

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE YUCATÁN



Estrategias educativas en alimentación con enfoque intercultural

1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a. Nombre de la asignatura	Estrategias educativas en alimentación con enfoque intercultural				
b. Tipo	Optativa				
c. Modalidad	Mixta				
d. Ubicación	A partir del cuarto semestre				
e. Duración total en horas	96	Horas presenciales	48	Horas no presenciales	48
f. Créditos	6				
g. Requisitos académicos previos	Ninguno				

2. INTENCIONALIDAD FORMATIVA DE LA ASIGNATURA

El propósito de esta asignatura es generar conocimientos y habilidades que apoyen al estudiante para el logro de las áreas de competencia: intervención nutricional y educación para la salud, incorporando la cultura alimentaria en su práctica profesional.

3. RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS

Esta asignatura se relaciona con Antropología de la nutrición, Cultura maya, y Políticas económicas y alimentarias, correspondientes al núcleo formativo Sociedad, cultura y salud.

4. COMPETENCIA A DESARROLLAR EN LA ASIGNATURA

Desarrolla una propuesta de intervención de educación para la salud con enfoque intercultural.

5. COMPETENCIAS GENÉRICAS, DISCIPLINARES Y ESPECÍFICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Genéricas

- Promueve estilos de vida saludables a nivel individual o grupal, aplicando estrategias del proceso educativo considerando el contexto económico, social y cultural
- Desarrolla su pensamiento en intervenciones profesionales y personales, de manera crítica, reflexiva y creativa.
- Toma decisiones en su práctica profesional y personal, de manera responsable.

Disciplinares

- Aplica el pensamiento crítico en su actuar profesional, manifestándose como persona responsable, creativa e innovadora.
- Toma decisiones profesionales con base en fundamentos científicos y éticos.
- Utiliza estrategias educativas pertinentes para promover estilos de vida saludables a nivel individual o grupal.

Específicas

- Identifica el papel de la alimentación y cultura en los hábitos poblacionales.
- Aplica el análisis de la cultura alimentaria en la educación alimentaria colectiva con enfoque intercultural.
- Reconoce de manera respetuosa la multiculturalidad y la interculturalidad para la educación colectiva y personalizada.
- Identifica la influencia de la cultura globalizada en la moda y la alimentación.
- Reconoce la influencia de la subjetividad en los patrones alimentarios.
- Aplica el enfoque intercultural en la educación para la salud.

6. CONTENIDOS ESENCIALES PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

- Cultura y la multiculturalidad alimentaria.
- Educación intercultural alimentaria.
- Globalización y cultura alimentaria.
- Lo colectivo y lo personal en el proceso alimentario.
- Intervención educativa intercultural para la salud.

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Investigación documental.
- Análisis crítico de artículos de investigación.
- Debate.
- Aprendizaje colaborativo.
- Proyección de videos.
- Aprendizaje en escenarios reales.

8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso – 70 %

- Aprendizaje colaborativo
- Presentaciones orales
- Análisis crítico de artículos científicos
- Debate
- Investigación documental
- Aprendizaje en escenarios reales

Evaluación de producto -30%

- Intervención intercultural

9. REFERENCIAS

1. Aguado Odina Ma. La educación intercultural: concepto, paradigmas, realizaciones. Lecturas de pedagogía diferencial (Coord. Ma. del Carmen Jiménez Fernández). Madrid, Dykinson, 1991 pp. 89-104
2. Campos-Navarro R. La enseñanza de la antropología médica y la salud intercultural en México: del indigenismo culturalista del siglo xx a la interculturalidad en salud del siglo XXI. Rev peru med exp salud pública. 2010; 27(1): 114-22.
3. Campos-Navarro R., Ruiz-Llan, A., Schweitzer, A. La interculturalidad en la práctica médica del doctor. Gac Méd Méx Vol. 140 No. 6, 2004.
4. Doode, Sh., Pérez, E. (1994) Sociedad, economía y cultura alimentaria. Centro de investigaciones en Alimentación y Desarrollo, A.C.
5. Fernández-Juárez, G.(editor) (2010). SALUD, INTERCULTURALIDAD Y DERECHOS. Claves para la reconstrucción del Sumak Kawsay-Buen Vivir. Ediciones Abya-Yala. Quito.
6. Giménez Source, G. Cultura, identidad y metropolitanismo global (Culture, Identity and Global Metropolitanism). Revista Mexicana de Sociología, Vol. 67, No. 3 (Jul. - Sep., 2005), pp. 483-512.
7. Menéndez, Eduardo. La parte negada de la cultura. Relativismo, diferencias y racismo. Ediciones Bellaterra. Barcelona. 2002. Argentina. Fondo de Cultura económica.
8. Moreno García D. Cultura alimentaria. Vol 4 No.3 Julio-Septiembre 2003. http://www.respyn.uanl.mx/iv/3/ensayos/cultura_alimentaria.htm
9. Ortiz Gómez, Ana Silvia; Vázquez García, Verónica; Montes Estrada, Margarita La alimentación en México: enfoques y visión a futuro. Estudios Sociales, vol. 13, núm. 25, enero-junio, 2005, pp. 8-34
10. Pérez, Ruiz, Mayra. (2007). Cuando hablamos de interculturalidad de qué estamos hablando? Reflexiones sobre su origen y alcances. CUHSO.
11. Pérez Ruiz M. y Argueta Villamar A. Saberes indígenas y dialogo intercultural. Cultura y representaciones sociales. Año 5, núm. 10, marzo 2011.
12. Rossi, Paolo. Comer. (2013). Necesidad, deseo, obsesión. Argentina. Fondo de Cultura Económica.
13. Sáez Alonso, R. La educación intercultural. Revista de Educación, 339 (2006), pp. 859-881.
14. Herrera Flores D., Markus Götz, CH. (2013). La alimentación de los antiguos mayas. De la península de Yucatán: consideraciones sobre la identidad. Y la *cuisine* en la época prehispánica. Revista estudios de cultura maya XLIII. Pp. 69-98.

10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

- Licenciatura en área social-humanística con posgrado en área social.
- Mínimo tres años de experiencia profesional en trabajo comunitario e investigación aplicada en el área de salud.
- Mínimo dos años de experiencia docente.
- Es necesario que el profesor esté capacitado en todas las competencias que se declaran en la asignatura que va a impartir.