



Ficha técnica de materia optativa

| |
|--|
| Nombre del curso: Cultura y tecnología de los alimentos |
| Docente: Dr. José Antonio Aguilar López |
| Día y horario: Martes de 8:00 a 11:00 y jueves 8:00 a 10:00. |
| Cupo máximo: 20 estudiantes |
| Criterios de inscripción (si aplica): |
| Conceptos básicos: Seguridad alimentaria, nutrición, hábitos alimenticios y cultura |
| Justificación: La alimentación, para el ser humano, es uno de los aspectos más complejos de la cultura. Ya que no se trata tan solo de la transformación e ingestión de determinados alimentos sino de un hecho social. La alimentación está presente tanto en la vida cotidiana de la sociedad como dentro de los principales momentos de una cultura. La transformación de los alimentos para su conservación o la preparación adecuada, cuándo y con quién ingerirlos, pasando por su elaboración, las creencias asociadas a determinados alimentos, etc. son hechos que vienen determinados por las pautas culturales y económicas en las que se vive. |
| Objetivo general: Desarrollar en el estudiante la capacidad de análisis y reflexión de la diversidad de los alimentos en relación del comportamiento humano en el proceso de la alimentación humana. |
| Objetivos específicos: <ol style="list-style-type: none">Que el estudiante comprenda y analice la realidad social en la que se gestan los procesos alimentarios y sus consecuencias a la salud.Que el estudiante disponga de las herramientas teóricas sobre los distintos sistemas alimentarios para su posterior aplicación en la actividad profesional en la producción de alimentos.Desarrollar en el alumno las habilidades para buscar y procesar información de diversas fuentes de información.Fomentar en los alumnos el trabajo en equipo y la comunicación oral y escrita |
| Método de trabajo: El curso constará de clases teóricas, en las que el profesor y en ocasiones alumnos realizaran una exposición de los temas programados, se realizaran lecturas y ensayos de artículos con los que se generaran participaciones en la clase, se desarrollaran |

actividades en equipo para fomentar la integración grupal, así como alguna actividad deportiva.

Los estudiantes deberán de participar en las actividades prácticas y académicas que se lleven a cabo durante el curso, cumpliendo con el material y reporte al final de estas. Al final del curso presentaran en equipo una investigación acerca de un proceso de transición alimentaria que implique un riesgo a la salud de las personas en su comunidad o en la región.

Criterios de evaluación:

80% de asistencias, puntualidad, cumplimiento de tareas y trabajos, participación en prácticas y presentación de trabajos originales

Temario:

1. Introducción
- 1.1 Conceptos básicos: alimentos, cultura, nutrición, dieta, hábitos alimenticios, digestión, salud, enfermedad.
- 1.2 Grupos de alimentos
- 1.3 Clasificación y función de los nutrientes
2. Alimentos en el entorno socioeconómico
- 2.1 Factores socioculturales de la alimentación
- 2.2 Mitos y tabúes relacionados a la alimentación y religión
- 2.3 Sistemas alimentarios: producción, distribución y comercialización
- 2.4 Seguridad alimentaria
3. La industria de alimentos, salud y enfermedad
- 3.1 Trastornos alimenticios relacionados con la cultura de la alimentación.
- 3.2 Agroindustria, obesidad y desnutrición.
- 3.3 Alimentos nutraceuticos
- 3.4 Inocuidad e intoxicaciones alimentarias.
- 3.5 El papel de la biotecnología en la producción de alimentos
4. Componentes principales de los alimentos
- 4.1 Agua
- 4.2 Carbohidratos
- 4.3 Grasas
- 4.4 Proteínas
- 4.5 Aditivos

Bibliografía básica:

- Contreras J. Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres. (2002). Alfaomega. México. (B)
- Domínguez L.M.A., Valdés M.E.H., y López E.A. (2009). Bromatología conceptos Básicos. Universidad de Guadalajara. Editorial Universitaria. Guadalajara Jal. 264 pp.
- Fox, Brian Anthony (2011). Ciencia de los alimentos, nutrición y salud. Limusa, México. (B)
- García Fajardo, Isabel (2008). Alimentos seguros: guía básica sobre seguridad alimentaria. Díaz de Santos, Madrid. (B)
- López E. A. y Franco P. K. (2009). Comportamiento alimentario, una perspectiva multidisciplinaria. Editorial Universitaria. México. 296 pp.
- López-Espinosa A., Martínez M. A.G. & López –Uriarte P.J. (2014). México obeso, Actualidades y perspectivas. Universidad de Guadalajara, Universitaria. México.

- Moll Manfred. (2006) Compendio de riesgos alimentarios. Acribia S.A. Zaragoza, España.
- Paredes L.O., Guevara L.F., y Bello P.L.A. (2012). Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas. Fondo de cultura Económica. México D.F.
- Vázquez, C., López, C. y A. I. de Cos. (2005). Alimentación y nutrición. Ediciones Díaz de Santos. España.
- Villalobos, A. y Víctor M. (2008). Los transgénicos, oportunidades y amenazas. Editorial Mundi-Prensa. España.



Universidad de La Ciénega del
Estado de Michoacán de Ocampo

Avenida Universidad #3000,
Lomas de la Universidad, C.P. 59103,
Sahuayo, Michoacán.

