



Facultad de Ciencias Médicas



Universidad Nacional del Comahue

### 1. DATOS DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA</b>	Seminario: Hábitos alimentarios, comensalidad y cultura
<b>CARRERA</b>	Ciclo Complementario Lic en Nutrición
<b>AÑO</b>	2024
<b>PLAN</b>	1031/17

<b>DEPARTAMENTO</b>	Ciencias Sociales y Humanas para la Salud
<b>ÁREA</b>	Humanística
<b>ORIENTACIÓN</b>	Aspectos Humanísticos Sociales de la Salud
<b>CARÁCTER</b>	Obligatorio

### 2. EQUIPO DOCENTE

<b>Docente</b>	<b>Función</b>	<b>Cargo</b>	<b>Dedicación</b>
Salomone, Anabella	Profesora	PAD 3	Simple

### 3. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA

#### Carga horaria semanal

	<b>Horas</b>	<b>Porcentaje</b>
<b>Teórico/Práctico</b>		
<b>Teórica</b>	2	50%
<b>Prácticas de Aula/taller</b>	2	50%
<b>Prácticas de Lab/Hosp./Centro de Salud</b>		
<b>Total</b>	4	100%



<b>Tipificación</b>	<b>Período</b>
Desarrollo teórico con actividades prácticas de tipo taller.	Cuatrimestral

#### **Duración del dictado**

<b>Desde</b>	<b>Hasta</b>	<b>Cantidad de Semanas</b>	<b>Cantidad de horas</b>
marzo	junio	16	64

#### **4. FUNDAMENTACIÓN**

Se propone desde la asignatura un abordaje centrado en aportes teóricos y en una introducción a la investigación en alimentación desde la metodología cualitativa y la triangulación de métodos.

La materia se encuentra inserta en un plan de estudios organizado de manera concéntrica que va haciendo foco en diversos temas en particular, desde lo general a lo específico.

Este espacio aporta a la formación profesional, específicamente al alcance de “Realizar estudios e investigaciones referidas (...) al estado nutricional de individuos y colectividades, destinados a la promoción, protección y recuperación de la salud.”

La suma de los conocimientos trabajados permitirá ir recorriendo un camino basado en la reflexión crítica acerca de la alimentación como proceso complejo y multidimensional.

Se centrará el análisis en el comensal, la comida y la articulación entre ambos. De esta manera, a partir de la consolidación de argumentos teóricos, se propone una iniciación en la investigación cualitativa sobre la comida y el comer y la triangulación metodológica para la comprensión del acto alimentario y sus diversas consecuencias.

Por ello, a través del cursado y aprobación del seminario “Hábitos alimentarios, comensalidad y cultura”, se busca consolidar junto a los estudiantes conocimientos sobre comida, cocina y cultura alimentaria a fin de que comiencen a pensar en la ejecución de la tesis de licenciatura, de que puedan insertarse en proyectos de investigación que se estén desarrollando y a proponer futuros diseños metodológicos vinculados a la temática.



## 5. OBJETIVOS

Que los estudiantes sean capaces de:

- Comprender los conceptos de naturaleza y cultura para otorgar significado a los demás constructos teóricos que aborda la asignatura.
- Reconocer la importancia del enfoque multidimensional de la alimentación, a fin de analizar las problemáticas alimentario nutricionales actuales desde un mayor nivel de complejidad.
- Desarrollar habilidades que les permitan plantear un problema de investigación, a partir del análisis teórico y la revisión bibliográfica sobre la temática.
- Profundizar el sentido crítico al momento de analizar investigaciones, artículos de divulgación científica y noticias informativas sobre alimentación.
- Identificar el rol del profesional de la Nutrición como miembro de un equipo de investigación y como divulgador científico en temas concernientes a la alimentación y la cultura.

## 6. CONTENIDOS MÍNIMOS

Hábito alimentario: construcción. Los sentidos. El sentido del gusto y su formación. Mitos y creencias. La comida como cultura. Inmigración y alimentación. Globalización y hábitos alimentarios. Interacción ciencia y cultura alimentaria. Propuestas de investigación con triangulación de métodos

### 6.1 CONTENIDOS

**Unidad 1: La comida, el comer y un interrogante inicial ¿Hablamos de naturaleza o de cultura?**

Alimentarse y nutrirse: relaciones entre naturaleza y cultura. Mitos y creencias. La construcción de los sentidos. El sentido del gusto. Formas sociales de distinción: gustos de necesidad y gustos de libertad. La comida como categoría de análisis en la educación superior.



**Unidad 2: La comida y el comer de manera situada ¿Cuál es el contexto actual en el cual pensar la alimentación?**

Hábitos alimentarios, prácticas y representaciones. Habitus y habitus de cocina. La globalización y su influencia en la comida, el comer y el entorno. Globalización y Patrimonialización. La cocina como patrimonio intangible. Inmigración y alimentación. Alimentación e identidad. Sistemas alimentarios tradicionales y sistemas alimentarios modernos. Alimentación de clase. Crisis en la comensalidad.

**Unidad 3: Investigación cualitativa y triangulación de métodos ¿Cómo investigar sobre la comida y el comer?**

Interacción ciencia y cultura alimentaria. Enfoques teóricos y paradigmas en nutrición. Aportes de la ciencias sociales al estudio de la alimentación. Investigación cualitativa: tipos, fases, muestreos, categorías de análisis, técnicas, instrumentos, análisis de datos. Bibliografía. El investigador. Propuestas de investigación con triangulación de métodos.

## 6.2 CONTENIDOS ORGANIZADOS EN EJES TEMÁTICOS

**Guía de lectura Unidad temática 1:** que oriente la lectura a los puntos centrales de cada material bibliográfico que conforma la unidad temática 1.

**Guía de lectura Unidad temática 2:** que oriente la lectura a los puntos centrales de cada material bibliográfico que conforma la unidad temática 2.

**Guía de lectura Unidad temática 3:** que oriente la lectura a los puntos centrales de cada material bibliográfico que conforma la unidad temática 3.

## 6.3 PROPUESTA METODOLÓGICA

La metodología propuesta desde la cátedra, amparada en la Resolución Rectoral (UNCo) 933/2023 es trabajar desde la presencialidad alternada que se desarrolla mediante prácticas de interacción pedagógica de formato mixto, a través del uso alternado de clases de presencialidad física con clases de presencialidad virtual.

Se articulará de manera constante las clases teóricas con las instancias prácticas, para que lo aprehendido desde los autores aportados y el debate y discusión realizados durante la



clase, sea puesto en juego en situaciones problemáticas abordadas desde una mirada integral.

Las clases teóricas serán expuestas con soporte visual como Power Point o Prezi y se aportarán videos o textos disparadores que inviten a la reflexión y a la generación de interrogantes. La propuesta se sostendrá en el aula invertida, acompañada por diferentes herramientas como guías de lectura, actividades taller en el aula y debates en torno a temas de interés. También se proponen fichas de cátedra para algunos temas trabajados.

Se desarrollarán actividades obligatorias de clase (10) e instancias presenciales de trabajo individual evaluativo obligatorio (2) con cuya aprobación se acreditará la asignatura.

Se contará con el aporte de investigadores invitados, a fin de que puedan transmitir la experiencia de trabajar desde la investigación cualitativa en temas afines al seminario.

El rol del docente a lo largo del proceso enseñanza- aprendizaje es el de guía y facilitador, acercando materiales y caminos disponibles para acercarse a soluciones y respuestas; interesándose y respetando las diferentes posturas y puntos de vista que puedan construir otros abordajes alternativos.

El interés de la cátedra es estimular a que los estudiantes sean sujetos de derecho cuestionadores, interesados por la profesión elegida, por el entorno y la situación contextual y por los procesos de investigación acción que pueden darse en ese marco.

Se apunta a lograr la criticidad del estudiantado ante cualquier material aportado y la participación durante todas las instancias propuestas para el desarrollo del cuatrimestre.

Se proponen espacios de comunicación a través de foros de consulta y debate.

Las clases se organizan en torno al desarrollo de los temas planteados en el cronograma, utilizando el formato libro (en la plataforma PEDCO), incorporando clases grabadas por la docente, videos ampliatorios, imágenes y otros recursos que puedan aportar a una mejor comprensión de la temática.

Se vinculan los textos obligatorios a la clase y se acompaña cada unidad con el desarrollo de guías de lectura.

Se sostendrán encuentros presenciales durante la cursada dónde se efectivizarán las actividades obligatorias y/o evaluativas.

Se hará uso de herramientas didácticas disponibles de manera gratuita, a fin de hacer más atractivas y dinámicas las clases virtuales sincrónicas, sin perder de vista que la propuesta didáctica es lo poderoso y el corazón en el proceso de enseñanza – aprendizaje.



## **6.4 EVALUACIÓN Y CONDICIONES DE APROBACIÓN DEL CURSADO Y ACREDITACIÓN**

### **6.4.1 EVALUACIÓN**

#### **Evaluación formativa**

Se desarrollarán a lo largo del cursado de la asignatura, 10 actividades de clase obligatorias, se contemplarán la participación en clase, la oralidad y la comprensión de los contenidos trabajados. Entregas necesarias para la aprobación: 80% de las actividades (8/10)

#### **Evaluación sumativa**

Se considerarán dos instancias de trabajo individual obligatorio evaluativo que contarán con sus respectivos recuperatorios, en caso de no aprobarse en primera instancia. Nota necesaria para la aprobación: 60% o más.

### **6.4.2 APROBACIÓN DEL CURSADO**

Los estudiantes deberán cumplir los siguientes requisitos para el cursado de la materia:  
Ser estudiante regular de la UNComa. Estar inscripto en la Carrera Licenciatura en Nutrición, en la asignatura optativa “Hábitos alimentarios, comensalidad y cultura”  
Durante las clases teóricas, la asistencia es optativa.

La modalidad de aprobación del Seminario es por aprobación sin examen final (promoción) según Artículo 30 y 31 de la Ord. CS 273/2018.

Para la aprobación del cursado de la materia:

Contar con el 80% de entrega de actividades de clase obligatorias.

Dos trabajos individuales evaluativos aprobados. Ambos trabajos se aprueban con 60/100.

### **6.4.3 ACREDITACIÓN DE LA ASIGNATURA**

La modalidad de aprobación del Seminario es por aprobación sin examen final (promoción) según Artículo 30 y 31 de la Ord. CS 273/2018.

## **7. BIBLIOGRAFÍA**

### **Unidad temática 1:**

#### Bibliografía obligatoria

- Contreras J, Gracia M. (2005). Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Ed. Ariel. ISBN: 84-244-2223-9. Pág. 23 a 32.



- De Garine I. (2016). Alimentación, cultura y sociedad. Colección Estudios de Hombre. Serie Antropología de la Alimentación. Universidad de Guadalajara. Pág- 131 a 137.
- Flandrin JL. Historia de la alimentación. Por una ampliación de las perspectivas.
- Franco ML, Nin DA, Salomone A. (2021), Educación superior ¿es momento de hablar de comida? Seminario Taller Docencia e Investigación Científica. Especialización en Docencia Universitaria. Universidad de Flores.
- Gracia Arnaiz M. (2003). Alimentación y cultura ¿hacia un nuevo orden alimentario?
- Grupo Akal. Habitus. Pierre Bourdieu. <http://www.nocierreslosojos.com/bourdieu-pierre-habitus/>
- Harris M, (1999). Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura. Ed. Alianza editorial. Pág. 4 a 8.
- Le Bretón. (2007). El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos. Ed. Nueva Visión. ISBN: 978-950- 602-555-7.

## **Unidad temática 2:**

### Bibliografía obligatoria

- Alvarez M. (2005). La cocina como patrimonio (in) tangible. En Temas de Patrimonio Cultural 6. Comisión para la preservación del patrimonio histórico cultural de la ciudad de Buenos Aires. Pág. 11 a 25.
- Contreras J. (2013). ¿Seguimos siendo lo que comemos?. En Identidades a través de la cultura alimentaria. Memoria simposio. Pág. 39 a 58.
- Contreras J. (2019). La alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización. En el Boletín de Antropología. Universidad de Antioquía, Medellín. Vo. 34. N° 58. Pág. 30 a 55.
- Contreras J. (2021). Retos alimentarios 2030: objetivos, recomendaciones...alternativas, realidades. Journal of behavior and feeding. Vol.1. N° 1. Pág. 86 a 95.
- De Garine I. Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. Pág. 13 a 34.
- Messer E. Globalización y dieta. Significados, cultura y consecuencias de la nutrición. Clásicos y contemporáneos en Antropología y nutrición. Universidad Autónoma Metropolitana, Pág. 27 a 74.



- Nunes dos Santos C. (2007). Somos lo que comemos. Identidad cultural, hábitos alimentarios y turismo. Estudios y perspectivas de turismo. Vol. 16. Pág. 234 a 242.
- Rovaletti ML. (2013). La sociedad post-moderna como crisis de comensalidad. Vertex - Revista Argentina de Psiquiatría. Vol. XXIV. Pág. 405 a 409.
- Salomone A. (2022). Ficha de cátedra “Hábitos alimentarios, habitus y prácticas alimentarias”. Licenciatura en Nutrición. Universidad del Comahue.
- Salomone A. (2022). Ficha de cátedra “Alimentación y migración”. Licenciatura en Nutrición. Universidad del Comahue.

#### Bibliografía ampliatoria

- Bourdieu P. (2016). La distinción. Criterios y bases sociales del gusto. Ed. Taurus.
- Contreras J. (1992). Alimentación y cultura: reflexiones desde la antropología. Revista chilena de Antropología. N° 11. Pág. 95 a 111.

#### **Unidad temática 3:**

#### Bibliografía obligatoria

- Becker H. (2011). Abrumado por la bibliografía. En Manual de Escritura para Científicos Sociales. Cómo empezar y terminar una tesis, un libro o un artículo. Ed. Siglo XXI. Pág. 171 a 187.
- Borsotti C. Temas de Metodología de la Investigación en ciencias sociales empíricas. Ed. Miño y Dávila.
- Carrasco Henríquez N. (2006). Desarrollos de la Antropología de la Alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo. Estudios Sociales. Vol. 16. N° 30.
- Carrasco I Pons S. (2003). Orientaciones teóricas y formulación de problemas en el estudio socioantropológico de la alimentación. Revista Alteridades. Pág. 105 a 113.
- Díaz Córdova DM. (2012). Los métodos cualitativos y la antropología alimentaria. Revista Diaeta. Pág. 25 a 36.
- Guber R. (2011). La etnografía. Método, campo y reflexividad. Ed. Siglo XXI. Pág. 11 a 126.
- Monje Álvarez CA. (2011). Metodología de la Investigación cualitativa y cuantitativa. Guía didáctica. Pág. 31 a 50, 92 a 98, 109 a 120, 129 a 131, 149 a 158, 192 a 204.



Facultad de Ciencias Médicas



Universidad Nacional del Comahue

- Salomone A. (2022). Ficha de cátedra “Las ciencias sociales y el estudio de la alimentación”. Licenciatura en Nutrición. Universidad Nacional del Comahue.
- Ziman J. (2003). Ciencia y Sociedad Civil. En el Congreso Internacional “La Ciencia ante el público”. Pág. 5 a 17.

#### Bibliografía ampliatoria

- Eco U. (2001). Como se hace una tesis. Técnicas y procedimientos de estudio, investigación y escritura. Ed. Gedisa
- Guber R. (2005). El Salvaje Metropolitano. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo. Ed. Paidós.
- Sautu R., Boniolo P., Dalle P., Elbert R. (2005) Manual de Metodología. CLACSO. Colección Campus Virtual.

	Docente responsable
Firma	
Aclaración	Anabella Salomone
Fecha	22/05/2024