



1. Identificación

1.1. De la Asignatura

Curso Académico	2015/2016
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

Coordinador de la asignatura JOSEFA MARIA ANTON HURTADO Grupo: 1	Área/Departamento	MIXTO
	Categoría	PROFESORES TITULARES DE UNIVERSIDAD
	Correo Electrónico /	fmanton@um.es
	Página web / Tutoría electrónica	Tutoría Electrónica: NO



	Teléfono, Horario y Lugar de atención al alumnado	Duración	Día	Horario	Lugar	Observaciones
		Primer Cuatrimestre	Lunes	10:00- 13:00	868884583, Edificio Luis Vives B1.2.051	
		Primer Cuatrimestre	Martes	10:00- 13:00	868884583, Edificio Luis Vives B1.2.051	
		Segundo Cuatrimestre	Lunes	10:00- 11:00	868884583, Edificio Luis Vives B1.2.051	En el Edf. Saavedra Fajardo Despacho de tutorías, 3ª Planta
		Segundo Cuatrimestre	Lunes	08:00- 09:00		
		Segundo Cuatrimestre	Martes	10:00- 11:00	868884583, Edificio Luis Vives B1.2.051	En el Edf. Saavedra Fajardo Despacho de tutorías, 3ª Planta
		Segundo Cuatrimestre	Miércoles	11:00- 13:00	868884583, Edificio Luis Vives B1.2.051	En el Edf. Saavedra Fajardo Despacho de tutorías, 3ª Planta



LUIS ALVAREZ MUNARRIZ Grupo: 1	Área/Departamento	MIXTO				
	Categoría	CATEDRATICOS DE UNIVERSIDAD				
	Correo Electrónico / Página web / Tutoría electrónica	munarriz@um.es Tutoría Electrónica: SÍ				
	Teléfono, Horario y Lugar de atención al alumnado	Duración	Día	Horario	Lugar	
		Anual	Martes	9:30- 10:00		
		Anual	Miércoles	17:00- 18:00		
	Segundo Cuatrimestre	Lunes	09:15- 11:00			
BALDOMERO DE MAYA SANCHEZ Grupo: 1	Área/Departamento	MIXTO				
	Categoría	ASOCIADO A TIEMPO PARCIAL				
	Correo Electrónico / Página web / Tutoría electrónica	baldo@um.es null Tutoría Electrónica: SÍ				
	Teléfono, Horario y Lugar de atención al alumnado	Duración	Día	Horario	Lugar	Observaciones
		Primer Cuatrimestre	Martes	10:45- 12:15	(Sin Extensión), Edificio Luis Vives B1.2.054	Previa cita
JAVIER ELOY MARTINEZ GUIRAO Grupo: 1	Área/Departamento	MIXTO				
	Categoría	ASOCIADO A TIEMPO PARCIAL				
	Correo Electrónico / Página web / Tutoría electrónica	j.eloymartinez@um.es Tutoría Electrónica: NO				



	Teléfono, Horario y Lugar de atención al alumnado	Duración	Día	Horario	Lugar	Observaciones
		Anual	Jueves	12:30- 15:30		Despacho 2.54. Edif. Luis Vives. Petición previa cita.
		Anual	Viernes	12:00- 15:00		Despacho 2.54. Edif. Luis Vives. Petición previa cita.

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 se han establecido incompatibilidades

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 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. [Básica3]
- CB4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. [Básica4]
- CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. [Básica5]

4.2 Competencias de la asignatura y su relación con las competencias de la titulación

Competencia 1. Hacer ver que en la actualidad la alimentación es un tema complejo abordado por muchas disciplinas.

- Estructura y función del cuerpo humano
- Valor nutritivo y funcionalidad
- Biotecnología alimentaria
- Análisis de riesgos en la industria alimentaria
- Deontología
- Conductas y hábitos alimentarios en la población
- Metodología de la educación alimentaria
- Sistemas de salud y políticas alimentarias
- Alimentación y cultura
- Identificar los factores que influyen en la nutrición
- Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades
- Informar a los consumidores y a la sociedad en general sobre aspectos relacionados con los alimentos y ámbito alimentario
- Poseer una actitud de respeto, afecto y aceptación en el entorno laboral que facilite las relaciones interpersonales



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.

- Alimentación y cultura
- Identificar los factores que influyen en la nutrición

Competencia 3. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

- Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades
- Potenciar una actitud positiva ante la formación continuada, entendiendo que la adquisición de conocimientos científico-técnicos en el ámbito alimentario es una tarea que requiere una actualización continuada de acuerdo al conocimiento científico y al desarrollo de nuevas tecnologías.

Competencia 4. Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación. Explicar que alimentación sigue siendo un tema central en la sociedad moderna.

- Alimentación y cultura
- Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades
- Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades

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.

- Metodología de la educación alimentaria
- Alimentación y cultura
- Diseñar e interpretar encuestas alimentarias

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.

- Deontología
- Conductas y hábitos alimentarios en la población
- Realizar educación alimentaria

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



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 Presenciales	Trabajo Autónomo	Volumen 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/2015-16#horarios>



8. Sistema de Evaluación

Competencia Evaluada 1, 2, 4, 5, 6, 3	Métodos / Instrumentos	Prueba objetiva: examen oral o escrito
	Criterios de Valoración	Claridad de elaboración/expositiva Estructuración y sistematización Originalidad y creatividad Capacidad crítica y autocrítica
	Ponderación	70%
Competencia Evaluada 6	Métodos / Instrumentos	Valoración del trabajo en grupo
	Criterios de Valoración	El profesor ofrecerá una lista de trabajos que los equipos de alumnos podrán realizar y posteriormente expondrán en clase. La estrategia metodológica central a utilizar será el aprendizaje cooperativo, favoreciendo que los estudiantes trabajen en grupo de entre cinco o seis personas en actividades de aprendizaje con metas comunes; y la evaluación será llevada a cabo según la productividad del grupo y las aportaciones individuales de cada alumno/a.
	Ponderación	20%
Competencia Evaluada 4	Métodos / Instrumentos	Trabajo individual
	Criterios de Valoración	Sobre textos y materiales que entregará el profesor y que cada alumnos deberá trabajar y entregar un resumen
	Ponderación	10%

Fechas de exámenes

<http://www.um.es/web/veterinaria/contenido/estudios/grados/cyta/2015-16#examenes>



9. Bibliografía (básica y complementaria)



Aparecen en el apartado de Observaciones

10. Observaciones y recomendaciones

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. (2014): "Hábitos alimentarios saludables: el reto de una dieta personalizada" *Panorama Social* 1.

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.
- 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): *Bioteología en el menú*, Valencia, PUV.
- 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.