias en cada región del país y la influencia que los medios de comunicación ejercen sobre los hábitos alimenticios de la población ecuatoriana.	Lección escrita ensayo

IV. ESCENARIOS DE APRENDIZAJE

V. PROGRAMACIÓN

UNIDAD 1. DIETA Y CULTURA

Inicia al: 2018/09/10 Asistidas: 3 Colaborativas: 3 Prácticas de Aprendizaje: 4 Aprendizaje Autónomo: 5 Resultado de Aprendizaje: Asociar los conceptos básicos de Alimentación y Cultura desde diferentes enfoques científicos.	Finaliza al: 2018/09/28	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción a la Cultura Alimentaria <ul style="list-style-type: none"> - Antropología de la alimentación 2. Cultura y Alimentación: Aspectos Fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana <ul style="list-style-type: none"> - Cultura de la alimentación
---	--------------------------------	--

Componente de docencia		
Tipo de Actividad	Actividad	Estrategia
Aprendizaje asistido	Conferencias	El docente a través de una presentación en power point expondrá los contenidos más relevantes de la Unidad temática.
Aprendizaje colaborativo	Proyecto de integración de saberes	Los estudiantes escribirán un ensayo sobre: Factores sociales y culturales en la alimentación.
Componente de prácticas de aplicación y experimentación de los aprendizajes		
Actividad	Estrategia	
Ánalisis y comprensión de materiales bibliográficos y documentales	Se analizará el artículo: CULTURA Y ALIMENTACIÓN y los estudiantes realizarán un resumen.	
Componente de aprendizaje autónomo		
Actividad	Estrategia	
Mapas conceptuales	Los estudiantes realizarán un mapa conceptual referente a la cultura de la alimentación.	

UNIDAD 2. HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN		
Componente de docencia		
Tipo de Actividad	Actividad	Estrategia
Aprendizaje asistido	Lecciones orales/escritas	Lección escrita de medio ciclo
Aprendizaje colaborativo	Proyecto de integración de saberes	Los estudiantes elaborarán una matriz en donde incluirán una lista de 10 alimentos autóctonos más populares de Ecuador y su valor nutricional.
	Proyecto de integración de saberes	Perfil del proyecto Integrador
Componente de prácticas de aplicación y experimentación de los aprendizajes		
Actividad	Estrategia	
Trabajo en equipo	Trabajo en equipo en clases sobre la historia de la alimentación en sus diferentes etapas	
Componente de aprendizaje autónomo		
Actividad	Estrategia	
Mapas mentales	Mapa mental referente a: Historia de la alimentación.	

UNIDAD 3. CULTURA Y ALIMENTACIÓN ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DEL DESCUBRIMIENTO DE AMÉRICA

Inicia al: 2018/11/12	Finaliza al: 2018/12/14	<ol style="list-style-type: none"> 1. El perfil alimentario aborigen: Los Mayas, los Incas y los Aztecas 2. Actitudes del hombre frente al Alimento: Influencias sociales, culturales y religiosas 3. La aculturación alimentaria en el "Nuevo Mundo": Los alimentos, el legado de la colonización y la resistencia
Asistidas: 8 Colaborativas: 7 Prácticas de Aprendizaje: 10 Aprendizaje Autónomo: 12 Resultado de Aprendizaje: Describir los hábitos alimentarios de cada época y su relación con las normas de cada cultura.		

Componente de docencia		
Tipo de Actividad	Actividad	Estrategia
Aprendizaje asistido	Conferencias	El docente a través de una presentación en power point expondrá el perfil alimentario aborigen de las Culturas: Maya, Inca y Azteca.
Aprendizaje colaborativo	Proyecto de integración de saberes	Los estudiantes elaborarán un ensayo referente a: Influencia cultural de la alimentación actual (como influyen los medios de comunicación y tecnológicos a la hora de alimentarnos)
Componente de prácticas de aplicación y experimentación de los aprendizajes		
Actividad	Estrategia	
Representaciones gráficas	Se realizará un organizador gráfico resaltando las principales características de cada una de las civilizaciones americanas estudiadas	
Componente de aprendizaje autónomo		
Actividad	Estrategia	
Resúmenes	Se realizará un resumen sobre las culturas antes, durante y después del descubrimiento de América.	

UNIDAD 4. ALIMENTACIÓN CONTEMPORÁNEA		
Inicia al: 2018/12/17	Finaliza al: 2019/01/25	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cultura Alimentaria en Ecuador: Costa, Sierra, Amazonía, Región Insular 2. Una mirada a las Políticas Públicas sobre el Patrimonio Alimentario 3. Significado Cultural de la Alimentación Actual: Conocimiento de la Alimentación a través de anuncios publicitarios de televisión, revistas, redes sociales, otros
Asistidas: 8 Colaborativas: 7 Prácticas de Aprendizaje: 11 Aprendizaje Autónomo: 11 Resultado de Aprendizaje: Comparar cada una de las diferentes culturas alimenticias en cada región del país y la influencia que los medios de comunicación ejercen sobre los hábitos alimenticios de la población ecuatoriana.		

Componente de docencia		
Tipo de Actividad	Actividad	Estrategia
Aprendizaje asistido	Lecciones orales/escritas	Lección escrita fin de ciclo
Aprendizaje colaborativo	Proyecto de integración de saberes	Entrega y defensa del Proyecto Integrador de Saberes.
Componente de prácticas de aplicación y experimentación de los aprendizajes		
Actividad	Estrategia	
Trabajo en equipo	Trabajo en equipo referente a la Cultura alimentaria en el Ecuador en cada una de sus regiones.	
Componente de aprendizaje autónomo		
Actividad	Estrategia	
Ensayos	Ensayo visita Museo de la Universidad Técnica de Manabí.	

VI. BIBLIOGRAFÍA

OBTENIDA DEL PROGRAMA ANÁLITICO

Básica					
AUTOR	TITULO	EDICIÓN	AÑO	EDITORIAL	PORTADA
Elena Espeix	Sabores Culturales: Ensayos sobre Alimentación y Cultura	NO REGISTRADO	2011	Intervención Cultural	
Disponible en Biblioteca					
Complementaria					
AUTOR	TITULO	EDICIÓN	AÑO	EDITORIAL	PORTADA
Ministerio de Cultura y Patrimonio	Patrimonio Alimentario	NO REGISTRADO	2013	NO REGISTRADO	
Disponible en Biblioteca					
Sanchez Álvarez	Antropología de la Alimentación	NO REGISTRADO	2013	NO REGISTRADO	
Disponible en Biblioteca					
Unigarro Solarte Catalina	Patrimonio Cultural Alimentario	o	2010	La Tierra	
Disponible en Biblioteca					
RECOMENDADA					
AUTOR	TITULO	EDICIÓN	AÑO	EDITORIAL	PORTADA
Compendio	Tratado de Alimentación y Cultura, 2017.	null	2017	null	
Disponible en:					
FAO	Página oficial de la Asociación de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO. Disponible en: http://www.fao.org/docrep/006/w0073s/w0073s08.htm	null		null	
Disponible en:					

VII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

COMPONENTE DE EVALUACIÓN	ACTIVIDAD-COMPONENTE	MEDIO CICLO	FIN DE CICLO	TOTAL	
Componente de docencia		Aprendizaje asistido			
		Conferencias	0	0	0
		Lecciones orales/escritas	5	5	10
		Aprendizaje colaborativo			
		Proyecto de integración de saberes	10	10	20

Componente de prácticas de aplicación y experimentación de los aprendizajes	Trabajo en equipo	5	5	10
	Representaciones gráficas	0	5	5
	Análisis y comprensión de materiales bibliográficos y documentales	5	0	5
Componente de aprendizaje autónomo	Mapas mentales	5	0	5
	Mapas conceptuales	5	0	5
	Resúmenes	0	5	5
	Ensayos	0	5	5
Exámenes		15	15	30
TOTAL		50	50	100

Elaborado por: TOALA BRIONES OLGA NOEMI	Revisado y Aprobado por: PARRAGA ACOSTA JOHANNA SABRINA
(F) _____ AI 10/09/2018	(F) _____ Revisado: 11/09/2018



Centro de Evaluación y Aseguramiento de la Calidad

Sistema de Planificación y Control Académica

Generado por: aalcivar@utm.edu.ec

Fecha de impresión: 07/10/2019 23:24

SBM3027P88D34457C3

