

## GUÍA DOCENTE

### CURSO 2015-2016

#### BIENVENIDOS A LA ASIGNATURA: "EVOLUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN HUMANA"

En primer lugar, recuerda que es muy importante leer y comprender la información que aparece en este documento. La Guía Docente de la asignatura es la mejor fuente de información que puedes encontrar y contiene toda la información que necesitas para seguir el curso.

Recuerda que es tu responsabilidad leer y comprender la información que aparece en esta guía. Si no encuentras la información que buscas, por favor pregunta a los profesores.

#### 1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

<b>Grado:</b>	<b>Nutrición Humana y Dietética</b>
<b>Doble Grado:</b>	
<b>Asignatura:</b>	<b>Evolución de la Alimentación Humana (cód.: 201040)</b>
<b>Módulo:</b>	
<b>Departamento:</b>	<b>Fisiología, Anatomía y Biología Celular</b>
<b>Año académico:</b>	<b>2015-16</b>
<b>Semestre:</b>	<b>Primer Semestre</b>
<b>Créditos totales:</b>	<b>4.5</b>
<b>Curso:</b>	<b>Cuarto</b>
<b>Carácter:</b>	<b>Optativa</b>
<b>Lengua de impartición:</b>	<b>Castellano</b>

<b>Modelo de docencia:</b>	<b>A1</b>
<b>a. Enseñanzas Básicas (EB):</b>	<b>70%</b>
<b>b. Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo (EPD):</b>	<b>30%</b>

## GUIA DOCENTE

CURSO 2015-2016

### 2. EQUIPO DOCENTE

2.1. Responsable de la asignatura: Antonio Prado Moreno

#### 2.2. Profesores

<b>Nombre:</b>	Antonio Prado Moreno
<b>Centro:</b>	Facultad de Ciencias Experimentales
<b>Departamento:</b>	Fisiología, Anatomía y Biología Celular
<b>Área:</b>	Fisiología
<b>Categoría:</b>	TU
<b>Horario de tutorías:</b>	Tutorías <i>on-line</i> continua (a través del aula virtual). Tutorías Presenciales: Viernes de 10:00 a 14:00 Jueves de 12:00 a 14:00
<b>Número de despacho:</b>	Edificio 22, primera planta, despacho 4 (22-1-04)
<b>E-mail:</b>	apramor@upo.es
<b>Teléfono:</b>	+34 954 348 936 (interno: 68936)

<b>Nombre:</b>	Javier Márquez Ruiz
<b>Centro:</b>	Facultad de Ciencias Experimentales
<b>Departamento:</b>	Fisiología, Anatomía y Biología Celular
<b>Área:</b>	Fisiología
<b>Categoría:</b>	Contratado Doctor
<b>Horario de tutorías:</b>	Tutorías <i>on-line</i> continua (a través del aula virtual). Tutorías Presenciales: Jueves de 12:00 a 14:00 Viernes de 11:00 a 13:00
<b>Número de despacho:</b>	Edificio 22, primera planta, despacho 2
<b>E-mail:</b>	jmarquez@upo.es
<b>Teléfono:</b>	+34 954 978 054 (interno: 68054)

## **GUIA DOCENTE**

**CURSO 2015-2016**

### **3. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO**

#### **3.1. Descripción de los objetivos**

Se pretende dar al alumno un recorrido por la historia de la alimentación, desde la paleonutrición, y el papel que ésta pudo tener en los seres humanos hasta la alimentación actual. Se contemplará la evolución de las costumbres alimenticias a lo largo de los tiempos, así como el origen de los alimentos más importantes en la historia.

#### **3.2. Aportaciones al plan formativo**

La formación integral del profesional en nutrición requiere del desarrollo de una visión amplia de la relación entre el ser humano y sus recursos, esto sin duda debería incluir nociones de la evolución nutricional de la especie humana basada en cada etapa de la historia. Esta asignatura dará un conocimiento comparado y evolutivo sobre la nutrición humana, con especial énfasis en la civilización europea y los cambios en la dieta de los pueblos surgida a partir de la disponibilidad de recursos y la tecnología desarrollada. Durante la realización de este curso los estudiantes de nutrición adquirirán herramientas para relacionar, contrastar y deducir diferentes aspectos de la historia del ser humano como son: fisiología, evolución y antropología.

#### **3.3. Recomendaciones o conocimientos previos requeridos**

Conocimientos básicos sobre Fisiología, Nutrición y Anatomía

El **manejo Aula Virtual** es de enorme interés para el seguimiento de la asignatura.

## **GUIA DOCENTE**

**CURSO 2015-2016**

### **4. COMPETENCIAS**

#### **4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura**

##### **Competencias generales y transversales:**

Se pretende, al terminar el curso, que los alumnos hayan adquirido una serie de conocimientos vinculados a la alimentación en general y, especialmente, en cada etapa de la historia del ser humano. También se espera que sepan aplicar los últimos conocimientos científicos en su campo a la dieta correspondiente a cada grupo étnico según sus demandas evolutivas y culturales.

Además, se intentará que sepan aplicar estos conocimientos a cuestiones prácticas del ámbito laboral. Las competencias a desarrollar en este curso son:

1. Poseer y comprender los conocimientos de su área de estudio, desde los niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.
2. Aplicar los conocimientos a su área de trabajo, para poder elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.
3. Ser capaz de reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética y científica.
4. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.
5. Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para poder llevar a cabo estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
6. Analizar y sintetizar los elementos más importantes de los temas tratados.
7. Desarrollar habilidades de gestión de la información y expresión de conocimiento (habilidad en buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).
8. Saber exponer de forma escrita y oral.
9. Planificar y gestionar el tiempo.
10. Manejar técnicas de investigación básicas.
11. Desarrollar la capacidad crítica ante el estado actual de la alimentación.
12. Adquirir la capacidad de trabajar en equipo.
13. Respetar los derechos humanos, el acceso para todos y la voluntad de eliminar factores de discriminación por género u origen.
14. Desarrollar una actitud de respeto y diálogo.
15. Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.

## **GUIA DOCENTE**

**CURSO 2015-2016**

### **4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura**

#### a) Competencias cognitivas (saber).

1. Conocer la evolución de la especie humana y de sus nutrientes y otros componentes de los alimentos en el organismo, las necesidades y requerimientos nutricionales en función de las características del individuo, en las distintas etapas de la vida y según las situaciones fisiológicas. La integración de las funciones metabólicas. La valoración del estado nutricional. La biodisponibilidad de los nutrientes. Las técnicas analíticas y de investigación en nutrición.
2. Comprender la evolución del concepto de alimentación saludable para poder diseñar y programar dietas para diferentes individuos y colectivos en las distintas etapas de la vida y en diversas situaciones fisiológicas.
3. Comprender los aspectos evolutivos de la fisiopatología y la patología nutricional poniendo especial atención en las enfermedades relacionadas con la alimentación.

#### b) Competencias procedimentales/instrumentales (saber hacer):

1. Identificar los factores que influyen en la alimentación y la nutrición.
2. Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades. Influencia de la evolución y la cultura.
3. Diseñar e interpretar encuestas alimentarias adaptadas a los distintos entornos sociales y culturales.
4. Adquirir una educación alimentaria para poder planificar y ejecutar programas de educación sanitaria en alimentación y nutrición.
5. Participar en la elaboración de guías alimentarias y protocolos de consenso.
6. Integrar y relacionar los conocimientos nutricionales y su relación con la salud.
7. Realizar tareas de formación de personal: coordinar y participar en la formación continua, en temas de calidad, seguridad alimentaria y de promoción de la salud.
8. Participar en equipos multidisciplinares en las áreas de la investigación, innovación y desarrollo.

#### c) Competencias de actitudes (Ser).

1. Desarrollar una actitud de profesional competente, con afán constante de superación y formación continua.
2. Saber guardar el secreto profesional.
3. Adquirir responsabilidad dentro de los límites de su competencia profesional.
4. Ser capaz de trabajar en un equipo multidisciplinar, respetando las funciones y áreas de responsabilidad de cada miembro. Saber exigir con comprensión a los colaboradores.
5. Manifestar respeto y valoración hacia el trabajo de los demás.
6. Saber informar con claridad los motivos que justifican una decisión.
7. Saber escuchar antes de emitir una opinión y ser capaz de dialogar.
8. Inspirar confianza y seguridad y tener capacidad de motivación evitando adoptar actitudes autoritarias y paternalistas.
9. Ser capaz de entender el estado de ánimo del paciente/ usuario.
10. Defender siempre la sinceridad y veracidad.
11. Desarrollar la capacidad de organizar y dirigir.
12. Manifestar un talante abierto hacia las mejoras tecnológicas.

## **GUIA DOCENTE**

**CURSO 2015-2016**

13. Ser un ejemplo de salud.
14. Tener capacidad de crítica y autocrítica.
15. Saber desarrollar nuevas ideas y tomar decisiones.
16. Valorar y apreciar la diversidad y la multiculturalidad.
17. Adquirir la capacidad de diseñar y gestionar proyectos.
18. Tener compromiso ético.
19. Tener preocupación por la calidad.
20. Tener habilidad para adaptarse a las nuevas situaciones

### **4.3. Competencias particulares de la asignatura**

#### a) Cognitivas (Saber)

1. Conocer la importancia de la alimentación, en situaciones históricas y culturales diferentes, y su influencia en el estado fisiológico de un individuo.
2. Establecer las necesidades nutricionales en las distintas etapas históricas.
3. Diferenciar las necesidades nutricionales de un individuo según la el entorno cultural y social.
4. Conocer la importancia de la alimentación en situaciones culturales distintas.

#### b) Procedimentales/Instrumentales (Saber hacer)

1. Planificar, implantar y evaluar dietas adaptadas a las necesidades históricas según la situación ambiental y social en que se encuentre un individuo y las patologías que este pueda presentar.
2. Integrar y relacionar los conocimientos nutricionales y su relación con la salud en diferentes situaciones ambientales y/o sociales.
3. Adquirir la destreza técnica necesaria para llevar a cabo las tareas que requiere la materia.

#### c) Competencias de actitudes (Ser):

1. Desarrollar una actitud de colaboración respetando las funciones y áreas de responsabilidad de cada miembro.
2. Tener capacidad crítica y autocrítica.
3. Ser capaz de diseñar y gestionar proyectos.
4. Tener compromiso ético.

## **GUIA DOCENTE**

**CURSO 2015-2016**

### **5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)**

El curso se divide en tres bloques temáticos, el primero de los cuales es una introducción a la materia a estudiar. La mayoría de los temas se presentarán en clase mientras otros podrán ser propuestos para ser expuestos por el alumnado.

#### **I. INTRODUCCIÓN.**

**TEMA 1.** Introducción a la evolución de la alimentación humana. Concepto y finalidad de la asignatura.

#### **II. PAPEL DE LA ALIMENTACIÓN EN LA EVOLUCIÓN HUMANA.**

**TEMA 2.** La paradoja evolutiva de la alimentación humana.

**TEMA 3.** Alimentación de los primeros homínidos.

**TEMA 4.** El giro hacia la carne y su importancia en el desarrollo de los nuevos humanos.

**TEMA 5.** La alimentación en el paleolítico. La recolección y la caza. El descubrimiento del fuego.

**TEMA 6.** La alimentación en la época neolítica.

#### **III. LA ALIMENTACIÓN HUMANA EN LA HISTORIA**

**TEMA 7.** La alimentación en las culturas Prehelénicas y en la cultura Helénica.

**TEMA 8.** La cultura alimentaria en el Imperio Romano.

**TEMA 9.** La alimentación con la expansión del Islam y su influencia en la cocina de Al Andalus.

**TEMA 10.** De la alimentación de los banquetes a la servidumbre en la Europa Medieval. Un giro inesperado.

**TEMA 11.** La alimentación en la Edad Moderna. La cocina tras el Renacimiento.

**TEMA 12.** Edad Contemporánea, innovaciones en la alimentación hasta la actualidad.

## GUÍA DOCENTE

CURSO 2015-2016

### 6. METODOLOGÍA Y RECURSOS

La metodología que se propone es totalmente participativa. Se realizarán clases teóricas en las que la exposición del profesor será mayoritaria y clases teóricas en las que los alumnos realizarán trabajos en grupo y expondrán sus conclusiones. Los alumnos también impartirán algunos seminarios preparados en grupo o de forma individual. Los temas de los seminarios se seleccionarán previamente y versarán, preferentemente, sobre historia y cultura alimentaria.

Durante las clases prácticas se utilizarán diferentes metodologías para desarrollar, discutir y entender de una manera práctica conceptos necesarios para la carrera profesional del alumno. Como recursos el alumnado tendrá la bibliografía recomendada, y en el Aula Virtual estarán las presentaciones utilizadas en el aula y aquellos materiales que la profesorado considere adecuado como artículos de prensa, revistas, páginas de Internet, etc.

**La asignatura descrita en esta guía, “Evolución de la Alimentación Humana”, de 4,5 créditos, sigue un modelo de asignatura de tipo A1.**

Las horas de trabajo con el profesor (EB+EPD) representan el 30% del tiempo total requerido para la asignatura. Este 30% se distribuye de la siguiente manera: **Enseñanzas Básicas (70%), Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo (30%).**

Se espera que el 60% de una asignatura de tipo A1 sea dedicado al **trabajo autónomo** del estudiante y se asume un 10% de dedicación a **tareas de evaluación**.

**El curso comprende 24 horas de clases presenciales en las que se desarrollarán los conceptos básicos de la asignatura.**

Para el desarrollo de las enseñanzas básicas se utilizarán las aulas asignadas, con capacidad para 60 personas y equipadas con ordenador y proyección de video, lo que permitirá las presentaciones con imágenes y animaciones para la exposición de los conceptos. Además, todas las aulas cuentan pizarra para la explicación detallada de los conceptos más complejos o que requieran mayor detalle.

**A lo largo del curso parte de los conocimientos teóricos adquiridos se desarrollarán en 4 sesiones prácticas de 2,5 horas de duración.**

Las enseñanzas prácticas se realizarán fundamentalmente en el laboratorio de docencia de Fisiología, equipado con el equipamiento necesario para las diferentes prácticas a realizar. Además, los laboratorios cuentan también con los medios audiovisuales, herramientas de simulación y el material fungible necesario para realizar las prácticas. Cuando sea necesario se recurrirá también a un aula de informática para el desarrollo completo de las prácticas que lo requieran.

## GUIA DOCENTE

CURSO 2015-2016

### Trabajo personal del alumno.

El campus cuenta con los recursos necesarios (biblioteca perfectamente dotada de material bibliográfico en papel y suscripciones *on-line*), suficientes salas de estudio con horarios flexibles, salas de informáticas de libre acceso, etc. que permitirán al estudiante, en todo momento, desarrollar el trabajo relacionado con la asignatura sin ninguna carencia. Además se cuenta en todo momento con el aula virtual de la asignatura, en la que de forma interactiva con el profesor y el resto de sus compañeros podrá estudiar, descargar contenidos, exponer dudas y participar en tutorías *on-line*, concertar las citas con el profesor, recibir sugerencias, realizar pruebas, etc.

En total se espera que el estudiante dedique unas 110 horas a la superación de la asignatura, que se podría desglosar de un modo razonablemente aproximado:

Enseñanzas básicas: 21-24 horas

Enseñanzas prácticas y desarrollo: 10 horas

Trabajos del alumno y tutorías: 65 horas

Evaluaciones: 10 horas

## 7. EVALUACIÓN

### Criterios de evaluación y calificación

**Evaluación continua.** Como la asistencia y participación de los estudiantes es muy importante para la calificación la asignatura, es importante que el profesorado sepa quién es quién desde el principio del curso. Por ello, se solicita al alumnado que **al inicio del semestre se facilite (preferentemente al través del perfil del Aula Virtual una fotografía que permita la identificación del cada estudiante.** Es importante comprender que ésta es una herramienta indispensable para tener en consideración todas las contribuciones, desde el primer momento.

### Convocatoria de "Enero" (o Febrero)

Examen escrito: 70 % del total de la calificación global (será necesario obtener una calificación de, al menos, 5/10 para poder aprobar la asignatura).

Evaluación de las tareas de prácticas: 20 % de la calificación global.

Participación activa en las sesiones teóricas y prácticas: 10 % de la calificación final.

Todas las actividades prácticas son obligatorias.

La duración del examen será de 3 horas y las instrucciones y recomendaciones necesarias para su realización se darán en el propio examen. Como norma general, os aconsejamos usar esquemas y diagramas en la elaboración de resúmenes y respuestas a las preguntas del examen, con el fin de facilitar su comprensión.

## **GUIA DOCENTE**

### **CURSO 2015-2016**

#### Examen de "Junio" (o Julio)

Si se diera el caso de no superar la convocatoria, será posible realizar un segundo examen (convocatoria de junio o julio) de las mismas características que en la primera convocatoria. Los estudiantes tendrán la opción de mantener las calificaciones obtenidas en las pruebas de evaluación continua realizadas. Este segundo examen mantendrá la misma estructura que el de la primera convocatoria. Una vez más, el alumno o alumna deberá aprobar este examen (nota de 5/10) para superar la asignatura. Se mantendrán los porcentajes de las diferentes tareas en el cálculo final de la nota.

**Para aprobar la asignatura se requiere de una nota mínima de 5/10 (tomando en cuenta todas las notas obtenidas).**

#### **Evaluación mediante prueba única.**

En cualquier caso, siguiendo la normativa de nuestra Universidad<sup>1</sup>, cualquier estudiante puede solicitar un examen final que permita la evaluación de todos los conocimientos y competencias adquiridos durante el curso.

En este caso, los estudiantes deben enviar (con al menos 10 días de antelación a la fecha oficial del examen de recuperación del curso) una renuncia por escrito de todas las calificaciones obtenidas previamente. El examen solicitado incluirá:

Examen similar al descrito para cualquier de las convocatorias (mínimo 5/10; 70%)

Examen escrito sobre las prácticas (20%).

Resumen escrito sobre los temas específicos seleccionados durante el curso (10%) o, en su defecto, una presentación oral de 10 minutos sobre un punto del temario decidido conjuntamente con el profesor con un turno de preguntas por parte de éste.

#### **Plagio.**

Los estudiantes deben recordar que el plagio está recogido como una violación de la política universitaria, considerándose como una falta grave. El departamento de Fisiología, Anatomía y Biología Celular considera dichos actos como una falta académica grave actuando consecuentemente. El "auto-plagio" (el uso de otros trabajos propios llevados a cabo en asignaturas diferentes a esta) tampoco está permitido en ninguna de las actividades de esta asignatura.

---

<sup>1</sup> <https://upo.gob.es/opencms/AlfrescoFileTransferServlet?action=download&ref=29c3de26-80d5-43c0-a3b8-682187fe36f8>

## GUIA DOCENTE

CURSO 2015-2016

### Rúbricas

#### a) Rúbricas para AD y EPD

		0-4	5-8	9-10
20%	Formato / Estructura	El ejercicio no cumple con los mínimos exigibles de organización y claridad.	El ejercicio es suficientemente claro y está mínimamente organizado, aun cuando podría mejorar estos aspectos.	El ejercicio cumple holgadamente con los criterios de claridad y estructuración requerida.
40%	Contenido	El contenido no es adecuado o no cubre suficientemente el trabajo planteado.	El trabajo asignado se ajusta razonablemente a los criterios solicitados.	El trabajo destaca por la calidad del contenido presentado.
40%	Exposición / Comprensión	La exposición del trabajo presentado no permite su adecuada comprensión.	El ejercicio cumple con los criterios mínimos de exposición y se asume una comprensión suficiente, aunque no completa.	La exposición del trabajo alcanza un buen nivel y muestra una comprensión profunda del tema tratado.

#### b) Rúbrica para la revisión de los trabajos escritos

		0-4	5-6	7-8	9-10
		Inadecuado	Mejorable	Correcto	Excelente
20%	<b>Formato / Estructura</b>	El ejercicio no cumple un mínimo de claridad y organización.	El ejercicio es suficientemente claro y está mínimamente organizado, aun cuando debe mejorar ambos aspectos.	La claridad en la presentación y su estructura tienen un buen nivel.	El formato del documento presentado (o de la presentación oral expuesta), es impecable.
40%	<b>Contenido</b>	El contenido no es adecuado o suficiente para el trabajo propuesto.	El trabajo asignado se ajusta razonablemente a los criterios solicitados.	El trabajo presentado destaca por la calidad de su contenido. El tratamiento de la información utilizada es adecuado.	El contenido del trabajo, el nivel de profundización y la bibliografía utilizada se ajustan a unos niveles excelentes.
40%	<b>Exposición / Comprensión</b>	La exposición del trabajo presentado no permite su adecuada comprensión.	El ejercicio cumple con los criterios mínimos de exposición compatibles con la comprensión del tema tratado.	Tanto la exposición del trabajo como la comprensión de los aspectos en él recogidos, mantienen un buen nivel.	En su conjunto, la exposición y comprensión del trabajo presentado cumplen holgadamente todos los requisitos

## GUIA DOCENTE

### CURSO 2015-2016

#### c) Rúbrica para la exposición oral del trabajo de curso

		0-4	5-6	7-8	9-10
		Inadecuado	Mejorable	Correcto	Excelente
40 %	<b>Dominio y tratamiento del tema presentado</b>	No se demuestra una adecuada comprensión del tema expuesto.	Parece entender los puntos principales del tema y los presenta con relativa facilidad.	Muestra una clara comprensión del tema y lo presenta con soltura.	Muestra conocer el tema en profundidad y lo presenta de un modo convincente.
30 %	<b>Contenido</b>	La información presentada no es clara o incluye errores relevantes.	La información presentada es relativamente clara, aunque incluye errores de menor importancia.	La mayor parte de la información presentada es clara, concisa y comprensible.	La presentación, en su totalidad es clara, concisa y comprensible.
25 %	<b>Comprensión</b>	No puede contestar las preguntas planteadas sobre por el profesor o sus compañeros de clase.	Puede contestar sólo parcialmente las preguntas planteadas por el profesor o sus compañeros de clase.	Responde con claridad la mayoría de las preguntas planteadas por el profesor o sus compañeros de clase.	Puede responder, con un claro dominio del tema, las preguntas planteadas por el profesor o sus compañeros de clase.
5 %	<b>Exposición / Comunicación</b>	Tiene dificultades para mantener la atención de la audiencia. Su estilo comunicativo no es correcto o no mantiene contacto visual con la audiencia.	Mantiene una atención inconstante de la audiencia. Su estilo comunicativo puede mejorar o no mantiene el suficiente contacto visual con la audiencia.	Por lo general mantiene la atención de la audiencia. Su estilo es correcto y mantiene el razonable contacto visual durante la presentación.	Mantiene de forma continua la atención de la audiencia, su estilo comunicativo es seguro y elocuente. Mantiene de forma permanente el adecuado seguimiento visual de la audiencia.

## **GUIA DOCENTE**

**CURSO 2015-2016**

### **8. BIBLIOGRAFÍA GENERAL**

Como referencias generales se recomiendan los siguientes manuales. Durante el desarrollo del curso se podrán sugerir manuales adicionales para el seguimiento de temas concretos.

#### **BIBLIOGRAFÍA BÁSICA**

- Arsuaga, J.L. (2002). Los aborígenes: la alimentación en la evolución humana. Barcelona: RBA Libros.
- Flandin, J.L. y Montorani M. (2004). Historia de la alimentación. Gijón: Ediciones TREA.
- Contreras, J. (2005). Antropología de la alimentación. Barcelona: Ariel.
- Campillo Álvarez J.E. (2004). El mono obeso. Barcelona: Booket Ciencia.
- Arsuaga, J.L. (2007). La especie elegida. La larga marcha de la evolución humana. Madrid: Temas de Hoy.
- Arsuaga, J.L. (2003). El collar de neandertal. En busca de los primeros pensadores. Barcelona: Debolsillo.
- Leakey, R. (2005). La formación de la humanidad. Barcelona: El Aguazul.
- Institut Català de la Mediterrània. (1996). La alimentación mediterránea: historia, cultura, nutrición. Barcelona: Icaria Editorial.
- Aguilera, C. (1997). Historia de la alimentación mediterránea. Madrid: Editorial omplutense.
- Fernández-Armesto, F. (2004). Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización. Barcelona: Tusquets.
- Garrido Aranda, A. (1996). Cultura alimentaria Andalucía-América. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Bolens L. (1991). La cocina andaluza, un arte de vivir. Siglos XI-XIII. Madrid: Edaf. Cádiz
- Bonet, F. (1999). Cocinar hizo al hombre. Barcelona: Tusquets.
- Kuper J. (1984). La cocina de los antropólogos. Barcelona: Tusquets. Harris M. (1997). Nuestra especie. Madrid: Alianza.
- Harris M. (2011). Antropología cultural. Madrid: Alianza.
- Paul H. Freedman. (2009). Gastronomía: Historia del paladar. Valencia: Universitat De Valencia. Servei De Publicacions.