



Facultad de Ciencias Médicas



Universidad Nacional del Comahue

1. DATOS DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA	Seminario: Hábitos alimentarios, comensalidad y cultura
CARRERA	Ciclo Complementario Lic en Nutrición
AÑO	2023
PLAN	1031/17

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

2. EQUIPO DOCENTE

Docente	Función	Cargo	Dedicación
Salomone, Anabella	Profesora	PAD 3	Simple

3. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA

Carga horaria semanal

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



Tipificación	Período
Desarrollo teórico con actividades prácticas de tipo taller.	Cuatrimestral

Duración del dictado

Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de horas
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, es articular 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.

Desde la cátedra se organizan guías de lectura, las cuales consisten en una serie de preguntas centrales sobre cada tema trabajado. Éstas focalizan la atención en los conceptos y contenidos más significativos, con niveles de complejidad ascendentes. También se proponen fichas de cátedra para algunos temas trabajados.

Se desarrollarán tres (3) talleres de trabajo grupal obligatorio y dos (2) instancias de trabajo individual evaluativo obligatorio. A partir de la modalidad taller se propone avanzar, de manera transversal a lo largo del cuatrimestre, en el planteo de un problema de investigación, su delimitación y un bosquejo de metodología cualitativa (o triangulada) de recolección de datos. Se realizarán correcciones continuas y como cierre se proponen instancias plenarios de consolidación de lo aprendido y coevaluación entre pares.

Se contará con la presencia de investigadores invitados, a fin de que puedan transmitir la experiencia de trabajar desde la investigación cualitativa en temas afines al seminario. También se prevé la incorporación de los estudiantes del seminario a proyectos de investigación que se estén desarrollando en el marco de la carrera de Licenciatura en Nutrición de la UNComa.

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 prácticas 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 desarrollará a lo largo del cursado de la asignatura, en las tres instancias de taller de trabajo grupal evaluativo obligatorio y se contemplará la participación en clase, la oralidad y la comprensión de los contenidos trabajados. Nota necesaria para la aprobación: 60% o más. Nota necesaria para la promoción: 80% o más.

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. Nota necesaria para la promoción: 80% o más.

Promoción: quienes hayan logrado 80% o más en los dos trabajos individuales y trabajos grupales obligatorios evaluativos (en la primera instancia) y cumplimenten con la asistencia de 80% a las clases presenciales, lograrán promocionar la asignatura.

Examen final regular: Para optar por la modalidad de aprobación con examen final es condición indispensable tener aprobado el cursado de la asignatura. El examen final se podrá rendir en los turnos que determine anualmente el calendario académico. Consistirá en un examen escrito u oral sobre los contenidos detallados en el programa.

Examen libre: Los estudiantes que no cumplan con la condición de cursado aprobado (estudiante regular) podrán solicitar ser examinados en calidad de libres para acreditar la asignatura. El examen libre consta de una instancia escrita y una instancia oral. La aprobación de la asignatura se obtiene con la aprobación de ambas instancias. La calificación de aprobación será el promedio de ambos exámenes aprobados y los contenidos que se evaluarán durante las dos instancias incluirán las tres unidades de la materia en sus dimensiones teóricas y prácticas.

6.4.2 APROBACIÓN DEL CURSADO



Los estudiantes regulares 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.

Para la aprobación del cursado de la materia:

Contar con el 80% de asistencia a las clases presenciales.

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

Tres trabajos prácticos evaluativos grupales aprobados. Los trabajos se aprueban con 60/100.

Para la promoción del cursado de la materia:

Contar con el 80% de asistencia a las clases presenciales.

Dos trabajos individuales evaluativos aprobados con 80/100 o más.

Tres trabajos prácticos evaluativos grupales aprobados con 80/100 o más.

6.4.3 ACREDITACIÓN DE LA ASIGNATURA

Estudiantes Regulares:

Condición estudiantes regulares - examen final: Para optar por la modalidad de aprobación con examen final es condición indispensable tener aprobado el cursado de la asignatura. El examen final se podrá rendir en los turnos que determine anualmente el calendario académico. Consistirá en un examen escrito u oral sobre los contenidos detallados en el programa.

Estudiantes Promocionales:

Condición estudiantes promocionales: Deberán contar con las condiciones de estudiante promocional y será promoción directa.

Estudiantes Libres:

Condición de estudiantes libres: Los estudiantes que no cumplan con la condición de cursado aprobado (estudiante regular) podrán solicitar ser examinados en calidad de libres para acreditar la asignatura. El examen libre consta de una instancia escrita y una instancia oral. La aprobación de la asignatura se obtiene con la aprobación de ambas instancias. La



calificación de aprobación será el promedio de ambos exámenes aprobados y los contenidos que se evaluarán durante las dos instancias incluirán las tres unidades de la materia en sus dimensiones teóricas y prácticas.

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. Nº 58. Pág. 30 a 55.
- Contreras J. (2021). Retos alimentarios 2030: objetivos, recomendaciones...alternativas, realidades. Journal of behavior and feeding. Vol.1. Nº 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. Nº 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.
- 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



Facultad de Ciencias Médicas



Universidad Nacional del Comahue

Fecha	17/02/2023
-------	------------