



## Ficha técnica de materias optativas

<b>Nombre del curso:</b> Conocimiento disciplinar
<b>Docente:</b> Roberto Escobar Amezcua
<b>Día y horario:</b> <b>Martes de 8 a 11hrs</b>
<b>Cupo máximo:</b>
<b>Criterios de inscripción (si aplica):</b>
<b>Conceptos básicos:</b> <i>Multi, inter y transdisciplinareidad, ciencias naturales, ciencias sociales, artes, humanidades, cultura alimentaria, organización social, sustentabilidad, medio ambiente, globalización y medios de comunicación.</i>
<b>Justificación:</b> El curso <i>Optativa Multidisciplinaria</i> , surge de la necesidad de integrar los principales conceptos y enfoques de las ciencias naturales, ciencias sociales, artes y humanidades; al conocimiento de las y los alumnos de la Licenciatura en Genómica Alimentaria, desde una perspectiva multidisciplinaria. La finalidad primordial es que las alumnas y los alumnos adquieran una visión amplia sobre cómo se articulan e interactúan diversos campos del conocimientos que los estimule a formar un pensamiento crítico para una mejor comprensión de los conflictos socioculturales que ocurren en su entorno y les permitan construir diversos conocimientos para realizar investigaciones desde múltiples aristas.
<b>Objetivo general:</b>  <ol style="list-style-type: none"><li>1. Que las y los alumnos logren conocer y discernir cuáles son los puntos de articulaciones e interacciones entre los diversos campos del conocimiento para generar estudios con perspectivas multidisciplinarias.</li></ol>
<b>Objetivos específicos:</b>  <ol style="list-style-type: none"><li>1. Que las alumnas y alumnos adquieran mayor apertura en sus formas de pensamiento para analizar las problemáticas actuales desde una postura de respeto y reconocimiento.</li><li>2. Que el alumno reflexionen sobre el impacto de los medios de comunicación en la vida contemporánea.</li></ol>



## Ficha técnica de materias optativas

<p><b>Método de trabajo:</b> El curso contempla la participación activa de los estudiantes y el profesor, mediante lecturas, discusiones en clases, ejercicios de arte, videos de documentales, exposiciones y actividades extra-clase. También se les pedirá un trabajo final, siendo un ensayo y obra artística sobre un tópico relacionado con alguna de las unidades temáticas, la cual formará parte de una exposición colectiva para toda la comunidad universitaria.</p>
<p><b>Criterios de evaluación:</b> -Se requiere el mínimo de 80% de asistencia y puntualidad.  -Cumplir con el 90% de entrega de los trabajos de la clase.  -Entrega de trabajo en tiempo y forma.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Temario:</b></p> <p><b>Unidad I. Multi, inter y trasdisciplina</b> 1.1. Conceptos y definiciones.  1.2. Visión pluridisciplinaria.  1.3. Trascendencia del etnocentrismo.</p> <p><b>Unidad II. Cultura alimentaria y Sociedad</b> 2.1. Conceptos básicos. 2.2. Cultura, alimentación e interdisciplina. 2.3. Diálogos y reflexiones multidisciplinares.</p> <p><b>Unidad III. Arte y alimentación</b> 3.1. Arte culinario. 3.2. Representaciones artísticas.</p>
<p><b>Bibliografía básica:</b> -Aguilar Pina, Paris "Cultura y Alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana, México, UNAM, 2014. -Corona, Cruz (Coordinadora) "De la tierra al anaquel y a la mesa. <i>Lecturas diversas para degustar la cultura alimentaria</i>", México, UCM, 2016. -De Garine, Igor, "Alimentación, cultura y sociedad", El correo, revista de la Unesco, mayo 1987, número 5, págs. 4-7. -García, Néstor, "Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad, México, Debolsillo, 2009. -González, E. (Director). (2006). <i>La canción del pulque</i>. CCC, IMCINE.</p>



Universidad de La Ciénega del  
Estado de Michoacán de Ocampo

### **Ficha técnica de materias optativas**

- Michel, Gabriel, "Cultura: tiempo y complejidad", México, CONACULTA-INBA, 2010.
- Paoli Bolio, F. *Multi, inter y transdisciplinareidad*, México, IJ, UNAM, 2018.
- Krotz, Esteban, "Cinco ideas falsas sobre la "cultura", Revista de la Universidad Autónoma de Yucatán, volumen 9, de octubre-diciembre de 1994, núm.191, págs. 31-36.