



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MANABÍ

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

ESCUELA DE NUTRICION 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 NUTRICION 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 **Finaliza al:** 2018/09/28**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.

1. Introducción a la Cultura Alimentaria
 - Antropología de la alimentación
2. Cultura y Alimentación: Aspectos Fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana
 - 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
Análisis 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**Inicia al:** 2018/10/01 **Finaliza al:** 2018/11/09**Asistidas:** 6**Colaborativas:** 6**Prácticas de Aprendizaje:** 5**Aprendizaje Autónomo:** 13**Resultado de Aprendizaje:** Describir los hábitos alimentarios de cada época y su relación con las normas de cada cultura

1. Prehistoria de la alimentación: Período Paleolítico y Neolítico
 - Período Paleolítico
 - Período Neolítico
 - Edad de los Metales
2. Alimentación en las grandes civilizaciones antiguas: Egipto, Roma, Griego, Árabe, Chino e Indú

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 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El perfil alimentario aborígen: 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
--	--

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 aborígen 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 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.	<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
--	--

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 ANALÍTICO					
Básica					
AUTOR	TÍTULO	EDICIÓN	AÑO	EDITORIAL	PORTADA
Elena Espeitx	Sabores Culturales: Ensayos sobre Alimentación y Cultura	NO REGISTRADO	2011	Intervención Cultural	
Disponible en Biblioteca					
Complementaria					
AUTOR	TÍTULO	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	TÍTULO	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	2017	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

