

PROGRAMA

- I. **Nombre de la Unidad Curricular Optativa:** Alimentación, alimentos y salud desde una perspectiva crítica.
- II. **Ubicación en el Mapa Curricular:** segundo semestre
- III. **Créditos:** 6
- IV. **Carga horaria:** 45 hr
- V. **Cupo Máximo:** 40
- VI. **Perfil:** Sin perfil para la inscripción.

- VII. **Departamento/s o docentes responsables:** Departamento de Alimentos Prof. Adj. Mag. Pablo Pereira

- VIII. **Objetivo General**

Que el estudiante sea capaz de reflexionar sobre el rol de los alimentos y su relación con la salud en la sociedad a lo largo de la historia.

- IX. **Objetivos Específicos**
Que el estudiante comprenda los diferentes enfoques de los alimentos a lo largo de un periodo de la historia.

Que el estudiante sea capaz de identificar la evolución del concepto de alimento y su relación con la salud.

- X. **Contenidos**
 - Historicidad de los alimentos.
 - Concepciones de alimentos.
 - Enfoques de salud y riesgo.
 - Salud y alimentos.
 - Medicalización y expansión del fenómeno a los alimentos.
 - Alimentos y riesgos.

- XI. **Metodología:**

La propuesta metodológica apunta al aprendizaje en relación reflexiones e intercambios de las estudiantes en relación a los textos y pensadores desarrollados. A través de encuentros virtuales y presenciales en formato taller, así como con la entrega de trabajos escritos que den cuenta del proceso individual y colectivo del aprendizaje adquirido. Por otro lado, el curso contará con propuestas

de seminarios a desarrollar por las estudiantes participantes las cuales deberán dar cuenta del proceso de reflexión adquirido.

XII. **Evaluación:**

La evaluación presenta dos componentes por un lado la asistencia a instancias obligatorias previamente pactadas, sumado a la entrega de portafolios que den cuenta del proceso de aprendizaje del estudiante, participación en los espacios de intercambio. Por otro lado, se deberá realizar un trabajo escrito, en formato de ensayo final, como producto del seminario a desarrollar por cada estudiante.

XIII. **Bibliografía:**

- a. Barran, José Pedro, (2015). Historia de la sensibilidad. Tomo 1 La cultura bárbara. Tomo 2 El disciplinamiento. Segunda edición. Ediciones Banda Oriental, FHCE. Montevideo.
- b. De Domingo-Bartolomé, M., & López-Guzmán, J. (2014). La «Medicalización» De Los Alimentos. the «Medicalization» of Food., 18(2), 170-183. <http://doi.org/10.5294/pebi.2014.18.2.7>
- c. Fennema, Owen, (2008) Food Chemistry, CRC press,
- d. Foucault, Michel (2014) Historia de la sexualidad volumen 2. El uso de los placeres 1era edición especial. Siglo XXI editores. Buenos Aires. Capítulo 2. Dietética pág. 107. -----(2016) Historia de la sexualidad volumen 1. La voluntad del saber. 2da edición. 7ma reimpresión. Siglo XXI editores. Buenos Aires. Foucault, M. (1977). Historia de la Medicalización. Educación médica y salud, 11(1), 3-25. <http://doi.org/10.1016/j.angio.2014.05.001>
- e. Giddens, Anthony (2000), La tercera vía. La renovación de la socialdemocracia. Capítulo 2. Cinco dilemas. Pág. 39. Editorial Taurus. Buenos Aires.
- f. Menéndez, E. (1992). Modelo hegemónico, modelo alternativo subordinado, modelo de autoatención. Caracteres estructurales. La antropología médica en México.
- g. Pereira Álvarez, Pablo. (2018). Construcción del modelo de alimentación saludable y su implicancia en la configuración de la subjetividad de la infancia y la familia. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde. 13. 10.12957/demetra.2018.33244.
- h. Pereira, P, Aispuro, M, Gribov, D, Meerhoff, G, Natero, V, Olivetti, M, Risso, F, Santín, V y Valdés, F. (2017.). Los alimentos y la infancia desde una mirada interdisciplinar. Ediciones Universitarias.
- i. Rodríguez Zoya.P. (2015). Alimentación y medicalización. Análisis de un dispositivo de cuidado personal y potenciación de la salud. Sociológica, 86, 201-234 ----- (2008). La compleja trama de la medicalización alimentaria, 1-11