

## GUÍA DOCENTE

Curso académico: 2017/2018

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: Facultad de C. Experimentales/ ANTROPOLOGÍA SOCIAL, PSICOLOGÍA BÁSICA Y SALUD PÚBLICA

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 y miércoles de 13:00 a 15:00 horas y viernes de 09:00 a 11:00 horas

Nº DESPACHO:14.1.45

E-MAIL: [aldiaagu@upo.es](mailto: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 por 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

CG1 - Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.

CG2 - Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como resolver problemas.

CG3 - Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica.

CG6 - Capacidad de análisis y síntesis.

CG7 - Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).

CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral.

CG9 - Planificación y gestión del tiempo.

CG10 - Habilidades de investigación.

CG11 - Capacidad crítica.

CG12 - Trabajo en equipo.

CG18 - Respeto a los derechos humanos, el acceso para todos y la voluntad de eliminar factores discriminatorios como el género y el origen.

#### 3.2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

CE7- 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.

CE35 -Conocer la relación entre alimentación y cultura. Los factores históricos y culturales relacionados con la alimentación.

#### 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 sobre 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 %

#### 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. Alimentación y cultura.
2. Bloque 2. Comidas del mundo / Comidas de la tierra.
3. Bloque 3. Producción, distribución, consumo.
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](http://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. (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, P. 1993 *Food and nutrition. Customs and culture*, London, Chapman & Hall.
- Fischler, C. 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.
- 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](http://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, M. 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](http://www.academiagastronomia.com)

Academia Española de Gastronomía

[www.fao.org](http://www.fao.org)

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

[www.fen.org.es](http://www.fen.org.es)

Fundación Española de Nutrición

[www.fesnad.org](http://www.fesnad.org)

Federación Española de Sociedades de Nutrición.

[www.from.es](http://www.from.es)

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

[www.kokopelli.asso.fr](http://www.kokopelli.asso.fr)

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

[www.mapa.es](http://www.mapa.es)

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (actualmente: Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino)

[www.senba.es](http://www.senba.es)

Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada

[www.sennutricion.org](http://www.sennutricion.org)

Sociedad Española de Nutrición

[www.slowfood.es](http://www.slowfood.es)

Slow Food España

## **9. TÉCNICAS DE EVALUACIÓN**

Habrá 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. Un **examen final** (60 %).
- Para superar la asignatura es **necesario aprobar el examen final**.

#### **B. Un sistema de evaluación de prueba  nica:**

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  nica. 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 (60%) como los usados para las EPD (40%) (100% de la nota final).

Podrán someterse a la evaluación por prueba única en 1  convocatoria los estudiantes que por estar incursos en un programa de movilidad o en un programa de deportistas de alto nivel, por razones laborales, de salud graves, o por causas de fuerza mayor debidamente acreditadas, no hayan realizado las pruebas de evaluación continua. Y en 2  convocatoria, los estudiante que no siguieron el proceso de evaluación continua, o no superaron el conjunto de las tareas desarrolladas durante el periodo de docencia, siempre que comuniquen esta circunstancia de modo expreso y por escrito al profesor responsable de la asignatura con un plazo mínimo de 10 días antes de la celebración de las pruebas, de cara a facilitar la organización del proceso evaluador.

Sin perder de vista las finalidades, objetivos y criterios del programa, se juzgar  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 (dimensiones biofísicas y culturales).
- 1.3. La paradoja del (h)omnívoro.
- 1.4. Heteronomía, autonomía, anomia.

### 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.