UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE: CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA DE: Nutrición y Dietética

MODALIDAD PRESENCIAL

SÍLABO

ALIMENTACION ANCESTRAL E INTERCULTURAL

NIVEL

SEGUNDO

AMBATO - ECUADOR
2026

I. INFORMACIÓN GENERAL

<table>
<tr><td colspan="3">Nombre de la asignatura
ALIMENTACION ANCESTRAL E INTERCULTURAL
Carrera
Nutrición y Dietética</td></tr>
<tr><td>Código UTA-FCS-ND-MP-UB-02-06</td><td colspan="2">PRERREQUISITOS</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Modalidad
PRESENCIAL</td><td>Asignatura</td><td>Código</td></tr>
<tr><td>INTRODUCCION A LA CIENCIA DE LA NUTRICION</td><td>UTA-FCS-ND-MP-UB-01-04</td></tr>
<tr><td>REALIDAD NACIONAL</td><td>UTA-FCS-ND-MP-UB-01-06</td></tr>
<tr><td colspan="3">Unidad organizacional curricular
BÁSICA</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Créditos/Horas
2
Nivel
SEGUNDO</td><td colspan="2">CORREQUISITOS</td></tr>
<tr><td>Asignatura</td><td>Código</td></tr>
<tr><td colspan="3">CARGA HORARIA</td></tr>
<tr><td>Componente de aprendizaje en contacto con el docente por semana
2</td><td>Componente de aprendizaje en contacto con el docente por ciclo académico
32</td><td>Componente de aprendizaje práctico experimental, componente de aprendizaje autónomo
64</td></tr>
<tr><td>Horas de tutoría académica semanales
1</td><td>Horas de tutoría presenciales por ciclo académico
16</td><td>Horas de tutorías virtuales por ciclo académico
0</td></tr>
</table>

TOTAL DE HORAS DE APRENDIZAJE EN EL CICLO DE ESTUDIOS

Número de horas del componente de aprendizaje en contacto con el docente semanal	2
Número de horas del componente de aprendizaje en contacto con el docente semestral	32
Número de horas del componente de aprendizaje práctico experimental y componente de aprendizaje autónomo	64
TOTAL DE HORAS AL SEMESTRE (Número de horas del componente de aprendizaje en contacto con el docente semestral + Número de horas del componente de aprendizaje práctico experimental y componente de aprendizaje autónomo.)	96

III DESCRIPCIÓN Y OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA

Propósito El propósito de la asignatura Alimentación Ancestral e Intercultural es brindar a los estudiantes una formación integral que les permita comprender, analizar y valorar las prácticas alimentarias ancestrales como parte esencial del patrimonio cultural y nutricional de los pueblos. La asignatura promueve el rescate, la preservación y la revalorización de los saberes originarios desde una perspectiva intercultural, destacando su vínculo con el desarrollo sostenible, la soberanía alimentaria y la salud comunitaria. En este marco formativo, los estudiantes desarrollan la capacidad de reconocer, interpretar y sustentar críticamente los conocimientos ancestrales en nutrición dentro de diversos contextos socioculturales, identificando aquellos saberes y prácticas que han contribuido de manera significativa a las condiciones de salud y nutrición de las diferentes etnias y comunidades del país. De manera complementaria, fortalecen habilidades blandas como la responsabilidad, el trabajo en equipo y la comunicación asertiva que favorecen una actuación ética, respetuosa y culturalmente pertinente en entornos interculturales.

Descripción de la asignatura La asignatura de Alimentación Ancestral e Intercultural se organiza en cuatro unidades curriculares fundamentales : Interculturalidad para el Desarrollo Sostenible, Saberes Ancestrales en Alimentación y Nutrición, Salud Intercultural, Seguridad y Soberanía Alimentaria.En la primera unidad, se abordarán los principios de la interculturalidad y su vinculación con el desarrollo sostenible. La segunda unidad se enfocará en revalorizar los saberes ancestrales relacionados con la alimentación y la nutrición. En la tercera unidad, se profundizará en la salud intercultural, mientras que la cuarta unidad tratará la importancia de la seguridad y soberanía alimentaria en las comunidades. La asignatura se imparte mediante una metodología de aprendizaje basada en proyectos y método expositivo. Esta metodología permite que los estudiantes desarrollen competencias para aplicar los conocimientos adquiridos en contextos reales. Además, se promoverá el desarrollo de habilidades blandas esenciales para la práctica profesional, como responsabilidad, trabajo en equipo y comunicación asertiva . Al finalizar el curso, los estudiantes estarán capacitados para reconocer, valorar y aplicar los saberes ancestrales en alimentación, contribuyendo a la mejora de la nutrición y la salud en las comunidades, y promoviendo la seguridad alimentaria y la soberanía alimentaria en un contexto intercultural.

Objetivo general de la asignatura Reconocer aquellos saberes y prácticas alimentarias de tipo ancestral que han aportado beneficios a las condiciones de nutrición y de salud en las diferente etnias y comunidades de nuestro país.

Objetivos específicos de la asignatura

1.-Definir la importancia de la interculturalidad en el contexto de la nutrición, mediante la explicación de la Cosmovisión Andina para comprender su relación con el desarrollo sostenible.

2.-Identificar los saberes y prácticas ancestrales en alimentación y nutrición, mediante el análisis de sus costumbres alimentarias para promover su aplicación en la nutrición moderna.

3.-Describir los principios de la salud intercultural, mediante la comparación entre el enfoque biomédico y los saberes ancestrales, para comprender su importancia en la atención nutricional.

4.-Reconocer los principios de la seguridad y soberanía alimentaria, mediante el análisis de conceptos básicos en el contexto ecuatoriano, para comprender su impacto en el bienestar y la sostenibilidad comunitaria.

NOTA: Las horas de tutoría académica no se suman, por lo tanto no se incluyen dentro de las horas totales del semestre

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.1	Definir la importancia de la interculturalidad en el contexto de la nutrición, mediante la explicación de la Cosmovisión Andina para comprender su relación con el desarrollo sostenible.			
Unidades temáticas	**Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente**	**Componente de aprendizaje práctico experimental.**	**Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad**	**Instrumentos de evaluación**
1.1.- Fundamentos de interculturalidad	2	3	1	Inteligencia Artificial Pruebas de Diagnostico Trabajos o tareas realizadas fuera de clases
1.2.- Cosmovisión andina y sostenibilidad	4	6	2	Inteligencia Artificial Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Trabajos
1.3.- Interculturalidad y Objetivos de Desarrollo Sostenible	2	3	1	Inteligencia Artificial Pruebas escritas de la unidad Trabajos
SUBTOTAL HORAS	8	12	4	**TOTAL HORAS:** 24

Resultados de aprendizaje: Define la importancia de la interculturalidad en el contexto de la nutrición, mediante la explicación de la Cosmovisión Andina para comprender su relación con el desarrollo sostenible.
Metodología de enseñanza : -
Estrategias educativas : Actividades académicas desarrolladas en escenarios experimentales o en laboratorios, Trabajos y exposiciones
Recursos didácticos : Otros, Marcadores, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: PANTALLA INTERACTIVA
Habilidades Blandas : Trabajo en equipo, Responsabilidad

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.2	Identificar los saberes y prácticas ancestrales en alimentación y nutrición, mediante el análisis de sus costumbres alimentarias para promover su aplicación en la nutrición moderna.			
Unidades temáticas	**Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente**	**Componente de aprendizaje práctico experimental.**	**Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad**	**Instrumentos de evaluación**
2.1.- Sistemas alimentarios ancestrales en Ecuador	4	6	2	Inteligencia Artificial Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Trabajos
2.2.- Técnicas tradicionales de producción y conservación	2	3	1	Inteligencia Artificial Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Trabajos
2.3.- Valor nutricional de alimentos ancestrales	2	3	1	Inteligencia Artificial Evaluaciones Parciales Trabajos
SUBTOTAL HORAS	8	12	4	**TOTAL HORAS:** 24

Resultados de aprendizaje: Identifica los saberes y prácticas ancestrales en alimentación y nutrición, mediante el análisis de sus costumbres alimentarias para promover su aplicación en la nutrición moderna.
Metodología de enseñanza : -
Estrategias educativas : Otros, Actividades académicas desarrolladas en escenarios experimentales o en laboratorios, Trabajos y exposiciones: Conversación heurística
Recursos didácticos : Otros, Marcadores, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: PANTALLA INTERACTIVA
Habilidades Blandas : Trabajo en equipo, Comunicación asertiva, Responsabilidad

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.3	Describir los principios de la salud intercultural, mediante la comparación entre el enfoque biomédico y los saberes ancestrales, para comprender su importancia en la atención nutricional.			
Unidades temáticas	**Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente**	**Componente de aprendizaje práctico experimental.**	**Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad**	**Instrumentos de evaluación**
3.1.- Concepto de salud intercultural	2	3	1	Inteligencia Artificial Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Trabajos
3.2.- Medicina ancestral y nutrición	4	6	2	Inteligencia Artificial Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Trabajos
3.3.- Programas nutricionales con pertinencia cultural	2	3	1	Inteligencia Artificial Pruebas escritas de la unidad Trabajos
SUBTOTAL HORAS	8	12	4	**TOTAL HORAS:** 24

Resultados de aprendizaje: Describe los principios de la salud intercultural, mediante la comparación entre el enfoque biomédico y los saberes ancestrales, para comprender su importancia en la atención nutricional.
Metodología de enseñanza : Aprendizaje Basado en Proyectos
Estrategias educativas : Actividades académicas desarrolladas en escenarios experimentales o en laboratorios, Talleres, Trabajos y exposiciones
Recursos didácticos : Otros, Marcadores, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: PANTALLA INTERACTIVA
Habilidades Blandas : Trabajo en equipo, Responsabilidad

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.4	Reconocer los principios de la seguridad y soberanía alimentaria, mediante el análisis de conceptos básicos en el contexto ecuatoriano, para comprender su impacto en el bienestar y la sostenibilidad comunitaria.			
Unidades temáticas	**Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente**	**Componente de aprendizaje práctico experimental.**	**Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad**	**Instrumentos de evaluación**
4.1.- Seguridad alimentaria	4	6	2	Inteligencia Artificial Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Trabajos
4.2.- Soberanía alimentaria	2	3	1	Inteligencia Artificial Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Trabajos
4.3.- Sistemas alimentarios sostenibles	2	3	1	Inteligencia Artificial Evaluaciones Parciales Trabajos
SUBTOTAL HORAS	8	12	4	**TOTAL HORAS:** 24

Resultados de aprendizaje: Reconoce los principios de la seguridad y soberanía alimentaria, mediante el análisis de conceptos básicos en el contexto ecuatoriano, para comprender su impacto en el bienestar y la sostenibilidad comunitaria.
Metodología de enseñanza : Aprendizaje Basado en Proyectos, -
Estrategias educativas : Otros, Actividades académicas desarrolladas en escenarios experimentales o en laboratorios, Talleres, Trabajos y exposiciones: Conversación heurística
Recursos didácticos : Otros, Marcadores, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: PANTALLA INTERACTIVA
Habilidades Blandas : Trabajo en equipo, Comunicación asertiva, Responsabilidad

V ESCENARIOS DE APRENDIZAJE (REAL, VIRTUAL, ÁULICO)

ESCENARIO DE APRENDIZAJE REAL Este escenario proporciona al estudiante un entorno educativo para simular o replicar situaciones y desafÃos en escenas diversas e intencionadas estrategias pedagÃ³gicas – didÃ¡cticas y comunicativas, que movilizan al estudiante a aprender y transferir los aprendizajes a su contexto significativos mediante la prÃ¡ctica. Aporta a la inclusividad y pertinencia de los saberes desde la prÃ¡ctica de la responsabilidad social que compete a las instituciones de educaciÃ³n superior, permitiÃ©ndole desarrollar las habilidades y conocimientos necesarios para tener Ã©xito en su futura carrera profesional. En la asignatura AlimentaciÃ³n Ancestral e Intercultural, las actividades acadÃ©micas desarrolladas en escenarios experimentales y prÃ¡cticos se llevan a cabo en el Laboratorio de TÃ©cnica DietÃ©tica, Cocina Experimental, Dietoterapia y Procesamiento de Alimentos de la Facultad de Ciencias de la Salud. Este espacio especializado cuenta con la infraestructura, equipamiento y condiciones tÃ©cnicas necesarias para la preparaciÃ³n, transformaciÃ³n y anÃ¡lisis de alimentos desde un enfoque nutricional, cultural y sanitario. En este entorno formativo, los estudiantes aplican conocimientos teÃ³ricos relacionados con prÃ¡cticas alimentarias ancestrales, tÃ©cnicas tradicionales de preparaciÃ³n y conservaciÃ³n, asÃ como principios de inocuidad y valor nutricional. ESCENARIO DE APRENDIZAJE VIRTUAL Mediante el uso de TecnologÃas de la InformaciÃ³n y la ComunicaciÃ³n (TIC), la computadora y el acceso a internet, se implementarÃ¡ un aula virtual para la asignatura AlimentaciÃ³n Ancestral e Intercultural, concebida como un espacio educativo alojado en la web que integra diversas herramientas digitales para fortalecer el proceso de enseÃ±anza–aprendizaje desde un enfoque intercultural. Este entorno virtual permitirÃ¡ el desarrollo de contenidos didÃ¡cticos a travÃ©s de plataformas de gestiÃ³n del aprendizaje (LMS), blogs, wikis, foros acadÃ©micos, recursos multimedia y aplicaciones de inteligencia artificial, favoreciendo la interacciÃ³n, el diÃ¡logo de saberes y el aprendizaje colaborativo. ESCENARIO AULICO: Las actividades de enseÃ±anza-aprendizaje se desarrollarÃ¡n en el salÃ³n de clases en un Ã¡mbito de planificaciÃ³n, diseÃ±ado para fomentar la interacciÃ³n entre estudiantes y profesores en un clima inclusivo y respetuoso, mediante la aplicaciÃ³n de mÃ©todos y tÃ©cnicas que permitan la participaciÃ³n activa de los estudiantes. Este entorno facilita la comprensiÃ³n teÃ³rica de los principios fundamentales de la AlimentaciÃ³n Ancestral e Intercultural.

Aprobado

VI CRITERIOS NORMATIVOS PARA LA EVALUACIÓN

Objetivos específicos	Evaluación diagnóstica (Conocimientos previos)	Evaluación formativa (Grado de logro de destrezas)	Evaluación sumativa (valorar los objetivos generales alcanzados y el logro de destrezas)
1.- Definir la importancia de la interculturalidad en el contexto de la nutrición, mediante la explicación de la Cosmovisión Andina para comprender su relación con el desarrollo sostenible.	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Prueba de unidad
2.- Identificar los saberes y prácticas ancestrales en alimentación y nutrición, mediante el análisis de sus costumbres alimentarias para promover su aplicación en la nutrición moderna.	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Prueba parcial con reactivos
3.- Describir los principios de la salud intercultural, mediante la comparación entre el enfoque biomédico y los saberes ancestrales, para comprender su importancia en la atención nutricional.	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Prueba de unidad
4.- Reconocer los principios de la seguridad y soberanía alimentaria, mediante el análisis de conceptos básicos en el contexto ecuatoriano, para comprender su impacto en el bienestar y la sostenibilidad comunitaria.	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Prueba parcial con reactivos

VII BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Vinueza Sevilla, Katherine Alexandra	2024	Folleto complementario docente: medicina ancestral	1	Instituto Superior Tecnológico Tecnoecuatoriano ISTTE	Ecuador Quito	1	65	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Libro contemporáneo, con informcación sobre plantas medicinales y fitoterapia, útiles para el desarrollo de la materia.							
URL:	https://0x102q0au-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/lc/uta/titulos/289117							

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Valenzuela, Antonio	2022	Hijos de la adversidad: cómo fortalecer tu salud a través de hábitos ancestrales	1	Alienta editorial	España Barcelona	1	254	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Libro contemporáneo, responde a la unidad uno y dos, sociedades indígenas y sus costumbres. Los alimentos y producción de bienes: materias primas y tecnología en las diferentes posturas epistemológicas.							
URL:	https://0x102q1sw-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/lc/uta/titulos/290369							

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais/Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Évora Capote, Israel	2020	Alimentación y salud	1	Editorial Universitaria	Cuba La Habana	1	40	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Libro contemporáneo, se encuentra información sobre la alimentación y la salud, seguridad alimentaria y métodos de conservación de alimentos.							
URL:	https://0x102q0au-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/lc/uta/titulos/157438							

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais/Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Fernández Molina, María Victoria	2020	El derecho a la autonomía alimentaria de los pueblos indígenas en México: una propuesta interdisciplinaria a partir del derecho a la alimentación y la libre determinación	1 era edicion	Publicaciones de la Universidad de Deusto	Mexico Mexico	1	88	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Libro contemporáneo, el libro responde a la unidad 2: Sistemas alimentarios precolombinos y su valor nutricional.							
URL:	https://0x102q08u-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/lc/uta/titulos/277186							