

GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

ALIMENTACION Y CULTURA

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.)							
• Rafael Giménez Martínez • Carmen Cabrera Vique		Dpto: Nutrición y Bromatología. 3 ^a planta, Facultad de Farmacia. Campus Universitario de Cartuja sn, 18012-Granada; Despacho nº 1 Correo electrónico: rafaelg@ugr.es y carmenc@ugr.es							
		HORARIO DE TUTORÍAS Lunes, martes y miércoles, de 12:30 a 14:30 horas (Profesor R. Giménez) Martes, Jueves y viernes de 9:30 a 11:30 horas (Profesora C. Cabrera)							
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE		OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR							
Grado en Nutrición Humana y Dietética		Cumplimentar con el texto correspondiente, si procede							
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)									
• Bachillerato • Selectividad									
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. • Cambios en la alimentación humana en las distintas etapas de la historia. • La alimentación humana en distintos tipos de sociedades. Innovaciones y adaptaciones alimentarias. • 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 GENERALES Y ESPECÍFICAS

COMPETENCIAS GENERALES

- Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas
- Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- 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.
- Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- 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.
- Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios
- Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional
- Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- 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.
- 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.
- 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.
- Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- 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.
- 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.
- Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
- Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respecto a la gastronomía tradicional.
- Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
- 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



ugr

Universidad
de Granada

Página 3

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
<http://grados.ugr.es>

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. FATORES 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 HISTORICAS 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 HISTORICAS 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 CONTEMPORANEA I. Factores socio-económicas y demográficas que condicionan la alimentación actual. El hambre y la abundancia en el mundo, mitos y realidades.
- Tema 11. ALIMENTACIÓN CONTEMPORANEA II. Diseño de nuevos alimentos. Nuevas tendencias en alimentación. Auge de la restauración colectiva y comida rápida. La imagen corporal y los desordenes alimentarios.
- 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. CALIDAD SESORIAL DE LOS ALIMENTOS. Concepto e interés actual. Bases y metodología del análisis sensorial. 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:

- Proyección de videos y debate
- Lecturas obligatorias y puesta en común
- Trabajos de investigación dirigidos por grupos siguiendo el esquema que se detalla:
 - Los alumnos formarán **GRUPOS DE TRABAJO de 3 a 5 personas**. 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.
 - 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 15-20 minutos. 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 de exposición de trabajo (todos los alumnos tienen que asistir de forma obligatoria a la exposición de los trabajos).

Otras actividades de investigación:

1. Diseño de una encuesta: En grupos, los estudiantes deben plantear una hipótesis sobre un tema relacionado con la alimentación actual, identificar las variables, y redactar las preguntas y respuestas que incluirían en la encuesta.
2. Significado de la comida en dos escenas. En grupos, los estudiantes visualizan dos escenas distintas donde se observa el acto de alimentarse. Deben responder a un cuestionario estructurado y reflexionar sobre el significado último de los aspectos observados.
3. Contenido gastronómico de festividades religiosas En grupos, deben identificar las principales festividades religiosas en nuestro contexto. Para cada una de ellas hay que describir su contenido gastronómico y su significado simbólico.
4. Analizar casos concretos que inducen a error y hábitos de alimentación incorrectos.

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)omnivoro . *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.
- 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:

- http://library.jwu.edu/research/websites/food_america.htm.
- <http://alicult.wordpress.com/tag/pagina-web/>
- www.aesan.msc.es/
- www.naos.aesan.msps.es/

ENLACES RECOMENDADOS

Cumplimentar con el texto correspondiente en cada caso.

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 problemas o 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 impregnaran 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	-	-	2		-	-	4.5	-	
Semana 6	6-7	2	-	-	-		-	1	3	1.5	
Semana 7	7	3	-	-	-		-	-	4.5	-	
Semana 8	8-9	2	-	1	-		1	-	4.5	-	
Semana 9	9-10	3	-	-	-		-	1	4.5	1.5	
Semana 10	10-11	3	-	-	2		-	-	4.5	-	
Semana 11	11	2	-	-	-		-	-	3	-	
Semana 12	12	2	-	1	-		1	1	4.5	1.5	
Semana 13	13	2	-	-	-		-	-	3	1.5	
Semana 14	13-14	3	15	-	-		-	-	4.5	-	
Semana 15	14	1	-	1	2		-	1	3	1.5	
Semana 16	14	1	5	1	-		1	-	3	1.5	
Total horas		36	20	5	4		4	5	61.5	10.5	

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



ugr

Universidad
de Granada

Criterios de Evaluación

- **La calificación de la asignatura se obtendría considerando** que el examen teórico supondrá un 80% de la nota final, 10% para el examen de prácticas y un 10% para el trabajo autónomo del alumno.
- **La evaluación de los conocimientos teóricos del temario de la asignatura consistirá en:**
Un examen final de la parte teórica que constará 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 práctico y trabajo)

Técnicas de evaluación

- **La evaluación será sumativa y formativa:**
 - ▶ **Sumativa:** Tipo de evaluación del aprendizaje basada en los resultados obtenidos por los alumnos. El efecto inmediato de esta evaluación es el reconocimiento del nivel alcanzado en esta asignatura.
 - ▶ **Formativa:** Tiene como finalidad además de conocer los resultados obtenidos, valorar los procesos y las realizaciones que han conducido hasta esos resultados. La evaluación formativa o de proceso está destinada a mejorar el tipo de enseñanza que se ha ofrecido a los alumnos, y ayuda por tanto a mejorar la intervención en el futuro.
- **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.

•

INFORMACIÓN ADICIONAL

Cumplimentar con el texto correspondiente en cada caso.

