UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE: CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA DE: Nutrición y Dietética

MODALIDAD PRESENCIAL

SÍLABO

ANTROPOLOGIA Y EPISTEMOLOGIA ALIMENTARIA

NIVEL

TERCERO

AMBATO - ECUADOR
2026

I. INFORMACIÓN GENERAL

<table>
<tr><td colspan="3">Nombre de la asignatura
ANTROPOLOGIA Y EPISTEMOLOGIA ALIMENTARIA
Carrera
Nutrición y Dietética</td></tr>
<tr><td>Código UTA-FCS-ND-MP-UB-03-04</td><td colspan="2">PRERREQUISITOS</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Modalidad
PRESENCIAL</td><td>Asignatura</td><td>Código</td></tr>
<tr><td>ALIMENTACION ANCESTRAL E INTERCULTURAL</td><td>UTA-FCS-ND-MP-UB-02-06</td></tr>
<tr><td>PSICOLOGIA DE LA NUTRICION</td><td>UTA-FCS-ND-MP-UB-02-04</td></tr>
<tr><td colspan="3">Unidad organizacional curricular
BÁSICA</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Créditos/Horas
3
Nivel
TERCERO</td><td colspan="2">CORREQUISITOS</td></tr>
<tr><td>Asignatura</td><td>Código</td></tr>
<tr><td>EVALUACION DEL ESTADO NUTRICIONAL</td><td>UTA-FCS-ND-MP-UB-03-02</td></tr>
<tr><td colspan="3">CARGA HORARIA</td></tr>
<tr><td>Componente de aprendizaje en contacto con el docente por semana
3</td><td>Componente de aprendizaje en contacto con el docente por ciclo académico
48</td><td>Componente de aprendizaje práctico experimental, componente de aprendizaje autónomo
96</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	3
Número de horas del componente de aprendizaje en contacto con el docente semestral	48
Número de horas del componente de aprendizaje práctico experimental y componente de aprendizaje autónomo	96
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.)	144

III DESCRIPCIÓN Y OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA

Propósito El propósito de la asignatura Antropología y Epistemología Alimentaria es proporcionar a los estudiantes los conocimientos necesarios para comprender la influencia de la cultura, la sociedad y otros factores en los hábitos alimentarios, la nutrición y los patrones dietéticos. A través del estudio de comparaciones interculturales y la investigación antropológica de los sistemas alimentarios, los estudiantes aprenderán a analizar las particularidades, cambios y continuidades en estos procesos desde una perspectiva histórica, social y cultural. Al finalizar el curso, los estudiantes estarán capacitados para reconocer y aplicar estos conocimientos en la práctica profesional del Nutricionista Dietista, desarrollando habilidades blandas esenciales como la comunicación efectiva, pensamiento crítico, empatía, trabajo en equipo y resolución de problemas, contribuyendo a la mejora de la salud nutricional de diversas comunidades.

Descripción de la asignatura La asignatura de Antropología Alimentaria se organiza en cuatro unidades curriculares fundamentales: en la primera unidad, se abordará la antropología alimentaria como campo de estudio que analiza la relación entre cultura y alimentación, revisando los conceptos fundamentales que explican cómo los factores sociales, culturales y simbólicos influyen en las prácticas alimentarias. En la segunda unidad, se estudiará la alimentación en la historia y la geografía, analizando la evolución de los sistemas alimentarios a lo largo del tiempo y en distintos espacios geográficos, así como la influencia de los recursos naturales, el clima, las migraciones y las transformaciones sociales en los patrones alimentarios de las poblaciones. En la tercera unidad, se profundizará en la modificación de los hábitos alimentarios en el tiempo, considerando los cambios en las prácticas de consumo derivados de factores culturales, económicos, tecnológicos y sociales, así como los procesos de transición alimentaria. En la cuarta unidad, se tratará la epistemología, teorías, métodos y técnicas de alimentación, revisando los fundamentos conceptuales que sustentan el estudio científico de la alimentación y los enfoques interdisciplinarios utilizados para analizar los fenómenos alimentarios. La asignatura se impartirá mediante una metodología educativa participativa basada en clases expositivas, análisis de lecturas, estudios de caso y trabajo colaborativo, lo que permitirá a los estudiantes desarrollar una comprensión crítica de los fenómenos alimentarios desde una perspectiva sociocultural. Además, se promoverá el fortalecimiento de habilidades blandas esenciales para su formación profesional, como el pensamiento crítico, el trabajo en equipo y la comunicación efectiva. Al finalizar el curso, los estudiantes estarán capacitados para interpretar la alimentación como un fenómeno cultural, histórico y social, comprender la transformación de los hábitos alimentarios y analizar los diferentes enfoques teóricos y metodológicos aplicados al estudio de la alimentación.

Objetivo general de la asignatura Identifica los entornos, elementos y evolución alimentaria cultural, que han determinado los conocimientos, las prácticas, las actitudes, las costumbres y hábitos alimentario-nutricionales de población ecuatoriana

Objetivos específicos de la asignatura

1.-Describir la introducción a la antropología alimentaria, mediante el análisis de sus conceptos fundamentales, para comprender la influencia de la cultura en la alimentación.

2.-Explicar la alimentación en la historia y geografía, mediante el análisis de los cambios en los sistemas alimentarios, para comprender su influencia en los patrones alimentarios.

3.-Analizar modificación de hábitos alimentarios en el tiempo, mediante la revisión de factores sociales y culturales, para comprender la evolución de los patrones alimentarios.

4.-Relacionar epistemología teorías, métodos y técnicas de alimentación, mediante el análisis de sus fundamentos conceptuales, para comprender su aplicación en el estudio de la alimentación.

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	Describir la introducción a la antropología alimentaria, mediante el análisis de sus conceptos fundamentales, para comprender la influencia de la cultura en la alimentación.			
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.- Conceptos y generalidades de la antropología y epistemología alimentaria	6	6	6	Pruebas de Diagnostico
1.2.- Corrientes antropológicas y su relación con la alimentación.	6	6	6	Inteligencia Artificial Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Trabajos y ejercicios en clases
SUBTOTAL HORAS	12	12	12	**TOTAL HORAS:** 36

Resultados de aprendizaje: Describe la introducción a la Antropología alimentaria, mediante el análisis de sus conceptos fundamentales, para comprender la influencia de la cultura en la alimentación.
Metodología de enseñanza : Aprendizaje Basado en Proyectos, -
Estrategias educativas : Otros, Talleres: Conversación heurística
Recursos didácticos : Otros, Marcadores, Proyector, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: PANTALLAS INTERACTIVAS
Habilidades Blandas : Trabajo en equipo, Responsabilidad

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.2	Explicar la alimentación en la historia y geografía, mediante el análisis de los cambios en los sistemas alimentarios, para comprender su influencia en los patrones alimentarios.			
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.- Historia de la alimentación en diferentes civilizaciones	6	6	6	Inteligencia Artificial Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Trabajos y ejercicios en clases Pruebas escritas de la unidad
2.2.- Impacto de la colonización y el comercio en los sistemas alimentarios.	3	3	3	Inteligencia Artificial Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Trabajos y ejercicios en clases
2.3.- Saberes ancestrales y evolución alimentaria en el Ecuador.	3	3	3	Evaluaciones Parciales
SUBTOTAL HORAS	12	12	12	**TOTAL HORAS:** 36

Resultados de aprendizaje: Explica la alimentación en la historia y geografía, mediante el análisis de los cambios en los sistemas alimentarios, para comprender su influencia en los patrones alimentarios.
Metodología de enseñanza : Aprendizaje Basado en Problemas, -
Estrategias educativas : Otros, Elaboración de mapas conceptuales, Talleres, Lectura, análisis y comprensión de materiales bibliográficos y documentales, La elaboración individual de ensayos, Trabajos y exposiciones: Conversación heurística
Recursos didácticos : Otros, Audiovisuales, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: Pantalla interactiva
Habilidades Blandas : Trabajo en equipo, Comunicación asertiva, La empatía, Pensamiento crítico

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.3	Analizar modificación de hábitos alimentarios en el tiempo, mediante la revisión de factores sociales y culturales, para comprender la evolución de los patrones alimentarios.			
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.- Influencia de la industrialización en la alimentación moderna.	6	6	6	Inteligencia Artificial Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Trabajos y ejercicios en clases
3.2.- Urbanización y globalización en los patrones de consumo.	3	3	3	Inteligencia Artificial Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Trabajos y ejercicios en clases
3.3.- Alimentación y salud: cambios en la percepción de lo “saludable” a lo largo del tiempo.	3	3	3	Inteligencia Artificial Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Trabajos y ejercicios en clases Pruebas escritas de la unidad
SUBTOTAL HORAS	12	12	12	**TOTAL HORAS:** 36

Resultados de aprendizaje: Analiza modificación de hábitos alimentarios en el tiempo, mediante la revisión de factores sociales y culturales, para comprender la evolución de los patrones alimentarios.
Metodología de enseñanza : Aprendizaje Basado en Problemas, Aprendizaje Basado en Evidencias, -
Estrategias educativas : Otros, Talleres, Lectura, análisis y comprensión de materiales bibliográficos y documentales, La elaboración individual de ensayos, Trabajos y exposiciones: Conversación heurística
Recursos didácticos : Otros, Audiovisuales, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: Pantalla interactiva
Habilidades Blandas : Trabajo en equipo, Pensamiento crítico, La resolución de conflictos

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.4	Relacionar epistemología teorías, métodos y técnicas de alimentación, mediante el análisis de sus fundamentos conceptuales, para comprender su aplicación en el estudio de la alimentación.			
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.- Alimentación en las culturas orientales	6	6	6	Inteligencia Artificial Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Trabajos y ejercicios en clases
4.2.- Alimentación en ayurveda y Abya Yala.	6	6	6	Evaluaciones Parciales
SUBTOTAL HORAS	12	12	12	**TOTAL HORAS:** 36

Resultados de aprendizaje: Relaciona epistemología teorías, métodos y técnicas de alimentación, mediante el análisis de sus fundamentos conceptuales, para comprender su aplicación en el estudio de la alimentación.
Metodología de enseñanza : Aprendizaje Basado en Problemas, Aprendizaje Basado en Evidencias, -
Estrategias educativas : Otros, Elaboración de mapas conceptuales, Talleres, Generación de datos y búsqueda de información: Conversación heurística
Recursos didácticos : Otros, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: Pantalla interactiva
Habilidades Blandas : Trabajo en equipo, Pensamiento crítico, La resolución de conflictos

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. ESCENARIO DE APRENDIZAJE VIRTUAL: Espacio educativo alojado en la web, es una tecnologÃa para crear y desarrollar cursos o modelos de formaciÃ³n didÃ¡cticos conformados por herramientas informÃ¡ticas que facilitan la interacciÃ³n en un ambiente electrÃ³nico integrado por tecnologÃas digitales por medio de una conexiÃ³n a internet, las herramientas a utilizar son las plataformas de gestiÃ³n del aprendizaje (LMS), blogs, wikis, redes sociales e inteligencia artificial. ESCENARIO Ã¡ULICO: 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 AntropologÃa Alimentaria.

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.- Describir la introducción a la antropología alimentaria, mediante el análisis de sus conceptos fundamentales, para comprender la influencia de la cultura en la alimentación.	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Prueba de la unidad
2.- Explicar la alimentación en la historia y geografía, mediante el análisis de los cambios en los sistemas alimentarios, para comprender su influencia en los patrones alimentarios.	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Prueba parcial con reactivo
3.- Analizar modificación de hábitos alimentarios en el tiempo, mediante la revisión de factores sociales y culturales, para comprender la evolución de los patrones alimentarios.	Talleres de Razonamiento Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Prueba de la unidad
4.- Relacionar epistemología teorías, métodos y técnicas de alimentación, mediante el análisis de sus fundamentos conceptuales, para comprender su aplicación en el estudio de la alimentación.	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Prueba parcial con reactivo

VII BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Attali,Jacques	2023	Historias de la alimentación: ¿De qué hablamos cuando hablamos de comer?	1 era edición	Fondo de Cultura Económica Argentina	Argentina Buenos Aires	1	384	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Libro contemporáneo que responde a la unidad dos Historia de la alimentación							
URL:	https://0x102qbwh-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/lc/uta/titulos/276861							

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Gil Hernández, Ángel	2017	Tratado de nutrición:	3a edición	Médica Panamericana,	Madrid España	3	781 páginas	Físico
Código/Ubicación base de datos:	BCIA01965							
Comentario:	El libro encontrara información de Antropología Alimentaria, es libro contemporáneo, 2 ejemplares esta en Salud y 1 ejemplar en Alimentos							
URL:								

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais/Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
García-Alonso, Marta	2016	Ética y antropología	1	UNED - Universidad Nacional de Educación a Distancia.	España Madrid	1	131	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	BIBLIOGRAFÍA CONTEMPORÁNEA. En este libro encontrará temas de ética y antropología a ser aplicados con los seres humanos							
URL:	https://0x102qbwh-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/lc/uta/titulos/48880							

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais/Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Ballesteros Arranz, Ernesto	2016	Historia universal del arte y la cultura 5. Los habitantes del Mediterráneo Oriental	1	Hiares Multimedia	España Madrid	1	65	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	En este libro se puede leer sobre la alimentación en las culturas orientales, La costa oriental del Mediterráneo se distinguió netamente de Egipto y Mesopotamia, dedicando su trabajo al comercio en lugar de hacerlo a la agricultura. Esta peculiaridad camb							
URL:	https://0x102qbym-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/lc/uta/titulos/230365							