

**GUÍA DOCENTE DE “ALIMENTACIÓN Y CULTURA”**  
**CURSO 2010-2011**  
**FICHA DE ASIGNATURA**

**DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA**

**NOMBRE:** ALIMENTACIÓN Y CULTURA

**CÓDIGO:** 1031111

**AÑO DEL PLAN DE ESTUDIO:** 2002

**TIPO** (troncal/obligatoria/optativa) : troncal

<b>Créditos totales (LRU / ECTS):</b> 4,5	<b>Créditos LRU/ECTS teóricos:</b> 4,5	<b>Créditos LRU/ECTS prácticos:</b>
--	---	-------------------------------------

**CURSO:** PRIMERO

**CUATRIMESTRE:** 1º

**CICLO:** 2º

**DATOS BÁSICOS DE LOS PROFESORES**

**NOMBRE:** CARMEN CABRERA VIQUE

**ÁREA:** Nutrición y Bromatología

**Nº DESPACHO:**      **E-MAIL:** [carmenc@ugr.es](mailto:carmenc@ugr.es)      **TF:** 958240669

**URL WEB:**

**DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA**

**1. DESCRIPTOR SEGÚN BOE**

La alimentación en la cultura humana. Psicología y sociología del comportamiento alimentario.  
Técnicas de comunicación

**2. SITUACIÓN**

**2.1. PRERREQUISITOS:** ninguno

**2.2. CONTEXTO DENTRO DE LA TITULACIÓN:** Esta asignatura se encuadra en el primer cuatrimestre del 1 curso de esta titulación. Se centra en el estudio de la alimentación como un acto socio-cultural extraordinariamente complejo y en todos los factores que la condicionan a lo largo del tiempo y en la actualidad. Esta asignatura complementa a otras asignaturas que se imparten en el primer año tales como Bromatología y Tecnología de Alimentos y Tecnología Culinaria, ya que Alimentación y Cultura es la única asignatura de la licenciatura de Ciencia y Tecnología de Alimentos en la que se estudian en profundidad los aspectos no biológicos y/o nutricionales de la alimentación, y que son importantes que el alumno conozca para una formación mas completa en el ámbito alimentario.

**2.3. RECOMENDACIONES:** Se recomienda que el alumno haya cursado las asignaturas de complementos de formación, según la titulación de primer ciclo de procedencia.

**3. COMPETENCIAS**

**3.1. COMPETENCIAS TRANSVERSALES/GENÉRICAS**

**3.1.1. COMPETENCIAS INSTRUMENTALES**

- Habilidades cognoscitivas
  - ✓ Capacidad de análisis y síntesis
  - ✓ Conocimientos generales básicos
- Capacidad metodológica
  - ✓ Resolución de problemas

Código de verificación: NgqkU7cfknik2nwe0N6LMn5CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA	15/10/2014 22:55:16	PÁGINA	1 / 8
FIRMADO POR		CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA		2012-03-13 mar 10:15:18 +0100	2015-03-13 vie 10:15:18 +0100



NgqkU7cfknik2nwe0N6LMn5CKCJ3NmbA

- ✓ Toma de decisiones
- Destrezas tecnológicas
  - ✓ Habilidades básicas de informática
  - ✓ Habilidades de gestión de la información
- Destrezas lingüísticas
  - ✓ Comunicación oral y escrita en lengua española

### 3.1.2. COMPETENCIAS PERSONALES

- Capacidades individuales
  - ✓ Razonamiento crítico y autocritica
- Destrezas sociales
  - ✓ Trabajo en equipo interdisciplinario

### 3.1.3. COMPETENCIAS SISTÉMICAS

- Capacidad emprendedora
  - ✓ Iniciativa y espíritu emprendedor
  - ✓ Capacidad para generar nuevas ideas (creatividad)
- Capacidad de organización
  - ✓ Preocupación por la calidad
  - ✓ Habilidades para trabajar de forma autónoma
  - ✓ Adaptación a nuevas situaciones
- Competencias de logro
  - ✓ Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
  - ✓ Capacidad de aprender
  - ✓ Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones
  - ✓ capacidad de comunicación oral de los conocimientos adquiridos
  - ✓ Sensibilidad a temas medioambientales

### 3.2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- *Cognitivas (Saber):*

- Conocer las grandes etapas de la historia de la humanidad en cuanto a la evolución alimentaria.
- Comprender los múltiples factores que inciden en el comportamiento alimentario
- Conocer los condicionantes de la alimentación actual
- Analizar la influencia de la publicidad y el marketing en los hábitos alimentarios actuales

- *Procedimentales/Instrumentales (Saber hacer):*

- Planificar y desarrollar programas de promoción de salud y de prevención
- Realizar educación alimentaria
- Realizar tareas de formación de personal
- Comercialización de los productos alimentarios

- *Actitudinales (Ser):*

- Capacidad de concebir el acto de la alimentación en toda su dimensión y significado en distintas culturas.

### 4. OBJETIVOS

- Conocer la diversidad de factores que determinan y condicionan la alimentación. Explorar la evolución histórica y sociocultural de los patrones de producción, comensalidad y consumo de alimentos. Profundizar sobre la influencia de los medios de comunicación en la alimentación actual

### 5. METODOLOGÍA

La metodología se basará en estrategias propias de una enseñanza activa y autónoma, centrada en la

Código de verificación: NgqkU7cfknik2nwe0N6LMn5CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA	15/10/2014 22:55:16	PÁGINA	2 / 8
FIRMADO POR		CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA		2012-03-13 mar 10:15:18 +0100	2015-03-13 vie 10:15:18 +0100



NgqkU7cfknik2nwe0N6LMn5CKCJ3NmbA

figura del alumno como elemento clave del sistema de formación y con la participación del profesor como dinamizador y facilitador del proceso de aprendizaje. Para el desarrollo del programa teórico, se utilizarán principalmente las clases presenciales, según el modelo de la lección magistral y técnicas de trabajo autónomo, en función de los contenidos específicos del temario.

Para lograr una mayor efectividad de la lección magistral, esta debe de estar bien estructurada: Es necesario establecer marcos de referencia previos, establecer un orden y coherencia en la secuencialización de contenidos con síntesis parciales y un continuo feed-back profesor-alumno, finalizando con un breve resumen de lo expuesto. Las técnicas de trabajo autónomo, se basan en la preparación previa de un tema por parte del alumno, bajo la supervisión del profesor, o bien en la realización de actividades previstas en las Guías de Trabajo Autónomo del alumno. Los temas elaborados por los alumnos se expondrán y discutirán en seminarios, en los que el profesor adoptará el papel de coordinador y moderador.

#### **NÚMERO DE HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO:**

Nº de Horas en créditos ECTS: 112,5

- Clases Teóricas: 31
- Clases Prácticas: 0
- Actividades en colaboración con el profesor: 16,5
- Exposiciones y Seminarios: 14
- Excusiones y visitas.
- Tutorías especializadas colectivas (presenciales o virtuales): 2,5
- Otros

Actividades autónomas del alumnado: 65

- Realización de Actividades Académicas Dirigidas sin presencia del profesor
  - Horas de estudio 35
  - Preparación de Trabajos 20
  - Tutorías especializadas individuales (presenciales o virtuales). 7
  - Realización de Exámenes: 3
- Nº de Horas en créditos ECTS: 3,6

Actividades con presencia del profesor: 1,56

- Clases Teóricas: 0,8
- Clases Prácticas: 0,48
- Exposiciones y Seminarios: 0,16
- Visitas a industrias: 0,12
- Otros

Actividades autónomas del alumnado: 2,04

- Horas de estudio: 1,5
- Preparación de Trabajos: 0,4
- Tutorías especializadas individuales (presenciales o virtuales): 0,04
- Realización de Exámenes: 0,1
- Otras:

#### **6. TÉCNICAS DOCENTES**

Sesiones académicas teóricas <input checked="" type="checkbox"/>	Exposición y debate: <input checked="" type="checkbox"/>	Tutorías individualizadas: <input checked="" type="checkbox"/>
Sesiones académicas prácticas	Visitas :	Control de aprendizaje <input checked="" type="checkbox"/>

#### **7. BLOQUES TEMÁTICOS**

Bloque 1. **Introducción.**

Bloque 2. **Dieta y cultura.**

Bloque 3. **Bases históricas de la alimentación.**

Código de verificación: NgqkU7cfknik2nwe0N6LMn5CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA	15/10/2014 22:55:16	PÁGINA	3 / 8
FIRMADO POR		CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA		2012-03-13 mar 10:15:18 +0100	2015-03-13 vie 10:15:18 +0100



NgqkU7cfknik2nwe0N6LMn5CKCJ3NmbA

Bloque 4. Alimentación contemporánea.

## 8. BIBLIOGRAFÍA

### 8.1 GENERAL (Libros de texto)

- BENDER, Arnold E., y David A. BENDER. *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. *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.
- FISCHLER C. El (h)omnivoro . *El gusto, la cocina y el cuerpo* . Anagrama, Barcelona, 1995.
- 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.
- SASSON A. *La alimentación del hombre del mañana* . Unesco/Reverté. 1993.
- TOUSSAINT-SAMAT, M. *Històrie Naturelle & Morale de la Norriture* . Bordas Culture, 1987.

### 8.2 ESPECÍFICA

## 9. EVALUACIÓN

### Criterios de Evaluación

- Asistencia regular y participación en clase. Realización de trabajos bibliográficos supervisados por el profesor.
- Examen escrito.
- Calificación final: corresponde al promedio o compensación de la nota de curso y del examen escrito.

### Instrumentos de evaluación

- Trabajos y exámenes

Código de verificación: NgqkU7cfknik2nwe0N6LMn5CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA	15/10/2014 22:55:16	PÁGINA	4 / 8
FIRMADO POR		CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA		2012-03-13 mar 10:15:18 +0100	2015-03-13 vie 10:15:18 +0100



NgqkU7cfknik2nwe0N6LMn5CKCJ3NmbA

**10. MECANISMOS DE SEGUIMIENTO** (*al margen de los contemplados a nivel general para toda la experiencia piloto, se recogerán aquí los mecanismos concretos que los docentes propongan para el seguimiento de cada asignatura*):

Todos los materiales estarán disponibles en la plataforma SWAD (plataforma de apoyo a la docencia) <http://swad.ugr.es/>, donde se ha creado un directorio para la asignatura, incluidos textos y enlaces electrónicos diversos para facilitar el estudio y la compresión de la asignatura. Las clases teóricas presentarán los fundamentos conceptuales y teóricos de cada tema para iniciar al alumnado en las problemáticas concretas que han de estudiar. Otros medios audiovisuales, tales como vídeos y diapositivas, acompañarán estas sesiones, mediante videofurums y debates dirigidos.

Código de verificación: NgqkU7cfknik2nwe0N6LMn5CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA	15/10/2014 22:55:16	PÁGINA	5 / 8
FIRMADO POR		CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA		2012-03-13 mar 10:15:18 +0100	2015-03-13 vie 10:15:18 +0100



NgqkU7cfknik2nwe0N6LMn5CKCJ3NmbA

## TEMARIO DESARROLLADO

**Tema 1. Introducción.** Contextualización de la asignatura: comida, dieta y cultura. Concepto de alimento y de cultura. Funciones socioculturales de la alimentación.

**Tema 2. Dieta y cultura.** Dimensiones bioculturales de la alimentación humana. La alimentación humana en distintos tipos de sociedades y de provisión de alimentos: de la recolección y caza a la alimentación industrial pasando por la "Revolución" neolítica.

**Tema 3. Alimentación y diversidad cultural.** El significado cultural y religioso: la ideología de los alimentos. Patrones de preferencia y aversiones alimentarios: El cerdo abominable y la vaca sagrada. Enfoques teóricos en el estudio de la alimentación: ¿bueno para comer, bueno para pensar o al revés?.

**Tema 4. Diferenciación social y alimentación.** Patrones de comensalidad y socialización en las distintas culturas: Producción, consumo y comportamiento en lo cotidiano y en lo festivo. Alimentación, identidad, prestigio y estatus social: Repercusiones en las construcciones étnicas y de clase.

**Tema 5. Dieta, división sexual del trabajo y género.** Papel de la alimentación en los roles y las relaciones de género. Comida e ideologías de género. Religión, ritual, dieta y género. Diferencias de género y edad en el consumo. Alimentación y amor.

**Tema 6. Bases históricas de la alimentación.** Incorporación de distintos grupos de alimentos: especias, alimentos estimulantes. Influencia del descubrimiento de América. Importancia del siglo XVIII en la alimentación actual. La dieta mediterránea.

**Tema 7. Alimentación contemporánea.** Características de la alimentación actual. El hambre y la abundancia en el mundo, mitos y realidades. Desordenes alimentarios. Alimentos nuevos.

**Tema 8. Aceptabilidad de los alimentos.** Condicionamientos fisiológicos, psicológicos y sociológicos que influyen en la aceptabilidad de los alimentos. Atributos sensoriales de los alimentos.

**Tema 9. Análisis sensorial de los alimentos:** Definición y aplicaciones. Paneles de cata. Tipos y características. Aplicaciones.

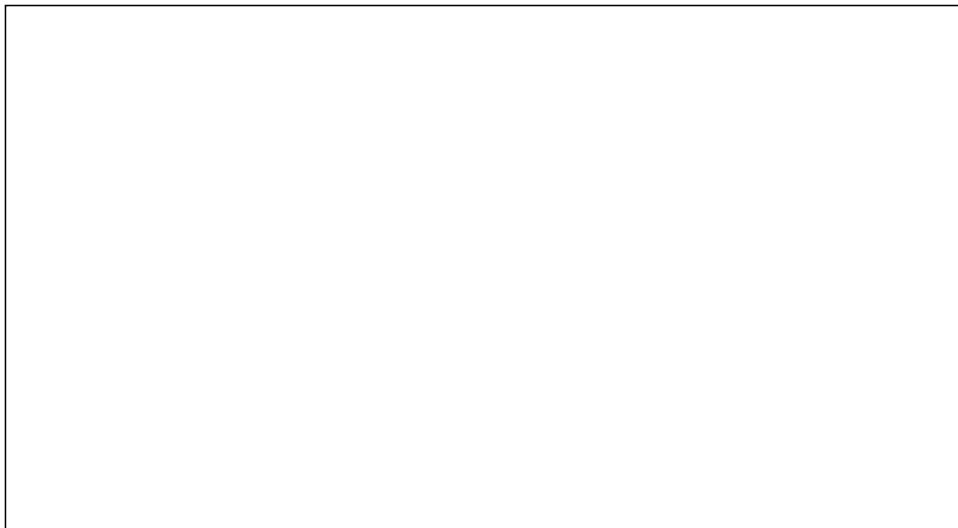
**Tema 10. Técnicas de comunicación.** Marketing alimentario. Elementos del marketing. Influencia de la publicidad en el comportamiento alimentario.

Código de verificación: NgqkU7cfknik2nwe0N6LMn5CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pinicio.jsp>

FECHA Y HORA	15/10/2014 22:55:16	PÁGINA	6 / 8
FIRMADO POR		CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA		2012-03-13 mar 10:15:18 +0100	2015-03-13 vie 10:15:18 +0100



NgqkU7cfknik2nwe0N6LMn5CKCJ3NmbA



Código de verificación: NgqkU7cfknik2nwe0N6LMn5CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA	15/10/2014 22:55:16	PÁGINA	7 / 8
FIRMADO POR		CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA		2012-03-13 mar 10:15:18 +0100	2015-03-13 vie 10:15:18 +0100



NgqkU7cfknik2nwe0N6LMn5CKCJ3NmbA

**ANEXO-I**

COMPONENTE LRU (nº cred. LRUx10)		CRÉDITO ECTS
<b>70%</b>		<b>RESTO (hasta completar el total de horas de trabajo del estudiante)</b>
• Clases Teóricas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminarios y Exposiciones de trabajos por los alumnos</li> <li>• Tutorías individuales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realización de Actividades Académicas Dirigidas sin presencia del profesor</li> <li>• Otro Trabajo Personal Autónomo (entendido, en general, como horas de estudio, Trabajo Personal...)</li> <li>• Tutorías individuales</li> <li>• Realización de exámenes</li> <li>• ...</li> </ul>

Código de verificación: NgqkU7cfknik2nwe0N6LMn5CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pinicio.jsp>

FECHA Y HORA	15/10/2014 22:55:16	PÁGINA	8 / 8
FIRMADO POR		CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA		2012-03-13 mar 10:15:18 +0100	2015-03-13 vie 10:15:18 +0100



NgqkU7cfknik2nwe0N6LMn5CKCJ3NmbA