

Guía docente / *Course Syllabus*

2018-19

1. Descripción de la Asignatura / *Course Description*

Asignatura <i>Course</i>	EVOLUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN HUMANA
Códigos <i>Code</i>	201040
Facultad <i>Faculty</i>	Facultad de Ciencias Experimentales
Grados donde se imparte <i>Degrees it is part of</i>	Grado en Nutrición Humana y Dietética
Módulo al que pertenece <i>Module it belongs to</i>	Ciencias básicas
Materia a la que pertenece <i>Subject it belongs to</i>	Antropología
Departamento responsable <i>Department</i>	Fisiología, Anatomía y Biología Celular
Curso <i>Year</i>	4º
Semestre <i>Tern</i>	1º
Créditos totales <i>total credits</i>	4.5
Carácter <i>Type of course</i>	Optativa
Idioma de impartición <i>Course language</i>	Español
Modelo de docencia <i>Teaching model</i>	A1

Clases presenciales del modelo de docencia A1 para cada estudiante: 24 horas de enseñanzas básicas (EB), 10 horas de enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) y 0 horas de actividades dirigidas (AD). Hasta un 10% de la enseñanza presencial puede sustituirse por docencia a distancia (también presencial, pero posiblemente asincrónica), de acuerdo con la programación de la Asignatura publicada antes del comienzo del curso.

Number of classroom teaching hours of A1 teaching model for each student: 24 hours of general teaching (background), 10 hours of theory-into-practice (practical group tutoring and skill development) and 0 hours of guided academic activities. Up to 10% of face-to-face sessions can be substituted by online teaching, in accordance with the course schedule published before it begins.

2. Responsable de la Asignatura / *Course Coordinator*

Nombre <i>Name</i>	Antonio Prado Moreno
Departamento <i>Department</i>	Fisiología, Anatomía y Biología Celular
Área de conocimiento <i>Field of knowledge</i>	Fisiología
Categoría <i>Category</i>	Profesor Titular de Universidad
Número de despacho <i>Office number</i>	Edificio 22, primera planta, despacho 4 (22-1-04)
Teléfono <i>Phone</i>	+34 954 348 936 (interno: 68936)
Página web <i>Webpage</i>	
Correo electrónico <i>E-mail</i>	apramor@upo.es

Nombre <i>Name</i>	Javier Márquez Ruíz
Departamento <i>Department</i>	Fisiología, Anatomía y Biología Celular
Área de conocimiento <i>Field of knowledge</i>	Fisiología
Categoría <i>Category</i>	Profesor Contratado Doctor
Número de despacho <i>Office number</i>	Edificio 22, primera planta, despacho 2
Teléfono <i>Phone</i>	Teléfono: +34 954 978 054 (interno: 68054)
Página web <i>Webpage</i>	
Correo electrónico <i>E-mail</i>	jmarquez@upo.es

3. Ubicación en el plan formativo / *Academic Context*

Breve descripción de la asignatura <i>Course description</i>	Se pretende dar al alumno/a 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 contempla la evolución de la alimentación, sus consecuencias biológicas y culturales y la modificación de las costumbres alimenticias a lo largo del tiempo, así como el origen de los alimentos esenciales en las diferentes civilizaciones y culturas.
Objetivos (en términos de resultados del aprendizaje) <i>Learning objectives</i>	Una vez cursada la asignatura, el alumno/a: <ul style="list-style-type: none">• Conoce la evolución de la alimentación humana así como el papel que ésta pudo tener en la alimentación actual de los seres humanos.• Comprende y puede manejar con eficiencia los textos y manuales

	<p>relacionados con la materia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es capaz de aplicar relacionar los conocimientos adquiridos con los problemas de salud en diferentes entornos sociales. • Tiene capacidad crítica sobre las implicaciones de los procesos evolutivos en la alimentación actual.
<p>Prerrequisitos <i>Prerequisites</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos básicos sobre Fisiología, Nutrición y Anatomía
<p>Recomendaciones <i>Recommendations</i></p>	<p>• El manejo Aula Virtual es de enorme interés para el seguimiento de la asignatura. 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.</p> <p>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.</p>
<p>Aportaciones al plan formativo <i>Contributions to the educational plan</i></p>	<p>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.</p>

4. Competencias / Skills

<p>Competencias básicas de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>Basic skills of the Degree that are developed in this Course</i></p>	<p>CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio</p> <p>CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética</p> <p>CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado</p> <p>CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía</p>
<p>Competencias generales de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>General skills of the Degree that are developed in this Course</i></p>	<p>CG1 - Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.</p> <p>CG2 - Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.</p> <p>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.</p> <p>CG4 - Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y</p>

	<p>soluciones a un público avanzado y experto.</p> <p>CG5 - Desarrollo de las habilidades de aprendizaje suficientes para poder llevar a cabo estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p> <p>CG6 - Capacidad de análisis y síntesis.</p> <p>CG7 - Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).</p> <p>CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral.</p> <p>CG14 - Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.</p>
<p>Competencias transversales de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura</p> <p><i>Transversal skills of the Degree that are developed in this Course</i></p>	
<p>Competencias específicas de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura</p> <p><i>Specific competences of the Degree that are developed in the Course</i></p>	<p>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.</p> <p>CE35 - Conocer la relación entre alimentación y cultura. Los factores históricos y culturales relacionados con la alimentación.</p>
<p>Competencias particulares de la asignatura, no incluidas en la memoria del título</p> <p><i>Specific skills of the Course, not included in the Degree's skills</i></p>	<p>a) Cognitivas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer la importancia de la alimentación, en situaciones históricas y culturales diferentes, y su influencia en el estado fisiológico de un individuo. 2. Diferenciar las necesidades nutricionales de un individuo según la el entorno cultural y social. <p>b) Procedimentales/Instrumentales</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Integrar y relacionar los conocimientos nutricionales y su relación con la salud en diferentes situaciones ambientales y/o sociales. <p>c) Competencias de actitudes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desarrollar una actitud de colaboración respetando las funciones y áreas de responsabilidad de cada miembro. 2. Tener capacidad crítica y autocrítica. 3. Tener compromiso ético.

5. Contenidos de la Asignatura: temario / *Course Content: Topics*

PARTE I	INTRODUCCIÓN
TEMA 1	INTRODUCCIÓN A LA EVOLUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN HUMANA. CONCEPTOS EVOLUTIVOS.
PARTE II	LA ALIMENTACIÓN HUMANA EN LA HISTORIA
TEMA 2	HERRAMIENTAS PARA EL ESTUDIO DE LA EVOLUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN Y SUS RESTRICCIONES ECOLÓGICAS
TEMA 3	ALIMENTACIÓN DE LOS PRIMEROS HOMÍNIDOS

TEMA 4	ADAPTACIÓN A LA VIDA EN LA SABANA
TEMA 5	LA ALIMENTACIÓN EN EL PALEOLÍTICO: CAZADORES Y RECOLECTORES
TEMA 6	INTRODUCCIÓN A LA ALIMENTACIÓN EN LA ÉPOCA NEOLÍTICA
PARTE III	PAPEL DE LA ALIMENTACIÓN EN LA EVOLUCIÓN HUMANA
TEMA 7	INTRODUCCIÓN AL ESTUDIO DE LA ALIMENTACIÓN HUMANA EN LA HISTORIA
TEMA 8	EL ESTUDIO DE LA EVOLUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN. FUEGO, SOCIEDAD Y CULTURA
TEMA 9	LA ALIMENTACIÓN EN LA EVOLUCIÓN DEL HOMBRE
TEMA 10	LOS EFECTOS DE LA DIETA SOBRE LA EXPRESIÓN GÉNICA
TEMA 11	ALIMENTACIÓN A PARTIR DEL NEOLÍTICO
TEMA 12	LO QUE ES BUENO PARA PENSAR ES BUENO PARA COMER

6. Metodología y recursos / *Methodology and Resources*

<p>Metodología general <i>Methodology</i></p>	<p>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 profundizarán en los contenidos de la asignatura. 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 el profesorado considere adecuado como artículos de prensa, revistas, páginas de Internet, etc.</p> <p>La asignatura descrita en esta guía, “Evolución de la Alimentación Humana”, de 4,5 créditos, sigue un modelo de asignatura de tipo A1.</p> <p>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%).</p> <p>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.</p>
<p>Enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching</i></p>	<p>El curso comprende 21 horas de clases presenciales en las que se desarrollarán los conceptos básicos de la asignatura.</p> <p>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.</p>
<p>Enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) <i>Theory-into-practice</i></p>	<p>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</p>

	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.
Actividades académicas dirigidas (AD) <i>Guided academic activities</i>	No tiene.

7. Criterios generales de evaluación / *Assessment*

Primera convocatoria ordinaria (convocatoria de curso) <i>First session</i>	<p>El 60% de la calificación procede de la evaluación continua. El 40% de la calificación procede del examen o prueba final. Evaluación continua.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Seminarios presentados por el alumnado: 30 % <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Examen escrito: 40 % del total de la calificación global (será necesario obtener una calificación de, al menos, 5/10 para poder aprobar la asignatura). <p>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.</p>
Segunda convocatoria ordinaria (convocatoria de recuperación) <i>Second session (to re-sit the exam)</i>	<p>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.</p>
Convocatoria extraordinaria de noviembre <i>Extraordinary November session</i>	<p>Se activa a petición del alumno siempre y cuando éste esté matriculado en todas las asignaturas que le resten para finalizar sus estudios de grado, tal y como establece la Normativa de Progreso y Permanencia de la Universidad.</p>

	<p>Se evaluará del total de los conocimientos y competencias que figuren en la guía docente del curso anterior, mediante el sistema de prueba única.</p> <p>Lo mismo que para la convocatoria de recuperación</p>
<p>Criterios de evaluación de las enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching assessment criteria</i></p>	<p>Durante la evaluación continua: Durante la evaluación continua: El alumno debe participar activamente en las sesiones presenciales y debe ser capaz de expresar sus dudas y sus afirmaciones en un lenguaje claro y conciso.</p> <p>Los ejercicios presentados deben ser claros y estructurados. El contenido de los trabajos presentados deben ser de la calidad adecuada.</p> <p>La exposición de los trabajos e informes debe mostrar una comprensión adecuada de los temas tratados.</p> <p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): El examen consta de dos partes: preguntas de tipo test y preguntas de desarrollo. Cada pregunta será evaluada de forma independiente.</p> <p>Para el tipo test, cada pregunta correcta se califica con 0.1 punto (5 puntos en total si se responden de forma correcta todas las preguntas del examen).</p> <p>Para las preguntas cortas el contenido de las respuestas y su redacción debe ajustarse estrictamente a la pregunta realizada. Se presentarán 4 preguntas de las que el alumno/a deberá responder a dos (2 preguntas de 2.5 puntos cada una). En general, se valorará positivamente el uso de un lenguaje conciso y académicamente correcto, así como el uso de diagramas y esquemas.</p> <p>La calificación final del examen será la suma de las calificaciones obtenidas en ambas partes del ejercicio preguntas.</p> <p>Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): Los mismos criterios que para la primera convocatoria.</p>
<p>Criterios de evaluación de las enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) <i>Theory-into-practice assessment criteria</i></p>	<p>Durante la evaluación continua: Durante la evaluación continua: Durante la realización de las EPD los estudiantes deben mostrar el adecuado comportamiento que permita en todo momento mantener las condiciones de seguridad requeridas.</p> <p>La participación es fundamental en estas actividades. Se calificarán la iniciativa, el interés y la atención prestados. Se valora además el desarrollo de las actividades y los logros obtenidos.</p> <p>El alumno debe presentar sus informes en tiempo y forma.</p> <p>Los informes deben ser claros y concretos y deben contener la información requerida, debiendo mostrar una clara comprensión de los temas tratados.</p> <p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): no se aplica</p> <p>Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): no se aplica</p>
<p>Criterios de evaluación de las actividades académicas dirigidas (AD)</p>	<p>Durante la evaluación continua: No tiene</p> <p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): No tiene</p> <p>Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): No tiene</p>

<i>Criteria of assessment of guided academic activities</i>	
Puntuaciones mínimas necesarias para aprobar la Asignatura <i>Minimum passing grade</i>	1ª convocatoria: 1ª convocatoria: Para aprobar la asignatura se requiere de una nota mínima de 5/10 (tomando en cuenta todas las notas obtenidas). 2ª convocatoria: 2ª convocatoria: Para aprobar la asignatura se requiere de una nota mínima de 5/10 (tomando en cuenta todas las notas obtenidas).
Material permitido <i>Materials allowed</i>	Sólo útiles de escritura.
Identificación en los exámenes <i>Identification during exams</i>	En cualquier momento de la realización de una prueba de evaluación los profesores podrán requerir la acreditación de la identidad de cualquier estudiante, mediante la exhibición de su carnet de estudiante, documento nacional de identidad, pasaporte u otro documento válido a juicio del examinador. Si no lo hiciese, el estudiante podrá continuar la prueba, que será calificada solo si la documentación es presentada en el plazo que el examinador establezca.
Observaciones adicionales <i>Additional remarks</i>	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.

Los estudiantes inmersos en un programa de movilidad o en un programa de deportistas de alto nivel, así como los afectados por razones laborales, de salud graves o por causas de fuerza mayor debidamente acreditadas, tendrán derecho a que en la convocatoria de curso se les evalúe mediante un sistema de evaluación de prueba única. Para ello, deberán comunicar la circunstancia al profesor responsable de la asignatura antes del fin del periodo docencia presencial.

Students enrolled in a mobility program or a program for high-level athletes, as well as students affected by work or serious health problems or reasons of force majeure duly accredited, will have the right to be evaluated during the first session through a single test evaluation system. To do this, they must report changes in their circumstances to the program coordinator before the end of the teaching period.

8. Bibliografía / *Bibliography*

	<ul style="list-style-type: none"> • Arsuaga, J.L. (2002) “Los aborígenes: la alimentación en la evolución humana.”, <i>Barcelona: RBA Libros</i>. • Flandin, J.L. y Montorani M. (2004) “Historia de la alimentación.”, <i>Gijón: Ediciones TREA</i>. • Contreras, J. (2005) “Antropología de la alimentación.”, <i>Barcelona: Ariel</i>. • Campillo Álvarez J.E. (2004) “El mono obeso.”, <i>Barcelona: Booket Ciencia</i>. • Arsuaga, J.L. (2007) “La especie elegida. La larga marcha de la evolución humana.”, <i>Madrid: Temas de Hoy</i>. • Arsuaga, J.L. (2003) “El collar de neandertal. En busca de los primeros pensadores.”, <i>Barcelona: Debolsillo</i>. • Leakey, R. (2005) “La formación de la humanidad.”, <i>Barcelona: El Aguazul</i>. • Institut Català de la Mediterrània. (1996) “La alimentación mediterránea: historia, cultura, nutrición.”, <i>Barcelona: Icaria</i>
--	--

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. Cordón*
- 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.*
- Peter S. Ungar (2007) “Evolution of the human diet”, *New York: Oxford University Press*