

Guía docente de la asignatura

## Alimentación y Cultura

Fecha última actualización: 17/06/2021

Fecha de aprobación: 17/06/2021

<b>Grado</b>	Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos	<b>Rama</b>	Ciencias
--------------	---	-------------	----------

<b>Módulo</b>	Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud	<b>Materia</b>	Alimentación y Cultura
---------------	---	----------------	------------------------

<b>Curso</b>	4º	<b>Semestre</b>	1º	<b>Créditos</b>	6	<b>Tipo</b>	Obligatoria
--------------	----	-----------------	----	-----------------	---	-------------	-------------

### PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

- Los propios del acceso al Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética

### BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Grado)

- Concepto de cultura y conducta alimentaria. El alimento y las funciones socioculturales de la alimentación.
- La alimentación humana en distintos tipos de sociedades. Innovaciones y adaptaciones alimentarias.
- Cambios en la alimentación humana en las distintas etapas de la historia.
- Características socio-económicas y demográficas que influyen en la alimentación actual.
- Condicionamientos fisiológicos, psicológicos y sociológicos que influyen en la aceptabilidad de los alimentos.
- Marketing alimentario. Influencia de la publicidad en el comportamiento alimentario

### COMPETENCIAS ASOCIADAS A MATERIA/ASIGNATURA

#### COMPETENCIAS GENERALES

- CG03 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad
- CG05 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida



- CG06 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
- CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población
- CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud
- CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente
- CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE04 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad
- CE05 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana
- CE06 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana
- CE07 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición
- CE09 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación
- CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables
- CE43 - Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética

### COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

- Ser capaz de conocer la diversidad de factores que determinan y condicionan la alimentación.
- Poder explorar la evolución histórica y sociocultural de los patrones de producción, comensalidad y consumo de alimentos.
- Entender la importancia que tiene la alimentación en el mantenimiento de la salud y bienestar, así como su relación con la enfermedad.
- Profundizar sobre la influencia de los medios de comunicación en la alimentación actual.
- Comprender y transmitir a la población general conocimientos de salud, fundamentalmente en relación con la alimentación



## PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

### TEÓRICO

1. INTRODUCCIÓN. Noción y delimitación de la asignatura. La alimentación y la nutrición. El hombre como animal omnívoro. Concepto de cultura y conducta alimentaria.
2. DIETA Y CULTURA. La alimentación humana en distintos tipos de sociedades. Concepto de adaptación. Ejemplos de adaptación alimentaria.
3. FACTORES QUE CONDICIONAN LA ALIMENTACION. El significado cultural e ideológico de los alimentos. Dieta y género. Diferenciación social y alimentación. Patrones de comensalidad en las distintas culturas. Producción, consumo y comportamiento.
4. RELIGIÓN Y ALIMENTACIÓN. Alimentos permitidos y prohibidos. Relación entre los alimentos y rituales religiosos. Prácticas y comportamientos alimentarios relacionados con la religión.
5. FUNCIONES SOCIOCULTURALES DE LA ALIMENTACION. Relaciones sociales. Expresión de sentimientos, prestigio, poder o pertenencia a grupo.
6. BASES HISTÓRICAS DE LA ALIMENTACIÓN I. Principales cambios en la alimentación humana en las distintas etapas de la historia: Prehistoria, Edad Antigua, Edad Media. Causas y consecuencias.
7. BASES HISTÓRICAS DE LA ALIMENTACIÓN II. Al-Andalus. Repercusión del descubrimiento de América en la alimentación europea y del nuevo mundo. Edad Moderna.
8. AVANCES CIENTÍFICOS Y LA ALIMENTACION. La revolución industrial. Impacto de los descubrimientos científicos y del desarrollo tecnológico en la alimentación.
9. LA DIETA MEDITERRÁNEA. Introducción. Marco geográfico. Definición, origen, evolución, características e importancia actual.
10. ALIMENTACION CONTEMPORÁNEA I. Factores socio-económicos y demográficos que condicionan la alimentación actual. Alimentación e inmigración. El hambre y la abundancia en el mundo, mitos y realidades.
11. ALIMENTACIÓN CONTEMPORANEA II. Nuevas tendencias en alimentación. Auge de la restauración colectiva y comida rápida. Interés por la dieta y la salud.
12. ACEPTABILIDAD DE LOS ALIMENTOS. Introducción. Condicionamientos fisiológicos, psicológicos y sociológicos que influyen en la aceptabilidad de los alimentos. Concepto de calidad.
13. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA ACEPTABILIDAD DE LOS ALIMENTOS. Concepto e interés actual. Bases y metodología. Aplicaciones.
14. TECNICAS DE COMUNICACIÓN. Marketing alimentario. Elementos del marketing. Recursos publicitarios en alimentación. Influencia de la publicidad en el comportamiento alimentario.

### PRÁCTICO

- Trabajos dirigidos de investigación y búsqueda bibliográfica.
  - Los trabajos se realizarán por grupos siguiendo el esquema que se detalla:
1. Los alumnos formarán grupos de trabajo de 3 personas máximo. Un alumno de cada grupo enviará un mensaje a los profesores indicando los nombres y apellidos de los integrantes de su grupo. Se establece un plazo máximo para mandar esta información. Aquellos alumnos que no se hayan incorporado a un grupo de trabajo, serán asignados a un grupo por parte de los profesores.
  2. Propuestas de trabajos: Cada uno de los grupos debe elegir una de las propuestas de trabajo e indicar los integrantes del grupo.
  3. Si algún grupo quiere realizar un trabajo sobre otro tema no propuesto, debe comunicarlo



- a los profesores con suficiente antelación para poder planificarlo.
4. Realización y exposición del trabajo: Hay que presentar por escrito el trabajo realizado, para que sea supervisado por los profesores, antes del día de su exposición y defensa. La exposición y defensa del mismo se realizará por medio de una presentación en Power Point en un tiempo de unos 30 minutos, un momento de debate y preguntas. Los profesores elegirán el día de la exposición. Todas las presentaciones de los trabajos, quedaran a disposición de todos los alumnos utilizando la plataforma PRADO.
  5. Día de exposición. A cada uno de los grupos se les asignará un día para la exposición del trabajo (todos los alumnos tienen que asistir de forma obligatoria a la exposición de los trabajos).
- Las prácticas son obligatorias. La asistencia y participación contarán para la calificación de la parte de prácticas.

## BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- BENDER, Arnold E., y BENDER, David. A dictionary of food and nutrition. Oxford University Press. 1995
- CONTRERAS J. Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres. Universidad de Barcelona. 1995.
- CONTRERAS J.; García, M.. Alimentación y cultura : perspectivas antropológicas. Ariel, Barcelona. 2005
- CONTRERAS J. Antropología de la alimentación. Eudema Universidad. Madrid, 1993.
- CRUZ, J. Alimentación y Cultura. Antropología de la conducta alimentaria. Eunsa, Pamplona. 1991.
- CRUZ, J. Teoría elemental de la gastronomía. Ed Eunsa, 2002.
- DÍAZ MÉNDEZ, C; GÓMEZ BENITO C. Alimentación, consumo y salud. Ed, Fundación La Caixa. Barcelona, 2008.
- FISCHLER C. El (h)omnívoro . El gusto, la cocina y el cuerpo. Anagrama, Barcelona, 1995.
- GARCIA BAENA, A. La alimentación en Al-Andalus : cereales y aceite. Sarriá. Málaga, 2008.
- GÓMEZ CANDELA, C. La alimentación en el siglo XXI. CSIC, Madrid, 2009.
- GOODY, J. Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada. Gedisa, 1995.
- GRACIA ARNAIZ, M. La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano (Barcelona, 1960-1990). Ed. Centro de Publicaciones. Secretaría General Técnica. Ministerio de Educación y Cultura. 1997.
- GRACIA ARNAIZ, M. Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España. Ed Ariel, Barcelona. 2002.
- FLÓREZ TASCÓN, F.J. ¿Somos lo que comemos o comemos lo que somos? Alimentación y Antropología. Ed. Universitaria Ramón Areces. Madrid, 2011.
- KARANEK R. E., y MARKS-KAUFMAN, R. Nutrición y comportamiento. Bellaterra, Barcelona. 1994.
- KIPPLE, Kenneth F. y ORNELLAS, Kriemhild C. The Cambridge World History of Food. Cambridge University Press. 2000.
- SALAS-SALVADÓ, J; GARCIA LORDA, P. y SANCHEZ, J.M. La alimentación y la nutrición a través de la historia. Ed. Glosa, Barcelona 2005. ■ SASSON A. La alimentación del hombre del mañana. Unesco/Reverté. 1993.

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA



- BELLO GUTIERREZ, J. Calidad de vida, alimentos y salud humana. Ed. Díaz de Santos. Madrid, 2005.
- GRANDE COVIAN, F. La alimentación y la vida. Ed. Areté. Madrid 2000.
- MAPA. Hábitos alimentarios de los inmigrantes en España. MAPA. Madrid, 2004.

### ENLACES RECOMENDADOS

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición - AESAN
- European Food Safety Authority - EFSA
- [http://library.jwu.edu/research/websites/food\\_america.htm](http://library.jwu.edu/research/websites/food_america.htm).
- <http://alicult.wordpress.com/tag/pagina-web/>
- [www.aesan.msc.es/](http://www.aesan.msc.es/)
- [www.naos.aesan.msps.es/](http://www.naos.aesan.msps.es/)

### METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 Lección magistral/expositiva.
- MD02 Seminarios y sesiones de discusión y debate.
- MD08 Realización de trabajos en grupo.
- MD11 Tutorías.

### EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

#### EVALUACIÓN ORDINARIA

- La evaluación ordinaria se realizará a partir de los exámenes escritos (ensayo y/o test) en los que los estudiantes tendrán que demostrar las competencias adquiridas, las presentaciones y/o exposiciones de los trabajos de teoría, así como por la asistencia a clase, en los porcentajes que se detallan a continuación: exámenes escritos **70%**, trabajos y exposiciones **20%**, y asistencia y participación en clase **10%**.
- Se contempla la posibilidad de realizar exámenes parciales eliminatorios.
- Para poder seguir la evaluación continua, y en su extensión, la posibilidad de aplicación en la calificación final el porcentaje por asistencia, es necesario que la misma sea mayor al **75%**.
- En el caso de los exámenes escritos (parcial y final) es necesario para que se pueda realizar media aritmética entre ellos, el haber obtenido una calificación mínima de 4,5 (sobre 10).
- La realización de la parte práctica de la asignatura con el trabajo-exposición, así como la superación del examen correspondiente teórico será requisito indispensable para superar la asignatura. Para el trabajo-exposición se tendrá en consideración el contenido, exposición, bibliografía, nivel de plagio y entrega a tiempo.
- Para aprobar la asignatura es necesario superar las tres partes de la misma que son evaluadas (1ª parte un **45%**; 2ª parte un **30%** y 3ª parte un **25%**)

#### EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

- Para la evaluación extraordinaria se guardan las calificaciones de los exámenes escritos



de la evaluación ordinaria (según criterio del profesor/a), y el valor del único examen escrito será del **70%**. El resto de porcentajes quedan igual a la evaluación ordinaria

### EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

- Se realizará un examen escrito (ensayo y/o test) con preguntas de teoría y de las prácticas, con un valor porcentual sobre la calificación final del **70%**.
- Elaboración de trabajo autónomo por parte del estudiante sobre contenidos de la parte teórica de la guía docente y temas de interés generado por el alumnado relacionados con la asignatura. Criterios de evaluación: Se valorará la originalidad, presentación, ortografía, contenido, bibliografía, nivel de plagio y entrega a tiempo del trabajo, así como la adecuación a las directrices previamente establecidas. Porcentaje sobre calificación final: **30%**.
- Se considera obligatoria la realización del trabajo autónomo.
- Los estudiantes que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director/a del Departamento en las dos primeras semanas a partir de la fecha de matriculación del estudiante, alegando y acreditando las razones que le asisten para optar por la evaluación única final.

### INFORMACIÓN ADICIONAL

- Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada
- **INCLUSIÓN y DIVERSIDAD** de la UGR: En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, el sistema de tutoría deberá adaptarse a sus necesidades, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de la Universidad, procediendo los Departamentos y Centros a establecer las medidas adecuadas para que las tutorías se realicen en lugares accesibles. Asimismo, a petición del profesor, se podrá solicitar apoyo a la unidad competente de la Universidad cuando se trate de adaptaciones metodológicas especiales.

