

ALIMENTACIÓN Y CULTURA

- Alimentación desde las Ciencias Sociales.
- Estudiar los problemas alimentarios teniendo muy presente el contexto social.
- Metodología cualitativa.
- 10 proyectos.
- 4 profesores.



ÁREA DE ANTROPOLOGÍA

Las líneas que se ofertan están en relación a las materias de esta área que se imparten en la titulación de Nutrición y Dietética:

1. ALIMENTACIÓN Y CULTURA 1º.
2. ECOGASTRONOMÍA Y DIVERSIDAD CULTURAL.4º
3. PATRIMONIO GASTRONÓMICO ANDALUZ. 4º

ÁREA DE ANTROPOLOGÍA

- 1. Problemas relacionados con la alimentación: la alimentación en comedores escolares.**
- 2. La alimentación como patrimonio: Puesta en valor de la alimentación tradicional.**
- 3. Migración y alimentación.**
- 4. Alternativas a los modelos dominantes de producción, distribución y consumo.**
- 5.- Nutrición anabólica. Dietas y suplementación en el caso del culturismo.**

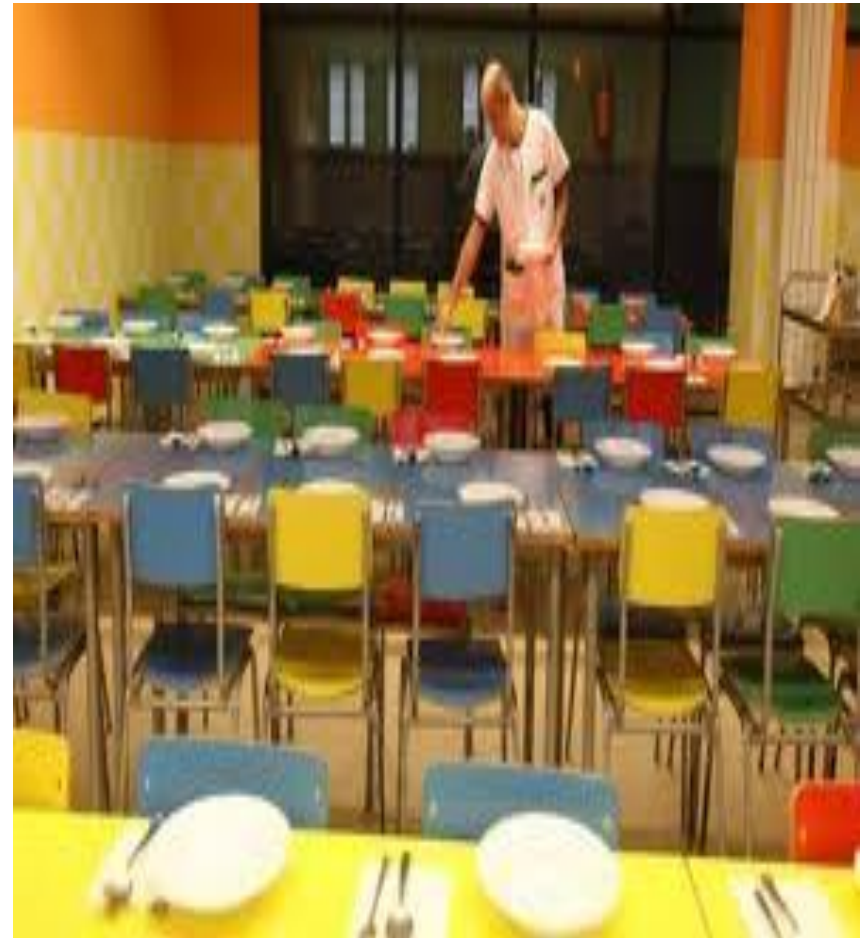
ALIMENTACIÓN EN COMEDORES ESCOLARES: SOCIALIZACIÓN DEL GUSTO Y DESÓRDENES ALIMENTARIOS

- En todo el mundo occidental preocupación por la alimentación de niños y adolescentes.
- Necesidad de abordar la forma en que se adquieren los hábitos alimentarios.
- Foco de atención en comedores escolares.
- ¿Qué importancia tienen estos espacios en la adquisición de hábitos alimentarios?
- ¿Comen adecuadamente?



ALIMENTACIÓN EN COMEDORES ESCOLARES: SOCIALIZACIÓN DEL GUSTO Y DESÓRDENES ALIMENTARIOS

- ¿Basta con proporcionar un menú equilibrado?
- ¿Qué normas se les transmiten a los niños?
- ¿Qué papel cumplen en relación a la familia?
- ¿Qué mejoras se pueden introducir?
- ¿Cuál es el papel que deberían tener los nutricionistas?
- **2 proyectos de investigación sobre estas cuestiones en comedores escolares**



Migraciones, religión y alimentación.

- Procesos de globalización: difusión de pautas culturales, nuevos productos...
- Cada vez más encontramos productos en los mercados ajenos a nuestra tradición cultural.
- Sociedad multiculturales: transformaciones alimentarias.
- Nuevos grupos sociales con diferentes pautas alimentarias productos de tradiciones culturales o de normas religiosas que inciden en la alimentación.



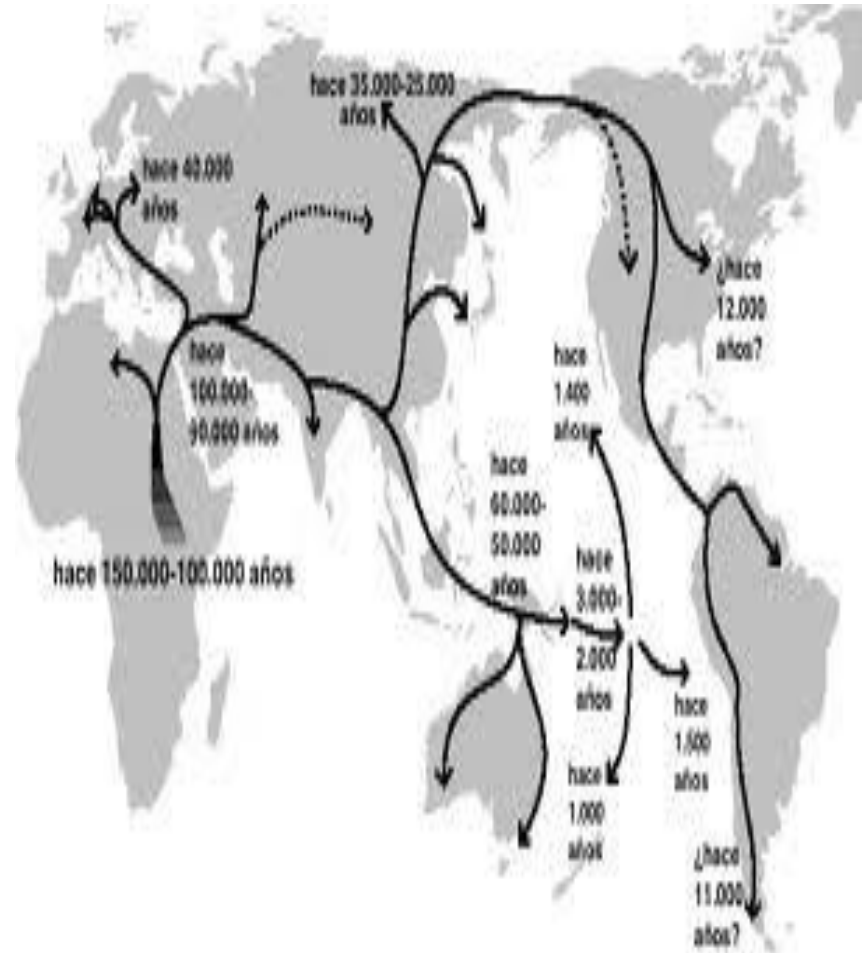
Migraciones, religión y alimentación.

¿Qué cambios que se están dando en nuestra alimentación y cuáles son sus consecuencias?

¿Cómo adoptan y/o adaptan los inmigrantes nuestra forma de alimentarnos?

¿Qué incidencia tienen las pautas religiosas en comedores públicos?

2 proyectos centrados en la alimentación de los grupos de inmigrantes, los cambios en la alimentación y la incidencia de la religión en la alimentación.



PATRIMONIO ALIMENTARIO DE ANDALUCÍA: DE LA TRADICIÓN AL TURISMO.

- Los alimentos constituyen referentes de identidad de los grupos sociales.
- Demanda de alimentos “tradicionales” y de calidad.
- Los alimentos cumplen una función muy importante en la promoción de muchas zonas.
- Necesidad de poner en valor las propiedades nutricionales de muchos productos tradicionales.
- **2 proyectos sobre: nutrición y tradición; los alimentos en la promoción turística.**



NUEVAS FORMAS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO: HUERTOS URBANOS, COOPERATIVAS DE CONSUMO...

- Se están produciendo reacciones en diversas direcciones en relación a los problemas alimentarios de la sociedad actual
- Alternativas a la alimentación industrial:
 - Huertos urbanos.
 - Cooperativas de distribución consumo.
 - Reivindicación de la producción local.

2 proyectos en relación a estos temas



NUTRICIÓN ANABÓLICA. DIETAS Y SUPLEMENTACIÓN EN EL CASO DEL CULTURISMO

- Dos proyectos
 - Aproximación sociohistórica a la suplementación nutricional deportiva
 - La suplementación nutricional en la práctica del deporte con pesas: estudio del discurso publicitario.



- Rafael Cáceres Feria
rcacfer@upo.es
 - Edificio 11, 3ª planta, despacho 15
- Antonio L. Díaz Aguilar
(aldiaagu@upo.es)
- Victoria Quintero Morón
(vquimor@upo.es)
- Ángel Mario Jordi Sánchez
(amjordi@upo.es)