

# **Guía Docente**

***ASIGNATURA ALIMENTACIÓN Y CULTURA***

***CURSO 1º SEMESTRE 1º***

***GRADO: NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA***

***MODALIDAD: SEMIPRESENCIAL***

***(ITINERARIO PARA FARMACÉUTICOS)***

***CURSO 2023/2024***

***FACULTAD FARMACIA***

## 1. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

### 1.- ASIGNATURA:

Nombre: Alimentación y Cultura		
Código: 16760		
Curso(s) en el que se imparte: 1º	Semestre(s) en el que se imparte: 1º	
Carácter: Obligatoria	ECTS: 6	Horas ECTS: 25
Idioma: Castellano	Modalidad: Semipresencial	
Grado en que se imparte la asignatura: Nutrición Humana y Dietética		
Facultad en la que se imparte la titulación: Farmacia		

### 2.- ORGANIZACIÓN DE LA ASIGNATURA:

Departamento: Ciencias Farmacéuticas y de la Salud
Área de conocimiento: Nutrición y Bromatología

## 2. PROFESORADO DE LA ASIGNATURA

### 1.- IDENTIFICACIÓN DEL PROFESORADO:

Responsable de Asignatura	DATOS DE CONTACTO
Nombre:	Natalia Úbeda Martín
Tlfno (ext):	913724700 ext. 15235
Email:	nubeda@ceu.es
Despacho:	204 (Edificio C)
Perfil Docente e Investigador	Doctora por la Universidad CEU San Pablo de Madrid. Profesora Titular. 3 Sexenios de Investigación.
Líneas de Investigación:	Nutrición y Ciencias de la Alimentación

Profesores	DATOS DE CONTACTO
Nombre:	María Achón y Tuñón
Tlfno (ext):	913724700 ext. 14806
Email:	achontu@ceu.es
Despacho:	204 (Edificio C)

Profesores	DATOS DE CONTACTO
Nombre:	Ángela García González
Tlfno (ext):	913724700 ext. 15234
Email:	angargon@ceu.es
Despacho:	204 (Edificio C)

## 2.- ACCIÓN TUTORIAL:

Para todas las consultas relativas a la asignatura, los alumnos pueden contactar con el/los profesores a través del e-mail, del teléfono y en el despacho a las horas de tutoría que se harán públicas, en el portal del alumno.

## 3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Alimentación y Cultura es una asignatura que permite al alumno contemplar la realidad global del proceso de la alimentación, la nutrición y la dietética, desde el punto de vista de su evolución histórica, antropológica y sociológica, en el contexto tanto de la salud como de la enfermedad, y más allá de su sentido puramente fisiológico.

La asignatura es especialmente útil, en el campo de las Ciencias de la Alimentación, dentro del contexto actual; un contexto de sociedades multiculturales, plurales e informadas. Así, en la asignatura se expresa la diversidad del comportamiento alimentario humano como un comportamiento cultural; se establece su relación con los diferentes sistemas alimentarios a lo largo de la historia de la humanidad; se explican las relaciones existentes entre la estructura socioeconómica, el sistema político, el sistema de creencias y la alimentación. Finalmente, se tratan los aspectos antropológicos y sociológicos del proceso alimenticio, fundamentales para proporcionar al alumno claves para enfrentarse, en asignaturas como Dietética Avanzada, Dietoterapia, o Educación Nutricional, al abordaje de los cambios en los comportamientos alimentarios de futuros pacientes que así lo requieran.

## 4. COMPETENCIAS

### 1.- COMPETENCIAS:

Código	Competencias Básicas y Generales
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

Código	Competencias Específicas
CE05	Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
CE10	Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

## 2.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

Código	Resultados de Aprendizaje
RA32.	Describir y explicar los diferentes sistemas alimentarios a lo largo de la historia de la humanidad. Interpretar las fuentes históricas relevantes para la historia de la alimentación.
RA33	Identificar los procesos que condicionan y dirigen la alimentación y los hábitos alimentarios actuales bajo la evolución que han experimentado a lo largo de la historia.
RA34	Contrastar los distintos sistemas alimentarios, a partir del estudio de las relaciones existentes entre la estructura socioeconómica, el sistema político, el sistema de creencias y la alimentación.
RA35	Interpretar la diversidad del comportamiento humano como un comportamiento cultural, y su aplicación en los distintos sistemas alimentarios.
RA36	Relacionar la información de los conceptos básicos de la asignatura, para explicar e interpretar la realidad social en la que se gestan los procesos alimentarios y los diversos sistemas multiculturales.

## 5. ACTIVIDADES FORMATIVAS

### 1.- DISTRIBUCIÓN TRABAJO DEL ESTUDIANTE:

Total Horas de la Asignatura	150
------------------------------	-----

Código	Nombre	Horas Presenciales
AF9	Tutoría Docente	1
AF6	Actividades de evaluación	4
TOTAL Horas Presenciales		5

Código	Nombre	Horas No Presenciales
AF10	Estudio y comprensión de los materiales docentes	44
AF11	Resolución de los problemas y las cuestiones planteadas	1
AF12	Taller	12
AF13	Trabajo de síntesis	4
AF0	Trabajo Autónomo del Estudiante	84
TOTAL Horas No presenciales		145

## 2.- DESCRIPCIÓN ACTIVIDADES FORMATIVAS:

Actividad	Definición
AF10 Estudio de los materiales docentes	Actividad que se imparte en forma de contenidos digitales desarrollados por el profesor a los que el estudiante accede a través del Campus virtual; implicando una lectura, visualización, estudio y comprensión por su parte. La documentación de la asignatura está disponible en el Campus virtual de la Universidad ( <a href="https://intranet.ceu.es/">https://intranet.ceu.es/</a> ).
AF 11 Resolución de problemas	Actividad que se imparte en forma de contenidos digitales desarrollados por el profesor sobre los que los estudiantes comentan, resuelven preguntas o ejercicios, preguntan y debaten, aprovechando las herramientas de comunicación digital y los recursos docentes que proporciona la plataforma Campus virtual
AF12 Taller	Actividad formativa ordenada preferentemente a la adquisición de competencias de aplicación de conocimientos, resolución de problemas, elaboración y defensa de argumentos individual o cooperativa, así como a la capacidad de reunir, interpretar y juzgar información y datos relevantes y a la competencia de comunicación de conocimientos; prioriza la realización por parte del estudiante de las actividades prácticas ordenadas a la transmisión eficaz de información, ideas, problemas y soluciones. Se imparte a través de contenidos digitales desarrollados por el profesor a los que el estudiante accede a través del Campus virtual y sobre los que el estudiante resuelve de manera asincrónica las cuestiones planteadas
AF 13 Trabajo de síntesis	Actividad formativa ordenada preferentemente a la competencia o capacidad de reunir, interpretar y juzgar información y datos relevantes para emitir juicios y a la competencia de adquisición de habilidades de aprendizaje autónomo por parte del estudiante. Asimismo, se ordena a la competencia de comunicación de conocimientos. Se imparte a través de contenidos digitales desarrollados por el profesor a los que el estudiante accede a través del Campus virtual y sobre los que el estudiante resuelve de manera asincrónica las cuestiones planteadas.
AF6 Actividades de evaluación	Actividades que el estudiante debe desarrollar presencialmente en situación de evaluación.
AF9 Tutoría Docente	Actividad formativa desarrollada por el profesor atendiendo a un estudiante para resolver dudas u orientar acerca del proceso de aprendizaje. Son objetivos de la tutoría docente: resolución de dudas, propuesta de casos prácticos, análisis de resultados obtenidos, revisión de ejercicios, proyectos, trabajos, prácticas, orientación docente sobre problemas planteados y cuantos otros contribuyan a que el estudiante avance en su proceso de aprendizaje.
AF0 Trabajo autónomo por parte del estudiante	Actividades que el estudiante debe desarrollar y completar por su cuenta. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los alumnos deberán leer un libro de los propuestos por el profesorado al comienzo del semestre. En los exámenes tanto ordinario como extraordinario se realizarán preguntas relativas a la lectura del libro.</li> <li>• Trabajo Bibliográfico. Al inicio de curso se entregará a los alumnos un listado de temas propuestos por el profesorado para el desarrollo de un trabajo de investigación bibliográfico, así como las normas correspondientes para la realización del mismo. Dicho trabajo tendrá carácter individual y obligatorio en ambas convocatorias, y será entregado a los profesores en la fecha que se indicará.</li> </ul>

## 6. SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

### 1.- SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

CONVOCATORIA ORDINARIA (Evaluación Continua)		
Código	Nombre	Peso
SE1	Examen de preguntas tipo tema y/o test	65%
SE4	Resolución de ejercicios, problemas, supuestos	15%
SE6	Trabajos e informes que implican una interpretación razonada, resumen y dictamen por parte del estudiante (preguntas sobre libro)	5%
SE9	Trabajos Fin de Asignatura	15%

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA		
Código	Nombre	Peso
SE1	Examen de preguntas tipo tema y/o test	80%
SE6	Trabajos e informes que implican una interpretación razonada, resumen y dictamen por parte del estudiante (preguntas sobre libro)	5%
SE9	Trabajo fin de asignatura	15%

### 3.- DESCRIPCIÓN SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

Sistemas de Evaluación	Definición
SE1-Examen de preguntas tipo tema o test	Examen de preguntas abiertas en las que el alumno redactará las respuestas razonadas con mayor o menor extensión según se le indique.
SE4-Resolución de ejercicios	Se realizarán diversos talleres que supondrán la resolución de ejercicios y supuestos, algunos de los cuales podrán realizarse en equipos reducidos para lo que se utilizarán las herramientas disponibles en el campus virtual. La resolución de dichos talleres se evaluará mediante rúbrica
SE6-Trabajos e informes	Los exámenes ordinario y extraordinario incluirán preguntas de síntesis sobre cada uno de los libros de lectura obligatoria. Cada alumno contestará a las preguntas referentes al libro que haya escogido libremente.
SE 9-Trabajo fin de asignatura	El alumno deberá realizar un trabajo bibliográfico en torno a un tema relacionado con la alimentación desde un punto de vista histórico, social o antropológico. Dicho trabajo tendrá carácter individual y será obligatorio en ambas convocatorias. Se evaluará originalidad, claridad de exposición y calidad del contenido.

## 7. PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

### 1.- PROGRAMA DE LA ASIGNATURA:

#### PROGRAMA TEÓRICO:

##### A. HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

##### TEMA 1.- PASADO, PRESENTE Y FUTURO DE LAS CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN.

La alimentación como hecho cultural. Visión global de la evolución de la alimentación. Antropología de la alimentación

##### TEMA 2.- TÉCNICAS DE OBTENCIÓN DE ALIMENTOS A LO LARGO DE LA HISTORIA.

Técnicas de acumulación y técnicas de producción. Su evolución en la historia de la humanidad.

##### TEMA 3.- LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS A TRAVÉS DE LA HISTORIA

##### TEMA 4.- LA ALIMENTACIÓN DEL HOMBRE PREHISTÓRICO

Diferentes épocas y costumbres alimentarias. La producción de alimentos. La agricultura y su evolución. Alimentos más utilizados

##### TEMA 5.- LA ALIMENTACIÓN DE LOS PUEBLOS ANTIGUOS.

Mesopotamia. La alimentación del pueblo hebreo. La alimentación en Egipto y su repercusión

##### TEMA 6.- LA ALIMENTACIÓN EN EL MUNDO PÚNICO: FENICIOS Y CARTAGINESES.

La agricultura fenicia y sus productos. Los recursos alimentarios de Cartago. La preparación y el consumo de alimentos

##### TEMA 7.- LA ALIMENTACIÓN DE LOS PUEBLOS PRERROMANOS EN LA PENÍNSULA IBÉRICA.

Celtas e Iberos

##### TEMA 8.- LA ALIMENTACIÓN EN EL MUNDO CLÁSICO: GRECIA Y ROMA.

Alimentos utilizados y formas de consumo

##### TEMA 9.- LOS ESPLENDORES DE ORIENTE.

Hábitos alimentarios en Bizancio y Persia. La alimentación árabe clásica

##### TEMA 10.- LA EDAD MEDIA Y SU REPERCUSIÓN EN LAS FORMAS DE ALIMENTARNOS.

Alimentos y costumbres alimentarias. El avance en las técnicas de producción y conservación de los alimentos. Los oficios de la alimentación. El banquete medieval. Las hambrunas

##### TEMA 11.- ALIMENTOS PROCEDENTES DE EXPLORACIONES.

Intercambio de alimentos con motivo del descubrimiento de América

##### TEMA 12.- LA ALIMENTACIÓN RENACENTISTA.

La alimentación en el Renacimiento. Banquetes y maestros de ceremonia. LA alimentación en las ciudades y el campo

##### TEMA 13.- EL MUNDO MODERNO: DE 1800 A NUESTROS DÍAS.

La revolución industrial y el capitalismo agrario. Las hambrunas y la era de la abundancia. El hambre de la patata. El siglo XX. La invasión de los productos de ultramar (A2).

##### TEMA 14.- LA APARICIÓN DEL CONOCIMIENTO CIENTÍFICO DE LA NUTRICIÓN: S. XVIII-S. XX.

Desarrollo histórico de la Nutrición como Ciencia

**TEMA 15.- APARICIÓN DE LA GASTRONOMÍA.**

Francia, capital del mundo gastronómico. Nacimiento y expansión de los restaurantes (A2).

**TEMA 16.-LA ALIMENTACIÓN DEL FUTURO.**

La modernidad a domicilio. La alimentación abandona el hogar. Nuevos alimentos. Bases para una política alimentaria. Ideas actuales sobre la alimentación del futuro. Diseño de un “nuevo” alimento

**B. ASPECTOS CULTURALES Y PSICOSOCIALES DE LA ALIMENTACIÓN**

**TEMA 17.- FUNCIÓN DE LOS SENTIDOS EN LA ACEPTACIÓN/RECHAZO DE LOS ALIMENTOS.**

Introducción. El papel de la visión: “colores apropiados e inapropiados”; el gusto y su interacción con otros sentidos; el papel del olfato; ¿cómo medir la aceptación/rechazo a través de los sentidos? Introducción al análisis sensorial de los alimentos

**TEMA 18.- SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN.**

Introducción. Concepto de hábitos alimentarios. Efectos socioculturales directos e indirectos sobre la forma de alimentarnos. El desarrollo de los hábitos alimentarios. Frecuencia y hora de las comidas; tamaño de las porciones; preferencias y aversiones a alimentos. Evolución desde la infancia a las personas de edad avanzada. Cuestionario de hábitos alimentarios

**TEMA 19.- PSICOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN.**

El sentimiento alimentario. Hambre y apetito. El placer de comer

**TEMA 20.- SIMBOLISMO ALIMENTARIO.**

Los alimentos como símbolos en diferentes culturas y épocas de la historia. Simbolismo religioso. Influencia de las religiones en la alimentación

**TEMA 21.- INFLUENCIA DE LA ECONOMÍA EN LA ELECCIÓN DE ALIMENTOS.**

Comportamiento del consumidor en la publicidad de los alimentos. Marketing alimentario. Análisis de centros de comercialización de alimentos

**TEMA 22.- IMPORTANCIA DE LA ALIMENTACIÓN EN EL MUNDO DEL ARTE.**

La alimentación en la Literatura. La alimentación en la Pintura. Visita virtual de varios museos

**Talleres**

1. Video sobre nuevos alimentos y formas de alimentarnos del futuro.
2. Cuestionario de hábitos alimentarios e historia alimentaria personal
3. Visita virtual a museos en relación con la alimentación.

## 8. BIBLIOGRAFÍA DE LA ASIGNATURA

### 1.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Flandrin JL, Montanari M. Historia de la alimentación. Ediciones Trea. Gijón, 2011.

Salas Salvadó J, García Lorda P, Sánchez Ripollés JM. La alimentación y la nutrición a través de la historia. Editorial Glosa. II Ed., Barcelona, 2010.

Contreras. J. y Gracia, M. Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona. Editorial Ariel, 2005.



## 2.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Aguilera Pleguezuelo, J. Las cocinas árabe y judía y la cocina española. Editorial Arguval, 2002.
- Aguilera, César. Historia de la Alimentación Mediterránea. Editorial Complutense, 1999.
- Ansón, R., Ballabriga, A., Varela-Moreiras, G. y col. Decálogo Xacobeo sobre la alimentación en el siglo XXI. Xunta de Galicia y Fundación Española de la Nutrición, 1999.
- Batterberry, M. & A. On the town in New York: The Landmark History of Eating, Drinking and Entertainments from the American Revolution to the Food Revolution. Routledge, NY, 1999.
- Butrón I. Comer en España: de la subsistencia a la vanguardia. Península, Ed. Madrid, 2011.
- Contreras, J. Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres. 1995
- Contreras, J. Antropología de la Alimentación. Editorial EUDEMA, 1993.
- Cruz Cruz, J. Alimentación y Cultura. Antropología de la conducta alimentaria. Editorial EUNSA, 1991.
- Cruz Cruz, J. Teoría elemental de la Gastronomía. Editorial Eunsa, 2002.
- Díaz Méndez, C. Hábitos alimentarios de los españoles. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA). 2013.
- Dominé, A.; Romer, J. ; Ditter, M. (Eds). Europa a la Carta. Editorial Könemann, 1999.
- Gabaccia, D.R. We are what we eat. Ethnic Food and the Making of Americans. Harvard University Press, 2000.
- Fundación Iberoamericana de Nutrición. (FINUT). Alimentación, nutrición y otros compañeros de viaje. Disponible en [https://cinecientifico.fundaciondescubre.es/files/2014/03/01\\_GUIA\\_Nutricio%CC%81n-alimentacio%CC%81n-FINUT\\_2007.pdf](https://cinecientifico.fundaciondescubre.es/files/2014/03/01_GUIA_Nutricio%CC%81n-alimentacio%CC%81n-FINUT_2007.pdf)
- Harris, M. Bueno para comer. Alianza Editorial, 2002.
- Letamendía, F; Colulun, C. Cocinas del mundo. La política en la mesa. Editorial Fundamentos, 2000.
- Long Solís, J.; Álvarez, M; Camarena, A. y col. Alimentos de México. Editorial Clío, México, 1999.
- Luján, N. Historia de la Gastronomía. Editorial Plaza y Janés, 1997.
- Luján, N.; Perucho, J. El libro de la cocina española: Gastronomía e historia. Ed. Tusquets, Barcelona. 2004.
- Martínez Llopis, M. Historia de la Gastronomía Española. Alianza Editorial, 1998.
- Montanari, M. El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa. Editorial Europe, 1991.
- Stern, L. How to keep kosher: a comprehensive guide to understanding Jewish dietary laws. Harper Collins Publishers Inc., NY, 2004.
- Varela Moreiras, G. (Coord). Libro Blanco de la Nutrición en España. Fundación Española de la Nutrición (FEN), Ed. 1ª Ed., Madrid, 2013.
- Varela Moreiras, G.; Serrano M.; Alonso-Aperte E.; García González A & Achón y Tuñón, M. Alimentación y Sociedad en la España del siglo XXI. Fundación MAPFRE, 2015.

#### 4.- RECURSOS WEB DE UTILIDAD:

Alimentarium <https://www.alimentarium.org/en/es>  
Foodtimeline: <http://www.foodtimeline.org/>  
Fundación Española de la Nutrición (FEN) <http://www.fen.org.es/>  
Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT) <https://www.finut.org/>  
Museo Arqueológico Nacional <http://www.man.es/man/home.html>  
Museo del Prado. <https://www.museodelprado.es/>  
Museo Nacional de Antropología <http://www.culturaydeporte.gob.es/mnantropologia/portada.html>  
Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) <https://es.unesco.org/>  
Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) <http://www.fao.org/home/es/>

## 9. NORMAS DE COMPORTAMIENTO

### 1.- NORMAS:

Las faltas en la Integridad Académica (ausencia de citación de fuentes, plagios de trabajos o uso indebido/prohibido de información durante los exámenes), implicarán la pérdida de la evaluación continua, sin perjuicio de las acciones sancionadoras que estén establecidas.

## 10. MEDIDAS EXTRAORDINARIAS

En el caso de producirse alguna situación excepcional que impida la impartición de la docencia presencial en las condiciones adecuadas para ello, la Universidad adoptará las decisiones oportunas, y aplicará las medidas necesarias para garantizar la adquisición de las competencias y los resultados de aprendizaje de los estudiantes establecidos en esta Guía docente, según los mecanismos de coordinación docente del Sistema Interno de Garantía de calidad de cada título.