

## HÁBITOS ALIMENTARIOS, COMENSALIDAD Y CULTURA

FACULTAD DE MEDICINA. UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE.  
CARRERA: CICLO COMPLEMENTARIO - LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

### MATERIA

El seminario optativo “Hábitos alimentarios, comensalidad y cultura” se ubica en el primer cuatrimestre del segundo año del plan de estudio del ciclo complementario de la carrera Licenciatura en Nutrición.

Es un seminario de carácter optativo y está estipulado para cursar de manera cuatrimestral, con una carga horaria de 4 horas semanales y 64 horas totales. Su cursado se desarrolla en la Facultad de Medicina (Facimed) de la Universidad Nacional del Comahue (UNComa).

La asignatura no presenta correlatividades para su cursado ni para ser rendida.

### 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.

## PROPÓSITOS

- Brindar a los estudiantes los contenidos necesarios que permitan desentrañar el acto alimentario desde la complejidad y la multideterminación.
- Presentar investigaciones en la temática que involucren contenidos teóricos y metodologías abordados durante el seminario, a fin de identificar posibles problemas de investigación a ser desarrollados en la tesis de licenciatura.
- Proponer la realización de estudios sobre "la comida y el comer" basados en la investigación cualitativa y la triangulación de métodos, como alcance y ámbito de intervención de la licenciatura en nutrición.
- Propiciar un espacio pedagógico que fomente la criticidad a través del estímulo a la participación activa y el intercambio con pares y docentes.
- Fomentar en el marco de la identidad profesional el desarrollo de sujetos comprometidos y empáticos con la realidad a través de la ruptura de los reduccionismos en el análisis de la alimentación.

## 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.

## 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

## 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

#### 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 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.

#### **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.
- Rovalletti 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 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.

#### **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.

### **PROPUESTA METODOLÓGICA**

La metodología propuesta desde la cátedra, amparada en la Resolución Rectoral 0933/2023 es trabajar desde la presencialidad alternada combinando clases presenciales con virtualidad sincrónica e instancias de virtualidad asincrónica evaluada. 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.

### CONDICIONES DE ACREDITACIÓN Y EVALUACIÓN

El seminario se promocionará de manera directa si se cumplen los siguientes requisitos:

- Ser estudiante regular de la UNComa. Estar inscripto en la Carrera Licenciatura en Nutrición, en la asignatura optativa "Hábitos alimentarios, comensalidad y cultura"
- 80% de actividades obligatorias de clase realizadas (8 de 10).
- Contar con los dos (2) trabajos individuales evaluativos aprobados. Ambos trabajos se aprueban con 70/100.

### Estudiantes Promocionales:

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

### CRONOGRAMA TENTATIVO

La asignatura se dictará de manera presencial alternada: modalidad virtual asincrónica con actividades obligatorias, modalidad virtual sincrónica y de manera presencial en Facimed, UNComa (Cipolletti) los días martes de 8:30 a 11:30 Hs, teniendo en cuenta el siguiente cronograma tentativo:

Encuentros	Contenidos y temas	Modalidad
11/03	Presentación del espacio y del programa curricular. Armado de grupos de trabajo	Presencial
18/03	Alimentarse y nutrirse: relaciones entre naturaleza y cultura. Mitos y creencias. Actividad Obligatoria 1	Virtual Asincrónico
25/03		

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE. FACULTAD DE MEDICINA. LICENCIATURA EN NUTRICIÓN  
 SEMINARIO OPTATIVO - "HÁBITOS ALIMENTARIOS, COMENSALIDAD Y CULTURA"

Dra. Anabella Salomone

	La construcción de los sentidos. El sentido del gusto. Formas sociales de distinción: gustos de necesidad y gustos de libertad. Actividad Obligatoria 2	Virtual Sincrónico
<b>1/04</b>	La comida como categoría de análisis en la educación superior Actividad Obligatoria 3	Virtual Asincrónico.
<b>8/04</b>	Hábitos alimentarios, prácticas y representaciones. Habitus y habitus de cocina. Actividad Obligatoria 4	Presencial
<b>15/04</b>	La globalización y su influencia en la comida, el comer y el entorno. Globalización y Patrimonialización Actividad Obligatoria 5	Virtual Asincrónico.
<b>22/04</b>	La cocina como patrimonio intangible. Inmigración y alimentación. Alimentación e identidad. Actividad Obligatoria 6	Virtual Asincrónico
<b>29/04</b>	Sistemas alimentarios tradicionales y sistemas alimentarios modernos. Alimentación de clase. Crisis en la comensalidad. Actividad Obligatoria 7  <b>Clase de consulta Unidades 1 y 2</b>	Virtual Asincrónico.  Presencial
<b>6/05</b>	<b>1º Trabajo Individual Evaluativo.</b>	Presencial
<b>13/05</b>	Interacción ciencia y cultura alimentaria. Enfoques teóricos y paradigmas en nutrición. Aportes de la ciencias sociales al estudio de la alimentación. Actividad Obligatoria 8	Virtual Asincrónico

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE. FACULTAD DE MEDICINA. LICENCIATURA EN NUTRICIÓN  
SEMINARIO OPTATIVO - "HÁBITOS ALIMENTARIOS, COMENSALIDAD Y CULTURA"

Dra. Anabella Salomone

<b>20/05</b>	Investigación cualitativa: tipos, fases, muestreos. Investigación cualitativa: categorías de análisis, técnicas, instrumentos. Actividad Obligatoria 9	Virtual Sincrónico
<b>27/05</b>	Investigación cualitativa: análisis de datos. Bibliografía. El investigador. Propuestas de investigación con triangulación de métodos Actividad Obligatoria 10	Virtual Asincrónico
<b>3/06</b>	<b>Clase de Consulta Unidad 3</b>	Virtual Sincrónico
<b>10/06</b>	<b>2º Trabajo individual Evaluativo</b>	Presencial
<b>17/06</b>	Recuperatorio 2º Trabajo Individual Evaluativo	Sincrónica
<b>24/06</b>	Cierre del seminario	Asincrónica

**ESPACIOS DE CONSULTA.**

Las consultas se desarrollarán a través de la plataforma Pedco, durante los días miércoles de 8:00 a 9:30 Hs.