

# GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA ALIMENTACION Y CULTURA Curso 2013-14

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Módulo de Ciencias Básicas	ALIMENTACION Y CULTURA	1º	1º	6	Obligatoria
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Rafael Giménez Martínez</li> <li>José Ángel Rufián Henares</li> <li>Cristina Samaniego Sánchez</li> </ul>			Dpto: Nutrición y Bromatología.		
			3ª planta, Facultad de Farmacia. Campus Universitario de Cartuja sn, 18012-Granada; Despacho nº 1 Correo electrónico: <a href="mailto:rafaelg@ugr.es">rafaelg@ugr.es</a> , <a href="mailto:jarufian@ugr.es">jarufian@ugr.es</a> , <a href="mailto:csama@ugr.es">csama@ugr.es</a>		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			<a href="http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias13.pdf">http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias13.pdf</a>		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Nutrición Humana y Dietética			Antropología, Enfermería, Terapia Ocupacional, Farmacia.		
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Concepto de cultura y conducta alimentaria. El alimento y las funciones socioculturales de la alimentación.</li> <li>La alimentación humana en distintos tipos de sociedades. Innovaciones y adaptaciones alimentarias.</li> <li>Cambios en la alimentación humana en las distintas etapas de la historia.</li> <li>Características socio-económicas y demográficas que influyen en la alimentación actual.</li> <li>Condicionamientos fisiológicos, psicológicos y sociológicos que influyen en la aceptabilidad de los alimentos.</li> <li>Marketing alimentario. Influencia de la publicidad en el comportamiento alimentario.</li> </ul>					
COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS					



## COMPETENCIAS GENERALES

- 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.
- 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
- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- 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.
- 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.
- 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

- Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y nutrición humana.
- Adquirir habilidades de trabajo en equipo.
- Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
- Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- Adquirir competencias específicas en las materias propuestas en relación con las humanidades, comunicación, investigación y formación complementaria.
- Adquirir competencias en ciencias afines a las ciencias de la salud y de la alimentación y nutrición humanas

## OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- 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.

## TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA



## TEMARIO TEÓRICO:

- Tema 1. **INTRODUCCIÓN.** Noción y delimitación de la asignatura. La alimentación y la nutrición. El hombre como animal omnívoro. Concepto de cultura y conducta alimentaria.
- Tema 2. **DIETA Y CULTURA.** La alimentación humana en distintos tipos de sociedades. Concepto de adaptación. Ejemplos de adaptación alimentaria.
- Tema 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.
- Tema 4. **RELIGIÓN Y ALIMENTACIÓN.** Alimentos permitidos y prohibidos. Relación entre los alimentos y rituales religiosos. Prácticas y comportamientos alimentarios relacionados con la religión.
- Tema 5. **FUNCIONES SOCIOCULTURALES DE LA ALIMENTACION.** Relaciones sociales. Expresión de sentimientos, prestigio, poder o pertenencia a grupo.
- Tema 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.
- Tema 7. **BASES HISTÓRICAS DE LA ALIMENTACIÓN II.** Al-Andalus. Repercusión del descubrimiento de América en la alimentación europea y del nuevo mundo. Edad Moderna.
- Tema 8. **AVANCES CIENTÍFICOS Y LA ALIMENTACION.** La revolución industrial. Impacto de los descubrimientos científicos y del desarrollo tecnológico en la alimentación.
- Tema 9. **LA DIETA MEDITERRÁNEA.** Introducción. Marco geográfico. Definición, origen, evolución, características e importancia actual.
- Tema 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.
- Tema 11. **ALIMENTACIÓN CONTEMPORANEA II.** Nuevas tendencias en alimentación. Auge de la restauración colectiva y comida rápida. Interés por la dieta y la salud.
- Tema 12. **ACEPTABILIDAD DE LOS ALIMENTOS.** Introducción. Condicionamientos fisiológicos, psicológicos y sociológicos que influyen en la aceptabilidad de los alimentos. Concepto de calidad.
- Tema 13. **MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA ACEPTABILIDAD DE LOS ALIMENTOS.** Concepto e interés actual. Bases y metodología. Aplicaciones.
- Tema 14. **TECNICAS DE COMUNICACIÓN.** Marketing alimentario. Elementos del marketing. Recursos publicitarios en alimentación. Influencia de la publicidad en el comportamiento alimentario



#### TEMARIO PRÁCTICO:

- Práctica 1.- Proyección de videos relacionados con los aspectos socio-culturales de la alimentación. Debate sobre los mismos. Respuesta a un cuestionario.
- Práctica 2.- Lectura y comentario de libros o artículos de interés. Puesta en común.
- Práctica 3.- La alimentación en el cine y en la literatura. Análisis de secuencias de películas y de libros en el que se muestren diferentes aspectos culturales, ideológicos, religiosos o sociales relacionados con la alimentación.
- Práctica 4.- El marketing y la publicidad en el sector de la alimentación. Búsqueda de reclamos publicitarios: Análisis de mensajes y estrategias.
- Práctica 5.- Trabajos dirigidos de investigación y búsqueda bibliográfica. Los trabajos se realizarán por grupos siguiendo el esquema que se detalla:
  - Los alumnos formarán grupos de trabajo de 3 personas máximo. Un alumno de cada grupo enviará un mensaje a las profesoras 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.
  - Propuestas de trabajos: Cada uno de los grupos debe elegir una de las propuestas de trabajo e indicar los integrantes del grupo.
  - Si algún grupo quiere realizar un trabajo sobre otro tema no propuesto, debe comunicarlo a los profesores con suficiente antelación para poder planificarlo.
  - 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 SWAD..
  - 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. De las exposiciones de los trabajos y debates desarrollados durante las sesiones prácticas, se harán preguntas en el examen parcial y final.

#### 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)omnivoros. *El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama, Barcelona, 1995.
- FLÓREZ TASCÓN, F.J. ¿Somos lo que comemos o comemos lo que somos? Alimentación y Antropología. Ed. Universitaria Ramón Areces. Madrid, 2011.
- 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.
- KARANEK R. E., y MARKS-KAUFMAN, R. *Nutrición y comportamiento*. Bellaterra, Barcelona. 1994.
- KIPLE, 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.
- MARM. Hábitos alimentarios de los inmigrantes en España. MARM. Madrid, 2007.

#### ENLACES RECOMENDADOS

- [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/>
- <http://www.marm.es/es/alimentacion>
- [www.aesan.msc.es/](http://www.aesan.msc.es/)
- [www.naos.aesan.msps.es/](http://www.naos.aesan.msps.es/)

#### METODOLOGÍA DOCENTE

Para el desarrollo del proceso de enseñanza y aprendizaje se llevarán a cabo distintas acciones formativas que permitirán al alumnado adquirir las competencias programadas:

- Clases teóricas, a través de las cuales se asegura que el alumnado desarrollará fundamentalmente competencias conceptuales, de gran importancia para motivar al alumnado a la reflexión, facilitándole el descubrimiento de las relaciones entre diversos conceptos y formarle una mentalidad crítica.
- Clases prácticas, cuyo propósito es desarrollar en el alumnado las competencias cognitivas y procedimentales de la materia. Consistirán en la resolución de casos prácticos y en el desarrollo y exposición de los trabajos dirigidos por el profesor.
- Tutorías, a través de las cuales se orientará el trabajo autónomo y grupal del alumnado, se profundizará en distintos aspectos de la materia y se orientará la formación académica-integral del estudiante.
- Seminarios, trabajos en grupo y trabajo individual del alumnado, revertirán en el desarrollo de competencias genéricas y actitudinales que impregnan todo el proceso de enseñanza aprendizaje.

Las actividades presenciales (clases teóricas y prácticas, tutorías, seminarios) no podrán superar el 40% de la dedicación del alumno. El proceso de enseñanza y aprendizaje será un proceso activo y significativo. Los debates



suscitados en clases, en seminarios y trabajos en grupo, permitirá al alumnado ser activo y protagonista de su propio proceso de aprendizaje. La diversidad de materias deberá desarrollar una visión multidisciplinar y dotarles de competencias cognitivas e instrumentales.

#### PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Primer cuatrimestre	Temas del temario	Actividades presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)					Actividades no presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)				
		Sesiones teóricas (horas)	Sesiones prácticas (horas)	Exposiciones y seminarios (horas)	Exámenes (horas)	Etc.	Tutorías individuales (horas)	Tutorías colectivas (horas)	Estudio y trabajo individual del alumno (horas)	Trabajo en grupo (horas)	Etc.
Semana 1	1	2	-	-	-		-	-	3	-	
Semana 2	2	3	-	-	-		-	-	4.5	-	
Semana 3	3	2	-	-	-		-	1	3	1.5	
Semana 4	3-4	2	-	1	-		1	-	4.5	-	
Semana 5	5-6	3	-	-	-		-	-	4.5	-	
Semana 6	6-7	3	-	-	-		-	1	3	1.5	
Semana 7	7	3	-	-	-		-	-	4.5	-	
Semana 8	8-9	2	-	1	-		1	-	4.5	-	
Semana 9	9-10	3	-	-	2		-	1	4.5	1.5	
Semana 10	10	3	-	-	-		-	-	4.5	-	
Semana 11	11	3	-	-	-		-	-	3	-	
Semana 12	12	2	-	1	-		1	1	4.5	1.5	
Semana 13	12-13	3	-	-	-		-	-	3	1.5	
Semana 14	13	3	15	-	-		-	-	4.5	-	
Semana 15	14	2	-	1	-		-	1	3	1.5	
Semana 16	14	2	-	1	2		1	-	3	1.5	



Total horas		41	15	5	4		4	5	61.5	10.5	
-------------	--	----	----	---	---	--	---	---	------	------	--

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

#### *Criterios de Evaluación*

- **La calificación de la asignatura se obtendría considerando** que el examen teórico supondrá un 70% de la nota final, 20% para las de prácticas y un 10% para el trabajo personal del alumno y asistencia a clase.
- **La evaluación de los conocimientos teóricos del temario de la asignatura consistirá en:**  
**Un examen parcial eliminatorio de la mitad de la materia y examen final de la parte teórica** que constara de preguntas cortas, de desarrollo y test.
- **Trabajo autónomo.** Estos trabajos, consistirán en profundizar sobre temas del programa, o relacionados con la asignatura, y que tengan un interés actual, el objetivo principal, es fomentar el trabajo en grupo, así como la búsqueda de información y revisión bibliográfica. La exposición se realizará en las sesiones correspondientes, con el objeto de iniciar al alumno en las tareas docentes.
- **La asistencia a las clases presenciales** será obligatoria y se exigirá un mínimo del 75% de la totalidad.
- **La evaluación de los conocimientos y habilidades prácticas de la asignatura**
  - ▶ **Para la evaluación de las prácticas se tendrá en cuenta:**
    - ◆ El desarrollo e interés mostrado durante la ejecución de las prácticas (15 % de la calificación final de estas prácticas).
    - ◆ La elaboración diaria de los informes correspondientes a cada práctica (15% de calificación final de estas prácticas).
    - ◆ Calificación del trabajo en grupo en base a sus objetivos, contenidos, revisión bibliográfica y exposición (70% de calificación final de estas prácticas).
- Para aprobar la asignatura es necesario aprobar las tres partes de la misma que son evaluadas (examen teórico, examen practico y trabajo)

#### **Técnicas de evaluación**

- **La evaluación consistirá en:**
  - ▶ **Examen teórico** basado en preguntas sobre los contenidos del programa
  - ▶ **Examen práctico** incluyendo aspectos prácticos y teóricos: destrezas y habilidades, elaboración de informes y resolución de problemas.
  - ▶ **Valoración del trabajo autónomo.**
- Los mecanismos generales de control y seguimiento que servirán para la evaluación de la eficiencia del sistema de enseñanza–aprendizaje empleado por el profesor serán :
  - ✓ Asistencia a clase.
  - ✓ Cuestiones planteadas por los alumnos en el desarrollo de las clases.
  - ✓ Participación activa en las clases teóricas y prácticas.
  - ✓ Exposición, debate y elaboración de trabajo autónomo.
  - ✓ Entrega de los informes correspondientes a las prácticas de la asignatura.
  - ✓ Examen final de los conocimientos teóricos de la asignatura.
- Adicionalmente para el comprobar el seguimiento de la asignatura por los alumnos, se considerarán:



- ✓ Estadísticas sobre el grado de éxito en la superación de la asignatura
- ✓ Encuestas a los alumnos sobre el interés e importancia de cada uno de los apartados del temario.

•

