

Facultad de Farmacia
Grado en Nutrición Humana y Dietética
GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA (ESCENARIO 0):
Alimentación y Cultura
(2021 - 2022)

1. Datos descriptivos de la asignatura

Asignatura: Alimentación y Cultura	Código: 899592103
<ul style="list-style-type: none"> - Centro: Facultad de Farmacia - Lugar de impartición: Facultad de Farmacia - Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética - Plan de Estudios: 2019 (Publicado en 2019-12-17) - Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud - Itinerario / Intensificación: - Departamento/s: Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica - Área/s de conocimiento: Ingeniería Química - Curso: 2 - Carácter: Obligatoria - Duración: Primer cuatrimestre - Créditos ECTS: 4,5 - Modalidad de impartición: Presencial - Horario: Enlace al horario - Dirección web de la asignatura: http://www.campusvirtual.ull.es - Idioma: Castellano 	

2. Requisitos para cursar la asignatura

3. Profesorado que imparte la asignatura

Profesor/a Coordinador/a: LUIS ANTONIO GONZALEZ MENDOZA
- Grupo:
<p>General</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre: LUIS ANTONIO - Apellido: GONZALEZ MENDOZA - Departamento: Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica - Área de conocimiento: Ingeniería Química
<p>Contacto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teléfono 1: 922686365 - Teléfono 2: - Correo electrónico: lagonmen@ull.es - Correo alternativo: lagonmen@ull.edu.es - Web: http://www.campusvirtual.ull.es
Tutorías primer cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	12:00	14:00	Sección de Química - AN.3F	8
Todo el cuatrimestre		Martes	10:00	12:00	Sección de Química - AN.3F	8
Todo el cuatrimestre		Miércoles	10:00	12:00	Sección de Química - AN.3F	8
Todo el cuatrimestre		Jueves	10:00	12:00	Sección de Química - AN.3F	8

Observaciones: La Tutoría del lunes de 12:00-14:00, serán virtuales. Para llevar a cabo la tutoría online. El enlace es: <https://meet.google.com/dku-jdcf-tov>

Tutorías segundo cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	12:00	14:00	Sección de Química - AN.3F	8
Todo el cuatrimestre		Martes	10:00	12:00	Sección de Química - AN.3F	8
Todo el cuatrimestre		Miércoles	10:00	12:00	Sección de Química - AN.3F	8
Todo el cuatrimestre		Jueves	10:00	12:00	Sección de Química - AN.3F	8

Observaciones: La Tutoría del lunes de 12:00-14:00, serán virtuales. Para llevar a cabo la tutoría online. El enlace es: <https://meet.google.com/dku-jdcf-tov>

4. Contextualización de la asignatura en el plan de estudio

Bloque formativo al que pertenece la asignatura: **Ciencias de los alimentos**
Perfil profesional: **Dietista-Nutricionista**

5. Competencias

Generales

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.

CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

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.

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.

Específicas

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.

CE6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.

CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

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.

6. Contenidos de la asignatura

Contenidos teóricos y prácticos de la asignatura

- Cultura y Alimentación
- Los modelos alimentarios a lo largo de la Historia.
- La Alimentación en España del Siglo XV al XXI.
- Los grandes descubrimientos en la nutrición: la energía, las necesidades de proteínas, las vitaminas, minerales, compuestos bioactivos, interacción dieta-genética.
- Alimentación y cultura en las distintas etapas de la vida. (Infancia y adolescencia, embarazo y edad avanzada).
- Condicionantes culturales.
- Alimentación y cultura en deportistas.
- Bases históricas y transcendencia actual.
- Medios de comunicación social: su influencia en la nutrición. Estudio y análisis de distintos ejemplos.

Actividades a desarrollar en otro idioma

En esta asignatura se impartirán 0,4 ECTS en inglés.

7. Metodología y volumen de trabajo del estudiante

Descripción

La metodología docente se aplicará de forma progresiva sobre los alumnos, pasando de un predominio de la lección magistral al inicio de la asignatura y actividades prácticas de formación, para ir paulatinamente dando protagonismo al trabajo del alumno en clase y las actividades de autoformación dirigida hasta culminar con la exposición de los trabajos prácticos desarrollados en grupo como elemento presencial predominante.

Lecciones magistrales: se explica el programa de la asignatura. Asistencia obligatoria.

Seminarios y prácticas: se utilizan como materiales textos literarios e históricos y documentales en relación con la alimentación. Se abordan, entre otros, los siguientes problemas: la simbólica de la alimentación, el cambio de patrones culturales alimenticios, el contraste entre la producción tradicional de los alimentos y la intensiva, la impronta de la ingeniería genética en la

alimentación y los aspectos socio-culturales de la dieta alimenticia en el mundo occidental actual.

Los seminarios son obligatorios

Trabajos del alumnado: en relación con los seminarios, se realizarán por el estudiante trabajos bibliográficos en donde se concretarán los objetivos señalados en cada seminario.

Tutorías: cada estudiante tendrá un número de horas de tutorías a lo largo de la asignatura (una hora con cada departamento encargado de la docencia).

Actividades formativas en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Actividades formativas	Horas presenciales	Horas de trabajo autónomo	Total horas	Relación con competencias
Clases teóricas	30,00	0,00	30,0	[CE9], [CE7], [CE6], [CE4], [CB5], [CB4], [CB1], [CG29], [CG3]
Clases prácticas (aula / sala de demostraciones / prácticas laboratorio)	3,00	0,00	3,0	[CE9], [CE7], [CE6], [CE4], [CB5], [CB4], [CB1], [CG29], [CG3]
Realización de seminarios u otras actividades complementarias	10,00	0,00	10,0	[CE9], [CE7], [CE6], [CE4], [CB5], [CB4], [CB1], [CG29], [CG3]
Evaluación	2,00	0,00	2,0	[CE9], [CE7], [CE6], [CE4], [CB5], [CB4], [CB1], [CG29], [CG3]
Estudio autónomo	0,00	50,50	50,5	[CE9], [CE7], [CE6], [CE4], [CB5], [CB4], [CB1], [CG29], [CG3]
Preparación de problemas, informes u otros trabajos para entregar al profesor	0,00	10,00	10,0	[CE9], [CE7], [CE6], [CE4], [CB5], [CB4], [CB1], [CG29], [CG3]
Lecturas recomendadas, búsquedas bibliográficas u otras actividades en bibliotecas o similar. Preparación de presentación orales, debates o similar	0,00	7,00	7,0	[CE9], [CE7], [CE6], [CE4], [CB5], [CB4], [CB1], [CG29], [CG3]
Total horas	45,00	67,50	112,50	
		Total ECTS	4,50	

8. Bibliografía / Recursos

Bibliografía Básica

- Almodóvar Miguel Ángel (2003). El Hambre en España. Ed. Oberón
- Aguilera, C (1997). Historia de la alimentación mediterránea. Ed. Complutense. Madrid
- Alcalá-Zamora, J (1994). La vida cotidiana en la España de Velázquez. Ed. Temas de Hoy. Madrid

- Contreras, J (1993) "Antropología de la alimentación" Eudema, S.A. Salamanca
- Contreras, J (1995). "Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres." U.B
- Cruz Cruz, J (1991) "Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria". Eunsa. Pamplona
- Cruz Cruz, J (1997). La Dietética Medieval. La Val de Onsera. Huesca
- Derache, R (1994) "Science et arts culinaires. De la cueillette á la gastronomie" Lavoasier Tec & Doc. Paris
- Cecilia Díaz Méndez y Cristóbal Gómez Benito (coordinadores); Javier Aranceta Bartrina; Jesús Contreras Hernández; María González Álvarez; Mabel Gracia Arnaiz; Paloma Herrera Racionero; Alicia de León Arce; Emilio Luque y María Ángeles Menéndez Patterson, Alimentación, consumo y salud, Colección Estudios Sociales, nº 24, Fundación "La Caixa", 2008.
<http://www.oda-alc.org/documentos/1341436129.pdf>
- Código PAOS, Código de autorregulación de la publicidad de alimentos dirigida a menores, prevención de la obesidad y salud.
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/Nuevo_Codigo_PAOS_2012_espanol.pdf
- Flandrin J-L y Montanari, M (2004). «Historia de la Alimentación". Ediciones Trea S.L.
- Harris, M (1989 – 1990) Bueno para comer. Alianza Editorial. El Libro de bolsillo. Madrid
- Pérez- Samper, Mª Ángeles (1998). La alimentación en el Siglo de Oro. Ed. Val de Onsera. Huesca
- Salas, J., García P., Sánchez, J.M. (Eds.) (2005). La alimentación y la nutrición a través de la historia. Editorial Glosa, SL.
- Ritchie, C.I.A. (1986) "Comida y civilización" Alianza Editorial. El libro de Bolsillo. Madrid
- Toussaint – Samat, M Historia natural y mortal de los alimentos. Alianza Editorial Libro de bolsillo Madrid (varios números)
- Toussaint – Samat, M (2009). "A History of Food" Wiley-Blackwell. U.K
- Torija Isasa, E y Matallana González, MC. "Evolución histórica de la alimentación en España. Influencia de otras culturas". Monografía/Recurso didáctico. Formato CD. Registro de la Propiedad Intelectual de los Textos: 09-RTPI-04670.1/2019. ISBN: 978-84-09-13319-2. Madrid 2019. Publicado en el E-Prints de la Complutense.
- Recursos en Internet para formación y prácticas de Dietética y Nutrición, Universidad Complutense de Madrid, 2013.
www.ucm.es/innovadieta
Historia de la Nutrición:
<https://www.ucm.es/innovadieta/h>

Bibliografía Complementaria

Se indicará en su momento en función de las oportunidades, o necesidades de complementar la bibliografía principal que puedan tener los alumnos en general, o algunos alumnos específicamente.

Otros Recursos

9. Sistema de evaluación y calificación

Descripción

EVALUACIÓN

La Evaluación de la asignatura se rige por el Reglamento de Evaluación y Calificación de la Universidad de La Laguna (BOC nº 11 de 19 de enero de 2016), o el que la Universidad tenga vigente, además de por lo establecido en la Memoria de Verificación inicial o posteriores modificaciones

EVALUACIÓN CONTINUA

Para superar la evaluación continua que pondera en el 100%, el alumno deberá asistir al menos al 80% de las clases, realizar todas las actividades propuestas en los contenidos prácticos y realizar al menos el 80% de las actividades planteadas en el aula virtual, que serán calificadas con el mismo porcentaje y que incluye controles presenciales en el aula de cada tema consistentes en test, trabajos individuales y en grupo, proyectos, pruebas objetivas, de desarrollo y prácticas.

Con los Test, Trabajos, Proyectos, Pruebas objetivas, de desarrollo se evaluarán principalmente los conocimientos generales y propios de la materia. La calificación final que constará en el acta será la que resulte de la aplicación de los criterios de ponderación de acuerdo al citado reglamento.

EVALUACIÓN ALTERNATIVA

El alumno que no supere la evaluación continua o desee aumentar su calificación deberá presentarse al examen final, en el que la calificación ocupará un rango entre 0-10 y que en el caso de subir nota deberá obtener una calificación que no será inferior a la obtenida en la evaluación continua. Este examen incluirá las pruebas teóricas como prácticas.

Si el alumno no cumple los requisitos mínimos para acceder a la modalidad de evaluación continua, deberá superar una evaluación alternativa, que verifique si el alumno ha alcanzado las competencias y resultados de aprendizaje, con una calificación de 1 a 10.

El alumno que opte por la modalidad de evaluación alternativa, deberá solicitarlo por escrito al coordinador de la asignatura al menos 10 días antes de la convocatoria correspondiente.

Excepcionalmente, una vez comenzado el cuatrimestre correspondiente, el alumnado que no pudiese desarrollar normalmente las actividades previstas en la evaluación continua tendrá derecho a acogerse a la evaluación alternativa en la primera convocatoria de la asignatura o asignaturas afectadas y con causa justificada.

Estrategia Evaluativa

Tipo de prueba	Competencias	Criterios	Ponderación
----------------	--------------	-----------	-------------

Pruebas objetivas	[CE9], [CE7], [CE6], [CE4], [CB5], [CB4], [CB1], [CG29], [CG3]	<ul style="list-style-type: none"> - Saber analizar los hitos más destacados del proceso de humanización de la conducta alimentaria, y conocer la evolución de las principales estrategias alimentarias desarrolladas por las colectividades humanas, y en particular cómo se resolvió el problema del suministro de alimentos en épocas de crecimiento poblacional. - Saber abordar la configuración histórica del discurso científico en torno a la alimentación, la nutrición y la dietética. - Saber analizar la evolución histórica de los problemas de desnutrición y de las principales alteraciones de la conducta alimentaria. - Conocer el marco conceptual de las transiciones alimentarias y nutricionales. Adquirir una visión de síntesis de los cambios en los sistemas o regímenes alimenticios y los factores que los han determinado - Conocer la evolución histórica de los valores simbólicos asociados a las prácticas alimentarias en la cultura occidental - Conocer y valorar los aspectos simbólicos de la alimentación den la sociedad occidental actual. - Valorar la importancia de los hábitos alimentarios en la salud del hombre - Conocer los alimentos que se consumían en cada época y cultura y relacionar las normas de cada cultura y las costumbres alimentarias. 	70,00 %
Pruebas de desarrollo	[CE9], [CE7], [CE6], [CE4], [CB5], [CB4], [CB1], [CG29], [CG3]	<ul style="list-style-type: none"> - Conocer el marco conceptual de las transiciones alimentarias y nutricionales. Adquirir una visión de síntesis de los cambios en los sistemas o regímenes alimenticios y los factores que los han determinado - Conocer la evolución histórica de los valores simbólicos asociados a las prácticas alimentarias en la cultura occidental - Conocer y valorar los aspectos simbólicos de la alimentación den la sociedad occidental actual. - Valorar la importancia de los hábitos alimentarios en la salud del hombre 	10,00 %
Trabajos y proyectos	[CE9], [CE7], [CE6], [CE4], [CB5], [CB4], [CB1], [CG29], [CG3]	Trabajos bibliográficos en donde se concretarán los objetivos en cada caso.	20,00 %

10. Resultados de Aprendizaje

OBJETIVOS

- Saber analizar los hitos más destacados del proceso de humanización de la conducta alimentaria, y conocer la evolución de las principales estrategias alimentarias desarrolladas por las colectividades humanas, y en particular cómo se resolvió el problema del suministro de alimentos en épocas de crecimiento poblacional.
- Saber abordar la configuración histórica del discurso científico en torno a la alimentación, la nutrición y la dietética.
- Saber analizar la evolución histórica de los problemas de desnutrición y de las principales alteraciones de la conducta alimentaria.
- Conocer el marco conceptual de las transiciones alimentarias y nutricionales. Adquirir una visión de síntesis de los cambios en los sistemas o regímenes alimenticios y los factores que los han determinado
- Conocer la evolución histórica de los valores simbólicos asociados a las prácticas alimentarias en la cultura occidental
- Conocer y valorar los aspectos simbólicos de la alimentación den la sociedad occidental actual.
- Valorar la importancia de los hábitos alimentarios en la salud del hombre
- Conocer los alimentos que se consumían en cada época y cultura y relacionar las normas de cada cultura y las costumbres alimentarias.

COORDINACIÓN

- Actividades conjuntas: conferencias, seminarios, visitas...
- Organización de salidas
- Realización de actividades
- Trabajos válidos para varias asignaturas

Aclaraciones:

Dado que el ámbito de la cultura alimentaria es transdisciplinar, en esta asignatura se será especialmente receptivo a la colaboración con cualquier otra que requiera un desarrollo previo o simultáneo de las competencias que se fomentan en la nuestra.

Se propiciará en la salidas técnicas o actividades que se realicen para otras asignaturas el fomento de actividades culturales relacionadas con el ámbito alimentario que puedan ser complementarias a la asignatura.

Se animará al alumno para que la orientación hacia el prácticum y TFG sea un objetivo progresivo a lo largo de la titulación y no un evento a desarrollar en el último cuatrimestre, por lo que se fomentará el desarrollo de trabajos transversales en diferentes asignaturas que tengan como objetivo final una mejor formación hacia su futuras actividades del prácticum y TFG.

11. Cronograma / calendario de la asignatura

Descripción

La distribución de los módulos por semana y el número de horas que se ha de dedicar a los mismos es orientativo. El profesorado puede modificar si así lo demanda el desarrollo de la materia dicha temporalización. Respecto de los horarios se recomienda consultar la información en la página web de la Facultad de Farmacia

Primer cuatrimestre

Semana	Temas	Actividades de enseñanza aprendizaje	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo autónomo	Total
Semana 1:	Cultura y Alimentación	Clases Magistrales	2.00	3.00	5.00

Semana 2:	Cultura y Alimentación	Clases Magistrales	2.00	3.00	5.00
Semana 3:	Los modelos alimentarios a lo largo de la Historia.	Clases Magistrales	2.00	3.00	5.00
Semana 4:	Los modelos alimentarios a lo largo de la Historia. La Alimentación en España del Siglo XV al XXI	Clases Magistrales Seminarios	3.00	4.50	7.50
Semana 5:	La Alimentación en España del Siglo XV al XXI	Clases Magistrales Trabajos alumnado	3.00	4.50	7.50
Semana 6:	Los grandes descubrimientos en la nutrición: la energía, las necesidades de proteínas, las vitaminas, minerales, compuestos bioactivos, interacción dieta-genética.	Clases Magistrales Seminarios	3.00	4.50	7.50
Semana 7:	Los grandes descubrimientos en la nutrición: la energía, las necesidades de proteínas, las vitaminas, minerales, compuestos bioactivos, interacción dieta-genética. Alimentación y cultura en las distintas etapas de la vida. (Infancia y adolescencia, embarazo y edad avanzada).	Clases Magistrales Trabajos alumnado	3.00	4.50	7.50

Semana 8:	Alimentación y cultura en las distintas etapas de la vida. (Infancia y adolescencia, embarazo y edad avanzada).	Clases Magistrales Seminarios	3.00	4.50	7.50
Semana 9:	Condicionantes culturales.	Clases Magistrales Seminarios	3.00	4.50	7.50
Semana 10:	Condicionantes culturales Alimentación y cultura en deportistas.	Clases Magistrales Seminarios Trabajos alumnado	3.00	4.50	7.50
Semana 11:	Bases históricas y trascendencia actual.	Clases Magistrales Seminarios	3.00	4.50	7.50
Semana 12:	Bases históricas y trascendencia actual.	Clases Magistrales	3.00	4.50	7.50
Semana 13:	Bases históricas y trascendencia actual. Medios de comunicación social: su influencia en la nutrición.	Clases Magistrales Seminarios	3.00	4.50	7.50
Semana 14:	Medios de comunicación social: su influencia en la nutrición.	Seminarios Trabajos alumnado	3.00	4.50	7.50
Semana 15:	Estudio de casos	Seminarios Trabajos alumnado	3.00	4.50	7.50
Semana 16 a 18:	Evaluación y trabajo autónomo del alumnado	Evaluación y trabajo autónomo del alumnado para la preparación de la evaluación	3.00	4.50	7.50
Total			45.00	67.50	112.50