

# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

## FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES CUAUTITLÁN

### INGENIERÍA EN ALIMENTOS

#### QUINTO SEMESTRE

<b>ASIGNATURA:</b> ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA		<b>CICLO:</b>		<b>ÁREA: CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES</b>	
<b>NUMERO DE HORAS/SEMANA</b>					
<b>CARÁCTER:</b> OBLIGATORIO	<b>CLAVE</b> 1530	<b>TEORÍA</b> 3	<b>PRÁCTICA</b>	<b>CRÉDITOS</b> 6	
<b>NUMERO DE HORAS/SEMESTRE</b>					
<b>TOTALES</b> 48		<b>TEÓRICAS</b> 48		<b>PRÁCTICAS</b>	
<b>TIPO:</b> TEÓRICO		<b>ÓRGANO INTERNO QUE COORDINA EL PROGRAMA DE LA ASIGNATURA:</b>			
<b>MODALIDAD:</b> CURSO		<b>SECCIÓN:</b> DISCIPLINAS SOCIALES		<b>DEPARTAMENTO:</b> CIENCIAS SOCIALES	

<b>ASIGNATURA PRECEDENTE:</b>	NINGUNA
<b>ASIGNATURA SUBSECUENTE:</b>	NINGUNA
<b>OBJETIVO(S) EDUCACIONALES:</b>	<p>Describir a los alumnos conocimientos generales sobre la relación existente entre alimentación y cultura. Proporcionar elementos de análisis para el entendimiento de la problemática socioeconómica mexicana tanto en lo referente a la producción, distribución y consumo de alimentos básicos. Realizar un recuento de los principales programas gubernamentales encaminados tanto a recuperar la autosuficiencia alimentaria, como los destinados a reducir la desnutrición existente. Finalmente se presentará un panorama amplio sobre la situación de la industria alimentaria nacional y su relación con las empresas de carácter transnacional, analizando sus impactos a nivel biotecnológico, económico, así como en la modificación de la dieta tradicional mexicana.</p>

<b>NÚMERO DE HORAS</b>  8	<b>UNIDAD 1</b>	<b>ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN</b>
	OBJETIVO: Introducir a los alumnos al campo de estudio de la antropología de la alimentación, así como a sus enfoques. Se acercará al alumno a la diversidad cultural y alimentaria de México y el mundo.	
	1.1	La ciencia antropológica: conceptos básicos y campos de estudio.
	1.2	La Antropología de la alimentación
	1.3	Los enfoques etic y emic.
	1.4	Las culturas alimentarias en el mundo.
1.5	Cultura y alimentación en México.	
<b>NÚMERO DE HORAS</b>  8	<b>UNIDAD 2</b>	<b>SITUACIÓN ALIMENTARIA DE MÉXICO: UNA VISIÓN RETROSPECTIVA</b>
	OBJETIVO: Revisar una retrospectiva de la situación alimentaria en México. Se presentarán las causas socioeconómicas de la crisis alimentaria mexicana	
	2.1	Crisis agroalimentaria en México 1960-2000.
	2.2	Causas socioeconómicas de la crisis agrícola y alimentaria.
2.3	Consecuencias sociales y de soberanía nacional de la pérdida de la autosuficiencia alimentaria.	
<b>NÚMERO</b>	<b>UNIDAD 3</b>	<b>RESPUESTAS ESTATALES A LA CRISIS ALIMENTARIA</b>

DE HORAS	OBJETIVO: Analizar los diferentes programas gubernamentales implementados para resolver la crisis alimentaria y recuperar la autosuficiencia alimentaria en el periodo 1972-2000. Discutir los aportes y debilidades de cada uno de los programas, así como proponer alternativas viables.	
	3.1	El contexto de la implementación de programas gubernamentales para enfrentar la crisis agrícola y alimentaria.
	3.2	El Sistema Alimentario Mexicano (SAM) y La Ley de Fomento Agropecuario (LFA).
	3.3	Programa Nacional de Alimentación (PRONAL) 1976-1982
	3.4	Programa Nacional de Solidaridad (PRONASOL) -Soberanía alimentaria- 1982-1994
	3.5	Plan Nacional de Alimentos (1994-2000) –Autosuficiencia Alimentaria-.
	3.6	Plan Nacional de Alimentos (2000-2006) –Autosuficiencia alimentaria-
NÚMERO DE HORAS	UNIDAD 4	TRANSNACIONALES DE LA ALIMENTACIÓN
	OBJETIVO: Identificar la composición del capital –transnacional y nacional- en la industria alimentaria mexicana. Analizar el impacto económico y sociocultural de dicha composición.	
	4.1	Composición de capital de la industria alimentaria nacional.
	4.2	Consecuencias económicas de Soberanía Nacional en relación a la participación mayoritaria de capital transnacional en el sector agroalimentario.
	4.3	Condiciones de trabajo en la industria alimentaria.
	4.4	Visita a una empresa alimentaria.
	4.5	Impactos culturales y alimenticios de la transnacionalización de la producción de alimentos en México.
NÚMERO DE HORAS	UNIDAD 5	LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA Y LOS RECURSOS NATURALES EN LA ERA DE LA GLOBALIZACIÓN.
	OBJETIVO: Discutir la importancia en términos económicos, sociales y culturales de preservar la biodiversidad del país. Analizar los derechos a los recursos naturales de la población mexicana.	
	5.1	Debate sobre el conocimiento, control y empleo sustentable de los recursos naturales,
	5.2	Biodiversidad y derechos ambientales alimentarios de México.
	5.3	Presentación de las regiones nacionales ricas en biodiversidad.
	5.4	Análisis algunos casos de regiones indígenas y campesinas en donde se realizan prácticas de biopiratería y bioprospección con el objetivo de reflexionar sobre la importancia de mantener dichos recursos para el futuro alimentario del país y respetar los derechos de propiedad de sus poseedores nacionales.
	NÚMERO DE HORAS	UNIDAD 6
OBJETIVO: Se analizará la importancia social de la biotecnología para solucionar la crisis alimentaria nacional.		
6.1		Problemática de la investigación biotecnológica en el sector alimentario en México.
6.2		Diferencias en cuanto a nivel de desarrollo biotecnológico entre México, Canadá y Estados Unidos.
6.3		Visita al laboratorio de Macropropagación de C-4. FES-Cuautitlán-UNAM.
6.4		Debate sobre el impacto uso de cierta biotecnología para la salud de la población, así como lo referente a sus potencialidades para enfrentar el hambre y la crisis alimentaria mundial.
BIBLIOGRAFÍA BÁSICA		
“Planes Nacionales de Alimentación”. 1976-2000. En: Planes Nacionales de Desarrollo.		
“Planes Nacionales de Desarrollo”. 1976-2006. Presidencia de la República.		
Anónimo. 1988. “Antropología y Alimentación”. Revista América Indígena, Instituto Indigenista Interamericano. México.		
Arroyo, G. 1989. “Biotecnología una Salida a la Crisis Agroalimentaria”. UAM. México.		
Arroyo, G., Rama, R., Rello, F. 1985. “Agricultura y Alimentos en América Latina: El Poder de las Transnacionales”. UNAM y ICI. México.		
Bueno, C., Gabayet, L., 1993.” Antropología e Industria: los Proyectos Colectivos el CIESAS”. CIESAS. México.		

FAO. 2001. "Estado de la Inseguridad Alimentaria en el Mundo". Informe de la Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación (FAO).
Harris, M. 1991. "Bueno para Comer: Enigmas de Alimentación y Cultura". Consejo Nacional Para la Cultura y las Artes. México.
Pérez, L. E., Doode, M. S. 1994. "Sociedad, Economía y Cultura Alimentaria". CIESAS y Centro de Investigaciones en Alimentación y Desarrollo A.C. México.
Rodríguez, D., Chauvet, M., Casas, G. R. 1992. "La Biotecnología y sus Repercusiones Socioeconómicas y Políticas". UNAM y UAM. México.
<b>BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA</b>
Apendini, K. A. 1992. "De la Milpa a los Tortibonos: la Reestructuración de la Política Alimentaria en México". Colegio de México. México.
Calva, T. J. L. 1988. "Crisis Agrícola y Alimentaria en México 1982-1988". Fontamara. México.
Calva, T. J. L. 1992. "La Agricultura Mexicana Frente al Tratado Trilateral de Libre Comercio". CIESTAAM y Juan Pablos Editor. México.
Castañeda, C. 1985. "El Programa Universitario de Alimentos en: Seminario de la Alimentación en México". UNAM. México.
Informa Anual de las 500 Empresas más Importantes en México. 2002.
Olmedo, B. 1985. "Las Transnacionales de la Alimentación: El caso del SAM". UNAM. México.

RECOMENDACIONES PARA LA METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE							
TÉCNICAS DIDÁCTICAS		RECURSOS DIDÁCTICO		INSTRUMENTOS PARA LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE		TIPOS DE EVALUACIÓN	
X	Exposición		Grabaciones (cintas, discos)		Cuestionarios: abiertos o cerrados		Evaluación Diagnóstica
X	Interrogatorio		Radio		Entrevistas: abiertas o cerradas		Evaluación Formativa
	Demostración		Transparencias		Autoevaluación	X	Evaluación Sumaria
	Investigación bibliográfica		Fotos fijas		Pruebas orales		Evaluación en clase
	Investigación de campo		Materiales opacos	X	Pruebas escritas		
	Investigación experimental		Películas con movimiento		Respuesta corta		
X	Discusión dirigida	X	Videoprojector		Respuesta complementaria		
	Estudio dirigido	X	Pizarrón		Opción múltiple		
X	Las clases		Imágenes planas		Falso o verdadero		
	Problemas dirigidos		Gráficas		Respuesta alterna		
	Proyecto		Mapas		Correspondencia (columnas)		
X	Tareas dirigidas		Carteles		Jerarquización		
	Simposio		Caricaturas		Pruebas de ensayo		
	Panel		Rotafolio		Pruebas por temas		
	Phillips 66		Franelógrafo		Pruebas estandarizadas		
X	Entrevista		Tablero de boletines	X	Solución escrita a un problema		
	Lluvia de ideas		Objetos		Demostración Práctica		
	Conferencia		Modelos		Proyectos		
	Mesa redonda		Maquetas		Monografías		
	Foro		Sonoramas		Crítica a un tema		
	Seminario		Televisión		Reportes escritos		
	Estudio Libre		Representaciones		Participación individual		
			Marionetas		Participación por equipo		
				X	Exposición individual		
					Exposición por equipo		
					Demostraciones de equipo		

PERFIL PROFESIOGRÁFICO: Licenciatura o posgrado en antropología, área antropología social o cultural con experiencia en la práctica docente y habilidad para ejemplificar aplicaciones relacionadas a alimentos.