

GUÍA DOCENTE

Curso académico: 2016/2017

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):
6

Créditos LRU/ECTS teóricos:

Créditos LRU/ECTS prácticos:

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: Lunes de 11:00 a 14:00 horas y martes de 11:30 a 14:30 horas

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 GENERALES Saber exponer en forma escrita y oral. (CG8) Capacidad crítica (CG11) Trabajo en equipo. (CG12)
3.2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS: Los factores psicológicos y sociales que influyen en la alimentación y en el estado de salud/enfermedad del individuo y colectividades. Los factores relacionados con la transmisión de la información acerca de la alimentación y su relación con la salud, y la percepción por parte del consumidor. Las dinámicas de grupo. (CE7)
4. OBJETIVOS
Esta asignatura se propone como objetivos principales: <ul style="list-style-type: none"> • 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 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):

7. BLOQUES TEMÁTICOS

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.

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

Habrán dos modalidades de evaluación:

A. Un sistema de evaluación continua:

La evaluación se concibe de modo continuo tanto por la presencia regular a los cursos (EB y EPD) como por 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.

- Dicha evaluación se basará en:
 1. Un estudio/indagación en grupo sobre un alimento específico a convenir con el profesor (40%)
 2. Una presentación práctica de dicho alimento (plato, cata, etc.) (10%)
 3. Un examen final. (50 %).
- Para superar la asignatura es **necesario aprobar el examen final.**

B. Un sistema de evaluación de prueba única:

Conforme a la Normativa de evaluación de los estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, BUPO n°7/2014, 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. El alumno deberá realizar un examen final que incluirá tanto los textos utilizados para EB como los usados para las EPD (100% de la nota 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, el sentido crítico 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. Y el grado de participación durante los cursos o la capacidad de integrarse en el trabajo en equipo.

11. TEMARIO DESARROLLADO

1. Alimentación y cultura
 - 1.1. Cuerpo y cultura. La Cultura: factor diferencial de lo humano.
 - 1.2. Comer, nutrirse, alimentarse (dimensión vital, dimensión hedónica, dimensión simbólica).
 - 1.3. Heteronomía, autonomía, anomia.
 - 1.4. La paradoja del omnívoro.

2. Comidas del mundo/ Comidas de la tierra
 - 2.1. Grandes áreas alimentarias.
 - 2.3. 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.