



UNIVERSIDAD
DE MURCIA

1. Identificación

1.1. De la asignatura

Curso Académico	2024/2025
Titulación	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA, PROGRAMA ACADÉMICO DE SIMULTANEIDAD DE DOBLE TITULACIÓN CON ITINERARIO ESPECÍFICO DE GRADO EN CIENCIAS DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y DEL DEPORTE Y GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA
Nombre de la asignatura	ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Código	6803
Curso	PRIMERO TERCERO
Carácter	FORMACIÓN BÁSICA
Número de grupos	2
Créditos ECTS	6.0
Estimación del volumen de trabajo	150.0 150.0
Organización temporal	2º Cuatrimestre 2º Cuatrimestre
Idiomas en que se imparte	Español

1.2. Del profesorado: Equipo docente

LAZARO PEREZ, CRISTINA

Docente: **GRUPO 1, PCEO DEPORTE + NUTRICIÓN**

Coordinación de los grupos: **GRUPO 1, PCEO DEPORTE + NUTRICIÓN**

Coordinador de la asignatura

Categoría

ASOCIADO A TIEMPO PARCIAL

Área

ANTROPOLOGÍA SOCIAL

Departamento

Correo electrónico / Página web / Tutoría electrónica

cristina.lazaro2@um.es cristina.lazaro2@um.es Tutoría electrónica: **Sí**

Teléfono, horario y lugar de atención al alumnado

Duración:
C1

Día:
Jueves

Horario:
10:00-13:00

Lugar:
No consta

Observaciones:
Con cita previa

Duración:
C1

Día:
Martes

Horario:
10:00-13:00

Lugar:
No consta

Observaciones:
Con cita previa

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 obligatoria la asistencia a los seminarios y prácticas programadas 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

- CB1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- CB2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- 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: 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.
- CG2: Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG3: 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.
- CG4: Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
- CE4: Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- CE5: Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- CE9: Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

4.3. Competencias transversales y de materia

- CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar
- CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC
- CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional
- CT5 - 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
- CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional

5. Contenidos

5.1. Teoría

Bloque 1: Fundamentación teórica

Tema 1: Enfoque cultural de la alimentación:

Concepto de alimento y de cultura El significado cultural y la ideología de los alimentos. La alimentación humana en distintos tipos de sociedades Patrones de comensalidad en las distintas culturas

Tema 2: Hábitos, prácticas, estilos y entornos alimentarios

Definición, origen, evolución, características, importancia actual Desordenes alimentarios Alimentos nuevos Condicionamientos fisiológicos, psicológicos y sociológicos que influyen en la aceptabilidad de los alimentos Características sensoriales de los alimentos Características de la alimentación actual

Bloque 2: Factores culturales del consumo de alimentos

Tema 1: Evolución sociocultural de la alimentación.

Innovaciones y adaptaciones alimentarias Ejemplos de adaptación alimentaria Principales cambios en la alimentación humana El hambre y la abundancia en el mundo, mitos y realidades Producción, consumo y comportamiento

Tema 2: Aspectos socioculturales de la alimentación.

Relaciones de género y alimentación en distintas sociedades Repercusiones en las construcciones étnicas y de clase

Bloque 3: Diseño cultural

Tema 1: Alimentación y publicidad

Marketing alimentario Elementos del marketing Influencia de la publicidad en el comportamiento alimentario Estudio de las causas y consecuencias

5.2. Prácticas

■ **Práctica 1: ¿Cómo abordar el análisis de un texto científico?**

Relacionado con:

- Bloque 1: Fundamentación teórica
- Tema 1: Enfoque cultural de la alimentación:
- Bloque 3: Diseño cultural

■ Práctica 2: Prácticas específicas

A través de textos históricos, literarios, charlas de expertos (presenciales o virtuales en función de la situación sanitaria) y documentales en relación con la alimentación se abordaran cuestiones relativas a la simbología de la alimentación, la producción tradicional de los alimentos y la intensiva, la ingeniería genética en la alimentación, los aspectos socio-culturales de la dieta alimenticia en la actualidad, el cambio de patrones culturales alimenticios, entre otros temas, así como exposición y debate sobre un trabajo basado en temas relacionados con el programa

■ Práctica 3: Participación en foros

Se crearán foros de debate sobre temas específicos tratados en la guía docente

6. Actividades Formativas

Actividad Formativa	Metodología	Horas	Presencialidad
AF1: Exposición teórica / Clase magistral		43.0	100.0
AF2: Tutoría ECTS o trabajos dirigidos		3.0	100.0
AF3: Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones		8.0	100.0
AF4: Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática		6.0	100.0
AF7: Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,		90.0	0.0
	Totales	150,00	

7. Horario de la asignatura

<https://www.um.es/web/estudios/grados/nutricion/2024-25#horarios>

8. Sistemas de Evaluación

Identificador	Denominación del instrumento de evaluación	Criterios de Valoración	Ponderación
SE1	Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para	Se ha de superar la prueba escrita para que la	50.0

mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.

nota sea ponderada con
el resto de las notas de la
asignatura

SE5	Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	30.0
SE6	Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros	20.0

9. Fechas de exámenes

<https://www.um.es/web/estudios/grados/nutricion/2024-25#exámenes>

10. Resultados del Aprendizaje

Introducir al alumno en la diversidad de factores biológicos, científicos, culturales, económicos, políticos, sociales, etc, que han determinado y condicionado históricamente el binomio alimentación/nutrición · Poder explorar la evolución histórica y sociocultural de los patrones de producción, comensalidad y consumo de alimentos Abordar los aspectos sociales y culturales de la alimentación humana desde la perspectiva de la Antropología Social y Cultural · Comprender y transmitir a la población general conocimientos de salud, fundamentalmente en relación con la alimentación · Abordar el significado social del comportamiento alimentario del ser humano · Ser capaz de conocer la diversidad de factores que determinan y condicionan la alimentación · 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

11. Bibliografía

Bibliografía básica

No constan

Bibliografía complementaria

- [Agus, D. B. \(2014\): Hábitos prodigiosos para vivir más y mejor, Barcelona, Ariel](#)
- Albala, K. (Edt.), Routledge International Encyclopedia of Food Studies, New York, Routledge.
- [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,](#)

- [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.](#)
- [Campillo, A. \(2010\): Comer sano para vivir más y mejor, Barcelona, Destino](#)
- [Cannon, G. \(2009\): Hacer dieta engorda, Barcelona, Ediciones B.](#)
- [Contreras, J. y Gracia, M. \(2005\): Alimentación y cultura, Barcelona, Ariel.](#)
- [Cordain, P. \(2010\): La paleodieta, Madrid, Urano.](#)
- [Godoy. Alvarez Munárriz, L. \(2008\) "Cuerpo, salud y alimentación" en: Espina, A. B. \(Edt.\), Antropología aplicada en Iberoamérica, Recife, Fundação Joaquim Nabuco, Massangana. \(Agotado\)](#)
- [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.](#)
- [Harris, M. \(1989\): Bueno para comer, Alianza, Madrid.](#)
- [Holley, A. \(2006\): El cerebro goloso, Barcelona, Rubes.](#)
- [Koppmann, M. \(2014\): Manual de gastronomía molecular, Madrid, Siglo XXI.](#)
- [Kuper J. H. \(1985\): La cocina de los antropólogos, Barcelona, Tusquets.](#)
- [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.](#)
- [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 Simarro, J. M. \(2016\): Biotecnología vegetal, Valencia, Guadalquivir](#)
- [Seguí, J. M. \(2013\): Biotecnología en el menú, Valencia, PUV.](#)
- [Shinya, H. \(2013\): La enzima para rejuvenecer, Madrid, Aguilar.](#)
- [Singer, P. y Mason, J. \(2009\): Somos lo que comemos. La importancia de los alimentos que decidimos consumir, Barcelona, Paidós](#)
- [Stuart, T. \(2011\): Despilfarro. El escándalo global de la comida, Madrid, Alianza.](#)
- [Zipprick, J. \(2009\): ¡No quiero volver al restaurante!, Madrid, Foca.](#)
- [Alvarez Munárriz, y Álvarez de Luis, A. "Estilos de vida y alimentación" Gazeta de Antropología, 34 \(2009\).](#)

- [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.](#)
- [Contreras, J. \(2012\): "Los alimentos modificados. ¿El omnívoro desculturalizado?" Gazeta de Antropología, 28/3.](#)
- [Dirks, R. & Hunter, G. \(2013\): "Anthropology of food"](#)
- [Fischler, C. \(2010\): "Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna" Gazeta de Antropología, 26.](#)
- [Guidonet, A. \(2011\): La Antropología de la alimentación, Barcelona, UOC.](#)
- [Herrera, P. y Lizcano, E. \(2012\): "Comer en Utopía" REIS, 137.](#)
- [McDonald, D., G. Glusman, and N.D. Price \(2016\): "Personalized Nutrition through Big Data." Nature Biotechnology 34 \(2\).](#)
- [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.](#)
- [Wage adjustment in Spain during the economic crisis. Funcas](#)
- [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](#)
- [Álvarez Munárriz, L. \(2014\): "Hábitos alimentarios saludables: el reto de una dieta personalizada" Panorama Social, 19.](#)

12. Observaciones

Necesidades educativas especiales:

Aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales pueden dirigirse al Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado (ADYV; <http://www.umes/adyv/>) para recibir la orientación o asesoramiento oportunos para un mejor aprovechamiento de su proceso formativo. De igual forma podrán solicitar la puesta en marcha de las adaptaciones curriculares individualizadas de contenidos, metodología y evaluación necesarias que garanticen la igualdad de oportunidades en su desarrollo académico.

El tratamiento de la información sobre este alumnado, en cumplimiento con la LOPD, es de estricta confidencialidad.

La asignatura se encuentra vinculada de forma directa con el Objetivo de Desarrollo Sostenible nº3 "Salud y Bienestar".

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".