



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA

FACULTAD DE CIENCIAS MEDICAS

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

PROGRAMA SOCIOANTROPOLOGÍA
2º AÑO

PROF. DRA. BÁRBARA DESÁNTOLO

1. FUNDAMENTACIÓN Y PROPÓSITOS

La presente propuesta pedagógica se enmarca en el Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutrición (2009), donde se incluye la materia Socioantropología en el segundo año de la carrera. Esta asignatura está destinada a iniciar la formación general de los y las estudiantes en el campo social y antropológico y a brindar las herramientas conceptuales y metodológicas básicas para el análisis reflexivo, crítico y contextualizado del hecho alimentario enmarcándose en la práctica profesional actual y futura. De carácter cuatrimestral y obligatoria, se dicta en el primer y segundo cuatrimestre del ciclo lectivo, con un total de 64 horas. El plan vigente no contempla materias correlativas de base y, dado su carácter introductorio, cuenta con la presencia de una gran mayoría de estudiantes que recién hacen su ingreso en los estudios universitarios, con diversas trayectorias escolares y profesionales.

Desde el punto de vista socioantropológico, la alimentación constituye una de las múltiples actividades de la vida cotidiana de cualquier grupo social y, por su especificidad y polivalencia, adquiere un lugar central en la caracterización biológica, psicológica y cultural de la especie humana. Es decir, los alimentos no son sustancias que sirvan solo para nutrirnos ni la alimentación es un hecho exclusivamente biológico, sino, es un hecho bio-psico-social complejo¹. Por ello, esta propuesta enfatiza la pertinencia de la antropología social para el estudio de la alimentación humana, desde una mirada holística y comparativa, sumando diferentes enfoques procedentes de otras ciencias sociales y biomédicas con el propósito de superar aproximaciones reduccionistas y descontextualizadas.

El acto de comer y no-comer expresan numerosos significados, dado que involucran un conjunto de prácticas y comportamientos alimentarios donde subyacen representaciones y relaciones sociales cuya comprensión y análisis suponen la necesidad de remitirse al contexto social al que pertenece el sujeto y que lo constituye como tal. Por lo tanto, la alimentación se encuentra enmarcada en un contexto sociocultural en la medida en que un grupo social define algo como alimento, no solo a partir de su disponibilidad física y su función fisiológica, sino porque es ideológicamente aceptado (reconocido como comestible)². Por consiguiente, la antropología no enfatiza en lo que las personas “deben” comer, según patrones normativos, sino que esos patrones normativos, ya sean populares o científicos, revelen un “conocimiento acerca del buen comer”; igualmente, la construcción social del gusto, los principios de inclusión de los alimentos, las preferencias o aversiones alimentarias, la carga simbólica que éstos portan, las representaciones sociales del cuerpo y la comida, sus transformaciones, así como la forma que ellos producen y reproducen la sociedad.

Dado que la Licenciatura en Nutrición forma parte de las carreras de grado que se dictan en la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad Nacional de La Plata, su enseñanza se inserta en el campo de la salud. En este marco y de manera complementaria, la Socioantropología ofrece una lectura multirreferencial aportando diferentes herramientas de indagación que permiten analizar la diversidad, y a la vez, la singularidad del hecho alimentario en su cotidianeidad. Asimismo, contribuye a una mirada pluridisciplinar, con el aporte de otras ciencias sociales (sociología, psicología, historia, entre otras), enfatizando en la complejidad y multidimensionalidad de la alimentación humana.

¹ Contreras, J; Gracia-Arnaiz, M. (2005). En Alimentación y cultura. Perspectiva antropológica. Barcelona: Ariel (pp.6).

² Díaz, M.E. (2011). ¿Antropología de la alimentación o antropología de la nutrición? Revista Cubana de Antropología 12(23):13-28

En virtud de lo anterior, la presente propuesta tiene como propósito brindar a los/las estudiantes las herramientas conceptuales y metodológicas que les permitan identificar, comprender y abordar la variabilidad y diversidad de los comportamientos y prácticas alimentarias de las diversas culturas. Esta finalidad supone superar las visiones etnocéntricas y normativas y el reconocimiento y valoración de la equidad e inclusión de la alteridad.

En términos didácticos, los contenidos de la propuesta se organizan en cuatro núcleos temáticos. En el primero haremos un recorrido histórico del surgimiento de la antropología como ciencia, abordaremos los principales conceptos fundantes de la disciplina y sus herramientas teóricas y metodológicas. En el segundo desarrollaremos las transiciones alimentarias que acontecieron a lo largo de la evolución de nuestra especie, haciendo hincapié en los cambios estructurales que abrieron el camino para el desarrollo de la cultura y los cambios en la vida humana. En el tercer núcleo temático nos dedicaremos a la antropología de la alimentación en tanto campo de estudio que, inscripto en la antropología social, focaliza sobre la cultura alimentaria, entendida como "el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado"³. Finalmente, en el cuarto núcleo abordaremos algunos aspectos de la alimentación que considerando que son amplificadas desde las redes sociales, los medios de comunicación y las ficciones televisivas y cinematográficas: etnicidad, identidad y género, las representaciones e imaginario social sobre el cuerpo y la medicalización de la alimentación, es decir, la traslación de los fenómenos sociales al ámbito médico.

DOCENTES:

- Dra. Bárbara Desántolo – Profesora Adjunta a cargo.
- Mg. Angélica Uvietta – Ayudante Diplomada.
- Dr. Gonzalo Garizoain – Ayudante Diplomado.

2. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

OBJETIVOS DE ENSEÑANZA

El equipo docente propone:

- Transmitir a las/los estudiantes herramientas teórico metodológicas que les permitan abordar la complejidad del hecho alimentario desde una perspectiva sociocultural y antropológica.
- Establecer un marco conceptual acerca de la problemática alimentaria teniendo en cuenta que el acto de comer, para los humanos, constituye un fenómeno determinado tanto biológica como socialmente.
- Fomentar la importancia de la transdisciplinariedad y pluridisciplinariedad para abordar la complejidad y multidimensionalidad de la alimentación humana.
- Concientizar a los/as futuros/as profesionales de la nutrición acerca de la potencialidad de las herramientas teórico metodológicas propuestas para analizar las diversas prácticas alimentarias en sus respectivos contextos.

³ Contreras, J; Gracia Arnaiz, M. (2005). En Alimentación y cultura. Perspectiva antropológica. Barcelona: Ariel (pp.27).

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE:

Se espera que las y los estudiantes logren:

- Conocer los fundamentos básicos de la antropología y, especialmente, el concepto de cultura y el origen y desarrollo histórico de la disciplina.
- Comprender los conceptos básicos de la antropología alimentaria y adquirir habilidades en el estudio de los comportamientos culturales relacionados con la alimentación.
- Incorporar algunos principios fundamentales de la metodología antropológica aplicada al estudio de la alimentación humana.
- Comprender las transiciones alimentarias en el transcurso de la evolución humana.
- Reconocer y explicar la diversidad cultural que caracteriza las prácticas y hábitos alimentarios y su contextualización socio-cultural.
- Adquirir un posicionamiento responsable, consiente y respetuoso de la diversidad de costumbres, valores y prácticas alimentarias.

3. DISEÑO DE CONTENIDOS Y BIBLIOGRAFIA

En términos didácticos, los contenidos de la presente propuesta se organizan en cuatro núcleos temáticos que se estructuran alrededor de temas eje que los relacionan y les otorgan sentido.

NÚCLEO TEMÁTICO 1. INTRODUCCIÓN A LA ANTROPOLOGÍA SOCIAL

Concepto de Antropología. Campos de la antropología. Contexto histórico del surgimiento y desarrollo de la antropología como ciencia. Concepto de cultura: características. Construcción del otro cultural. Endoculturación. Sociedad y Cultura. Naturaleza y cultura. Relativismo cultural y Etnocentrismo. Grupos sociales (primarios y secundarios). Diversidad cultural. Cultura y Salud.

Bibliografía obligatoria:

- Boivin, M.F; Rosato, A; Arribas, V. (2004). Introducción. En M, Boivin; A, Rosato y V, Arribas (Eds.), *Constructores de Otriedad. Una introducción a la antropología social y cultural* (pp. 7-13). 3ª ed. Buenos Aires. EUDEBA.
- Duque-Páramo M.C. (2019). Cultura y salud: elementos para el estudio de la salud y las inequidades. En L.R, Piaggio; A.M, Solans (Eds.), *Enfoques socioculturales de la alimentación. Lecturas para el equipo de salud* (pp. 370-383). 2ª ed. Buenos Aires: Akadia.
- Krotz, E. (2004). Alteridad y pregunta antropológica. En M, Boivin; A, Rosato y V, Arribas (Eds.), *Constructores de Otriedad. Una introducción a la antropología social y cultural* (pp. 16-21). 3ª ed. Buenos Aires. EUDEBA.
- Miller, B. (2016). Introducción a la antropología cultural. La antropología y el estudio de la cultura. En B, Miller (Ed.) *Antropología Cultural* (pp.5-38). 7ª ed. Pearson Educación S.A.

Bibliografía complementaria:

- Boivin, M.F; Rosato, A; Arribas, V. (2004). *Constructores de Otriedad. Una introducción a la antropología social y cultural*. 3ª ed. Buenos Aires. EUDEBA.
- Harris, M. (2005). *Antropología Cultural*. Madrid: Alianza.
- Marescalchi, M; Las Heras, D; Martínez de Pérez, N; de Yong, E; Ramallo, R. (2018). *Sociología: aspectos significativos de estudio del siglo XXI: producción escrita de*

sociología con orientación a los estudiantes de Ciencias Económicas. 1ª ed. Río Cuarto: UniRío.

- Miller, B. (2016). *Antropología Cultural*. 7ª ed. Pearson Educación S.A.

NÚCLEO TEMÁTICO 2. LA ALIMENTACIÓN EN EL PROCESO EVOLUTIVO

El hombre y el medio: concepto de adaptación. Transiciones alimentarias en el marco del origen y evolución del hombre: La revolución de la carne que nos hizo humanos (de vegetarianos a omnívoros). La revolución de los hidratos de carbono que nos hizo desiguales (de cazadores recolectores a agricultores): consecuencias ecológicas, demográficas y sanitarias de la agricultura. La revolución del azúcar que nos hizo opulentos (de agricultores a industriales). Transiciones relacionadas: demográficas, dietéticas y epidemiológicas. Globalización alimentaria.

Bibliografía obligatoria:

- Aguirre P. (2017). *Una historia social de la cocina*. Ciudad de Buenos Aires: Lugar Editorial.
- Leonard, W. (2019). Incidencia de la dieta en la hominización. En L.R, Piaggio; A.M, Solans (Eds.), *Enfoques socioculturales de la alimentación. Lecturas para el equipo de salud* (pp. 50-62). 2ª ed. Buenos Aires: Akadia.

Bibliografía complementaria:

- Aguirre, P. (2021). *Devorando el planeta: cambiar la alimentación para cambiar el mundo*. CABA. Capital Intelectual.
- Arzuaga, J.L. (2002). *Los aborígenes. La alimentación en la evolución humana*. Barcelona: RBA Libros.
- Campillo Álvarez, J.E. (2010). *El mono obeso. La evolución humana y las enfermedades de la opulencia*. Barcelona: Crítica.
- Fernandez-Armesto, F. (2019). *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Tusquets.
- Mateos, A; Rodríguez, J. (2011). La dieta que nos hizo humanos. Exposición temporal Museo de Evolución Humana. Cátedra Tomás Pascual Sanz-CENIEH (Eds.). Junta de Castilla y León. Consejería de Cultura y Turismo. Fundación Siglo para las Artes de Castilla y León.

Material Fílmico:

- Entrevista "Hoy la comida es buena para vender, no para comer". Dra. Patricia Aguirre. (2018). Programa RT en español. <https://www.youtube.com/watch?v=CaP3xH4ya5o>
- Documental "Proceso de hominización". (2015). Ciencias Osgam S.A <https://www.youtube.com/watch?v=VYyxkrbLb4>

NÚCLEO TEMÁTICO 3: ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

Aportes de la antropología al estudio de la alimentación como fenómeno biocultural. Condicionantes biológicos de la alimentación. Alimentación y Nutrición. Alimento, Comensal, Comida, Cocina. Cultura Alimentaria. Gramática culinaria. Condicionantes Sociales y culturales de los comportamientos alimentarios. Creencias y tabúes alimentarios: preferencias y aversiones

alimentarias. La construcción social del gusto. Aproximaciones metodológicas: Etnografía alimentaria.

Bibliografía obligatoria:

- Aguirre, P. (2004). Complejidad del acto alimentario. En P, Aguirre (Ed.), *Ricos flacos y gordos pobres. Alimentación en crisis* (pp. 9-20). Buenos Aires: Capital Intelectual.
- Contreras, J; Gracia Arnaiz, M. (2005). Capítulo 1. La alimentación humana: un fenómeno biocultural. Capítulo 2: Los condicionamientos contextuales y la variabilidad cultural de los comportamientos alimentarios. En J, Contreras, M, Gracia Arnaiz (Eds.), *En Alimentación y cultura. Perspectiva antropológica* (pp. 21-78). Barcelona: Ariel.
- Díaz Cordova, D.M. (2012). Los métodos cualitativos y la antropología alimentaria. *Diaeta* 30(141): 25-36.
- DaMatta R. (1987). La cultura de la mesa en Brasil. En Revista El Correo. Alimentación y Cultura. Nº 5: pp. 22-23. UNESCO
- Jáuregui Ezquibela, I. (2009). Prescripciones y tabúes alimentarios: el papel de las religiones. *Distribución y consumo* Nº 5: 5-25.
- Petrich, P. (1987). Hombres de maíz, hombres de carne. En Revista El Correo. Alimentación y Cultura Nº 5: pp. 10-13. UNESCO
- Harris, M. (2011). *¿Bueno para pensar o bueno para comer?* En M, Harris (Ed.), *Enigmas de alimentación y cultura* (pp:11-17) Madrid: Alianza.

Bibliografía Complementaria:

- Álvarez, M, Pinotti, L. (1997). *Procesos socioculturales y alimentación*. Buenos Aires: Serie Antropológica. Ediciones del Sol.
- Álvarez, M; Pinotti, L. (2000). *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación Argentina*. Buenos Aires: Grijalbo.
- Arribas, V; Cattaneo, A; Ayerdi, C. (2004). Canibalismo y Pobreza. En M, Boivin; A, Rosato y V, Arribas (Eds.), *Constructores de Otredad. Una introducción a la antropología social y cultural* (pp. 234-238). 3ª ed. Buenos Aires. EUDEBA.
- Díaz, M.E. (2011). ¿Antropología de la alimentación o antropología de la nutrición? *Revista Cubana de Antropología* 12(23):13-28.
- Katz, M; Aguirre, P; Bruera, M. (2010). *Comer. Puentes entre la alimentación y la cultura*. Buenos Aires: Libros del Zorzal.
- Fischler, C. (1995). *El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Guidonet, A. (2007). *Antropología de la alimentación*. Barcelona: UOC.

Material Fílmico:

- Entrevista al Dr. Jesús Contreras sobre Antropología de la Alimentación. Profesor de Antropología Social de la Universidad de Barcelona y director del Observatorio de la Alimentación (ODELA) del Parque Científico de Barcelona. https://www.youtube.com/watch?v=BTPunK5I_5Q
- Entrevista a Patricia Aguirre. Dra. En Ciencias Antropológicas. Programa Científicos Industria Argentina - Gente peligrosa. 2015 <https://www.youtube.com/watch?v=8q0itv9XGgU>
- Gastronomía y Nutrición - UNED Documentos. Programa de Televisión. (2002).

Participantes: Socorro Coral Calvo, Profesora de Nutrición y Dietética de la UNED; Ana Sastre, Profesora Colaboradora Nutrición Clínica de la UNED.
<https://www.youtube.com/watch?v=DJdavAc61tY>

- Película “Un toque de canela”, de Tassos Boulmetis (2003). Duración 108 minutos.
- Película “Como agua para chocolate”, de Alfonso Arau (1992). Duración 114 minutos.

NÚCLEO TEMÁTICO 4. LA ALIMENTACIÓN EN LA ACTUALIDAD

Crisis en la alimentación contemporánea: gastro-nomía y gastro-anomía. Alimentación e identidad cultural. Alimentación y clase social. Alimentación y género. Cuerpo, dieta y cultura: problemas asociados al comportamiento alimentario. Las prácticas y representaciones sociales del cuerpo: los cambios y sus razones. La obesidad desde una perspectiva social. La anorexia y la bulimia nerviosa como trastornos culturales o étnicos. Medicalización de la alimentación. Cuestionamientos y aportes de las ciencias sociales.

Bibliografía obligatoria:

- Aguirre, P. (2006). Estrategias domesticas de consumo: las representaciones. En P, Aguirre (Ed.), *Estrategias de consumo ¿que comen los argentinos que comen?* (pp.155-195). Buenos Aires: Miño y Dávila.
- Contreras, J; Gracia Arnaiz, M. (2005). Capítulo 5: Alimentación “cocina” e identidad cultural. Capítulo 6: Alimentación y diferenciación social. Capítulo 7: Cuerpo, dieta y cultura. En J, Contreras; M, Gracia Arnaiz (Eds.), *Alimentación y cultura. Perspectiva antropológica* (pp. 215-341). Barcelona: Ariel.
- Fischler, C. (2010). Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea. *Gazeta de Antropología* 26(1): 1-19.
<http://hdl.handle.net/10481/6789>

Bibliografía complementaria:

- Aguirre, P. (2000). Aspectos socioantropológicos de la obesidad en la pobreza. En M, Peña; J, Bacallao (Eds.), *La obesidad en la pobreza. Un nuevo reto para la salud pública* (pp. 13-26). Washington, DC. Organización Panamericana de la Salud.
- Gracia Arnaiz, M. (2012). *Alimentación, salud y cultura: encuentros interdisciplinarios*. Tarragona: URV.
- Guidonet, A. (2007). Medicalización. En A, Guidonet (Ed.), *Antropología de la alimentación* (pp. 41-51) Barcelona: UOC.
- Gracia Arnaiz, M. (2019). La obesidad como problema social: la ideación sobre su carácter crónico, plurifactorial y epidémico. En L.R., Piaggio; A.M., Solans (Eds.), *Enfoques socioculturales de la alimentación. Lecturas para el equipo de salud* (pp. 384-395). 2^{da} ed. Buenos Aires: Akadia.
- Menendez, E.L. (2003). Modelos de atención de los padecimientos: de exclusiones teóricas y articulaciones prácticas. *Ciência & Saúde Coletiva* 8(1): 185-207.

Material Fílmico:

- Documental “Mujeres en defensa de los territorios”. (2016). Diakonia Latinoamérica.
<https://www.youtube.com/watch?v=lx4nkiyXlfg&t=128s>

4. METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA/APRENDIZAJE A UTILIZAR EN LAS DIFERENTES ACTIVIDADES DE LA ASIGNATURA

4.1 Organización de la cursada y estrategias de enseñanza

La organización y condiciones de la cursada propuesta se realiza en función del Régimen de Enseñanza y Promoción vigente (Anexo 1, Exp. 800-17143/18) y del Programa de Rendimiento Académico y Egreso (PRAE) de la Facultad de Ciencias Médicas.

La asignatura Socioantropología es cuatrimestral (64 horas totales – 16 semanas de duración). Se cursa una vez por semana y tiene una carga horaria de cuatro horas semanales. Dado que se trata de una asignatura obligatoria de la Licenciatura en Nutrición (art.12) ofrece un régimen de cursada por promoción sin examen final con clases teóricas y prácticas obligatorias; cursada regular y examen final y la modalidad de promoción examen final libre. En cuanto al equipo docente, está conformado por una profesora adjunta a cargo (Dra. Bárbara Desántolo) y dos ayudantes diplomados (Mg. Angélica Uvietta y Dr. Gonzalo Garizoain), quienes de manera conjunta y, por igual, se encargan del dictado de las clases y el seguimiento de las y los estudiantes en las actividades prácticas y en la elaboración del de un trabajo final integrador.

Se propone una metodología de enseñanza que, partiendo de los conocimientos previos y el aporte de nueva información, las y los estudiantes, avancen en el conocimiento y manejo de los principales conceptos y metodologías que les permita abordar la complejidad del hecho alimentario desde una perspectiva sociocultural y antropológica. En ese sentido, el programa está organizado en cuatro núcleos temáticos que serán desarrollados en diez clases teórico-prácticas de dos horas cada una.

La estrategia de enseñanza y aprendizaje propuesta para el desarrollo de las clases será la modalidad *taller*, no en un sentido estricto, dado que por definición están centrados en la producción (de saberes, experiencias, lecturas, etc.) de las y los estudiantes. En este caso, se planeará una primera etapa, predominantemente *teórica y conceptual*, con mayor intervención docente, en donde se presentarán, transmitirán y desarrollarán los contenidos propuestos para cada clase; y, una segunda etapa, en donde la centralidad estará en las *actividades* de producción y en la concreción de ejercicios de análisis, en los que la modalidad sí será de un aula-taller, acorde a las posibilidades y atento también a las circunstancias de la presencialidad y/o virtualidad.

Abogamos la modalidad taller por ser un espacio pedagógico específico en dos sentidos: primero, en la relación teoría/práctica o acción/reflexión; segundo: en la conformación de modalidades de trabajo colaborativas y participativas, con las que se apunta a la producción de las y los estudiantes y a la creación colectiva de conocimiento (aprender a aprender. En este sentido, la clase es pensada como un espacio de conversación y su diseño moviliza una puesta en dialogo con autores, debates, y narrativas diversas, casuística y situaciones de la realidad.

Para llevar a cabo la secuencia pedagógica, clases teóricas y trabajos prácticos, planteamos una modalidad educativa basada en *aulas expandidas o híbridas*⁴, es decir, “una propuesta pedagógico-tecnológica basada en el dictado de un curso de modalidad prácticamente presencial y en la cual se aprovechan diversos soportes tecnológicos (TIC) que permiten extender la acción

⁴ Villar, A. 2016.

docente dentro de la propuesta de formación⁵. Para ello, actualmente, la cátedra cuenta con un espacio virtual (Aulas Web Grado-UNLP) actualizado en cuanto a las herramientas tecnológicas innovadoras disponibles que posibilita su uso con fines pedagógicos y comunicacionales para lo que se cuenta con la autorización institucional.

El Aulas Web será utilizada como *aula auxiliar*, para el repositorio de archivos, y como una vía de comunicación complementaria y en línea (en forma sincrónica y asincrónica) que facilite la comunicación entre docentes y estudiantes, de una forma más directa y flexible, mediante el uso de chats, mails de distribución y, también, mediante la utilización de wikis, foros, trabajos prácticos on-line, bibliografía, formularios de autoevaluación, tutorías, videoconferencias, etc.

Respecto a la actividad del equipo docente implicará el diseño, planificación y desarrollo de las distintas modalidades de trabajo en el marco de la cursada, tutorías y evaluación de las diferentes instancias. Se realizarán exposiciones dialogadas (sincrónicas y/o asincrónicas), discusiones de textos, interpelarán las situaciones analizadas y conducirán la enseñanza. Para ello se utilizarán diferentes recursos (materiales y tecnológicos) y distintos soportes (textos, imágenes, medios audiovisuales, audios) y coordinarán la reflexión de los estudiantes a través de dinámicas de taller, trabajo colaborativo o individual según se planifique la actividad semanal.

4.2 Cronograma de clases (sujeto al calendario académico)

SEMANAS	CLASES	NUCLEO TEMATICO	TEMA
1	1	1.INTRODUCCIÓN A LA ANTROPOLOGÍA SOCIAL	Presentación de la materia. Concepto de Antropología. Contexto histórico del surgimiento y desarrollo de la antropología como ciencia. Concepto de cultura. Construcción del otro cultural.
2	2		Endoculturación. Sociedad y cultura. Naturaleza y cultura. Relativismo y Etnocentrismo. Grupos sociales. Diversidad cultural. Cultura y salud.
3	3	2.LA ALIMENTACIÓN EN EL PROCESO EVOLUTIVO	El hombre y el medio. Transiciones alimentarias en el marco del origen y evolución del hombre: La revolución de la carne que nos hizo humanos.
4	4		La revolución de los hidratos de carbono que nos hizo desiguales. La revolución del azúcar que nos hizo opulentos. Transiciones demográficas, dietéticas y epidemiológicas. Globalización alimentaria.
5	5	3. ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA	Aportes de la antropología al estudio de la alimentación como fenómeno biocultural. Condicionantes biológicos de la alimentación.
6	6		Alimentación y Nutrición. Alimento, Comensal, Comida,

⁵ González A, Martín M. En: Seminario de Educación a Distancia y Tecnologías Digitales en la Enseñanza Universitaria - Módulo I. Dirección de Educación a Distancia y Tecnologías, Universidad Nacional de La Plata, pp. 1-20.

			Cocina. Cultura Alimentaria. Gramática culinaria. Condicionantes Sociales y culturales de los comportamientos alimentarios.
7	7		Creencias y tabúes alimentarios: preferencias y aversiones alimentarias. La construcción social del gusto. Aproximaciones metodológicas: Etnografía alimentaria.
8	8	4.LA ALIMENTACIÓN EN LA ACTUALIDAD	Crisis en la alimentación contemporánea: gastro-nomía y gastro-anomía. Alimentación e identidad cultural. Alimentación y clase social. Alimentación y género.
9	9		Cuerpo, dieta y cultura. Las prácticas y representaciones sociales del cuerpo: los cambios y sus razones.
10	10		La obesidad desde una perspectiva social. La anorexia y la bulimia nerviosa como trastornos culturales o étnicos. Medicalización de la alimentación. Cuestionamientos y aportes de las ciencias sociales.
11	11	TRABAJO FINAL INEGRADOR (TFI) COLABORATIVO – DOMICILIARIO Y ESCRITO	
12	12		
13	13	CORRECCIÓN	
14	14	DEFENSA ORAL – COLOQUIO (dado que las notas las reciben en el momento el recuperatorio se realizará a la semana siguiente).	
15	15	RECUPERATORIO	
16	16	RECUPERATORIO	

5. EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN

En orden a lo anterior, y asumiendo las condiciones que se establece en el Régimen de Enseñanza y Promoción de la Facultad de Ciencias Médicas, las asignaturas obligatorias deberán ofrecer más de una opción de modalidad de promoción (Art. 12, Exp. 800-17143/18) en los plazos establecidos en las Disposiciones Transitorias, de los siguientes: a) Promoción sin examen final y b) Promoción con cursada regular y examen final.

Dado que la evaluación es a la vez parte constante del proceso de enseñanza-aprendizaje, y un momento de síntesis de contenidos y aprendizajes, se hará una doble evaluación. Durante el transcurso de las clases la evaluación será, principalmente, del tipo *formativa* o *de proceso*, dando lugar, cuando fuera necesario, a la revisión y reformulación nuevas estrategias metodológicas, grupales o individuales, en los casos que resulte necesario, en función de la construcción de saberes. Esta elección supone la continua evaluación, tanto del desempeño de los alumnos, de los logros docente en relación a dicha evaluación, en un constante proceso de retroalimentación. Para tal fin, se implementará los siguientes parámetros de evaluación: cuestionarios asincrónicos (autoevaluación), entrega de trabajos prácticos grupales y/o individuales, participación en clase y/o en diferentes foros, etc. Por otro lado, se realizarán *evaluaciones sumativas* a fin de dar la posibilidad a los alumnos de integrar conocimientos, realizando una síntesis de los temas tratados, a través, de un trabajo integrador domiciliario que

tendrá una instancia de defensa oral.

5.1 Promoción sin examen final:

En cuanto a los requisitos formales para obtener la promoción de la materia, se deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- Asistir a no menos del 80% de la totalidad de las clases obligatorias.
- Cumplir con los requisitos establecidos por la cátedra para los trabajos prácticos colaborativos y/o individuales continuos durante la cursada, presentados dentro de los plazos estipulados.
- Aprobar un Trabajo Final Integrador (TFI) con una nota no inferior a siete (7) puntos, consiste en la entrega de una producción escrita, individual o colaborativa, sobre los temas abordados y en donde se recupere las discusiones y lecturas trabajadas durante la cursada, el mismo tendrá una instancia de defensa oral, a través de un coloquio (presencial o virtual), y no tendrá instancia de recuperación.

Toda la información relativa a la evaluación (incluidas las pautas del trabajo escrito e individual) se publican en el “Régimen de Cursada y Cronograma”.

5.2 Promoción con cursada regular y examen final:

En todos los casos, los y las estudiantes, que no lograrán cumplimentar con los requisitos especiales de la promoción sin final, continuarán la cursada en la modalidad regular debiendo rendir el examen final. Para ello deberán:

- Asistir a no menos del 80% de la totalidad de las clases obligatorias.
- Cumplir con los requisitos establecidos por la cátedra para los trabajos prácticos colaborativos y/o individuales continuos durante la cursada, presentados dentro de los plazos estipulados.
- Aprobar un Trabajo Final Integrador (TFI) que consiste en la entrega de una producción escrita, individual o colaborativa, sobre los temas abordados y en donde se recupere las discusiones y lecturas trabajadas durante la cursada, el mismo tendrá una instancia de defensa oral, a través de un coloquio (presencial o virtual). Deberá ser aprobado con calificación de 4 puntos o más. El mismo podrá ser recuperado en caso de ser reprobado, o por calificación insuficiente o por ausencia.
- Rendir el examen final el cual versará sobre la totalidad de los contenidos del programa de la asignatura, a través de una instancia de exposición oral mediada por la intervención de las y los docentes a cargo. Se espera que las y los estudiantes integren procesos y relacionen contenidos de los distintos núcleos temáticos, articulando la teoría y la práctica, y ejerciten la oralidad como herramienta de comunicación.

La aprobación de la cursada habilitará al estudiante a rendir la asignatura en condición de regular en los turnos de exámenes finales sucesivos por el término de cuatro (4) años calendario académico.

5.3 Examen final libre:

Consistirá una única instancia de evaluación que integre los aspectos teóricos y prácticos. Para ello se propone una instancia de evaluación escrita, la cual deberá ser aprobada, con nota 4 o más puntos, para luego pasar a la instancia oral. El examen versará sobre el programa completo

de la materia con la bibliografía indicada. No tiene actividades de carácter obligatorio relacionadas a la cursada de la materia. El examen se sustanciará según el último programa aprobado de la asignatura al momento del examen.

En caso de ser necesario, el alumno que opte por rendir en condición de libre se comunicará con la profesora de la cátedra, con quien establecerá los requisitos para su evaluación de acuerdo con la que establece este reglamento.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Desántolo', with a stylized flourish at the end.

Dra. Bárbara Desántolo
Profesora Adjunta a cargo
28 de febrero de 2023