

GUÍA DOCENTE

Curso académico: 2015/2016

TITULACIÓN: Nutrición Humana y Dietética

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

NOMBRE: ALIMENTACIÓN Y CULTURA

CÓDIGO: GNHD 201010 L1 1011 AÑO DE PLAN DE ESTUDIO: 2009/2010

TIPO (troncal/obligatoria/optativa) : OBLIGATORIA

Créditos totales (LRU / ECTS): 7,4	Créditos LRU/ECTS teóricos: 3,1	Créditos LRU/ECTS prácticos: 1,4
---------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------------

CURSO: 1º	CUATRIMESTRE: 2º	CICLO:
-----------	------------------	--------

EQUIPO DOCENTE

Responsable / Coordinador de la asignatura:

NOMBRE: Antonio L Díaz Aguilar

CENTRO/DEPARTAMENTO: C. SOCIALES

ÁREA: ANTROPOLOGÍA SOCIAL

CATEGORÍA: PROFESOR CONTRATADO DOCTOR

POD		GRUPOS	CRÉDITOS	TOTAL
	Enseñanza básica	1	3,1	3,1
	Enseñanza práctica y de desarrollo	3	1,4	4,2

HORARIO DE TUTORÍAS:

Nº DESPACHO:14.1.45 E-MAIL: aldiaagu@upo.es TF: 954343898

URL WEB:

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA	
1. DESCRIPTOR	
1. Plantear los conocimientos teóricos y prácticos que permitan, por un lado, situar la alimentación en un entramado cultural, contextualizado en el sistema mundo; y, por otro, pensarla en la encrucijada en la que se cruzan imaginario, distinción, apetencia y necesidad.	
2. UBICACIÓN DEL PROGRAMA FORMATIVO	
2.1. PRERREQUISITOS: No se precisan otros prerrequisitos que los necesarios al estudiante universitario.	
2.2. CONTEXTO DENTRO DE LA TITULACIÓN Considerando la dietética como la disciplina que reflexiona sobre la relación entre los alimentos y los diversos factores que intervienen en un "régimen de vida saludable", esta asignatura resulta clave para entender no solo la relación entre alimentación y nutrición sino para comprender el conjunto de elementos que interfieren entre alimentación, imaginario, salud, placer y sociedad. En función de todo ello, la asignatura pretende poner en relación necesidades biológicas con el gusto, las costumbres y los recursos. Teniendo en cuenta de modo especial la transversalidad del género como contingencia dinámica.	
2.3. RECOMENDACIONES: No existen recomendaciones especiales para ser cursada. No obstante, amén de las materias propias a la carrera, se invita a abrirse a perspectivas culturales e, incluso, tomar como optativas algunas asignaturas de Ciencias Sociales y Humanidades que permitan comprender mejor la complejidad de lo humano. Por otro lado, parece pertinente que el alumnado se interese a los temas que conciernen la mesa en su globalidad y asistan a seminarios, conferencias y talleres sobre los diferentes aspectos que abarca este tema.	
3. COMPETENCIAS	
3.1. COMPETENCIAS TRANSVERSALES/GENÉRICAS: <ul style="list-style-type: none"> • Aprendizaje autónomo (manejo de documentación de primera mano y trabajo de campo) • Trabajo en equipo (conjuntar conocimientos, plantear discordancias, trabajo de síntesis) • Formular adecuadamente el pensamiento como mejor modo de comunicarlo • Saber exponer en forma escrita y oral. 	
3.2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS: <ul style="list-style-type: none"> • Cognitivas (Saber): <ul style="list-style-type: none"> ○ Entender los planteamientos teóricos y prácticos que hacen de la alimentación un fenómeno cultural. ○ Comprender las dimensiones culturales que conllevan las prácticas, usos y costumbres alimentarias. ○ Adquirir sensibilidad respecto a los planteamientos individuales y sociales que la alimentación comporta. ○ Saber utilizar la literatura especializada aplicada a alimentos o prácticas alimentarias concretas. • Procedimentales / Instrumentales (Saber hacer): <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacidad de analizar las pautas alimentarias de los distintos grupos sociales. ○ Capacidad de percibir las incidencias que tienen los alimentos sobre el imaginario. 	

- Conocer y utilizar las principales fuentes de información en torno a la alimentación en sus diversas dimensiones.
- **Actitudinales (Ser):**
 - Adquirir capacidad crítica y de discernimiento frente a la "verdad" normativa.
 - Desarrollar una actitud de comprensión ante la diferencia de gustos y costumbres.
 - Adquirir una capacidad de escucha y atención como mejor modo de comprender actitudes y comportamientos, dilemas y planteamientos diversos ante la alimentación y ante la vida misma.

4. OBJETIVOS

Esta asignatura se propone como objetivos principales:

- Fomentar la reflexión crítica acerca de los fenómenos culturales ligados a la alimentación.
- Sensibilizar al alumno a los procesos ligados a la producción, distribución y consumo de alimentos.
- Sensibilizar a los alumnos acerca de los procesos de contaminación, tradición y cambio, como hechos constantes y universales.
- Facilitar los útiles y esquemas fundamentales para la comprensión de la cultura alimentaria mediterránea.
- Asumir la diferencia como característica propia al género humano, pero también su universalidad.

MODELO DE DOCENCIA: A1

- a. Enseñanzas básicas: 70 %
- b. Enseñanzas prácticas y desarrollo: 30 %
- c. Actividades dirigidas:

DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO PRESENCIAL.

	Enseñanza básica	Enseñanza práctica y de desarrollo	
Nº de grupos	1	3	
Nº de horas	31	14	
Nº de sesiones	32	15x3= 45	

5. METODOLOGÍA.

NÚMERO TOTAL DE HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO: 150

SEGUNDO SEMESTRE: 150 horas de trabajo

Nº de Horas:

- Enseñanzas básicas: 31
- Enseñanzas prácticas y de desarrollo: 14
- Trabajo personal autónomo: 90 horas
 - A) Horas de estudio de enseñanzas básicas*: 80 horas aprox.
 - B) Horas de estudio-preparación de las enseñanzas prácticas y de desarrollo*: 10 horas aprox.
- Realización de pruebas de evaluación y/o exámenes*: 9

6. TÉCNICAS DOCENTES

Sesiones académicas teóricas X	Exposición y debate: X	Tutorías especializadas: X
Sesiones académicas prácticas X	Prácticas aplicadas a un alimento: X	Controles de lecturas obligatorias: X

Otros (especificar): Conferencias con expertos y trabajo en grupo. Videos foros.
DESARROLLO Y JUSTIFICACIÓN: Especialistas invitados para la explicación de una metodología bien precisa (ejemplo: recetario gastronómico para diabéticos, artesanos que dan una dimensión gastronómica al alimento que elaboran, etc.)
7. BLOQUES TEMÁTICOS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Bloque 1. La paradoja del omnívoro. 2. Bloque 2. Comidas del mundo / Comidas de la tierra. 3. Bloque 3. Producción, distribución, consumo. La alimentación en la sociedad industrial. 4. Bloque 4: Diferenciación social y alimentación. 5. Bloque 5. Naturaleza y cultura / Cuerpo y cultura.
8. BIBLIOGRAFÍA

8.1. Bibliografía general

- A.A.V.V.
-2004, *Hábitos alimentarios de los inmigrantes en España*, Madrid, MAPA-ACNielsen.
Álvarez Pazos, F.
--2001, *El Maíz en los Trópicos*, Roma, F.A.O. consultar en www.fao.org
Barusi, A, Medina, X, Colesanti, G (ed.)
-1998 *El color en la alimentación mediterránea*, Barcelona, Institut català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació.
Boudan, C.
-2008, *Geopolítica del gusto. La guerra culinaria*, Gijón, Ed. Trea.
Cáceres Nevot, J.; Espeitx Bernart, E.
-2010, *Comensales, consumidores y ciudadanos*, Barcelona, Montesinos.
Campillo Álvarez, J. E.
-2004, *El mono obeso. La evolución humana y las enfermedades de la opulencia: diabetes, hipertensión, arteriosclerosis*, Barcelona, Crítica.
Cantero Martín, P. A.
Cantero, P. A. (coord.)
-2009, Sara Llakta. *El libro del maíz*, Quito, Ministerio del Patrimonio, Universidad de Cuenca.
Capel, J. C.
-1997, *El pan nuestro. Elaboración, formas, mitos, ritos, gastronomía y glosario de los panes de España*, San Sebastián.
Coe, S.
-2004, *Las primeras cocinas de América*, México, FCE.
Contreras Hernández, J.; Gracia Harnaiz, M.
-2005, *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Barcelona, Ariel.
Cordón, F.
-1999, *Cocinar hizo al hombre*, Barcelona, Tusquets.
Esteban, M. L.
Cruz Cruz, J.

- 1991 *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*, Pamplona, EUNSA.
Escalera Reyes, J; Villegas Santaella, A.
- 1983, *Molinos y panaderías tradicionales*, Madrid, Ed. Nacional
Esteban, M. L.
- 2004, *Antropología del cuerpo. Género, itinerarios corporales, identidad y cambio*, Barcelona, Bellaterra.
Flandrin, J. L. & Montanari, M. (dtrs.)
- 2005, *Historia de la Alimentación*, Gijón, Ediciones Trea.
Fieldhouse, Paul
- 1993 *Food and nutrition. Customs and culture*, London, Chapman & Hall.
Fischler, Claude
- 1995, *El (H) Omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama.
Fischler, Claude; Masson, Estelle
- 2008, *Manger*, Paris, Odile Jacob.
- Garrido Aranda, A. (comp.)
- 2001, *Comer Cultura. Estudios de cultura alimentaria*, Córdoba.
González Turmo, I.
- 1997, *Comida de rico, comida de pobre. Evolución de los hábitos alimenticios en el Occidente Andaluz (Siglo XX)*, Sevilla, Universidad de Sevilla.
- Goody, J.
- 1995, *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*, Barcelona, Gedisa.
- Gracia Arnaiz, M.
- 2002 *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ed Ariel
- Gracia, M.; Millán, A.
- 2005, "Alimentación, salud y cultura: enfoques antropológicos", en: *Trabajo Social y Salud* nº 51.
- Grande Covián, F.
- 2000, *La alimentación y la vida*, Madrid, Temas de hoy.
- 2007, *Nutrición y salud*, Madrid, Temas de hoy.
- Harris, M.
- 2002, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, Madrid, Alianza.
- Lawrence, F.
- 2009, *Quién decide lo que comemos*, Barcelona, Tendencias.
- Lupien, J.R.
- 1995, *El sorgo y el mijo: en la nutrición humana*, Roma, F.A.O. consultar en www.fao.org
- VV.AA
- Le Breton, D.
- 2007, *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*, Buenos Aires, Nueva Visión Argentina.
- Martín Criado, Enrique; Moreno Pestaña, José Luis.
- 2005, *Conflictos sobre lo sano. Un estudio sociológico de la alimentación en las clases populares en Andalucía*, Sevilla, Junta de Andalucía, Consejería de Salud.
- Martínez Llopis, Manuel
- 1989 *Historia de la gastronomía española*, Madrid, Alianza Editorial.
- Mataix Verdú, J.
- 2003, *Tabla de composición de alimentos españoles*, Granada, Universidad.
- Mintz, S.W.
- 1996, *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, México, S. XXI.
- Montanari, M.
- 1993, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, Crítica.
- 2003, *El mundo en la cocina: Historia, identidad, intercambios*, Paidós, Buenos Aires.
- 2006, *La comida como cultura*, Gijón, Ed. Trea.

Morin, E.
-2003, *La identidad humana*, Barcelona, Círculo de Lectores.

Petrini, C.
-2007, *Bueno, limpio y justo*, Madrid, Polifemo.

Poulain, J. P.
-2002, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, P.U.F.

Quintero Morón, V.
-2001, *Las matanzas. Viejas y nuevas estrategias domésticas*, Huelva, Diputación.

Rowley, A.
-2008, *Una historia mundial de la mesa. Estrategias de paladar*, Gijón, Ed. Trea.

Sánchez Romera, M.
-2001, *La cocina de los sentidos. La inteligencia y los sentimientos del arte culinario*, Barcelona.

Schlosser, E.
-2002, *Fast Food. El lado oscuro de la comida rápida*, Barcelona, Grijalbo.

Varela Mosquera, G.
-"Actitudes de la población andaluza ante algunos problemas alimenticios", en: *Anales de Sociología* 4 y 5, 43-61.

VV. AA.
-1992, *Alimentación y cultura en Andalucía*, El Folk-lore andaluz nº 9.

8.1. Páginas web recomendadas

www.academiagastronomia.com
Academia Española de Gastronomía

www.fao.org
F.A.O. Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación.

www.fen.org.es
Fundación Española de Nutrición

www.fesnad.org
Federación Española de Sociedades de Nutrición.

www.from.es
Fondo de Regulación del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos.

www.kokopelli.asso.fr
Kokopelli. Asociación por la liberación de las semillas y el humus (pág. en francés)

www.mapa.es
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (actualmente: Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino)

www.senba.es
Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada

www.sennutricion.org
Sociedad Española de Nutrición

www.slowfood.es
Slow Food España

9. TÉCNICAS DE EVALUACIÓN

- La evaluación se concibe de modo continuo tanto por la presencia regular a los cursos como la participación activa en las prácticas y por una serie de pruebas que se enumeran más abajo.
 - La asistencia a los cursos y a los grupos de prácticas es tanto más recomendable que la consideramos un instrumento pedagógico central. La ausencia sistemática a los cursos y a las prácticas hará inviable la evaluación.
 - Dicha evaluación se basará sobre:
 1. Un **estudio/indagación personal** sobre un alimento específico a convenir con el profesor (40%)
 2. Una presentación práctica de dicho alimento (plato, cata, etc.) (10%)
 3. **Trabajo en grupo** a realizar en parte durante las EPD (15%)
 4. Un **examen final**. (35%).
 - Para superar la asignatura **es necesario realizar cada una de las tareas a través de las cuales se realizarán la evaluación**, así como **aprobar el examen final**.
 - Sin perder de vista las finalidades, objetivos y criterios del programa, se juzgará la capacidad de análisis frente a fenómenos determinados, la facultad de reflexión y de interrelación, la originalidad, así como la utilización apropiada de las diferentes herramientas adquiridas.
Se tendrá en cuenta el manejo adecuado que el alumno haga en su razonamiento de términos y conceptos.
Sin olvidar el grado de participación durante los cursos o la capacidad de integrarse en el trabajo en equipo.
- Conforme a la Normativa de evaluación de los estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, BUPO nº7/2014, la evaluación de las competencias, conocimientos y capacidades adquiridas podrá ejercerse mediante **un sistema de evaluación de prueba única**. La prueba tendrá lugar en el período fijado en el calendario académico y estará diseñada para evaluar el total de los conocimientos (teóricos y prácticos) contemplados en la Guía Docente. Constará de una prueba final escrita de conocimientos teóricos (un examen que supondrá el 50 % del total de la nota final) y una prueba final escrita de conocimientos prácticos (un trabajo bibliográfico personal que supondrá el 50% de la nota final).

10. ORGANIZACIÓN DOCENTE SEMANAL								
SEMANA	Enseñanzas básicas (Gran Grupo) N° de horas	Enseñanzas prácticas y de desarrollo (Grupo de Docencia) N° de horas	Actividades académicas dirigidas (Seminarios-Grupos de Trabajo)	Visita y excursiones N° de horas	Tutorías especializadas N° de horas	Control de lecturas obligatorias N° de horas	Exámenes	Temas del temario a tratar
Segundo Cuatrimestre								
SEMANA 1, 25-29 de enero	2h. Presentación y Metodología							Presentación y metodología
SEMANA 2, 1-5 de febrero	2h. La paradoja del omnívoro							T1
SEMANA 3, 8-12 de febrero	2h. La paradoja del omnívoro	3hx3 prácticas globales						T1
SEMANA 4, 15-19 de febrero	2h. La paradoja del omnívoro							T1
SEMANA 5, 22- 27 de febrero	2h Comidas del mundo							T2
SEMANA 6, 29 de febrero-4 de marzo	2h Comidas del mundo							T2
SEMANA 7, 7-11 de marzo	2h. Alimentación y dieta mediterránea	3hx3 Alimento. Singular.						T2
SEMANA 8, 14 - 18 de marzo	2h Producción, distribución, consumo							T3
SEMANA 9, 28 de marzo-1 de abril	2h Producción, distribución, consumo							T3
SEMANA 10, 4-8 de abril	2h Producción, distribución, consumo	3hx3 Alimentos singulares						T3
SEMANA 11, 18- 22 de abril	2h Diferenciación social y alimentación							T4
SEMANA 12, 25-29 de abril	2h Diferenciación social y alimentación	3x3, Presentación alimento				Presentación y entrega trabajo en grupo		T4
SEMANA 13, 2-6 de mayo	2 diferenciación social y alimentación							T4
SEMANA 14, 9-13 de mayo	2h, Naturaleza y cultura	3hx3 alimentos singulares				Entrega trabajo alimento singular		T5
SEMANA 15, 16-20 de mayo								
SEMANA 16, 23-27 de mayo							Examen final	
Ex 2ª convocatoria							A determinar	

11. TEMARIO DESARROLLADO

1. La paradoja del omnívoro

- 2.1. Omnívoros selectivos, omnívoros imaginantes.
- 2.2. Comer, nutrirse, alimentarse (dimensión vital, dimensión hedónica, dimensión simbólica).
- 2.3. Heteronomía, autonomía, anomia.

2. Comidas del mundo/ Comidas de la tierra

- 3.1. Grandes áreas alimentarias.
- 3.2. La carne. Valor e importancia de la carne. Carne reciprocidad y sociedad. El reparto festivo. Carne adorada y carne aborrecida. Carne y carnes.
- 3.3. Alimentación y dieta mediterránea.

3. Producción, distribución, consumo

- 3.1. La alimentación como proceso: producción, distribución y consumo.
- 3.2. Alimentación en sociedades preindustriales.
- 3.3. Industrialización de la alimentación.
- 3.4. Alternativas a una alimentación industrial.

4. Diferenciación social y alimentación.

- 4.1. Género, edad, clase social y alimentación.
- 4.2. La religión y los alimentos.
- 4.3. Identidad y alimentación.

5. Naturaleza y cultura

- 2.1. Mamíferos creativos.
- 2.2. La Cultura: factor diferencial de lo humano
- 2.3. Cuerpo y cultura.