



1. Identificación

1.1. De la Asignatura

Curso Académico	2018/2019
Titulación	GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Nombre de la Asignatura	ALIMENTACION Y CULTURA
Código	1721
Curso	TERCERO
Carácter	OBLIGATORIA
N.º Grupos	1
Créditos ECTS	4.5
Estimación del volumen de trabajo del alumno	112.5
Organización Temporal/Temporalidad	Primer Cuatrimestre
Idiomas en que se imparte	ESPAÑOL
Tipo de Enseñanza	Presencial

1.2. Del profesorado: Equipo Docente

Coordinación de la asignatura JOSEFA MARIA ANTON HURTADO	Área/Departamento	CIENCIA POLÍTICA, ANTROPOLOGÍA SOCIAL Y HAC. PÚBLICA
	Categoría	PROFESORES TITULARES DE UNIVERSIDAD
	Correo Electrónico /	fmanton@um.es
	Página web / Tutoría electrónica	Tutoría Electrónica: NO



Grupo de	Teléfono, Horario y	Duración	Día	Horario	Lugar	Observaciones
Docencia: 1 Coordinación de los grupos:1	Lugar de atención al alumnado	Primer Cuatrimestre	Lunes	10:00- 13:00	868884583, Edificio Luis Vives B1.2.051	En el Edf. Saavedra Fajardo Despacho de tutorías, 3ª Planta
		Primer Cuatrimestre	Lunes	10:00- 13:00	868884583, Edificio Luis Vives B1.2.051	Previa cita
		Primer Cuatrimestre	Martes	10:00- 13:00	868884583, Edificio Luis Vives B1.2.051	Previa cita
		Primer Cuatrimestre	Martes	10:00- 13:00	868884583, Edificio Luis Vives B1.2.051	Previa cita
		Segundo Cuatrimestre	Lunes	09:30- 11:00	868884583, Edificio Luis Vives B1.2.051	Previa cita
		Segundo Cuatrimestre	Martes	09:30- 10:50	868884583, Edificio Luis Vives B1.2.051	En el Edf. Saavedra Fajardo Despacho de tutorías, 3ª Planta
		Segundo Cuatrimestre	Martes	13:05- 14:00	868884583, Edificio Luis Vives B1.2.051	En el Edf. Saavedra Fajardo. Despacho de tutorías, 3ª planta
		Segundo Cuatrimestre	Miércoles	09:30- 10:50	868884583, Edificio Luis Vives B1.2.051	En el Edf. Saavedra Fajardo.



CECILIA MARIA ESTEBAN REDONDO Grupo: 1	Categoría	ASOCIADO A TIEMPO PARCIAL				
	Correo Electrónico / Página web / Tutoría electrónica	cesteban@um.es Tutoría Electrónica: NO				
	Teléfono, Horario y Lugar de atención al alumnado	Duración	Día	Horario	Lugar	Observaciones
		Segundo Cuatrimestre	Martes	10:00- 13:00		Previa petición de cita en Edificio Rector Sabater
	Segundo Cuatrimestre	Jueves	10:00- 13:00		Previa petición de cita en Edificio Rector Sabater	

2. Presentación

La asignatura de "Alimentación y Cultura", impartida por el área de "Antropología Social", aspira a proporcionar a los alumnos una visión integral del tema de la alimentación. Desde un punto de vista teórico persigue promover una visión global del tema de la alimentación apoyándose en un modelo cultural del comportamiento alimentario. Con este modelo se pretende entender de una manera integral la naturaleza y el significado de la alimentación humana, así como los factores culturales que los explican. Existen muchas razones y motivos para explicar lo que comemos y porque comemos como lo comemos, pero qué duda cabe que uno de los más decisivos y fundamentales es el factor cultural. En este enfoque de la alimentación no se prescinde del proceso natural de la nutrición entendida como el conjunto de procesos fisiológicos a través de los cuales el organismo humano recibe, transforma y asimila las sustancias químicas o nutrientes contenidos en los alimentos. Sin embargo prima y se centra en la alimentación entendida como el acto voluntario y consciente de proporcionar al cuerpo alimentos. Se tiene en cuenta las posibilidades del medio en el que el organismo desarrolla su vida



así como los esquemas culturales que recibe de la sociedad y a través de los cuales una persona considera no solamente que es comestible sino también saludable y agradable al paladar. Su gran reto es encontrar «puntos de influencia» básicos y determinantes en los que se debería concentrar prioritariamente toda la actividad del diseño cultural y que desempeñen el papel de motores del cambio social.

Como materia de Formación obligatoria, tal y como refleja la Memoria de Verificación del Título, ha de contribuir a que el estudiante adquiera una visión histórica, social y antropológica de la alimentación. Este propósito, relacionado con las competencias específicas del título, nos aproximará al conocimiento de la evolución histórica y sociocultural de la alimentación humana. Esta asignatura se relaciona con otras del plan de estudios como Psicología y comportamiento alimentario, Métodos y técnicas de investigación en nutrición, salud pública, nutrición humana y nutrición comunitaria.

3. Condiciones de acceso a la asignatura

3.1 Incompatibilidades

No consta

3.2 Recomendaciones

Es recomendable que los estudiantes acudan regularmente a los seminarios programados en la asignatura ya que éstos forman parte de la evaluación y en ellos se desarrollan distintas a actividades formativas que tienen por objeto facilitar la adquisición de ciertas competencias.

4. Competencias

4.1 Competencias Básicas

- CB3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

4.2 Competencias de la titulación

- CG1. Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.



- CG3. Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.
- CG4. Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.
- CG5. Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.
- CG6. Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
- CG7. Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.
- CG8. Capacidad de análisis y síntesis
- CG9. Capacidad de organizar y planificar
- CG10. Conocimientos generales y básicos de la profesión
- CG11. Resolución de problemas
- CG12. Toma de decisiones
- CG13. Capacidad crítica y autocrítica
- CG14. Capacidad para comunicarse con expertos de otras áreas
- CG15. Capacidad para aplicar los conocimientos a la práctica
- CG16. Capacidad de aprender
- CG17. Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones
- CG18. Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad)
- CG19. Habilidades para trabajar de forma autónoma
- CG20. Diseño y gestión de proyectos
- CE53. Informar a los consumidores y a la sociedad en general sobre aspectos relacionados con los alimentos y ámbito alimentario
- CE23. Nutrición humana y dietoterapia
- CE24. Dietética. Bases de la alimentación saludable
- CE31. Alimentación y cultura
- CE43. Identificar los factores que influyen en la nutrición
- CE49. Realizar educación alimentaria

4.3 Competencias transversales y de materia

- Competencia 1. Hacer ver que en la actualidad la alimentación es un tema complejo abordado por muchas disciplinas.
- Competencia 2. Mostrar que la perspectiva antropológica constituye el enfoque más adecuado para comprender de una manera integral la naturaleza y el significado de la alimentación humana.
- Competencia 3. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- Competencia 4. Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación. Explicar que alimentación sigue siendo un tema central en la sociedad moderna.
- Competencia 5. Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la alimentación, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- Competencia 6. Analizar las desigualdades culturales y sociales que afectan los hábitos alimentarios como base para diseñar una nueva y más justa cultura de la alimentación humana.

5. Contenidos

Bloque 1: Fundamentación teórica

TEMA 1. El enfoque cultural de la alimentación: teoría y métodos

TEMA 2. Modelo del comportamiento alimentario



TEMA 3. Categorías clave del modelo: hábitos alimentarios, prácticas alimentarias, estilos alimentarios y entornos alimentarios

Bloque 2: Factores culturales del consumo de alimentos

TEMA 1. Alimentos industriales

TEMA 2. Alimentos artesanales

TEMA 3. Alimentos transgénicos

TEMA 4. Alimentos ecológicos

TEMA 5. Alimentos funcionales

Bloque 3: Diseño cultural

TEMA 1. Alimentación y publicidad

TEMA 2. Alimentación y salud

TEMA 3. Hacia una nueva cultura de la alimentación: dieta personalizada y consciente

PRÁCTICAS

Práctica 1. ¿Cómo abordar el análisis de un texto científico?: Relacionada con los contenidos Bloque 1, Bloque 2, Bloque 3 y Tema 1 (Bloque 1)

Práctica 2. Visita a la Feria de Artesanía: Relacionada con los contenidos Tema 2 (Bloque 2)

Práctica 3. Visita a una explotación ecológica: Relacionada con los contenidos Tema 4 (Bloque 2)

6. Metodología Docente

Actividad Formativa	Metodología	Horas	Trabajo	Volumen
		Presenciales	Autónomo	de trabajo
Lección Magistral		30	35	65
Sesiones Prácticas		10	20	30
Seminarios y resolución de casos prácticos		3	10	13
Tutorías		2	2.5	4.5
	Total	45	67.5	112.5



7. Horario de la asignatura

<http://www.um.es/web/veterinaria/contenido/estudios/grados/cyta/2018-19#horarios>

8. Sistema de Evaluación

Métodos / Instrumentos	Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Criterios de Valoración	
Ponderación	60
Métodos / Instrumentos	Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Criterios de Valoración	
Ponderación	40

Fechas de exámenes

<http://www.um.es/web/veterinaria/contenido/estudios/grados/cyta/2018-19#exámenes>

9. Resultados del Aprendizaje

10. Bibliografía

Bibliografía Complementaria



Aparecen en el apartado de Observaciones

11. Observaciones y recomendaciones

“NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES. Aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales podrán dirigirse al Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado (ADYV; <http://www.um.es/web/veterinaria/contenido/estudios/grados/cyta/2018-19#adyv>)”



www.um.es/advv/) para recibir orientación sobre un mejor aprovechamiento de su proceso formativo y, en su caso, la adopción de medidas de equiparación y de mejora para la inclusión, en virtud de la Resolución Rectoral R-358/2016. El tratamiento de la información sobre este alumnado, en cumplimiento con la LOPD, es de estricta confidencialidad.”

1.- Bibliografía Básica:

Contreras, J. y Gracia, M. (2005): Alimentación y cultura, Barcelona, Ariel.

Goody, J., (1995): Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada, Barcelona, Gedisa.

Guidonet, A. (2011): La Antropología de la alimentación, Barcelona, UOC.

Fichler, C. (1995): El (h)omnívoro : el gusto, la cocina y el cuerpo, Barcelona, Anagrama.

Harris, M. (1989): Bueno para comer, Alianza, Madrid.

Kuper J. H. (1985): La cocina de los antropólogos, Barcelona, Tusquets.

Montanari, M. (2006): La comida como cultura, Gijón, Trea.

Singer, P. y Mason, J. (2009): Somos lo que comemos. La importancia de los alimentos que decidimos consumir, Barcelona, Paidós.

2.-Bibliografía complementaria

Agus, D. B. (2014): Hábitos prodigiosos para vivir más y mejor, Barcelona, Ariel.

Almarcha, A. y González, P. (2012): “Tradición, modernidad y cultura en el ámbito de la gastronomía” en Couceiro, E. y Gómez, E. (Edts.), Sitios de la Antropología. Patrimonio, lenguaje y etnicidad, Servizo de Publicacións, Universidade Da Coruña.

Alvarez Munárriz, L. (2001): "Actitudes de los miembros de una comunidad sobre los alimentos transgénicos" en Alvarez Munárriz, L. y Antón Hurtado, F. (Edts.): Antropología del Mediterráneo, Murcia, Godoy.

Alvarez Munárriz, L. (2008) “Cuerpo, salud y alimentación” en Espina, A. B. (Edt.), Antropología aplicada en Iberoamérica, Recife, Fundação Joaquim Nabuco, Massangana.

Alvarez Munárriz, y Álvarez de Luis, A. “Estilos de vida y alimentación” Gazeta de Antropología, 34 (2009).

Álvarez Munárriz, L. (2014): “Hábitos alimentarios saludables: el reto de una dieta personalizada” Panorama Social, 19. (<http://www.funcas.es/publicaciones/Sumario.aspx?IdRef=4-15019>).



- Ansorena, D y Santiago, S. (2007): "Nuevas tendencias en alimentación" en Astiasarán, I., Martínez, J. A. y Muñoz, M. (2007): Claves para una alimentación óptima: qué nos aportan los alimentos y cómo utilizarlos a lo largo de la vida, Madrid, Díaz de Santos.
- Beddington et alii (2012): "The role for scientists in tackling food insecurity and climate change" Agriculture and Food Security, 1.
- Cabral, X, y Huergo, J. (2012): "Políticas alimentarias y comensalidad en el avance de la frontera sojera" Papeles del CEIC, 1.
- Campillo, A. (2010): Comer sano para vivir más y mejor, Barcelona, Destino.
- Cannon, G. (2009): Hacer dieta engorda, Barcelona, Ediciones B.
- Contreras, J. (2012): "Los alimentos modificados. ¿El omnívoro desculturalizado?" Gazeta de Antropología, 28/3.
- Cordain, P. (2010): La paleodieta, Madrid, Urano.
- Dirks, R. & Hunter, G. (2013): "Anthropology of food" Albala, K. (Edt.), Routledge International Encyclopedia of Food Studies, New York, Routledge.
- Fischler, C. (2010): "Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna" Gazeta de Antropología, 26.
- Gracia, M. y Díaz, C. (2012): "Alimentación, cultura y sociedad: problemáticas e investigación desde las ciencias sociales" en Cantarero, L. (Edt.), La antropología de la alimentación en España: perspectivas actuales, Barcelona, UOC.
- Herrera, P. y Lizcano, E. (2012): "Comer en Utopía" REIS, 137.
- Holley, A. (2006): El cerebro goloso, Barcelona, Rubes.
- Koppmann, M. (2014): Manual de gastronomía molecular, Madrid, Siglo XXI.
- Lacadena, J. R. (2010): "Plantas y alimentos transgénicos" en Alemany, M. y Bernabeu-Mestre, J. (Edts.), Bioética y Nutrición, Alicante, Agua Clara.
- Lepage, C. (2013): La verdad sobre los transgénicos, Barcelona, Icaria.
- Lorenzo, D. de (2011), Nutrigenómica y nutrigenética. Hacia la nutrición personalizada, Barcelona, Libbooks.
- McDonald, D., G. Glusman, and N.D. Price (2016): "Personalized Nutrition through Big Data." Nature Biotechnology 34 (2).



- Menéndez Patterson, A. M. (2014): Alimentos funcionales, Gijón, Trea.
- Montanari, M. (2006): La comida como cultura, Gijón, Trea.
- Moreno Rojas, R. (2006): "Alimentación y cultura" en Moreno Rojas, R. (Coord.), Introducción a la alimentación humana, Universidad de Córdoba.
- Mulet, J. M. (2014): Comer sin miedo, Barcelona, Destino.
- Navas, J. (2012): "La otra cara de la obesidad. ¿Enfermedad o canon estético" en Cantarero, L. (Edt.), La antropología de la alimentación en España: perspectivas actuales, Barcelona, UOC.
- Ordovas, J. M. (2013), La nueva ciencia del bienestar: nutrigenómica, Barcelona, Crítica.
- Petrini, C. (2007): Bueno, limpio y justo, Madrid, Polifemo
- Robin, M-M. (2012): Nuestro veneno cotidiano, Barcelona, Península.
- Sears, B. (2015): La zona mediterránea, México, Urano.
- Sebastián, L. de (2009): Un planeta de gordos y hambrientos. La industria alimentaria al desnudo, Barcelona, Ariel.
- Seguí, J. M. (2013): Biotecnología en el menú, Valencia, PUV.
- Seguí Simarro, J. M. (2016): Biotecnología vegetal, Valencia, Guadalquivir
- Shinya, H. (2013): La enzima para rejuvenecer, Madrid, Aguilar.
- Stuart, T. (2011): Despilfarro. El escándalo global de la comida, Madrid, Alianza.
- Turner, B. L. y Thompson, A. (2013), "Beyond the Paleolithic prescription incorporating diversity and flexibility in the study of human diet evolution" Nutrition Reviews, 71/8.
- Weiss, B. (2011): "Making pigs local: Discerning the sensory character of place" Cultural Anthropology 26/3.
- Yates-Doerr, E. (2012): "Meeting the demand for meat? Anthropology Today, 28/1
- Zipprick, J. (2009): ¡No quiero volver al restaurante!, Madrid, Foca.
- "NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES. Aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales podrán dirigirse al Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado (ADYV; <http://>



www.um.es/advv/) para recibir orientación sobre un mejor aprovechamiento de su proceso formativo y, en su caso, la adopción de medidas de equiparación y de mejora para la inclusión, en virtud de la Resolución Rectoral R-358/2016. El tratamiento de la información sobre este alumnado, en cumplimiento con la LOPD, es de estricta confidencialidad.