

No. de créditos académicos: 2

Horas de trabajo presencial: 2  
(Intensidad horaria a la semana)Horas de trabajo independiente : 4  
(Intensidad horaria a la semana)**Horas totales: 6**

(Intensidad horaria total a la semana)

## Justificación

Los alimentos son elaborados y consumidos de acuerdo a las tradiciones culturales de cada región, ellos contienen significados, recuerdos y costumbres, que están inmersos en la historia de cada persona o lugar. Cocinar no es solo una forma de preparar alimentos, sino de organizar la sociedad, de introducir nuevas funciones, placeres, responsabilidades; es una actividad más creativa y genera vínculos sociales que van más allá del simple hecho de compartir una comida. La propuesta de una formación humana se ve complementada con una mirada a la alimentación desde la cultura, para dar un mayor sentido a algo tan simple como es alimentarse.

## Objetivo General

Realizar un acercamiento desde la mirada antropológica y el principio de la diversidad cultural, al universo que constituye la relación entre los alimentos, las prácticas culturales, las estructuras sociales y las identidades que giran alrededor de éstos.

Estimular la reflexión frente a los comportamientos y representaciones alimentarias del Ser Humano.

## Potencias que adquiere el estudiante

- Reconocer las diferencias alimentarias de individuos y grupos sociales utilizando conceptos antropológicos.
- Identificar y desarrollar productos culinarios/gastronómicos para diferentes comensales partiendo de comparaciones etnográficas.
- Reconocer y auto-identificarse dentro de la diversidad cultural, usando los parámetros conceptuales y de observación propios de las ciencias sociales.

## Unidad temática 1

### <<Etnometodología>>

### Objetivo General y Específicos

Describir el mundo social, desde la objetividad, para construir una realidad ordenada, inteligible y familiar que recree prácticas de la vida cotidiana de los miembros de la sociedad, así como también costumbres sociales y políticas de practicidad en la vida cotidiana.

Temas	Horas de trabajo			Metodología	Medios Educativos requeridos
	HTP	HTI	HTS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etnometodología en el concepto de cultura</li> <li>• Etnias y prácticas culturales</li> <li>• El campo de la antropología, la práctica de la etnografía</li> <li>• La cocina desde la disciplina social.</li> <li>• La antropología de la alimentación hoy: campos y teorías.</li> </ul>	9	18	27	Exposición: explicación de un tema mediante una técnica motivante que logre interesar al auditorio, generalmente se acompaña de apoyos visuales para ilustrar la temática. Presentación de un tema lógicamente estructurado, en donde el recurso principal es el lenguaje oral, aunque también puede ser el texto escrito. Construcción de una comunidad de indagación y sentido desde: Reflexión: espacio interdisciplinario para la sensibilización, el reconocimiento y la revaloración de los conceptos de referencia. Participación: dinámica en la que se recoge la diversidad del saber de los participantes y su experiencia cotidiana frente a los temas abordados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lectura y escritura sobre los textos referentes</li> <li>• Charlas catedráticas</li> <li>• Conversatorios</li> <li>• Salidas de campo</li> <li>• Ejercicios prácticos con los sentidos</li> <li>• Talleres reflexivos / autoobservación</li> <li>• Debates</li> <li>• Mesas redondas</li> </ul>
<b>TOTAL HORAS</b>	9	18	27		

**Nota:** HTP son horas de trabajo presencial, HTI son horas de trabajo independiente y HTS son horas de trabajo semanal. El anterior cuadro se realiza por cada unidad temática de la asignatura.

## Unidad temática 2

### <<Políticas del conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación de las cocinas tradicionales>>

### Objetivo General y Específicos

Destacar el gusto como producto cultural y su importancia en la práctica culinaria y gastronómica.

Evidenciar la capacidad de transformación de los referentes culinarios y gastronómicos ante las dinámicas de contacto que se presentan entre culturas.

Transmitir la importancia del patrimonio culinario y gastronómico colombiano como elemento de reconocimiento cultural que complementa el ejercicio profesional del gastrónomo y cocinero de la **COLEGIATURA**.

Temas	Horas de trabajo			Metodología	Medios Educativos requeridos
	HTP	HTI	HTS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producción, preparación y consumo de los alimentos y las cocinas tradicionales.</li> <li>• Las culturas y el acto alimentario</li> <li>• La cocina ancestral</li> <li>• De cazadores y recolectores a la cocina industrial.</li> <li>• El simbolismo religioso del alimento</li> </ul>	9	20	30	Exposición: explicación de un tema mediante una técnica motivante que logre interesar al auditorio, generalmente se acompaña de apoyos visuales para ilustrar la temática. Presentación de un tema lógicamente estructurado, en donde el recurso principal es el lenguaje oral, aunque también puede ser el texto escrito. Construcción de una comunidad de indagación y sentido desde: Reflexión: espacio interdisciplinario para la sensibilización, el reconocimiento y la revaloración de los conceptos de referencia. Participación: dinámica en la que se recoge la diversidad del saber de los participantes y su experiencia cotidiana frente a los temas abordados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lectura y escritura sobre los textos referentes</li> <li>• Charlas catedráticas</li> <li>• Conversatorios</li> <li>• Salidas de campo</li> <li>• Ejercicios prácticos con los sentidos</li> <li>• Talleres reflexivos / autoobservación</li> <li>• Debates</li> <li>• Mesas redondas</li> <li>• Aula de clases</li> <li>• Lecturas previas</li> <li>• Conversatorios</li> <li>• Salida de campo</li> </ul>
<b>TOTAL HORAS</b>	9	20	30		

**Nota:** HTP son horas de trabajo presencial, HTI son horas de trabajo independiente y HTS son horas de trabajo semanal. El anterior cuadro se realiza por cada unidad temática de la asignatura.

## Unidad temática 2

### <<Interacción creativa; nutrición y dietética>>

### Objetivo General y Específicos

Definir la alimentación como vehículo para la nutrición del cuerpo biológico y el espiritual.

Mostrar el hambre como construcción cultural propia del ejercicio político de la cultura occidental.

Temas	Horas de trabajo			Metodología	Medios Educativos requeridos
	HTP	HTI	HTS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponibilidad y acceso a los alimentos</li> <li>• Consumo de los alimentos relacionado con los hábitos, la educación y los medios de comunicación.</li> <li>• La alimentación, una mirada sociocultural</li> <li>• El gusto</li> <li>• La educación alimentaria</li> </ul>	9	20	30	Exposición: explicación de un tema mediante una técnica motivante que logre interesar al auditorio, generalmente se acompaña de apoyos visuales para ilustrar la temática. Presentación de un tema lógicamente estructurado, en donde el recurso principal es el lenguaje oral, aunque también puede ser el texto escrito. Construcción de una comunidad de indagación y sentido desde: Reflexión: espacio interdisciplinario para la sensibilización, el reconocimiento y la revaloración de los conceptos de referencia. Participación: dinámica en la que se recoge la diversidad del saber de los participantes y su experiencia cotidiana frente a los temas abordados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lectura y escritura sobre los textos referentes</li> <li>• Charlas catedráticas</li> <li>• Conversatorios</li> <li>• Salidas de campo</li> <li>• Ejercicios prácticos con los sentidos</li> <li>• Talleres reflexivos / autoobservación</li> <li>• Debates</li> <li>• Mesas redondas</li> <li>• Aula de clases</li> <li>• Lecturas previas</li> <li>• Conversatorios</li> <li>• Salida de campo</li> </ul>
<b>TOTAL HORAS</b>	9	20	30		

**Nota:** HTP son horas de trabajo presencial, HTI son horas de trabajo independiente y HTS son horas de trabajo semanal. El anterior cuadro se realiza por cada unidad temática de la asignatura.

## Guía Resumen - Eventos Evaluativos

Tipo de Evaluación	Valor porcentual	Observaciones
Examen parcial 8ª semana del calendario académico institucional	[25%]	- Prueba escrita de pregunta abierta: tipo de cuestionarios que están formados por una serie de preguntas abiertas, donde se solicita a los participantes que escriban sus respuestas de forma narrativa. Se deben especificar bajo qué criterios se calificará este tipo de pregunta. Pruebas estructuradas: examen que se elabora para identificar los logros en el aprendizaje de los estudiantes. Tienen como característica principal un enunciado y varias alternativas de respuesta. - Práctica supervisada: forma de asesoría en la que el estudiante realiza una serie de actividades propias de un ambiente de trabajo real, bajo la supervisión del Profesor.
Seguimiento 1	[25%]	Ejercicios estructurados por el profesor donde se articula el conocimiento teórico con el práctico Trabajo individual
Seguimiento 2	[25%]	Ejercicio con los sentidos "Experiencia y conocimiento" Trabajo en grupo
Examen final 17ª semana del calendario académico institucional	[25%]	- Prueba escrita de pregunta abierta: tipo de cuestionarios que están formados por una serie de preguntas abiertas, donde se solicita a los participantes que escriban sus respuestas de forma narrativa. Se deben especificar bajo qué criterios se calificará este tipo de pregunta. Pruebas estructuradas: examen que se elabora para identificar los logros en el aprendizaje de los estudiantes. Tienen como característica principal un enunciado y varias alternativas de respuesta. - Práctica supervisada: forma de asesoría en la que el estudiante realiza una serie de actividades propias de un ambiente de trabajo real, bajo la supervisión del Profesor.