



## 1. Identificación

### 1.1. De la asignatura

Curso Académico	2025/2026
Titulación	GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Nombre de la asignatura	ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Código	6114
Curso	SEGUNDO
Carácter	OBLIGATORIA
Número de grupos	1
Créditos ECTS	4.5
Estimación del volumen de trabajo	112.5
Organización temporal	2º Cuatrimestre
Idiomas en que se imparte	Español

### 1.2. Del profesorado: Equipo docente

#### **ANTON HURTADO, JOSEFA MARIA**

Docente: **GRUPO 1**

Coordinación de los grupos: **GRUPO 1**

Coordinador de la asignatura

#### **Categoría**

CATEDRATICOS DE UNIVERSIDAD

#### **Área**

ANTROPOLOGÍA SOCIAL

#### **Departamento**

CIENCIA POLÍTICA, ANTROPOLOGÍA SOCIAL Y HAC. PÚBLICA

Correo electrónico / Página web / Tutoría electrónica

[fmanton@um.es](mailto:fmanton@um.es) [fmanton@um.es](http://fmanton@um.es) Tutoría electrónica: **Sí**

Teléfono, horario y lugar de atención al alumnado

**Duración:** C1    **Día:** Martes    **Horario:** 09:30-13:00    **Lugar:** 868884583, Edificio Luis Vives B1.2.051 (DESPACHO PROF. JOSEFA ANTÓN 2.52)

**Observaciones:**

Previa cita en: Mensajes Privados de la asignatura en el AULA VIRTUAL

**Duración:** C1    **Día:** Miércoles    **Horario:** 09:30-13:00    **Lugar:** 868884583, Edificio Luis Vives B1.2.051 (DESPACHO PROF. JOSEFA ANTÓN 2.52)

**Observaciones:**

Previa cita en: Mensajes Privados de la asignatura AULA VIRTUAL

**Duración:** C2    **Día:** Lunes    **Horario:** 09:30-13:00    **Lugar:** 868884583, Edificio Luis Vives B1.2.051

**Observaciones:**

PREVIA CITA en Mensajes Privados de la asignatura en el AULA VIRTUAL En el Edf. Saavedra Fajardo Despacho de tutorías, 3ª Planta

**Duración:** C2    **Día:** Martes    **Horario:** 12:00-13:00    **Lugar:** 868884583, Edificio Luis Vives B1.2.051

**Observaciones:**

PREVIA CITA en Mensajes Privados de la asignatura en el AULA VIRTUAL En el Edf. Saavedra Fajardo Despacho de tutorías, 3ª Planta

**Duración:** C2    **Día:** Martes    **Horario:** 09:30-11:00    **Lugar:** 868884583, Edificio Luis Vives B1.2.051

**Observaciones:**

PREVIA CITA en Mensajes Privados de la asignatura en el AULA VIRTUAL En el Edf. Saavedra Fajardo Despacho de tutorías, 3ª Planta

## LAZARO PEREZ, CRISTINA

Docente: GRUPO 1

Coordinación de los grupos:

**Categoría**

PROFESOR AYUDANTE DOCTOR

**Área**

ANTROPOLOGÍA SOCIAL

**Departamento**

CIENCIA POLÍTICA, ANTROPOLOGÍA SOCIAL Y HAC. PÚBLICA

**Correo electrónico / Página web / Tutoría electrónica**

[cristina.lazaro2@um.es](mailto:cristina.lazaro2@um.es) Tutoría electrónica: No

**Teléfono, horario y lugar de atención al alumnado**

## 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 constan

### 3.2. Requisitos

No constan

### 3.3. 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 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
- 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
- CE53: Informar a los consumidores y a la sociedad en general sobre aspectos relacionados con los alimentos y ámbito alimentario

## 4.3. Competencias transversales y de materia

- Hacer ver que en la actualidad la alimentación es un tema complejo abordado por muchas disciplinas
- 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
- Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
- Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación Explicar que alimentación sigue siendo un tema central en la sociedad moderna

- Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la alimentación, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana
- 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

### 5.1. Teoría

#### Bloque 1: Fundamentación teórica

Tema 1: El enfoque cultural de la alimentación: teorías y métodos

Tema 2: Hábitos, prácticas, estilos y entornos alimentarios

#### Bloque 2: Factores socioculturales de la alimentación

Tema 1: Evolución sociocultural de la alimentación.

Tema 2: Alimentación y sociedad

#### Bloque 3: La alimentación en las sociedades cosmopolitas

Tema 1: Dieta, cuerpo, salud y publicidad alimentaria

### 5.2. Prácticas

#### ■ Práctica 1: Análisis de un alimento desde la perspectiva del modelo de análisis alimentario de Álvarez Munarriz

El alumno deberá hacer un análisis antropológico de un alimento en grupos de 5 alumnos siguiendo tres criterios:

¿ El modelo de comportamiento alimentario explicado en clase de Luis Álvarez Munarriz (2011) a partir de la clasificación de sistema cultura de White (1959) y de las necesidades de la persona de Linton (1937) que diferencia entre hábitos alimenticios (sistema tecno-económico y dimensión individual), prácticas alimentarias (sistema institucional y dimensión social), estilos alimentarios (sistema ideal y dimensión simbólica) y entornos alimentarios (sistema ecológico y dimensión ecológica) (Anexo I- explicado en el tema 1 de la asignatura)

¿ Las características de la cadena alimentaria descrita por Goody (1982) en cuatro fases (producción, distribución, preparación y consumo) haciendo referencia a los contextos en los que se produce cada uno según las aportaciones de Precklenton et al (1989) (Anexo II- Explicado en el tema 1 de la asignatura)

¿ La clasificación de los alimentos desde la perspectiva del enfoque biocultural

**Relacionado con:**

- Bloque 1: Fundamentación teórica
- Tema 1: El enfoque cultural de la alimentación: teorías y métodos

## 6. Actividades Formativas

Actividad Formativa	Metodología	Horas	Presencialidad
AF1: Exposición teórica / Clase magistral	Actividades de clase expositiva: exposición teórica, clase magistral, proyección, dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, en las clases se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.	32.5	100.0
AF2: Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	Tutorías en grupo: sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, realizadas en pequeños grupos, con independencia de que los contenidos sean teóricos o prácticos.	4.0	100.0
AF3: Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	<p>Seminarios: trabajo de los estudiantes de profundización en una temática concreta, que puede integrar contenidos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los estudiantes y debate.</p> <p>Actividades de clase práctica de aula: actividades prácticas de ejercicios y resolución de problemas, estudio de casos, aprendizaje orientado a proyectos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Suponen la realización de tareas por parte de los alumnos, dirigidas y supervisadas por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.</p>	16.0	100.0
AF7: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio, etc.	Tutorías individualizadas: sesiones de intercambio individual con el estudiante prevista en el desarrollo de la materia.	60.0	0.0
<b>Totales</b>		<b>112,50</b>	

## 7. Horario de la asignatura

<https://www.um.es/web/estudios/grados/cyta/2025-26#horarios>

## 8. Sistemas de Evaluación

Identificador	Denominación del instrumento de evaluación	Criterios de Valoración	Ponderación
SE1	Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.		60.0
SE3	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.		40.0

## 9. Fechas de exámenes

<https://www.um.es/web/estudios/grados/cyta/2025-26#exámenes>

## 10. Resultados del Aprendizaje

No se ha encontrado nada que migrar

## 11. Bibliografía

### Bibliografía básica

- [ALVAREZ MUNÁRRIZ, L., ANTÓN, F.y ESTEBAN, C.\(Eds.\) Alimentación humana: enfoque biocultural. Barcelona, Anthropos, 2019 \(ISBN: 978-84-17556-19-8\)](#)
- [Contreras, J y Gracia M. \(2005\). Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Barcelona, Ariel, 2005 \(ISBN: 84-244-2223-9\).](#)
- [Hernández Garre, J. M. y De Maya Sánchez, B. \(2022\). Antropología de la alimentación. Gastronomía, sociedad y cultura. Editum. Ediciones de la Universidad de Murcia. <https://doi.org/10.6018/editum.2953>](#)

### Bibliografía complementaria

- [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, y Álvarez de Luis, A. "Estilos de vida y alimentación" Gazeta de Antropología, 34 \(2009\).](#)
- [ANTON HURTADO, F. y ESTEBAN REDONDO, C.Mª \(2019\) "Rompiendo tabúes: comer insectos en las sociedades occidentales desarrolladas. Análisis antropológico de la nueva tendencia alimentaria" en ALVAREZ MUNÁRRIZ, L., ANTÓN, F. y ESTEBAN, C.\(Eds.\) \(2019\)Alimentación humana: enfoque biocultural. Barcelona, Anthropos,pp. 115-128.](#)
- Aparecen en el apartado de Observaciones
- [Álvarez Munárriz, L. \(2014\): ¿Hábitos alimentarios saludables: el reto de una dieta personalizada? Panorama Social, 19. \(\)](#).

- [Alvarez Munárriz, L. \(2010\) ¿Cuerpo, salud y alimentación¿, en Espina, A. B. \(Edt.\), Antropología aplicada en Iberoamérica, Recife, Fundação Joaquim Nabuco, Massangana](#)

## 12. Observaciones

Los alumnos deberán de asistir a los seminarios en un 80% y deberán superar la nota de 5 en el examen para que se les pueda hacer media con el trabajo

Esta asignatura se encuentra vinculada de forma directa con los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2 ¿Hambre cero¿ y 12 ¿Producción y consumo responsables¿

### NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES

Aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales podrán dirigirse al Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado (ADYV - <https://www.um.es/adyv>) 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.

### REGLAMENTO DE EVALUACIÓN DE ESTUDIANTES

El artículo 8.6 del Reglamento de Evaluación de Estudiantes (REVA) prevé que "salvo en el caso de actividades definidas como obligatorias en la guía docente, si el o la estudiante no puede seguir el proceso de evaluación continua por circunstancias sobrevenidas debidamente justificadas, tendrá derecho a realizar una prueba global".

Se recuerda asimismo que el artículo 22.1 del Reglamento de Evaluación de Estudiantes (REVA) estipula que "el o la estudiante que se valga de conductas fraudulentas, incluida la indebida atribución de identidad o autoría, o esté en posesión de medios o instrumentos que faciliten dichas conductas, obtendrá la calificación de cero en el procedimiento de evaluación y, en su caso, podrá ser objeto de sanción, previa apertura de expediente disciplinario".