



## 1. Identificación

### 1.1. De la Asignatura

Curso Académico	2021/2022
Titulación	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA
Nombre de la Asignatura	ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Código	3827
Curso	PRIMERO
Carácter	FORMACIÓN BÁSICA
N.º Grupos	1
Créditos ECTS	6
Estimación del volumen de trabajo del alumno	150
Organización Temporal/Temporalidad	2 Cuatrimestre
Idiomas en que se imparte	ESPAÑOL
Tipo de Enseñanza	Presencial

### 1.2. Del profesorado: Equipo Docente

Coordinación de la asignatura  CRISTINA LAZARO PEREZ  Grupo de Docencia: 1  Coordinación de los grupos:1	Área/Departamento	ANTROPOLOGÍA SOCIAL/CIENCIA POLÍTICA, ANTROPOLOGÍA SOCIAL Y HAC. PÚBLICA
	Categoría	ASOCIADO A TIEMPO PARCIAL
	Correo Electrónico / Página web / Tutoría electrónica	cristina.lazaro2@um.es  Tutoría Electrónica: Sí
	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 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

- 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

- 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. Prácticas específicas: Global



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 abordarán 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: Global

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

## 6. Metodología Docente

Actividad Formativa	Metodología	Horas Presenciales	Trabajo Autónomo	Volumen de trabajo
Lección Magistral		43	29	72.00
Sesiones Prácticas		6	5	11.00
Seminarios y resolución de casos prácticos		8	4	12.00
Tutorías		3	2	5.00
	Total	60	40	100

Docencia en presencialidad adaptada

Se contempla cuando la situación sanitaria así lo requiera-..

## 7. Horario de la asignatura

<https://www.um.es/web/estudios/grados/nutricion/2021-22#horarios>



## 8. Sistema de Evaluación

Métodos / Instrumentos	Pruebas escritas (exámenes): 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	Se ha de superar la prueba escrita para que la nota sea ponderada con el resto de las notas de la asignatura
Ponderación	50
Métodos / Instrumentos	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.
Criterios de Valoración	
Ponderación	30
Métodos / Instrumentos	Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros
Criterios de Valoración	
Ponderación	20

### Fechas de exámenes

<https://www.um.es/web/estudios/grados/nutricion/2021-22#exámenes>

## 9. Resultados del Aprendizaje

## 10. Bibliografía

### Bibliografía Complementaria



Aparecen en el apartado de Observaciones

## 11. 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. (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.