

## Guía docente / *Course Syllabus*

2019-20

### 1. Descripción de la Asignatura / *Course Description*

Asignatura <i>Course</i>	ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Códigos <i>Code</i>	201010
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>	Antropología Social, Psicología Básica y Salud Pública
Curso <i>Year</i>	1º
Semestre <i>Term</i>	2º
Créditos totales <i>Total credits</i>	6
Carácter <i>Type of course</i>	Básica
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: 31 horas de enseñanzas básicas (EB), 14 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 asíncrona), 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: 31 hours of general teaching (background), 14 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.*

Se permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/>. Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Universidad Pablo de Olavide	FECHA	22/07/2019	
ID. FIRMA	firma.upo.es	BM7PaHQTbqEbnun7KBULjJLYdAU3n8j	PÁGINA	1/9



## 2. Responsable de la Asignatura / *Course Coordinator*

Nombre <i>Name</i>	Rafael Cáceres Feria
Departamento <i>Department</i>	Antropología Social, Psicología Básica y Salud Pública
Área de conocimiento <i>Field of knowledge</i>	Antropología Social
Categoría <i>Category</i>	Profesor Contratado Doctor
Número de despacho <i>Office number</i>	11.03.15
Teléfono <i>Phone</i>	954348655
Página web <i>Webpage</i>	<a href="https://www.upo.es/profesorado/rcacfer">https://www.upo.es/profesorado/rcacfer</a>
Correo electrónico <i>E-mail</i>	rcacfer@upo.es

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

Breve descripción de la asignatura <i>Course description</i>	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.
Objetivos (en términos de resultados del aprendizaje) <i>Learning objectives</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fomentar la reflexión crítica acerca de los fenómenos culturales ligados a la alimentación.</li><li>• Sensibilizar al alumno sobre los procesos ligados a la producción, distribución y consumo de alimentos.</li><li>• Sensibilizar a los alumnos acerca de los procesos de tradición y cambio, como hechos constantes y universales.</li><li>• Facilitar los útiles y esquemas fundamentales para la comprensión de la cultura alimentaria mediterránea.</li><li>• Asumir la diferencia como característica propia al género humano, pero también su universalidad</li></ul>
Prerrequisitos <i>Prerequisites</i>	No se precisan otros prerrequisitos que los necesarios al estudiante universitario.
Recomendaciones <i>Recommendations</i>	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.

Se permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/>. Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Universidad Pablo de Olavide	FECHA	22/07/2019
ID. FIRMA	firma.upo.es	BM7PaHQTbqEbnnun7KBULjJLYdAU3n8j	PÁGINA 2/9



Aportaciones al plan formativo <i>Contributions to the educational plan</i>	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.
--	--

#### 4. Competencias / Skills

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>CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio</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>
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>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>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>CG9 - Planificación y gestión del tiempo.</p> <p>CG10 - Habilidades de investigación.</p> <p>CG11 - Capacidad crítica.</p> <p>CG12 - Trabajo en equipo.</p> <p>CG14 - Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.</p> <p>CG18 - Respeto a los derechos humanos, el acceso para todos y la voluntad de eliminar factores discriminatorios como el género y el origen.</p>
Competencias transversales de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>Transversal skills of the Degree</i>	

Se permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/>. Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Universidad Pablo de Olavide	FECHA	22/07/2019
ID. FIRMA	firma.upo.es	BM7PaHQTbqEbnnun7KBu1jJLYdAU3n8j	PÁGINA 3/9



<i>that are developed in this Course</i>	
Competencias específicas de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>Specific competences of the Degree that are developed in the Course</i>	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. CE56 - Participar en equipos multidisciplinares en las áreas de la investigación
Competencias particulares de la asignatura, no incluidas en la memoria del título <i>Specific skills of the Course, not included in the Degree's skills</i>	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.

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

TEMA 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.
TEMA 2	COMIDAS DEL MUNDO/ COMIDAS DE LA TIERRA
2.1	Diversidad alimentaria mundial. Cultura y hábitos alimentarios.
2.2	Grandes áreas alimentarias.
2.3	La globalización de la alimentación.
TEMA 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.
TEMA 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.
TEMA 5	LA SOCIALIZACIÓN ALIMENTARIA
5.1	La adquisición de los hábitos alimentarios; factores culturales y biológicos.
5.2	Gusto y disgusto alimentario
5.3	Hábitos alimentarios y restauración colectiva: los comedores escolares.

### 6. Metodología y recursos / *Methodology and Resources*

Metodología general <i>Methodology</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desarrollo de clases teóricas</li> <li>- Prácticas de visionado, consulta y análisis de documentos.</li> <li>- Realización de trabajos en equipo e individual.</li> </ul>
---	--

Se permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/>. Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Universidad Pablo de Olavide	FECHA	22/07/2019	
ID. FIRMA	firma.upo.es	BM7PaHQTbqEbnun7KBULjJLYdAU3n8j	PÁGINA	4/9



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exposición de trabajos.</li> <li>- Tutorización del alumnado.</li> <li>- Lectura y estudio sobre contenidos de la asignatura</li> <li>- Preparación pruebas objetivas-examen.</li> <li>- Realización de dietas en el aula de informática mediante tablas de equivalentes de alimentos y los software EasyDiet y Diet Creator.</li> <li>- Presentación de seminarios en el aula</li> <li>- Realización de suplementos nutricionales en la cocina.</li> <li>- Resolución de casos prácticos reales: Elaboración de informe de intervención y simulación de consulta en el aula.</li> </ul>
Enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching</i>	Se combinarán las explicaciones del profesor/a con las lecturas que realicen los alumnos, en relación a los contenidos del temario. Se recomendarán 2-3 artículos por cada tema, que serán de lectura obligatoria para preparar el temario de cara a la evaluación continua y a la prueba objetiva final.
Enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) <i>Theory-into-practice</i>	Los alumnos deberán realizar un trabajo de investigación, siguiendo el método etnográfico, sobre los aspectos sociales ligados a un alimento seleccionado con el asesoramiento del profesor. En las EPD el docente explicará la metodología y hará un seguimiento del desarrollo de la investigación. En este ámbito se van a combinar una serie de actividades interrelacionadas entre sí y con los contenidos teóricos: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientación y supervisión de una práctica etnográfica, incluyendo explicaciones referentes a técnicas de investigación por parte del profesorado.</li> <li>- Exposiciones y puestas en común respecto al avance del trabajo práctico.</li> <li>- Trabajo en grupo.</li> <li>- Comentarios de textos, de lectura y preparación previa obligatoria.</li> <li>- Visionado y comentario de documentales.</li> <li>- Realización de cronogramas y actividades de planificación de actividades.</li> <li>- Realización de búsquedas de información y recursos en Internet y biblioteca.</li> </ul>
Actividades académicas dirigidas (AD) <i>Guided academic activities</i>	

## 7. Criterios generales de evaluación / Assessment

Primera convocatoria ordinaria (convocatoria de curso) <i>First session</i>	<p>El 40% de la calificación procede de la evaluación continua. El 60% de la calificación procede del examen o prueba final. La evaluación se realizará a través de evaluación continua (40%) y prueba final (60%) El estudiante podrá presentarse a dos parciales o a una prueba final global, siendo ambos métodos excluyentes. Evaluación por parciales: 10 puntos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1er Parcial: hasta 5 puntos de calificación final: <ul style="list-style-type: none"> <li>o Dos preguntas específicas de entre las Partes I-VII del temario (hasta 3 puntos).</li> <li>o Dos comentarios de texto estudiados en clase y correspondientes a las Partes I-VII: (hasta 2 puntos).</li> </ul> </li> <li>• 2º Parcial; hasta 5 puntos de calificación final: <ul style="list-style-type: none"> <li>o Dos preguntas específicas de entre las partes VIII-XIV del temario (hasta 3 puntos).</li> </ul> </li> </ul>
---	---

Se permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/>. Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Universidad Pablo de Olavide	FECHA	22/07/2019
ID. FIRMA	firma.upo.es	BM7PaHQTBqEbnun7KBULjJLYdAU3n8j	PÁGINA 5/9



	<p>o Dos comentarios de texto estudiados en clase y correspondientes a las Partes VIII-XIV: (hasta 2 puntos).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es necesario obtener un mínimo de 2 puntos en un parcial para realizar la suma de la nota final.</li> </ul> <p>Evaluación por prueba final: 10 puntos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuatro preguntas específicas de las Partes I-XIV del temario, distribuidas equitativamente entre el mismo (hasta 6 puntos).</li> <li>• Cuatro comentarios de textos estudiados en clase de las Partes I-XIV, distribuidos equitativamente entre el temario (hasta 4 puntos).</li> </ul>
Segunda convocatoria ordinaria (convocatoria de recuperación) <i>Second session (to re-sit the exam)</i>	<p>La evaluación ordinaria de la segunda convocatoria se realizará en función del trabajo desarrollado en las EB (Enseñanzas básicas) y EPD (Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo) durante el curso. Se desarrollará siguiendo el modelo de prueba única según lo siguiente principios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluación por prueba final: 10 puntos</li> </ul> <p>o Cuatro preguntas específicas de las Partes I-XIV del temario, distribuidas equitativamente entre el mismo (hasta 6 puntos).</p> <p>o Cuatro comentarios de textos estudiados en clase de las Partes I-XIV, distribuidos equitativamente entre el temario (hasta 4 puntos).</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>Se activa a petición del alumno siempre y cuando este 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>
Criterios de evaluación de las enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching assessment criteria</i>	<p>Durante la evaluación continua: Asistencia y participación activa en las clases 10%.</p> <p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): El contenidos de las enseñanzas básicas se evaluarán mediante</p> <p>a- La realización de un examen sobre la materia impartida (clases y textos obligatorios) que supone el 50% de la nota final. El examen constará de dos partes: una primera parte, tipo test (60% de la nota del examen); y una segunda parte en la que el alumno desarrollará una pregunta- tema del programa de la asignatura (40% de la nota del examen). Será necesario superar ambas partes para aprobar la prueba final. A aquellos alumnos que no superen el examen tipo test no se le corregirá la pregunta de desarrollo.</p> <p>b. La entrega de un informe correspondiente a un trabajo de investigación siguiendo una metodología etnográfica (20% de la nota). Se valorarán</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La autonomía del alumno, la capacidad de asimilar las orientaciones del profesor, así como la constancia y el cumplimiento de plazos para la finalización del informe.</li> <li>- La capacidad de aplicar los conocimientos adquiridos en la asignaturas.</li> <li>- La originalidad.</li> <li>- Los aspectos formales.</li> <li>- Las aportaciones personales.</li> </ul>

Se permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/">https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/</a> . Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.			
FIRMADO POR	Universidad Pablo de Olavide	FECHA	22/07/2019
ID. FIRMA	firma.upo.es	BM7PaHQTBqEbnun7KBULjJLYdAU3n8j	PÁGINA 6/9
			

	<p>- La variedad de técnica de investigación utilizadas.</p> <p>Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): El contenidos de las enseñanzas básicas se evaluarán mediante</p> <p>a- La realización de un examen sobre la materia impartida (clases y textos obligatorios) que supone el 50% de la nota final. El examen constará de dos partes: una primera parte, tipo test (60% de la nota del examen); y una segunda parte en la que el alumno desarrollará una pregunta- tema del programa de la asignatura (40% de la nota del examen). Será necesario superar ambas partes para aprobar la prueba final. A aquellos alumnos que no superen el examen tipo test no se le corregirá la pregunta de desarrollo.</p> <p>b. La entrega de un informe correspondiente a un trabajo de investigación siguiendo una metodología etnográfica (20% de la nota). Se valorarán</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La autonomía del alumno, la capacidad de asimilar las orientaciones del profesor, así como la constancia y el cumplimiento de plazos para la finalización del informe.</li> <li>- La capacidad de aplicar los conocimientos adquiridos en la asignaturas.</li> <li>- La originalidad.</li> <li>- Los aspectos formales.</li> <li>- Las aportaciones personales.</li> <li>- La variedad de técnica de investigación utilizada</li> </ul>
<p>Criterios de evaluación de las enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD)</p> <p><i>Theory-into-practice assessment criteria</i></p>	<p>Durante la evaluación continua: La asistencia a clase es obligatoria. No se puede faltar a ninguna EPD. La ausencia injustificada a las EPD supondrá la pérdida del derecho a la evaluación continua. Se evaluará con un 20 %:</p> <p>a. El trabajo en clase y participación activa.</p> <p>b. La exposición del trabajo individual.</p> <p>c. La exposición del trabajo colectivo.</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>
<p>Criterios de evaluación de las actividades académicas dirigidas (AD)</p> <p><i>Criteria of assessment of guided academic activities</i></p>	<p>Durante la evaluación continua:</p> <p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria):</p> <p>Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria):</p>
<p>Puntuaciones mínimas necesarias para aprobar la Asignatura</p> <p><i>Minimum passing grade</i></p>	<p>1ª convocatoria: La calificación final de la asignatura se calculará mediante la suma de la notas ponderadas: del examen, más la del trabajo de investigación, más la nota correspondiente a las actividades especificadas en la evaluación continua, que deben sumar una calificación mínima de 5 para la superación de la asignatura. Para determinar esta nota media se exigirá una calificación ponderada mínima de 5 tanto en el examen como en el trabajo de investigación.</p> <p>2ª convocatoria: La calificación final de la asignatura se calculará mediante la suma de la notas ponderas del examen, más la del trabajo de investigación, más la nota correspondiente a las actividades especificadas en la evaluación continua, que deben sumar una calificación mínima de 5 para la superación de la asignatura. Para determinar esta nota media se exigirá una calificación ponderada mínima de 5 tanto en el examen como en el trabajo de investigación.</p>
<p>Material permitido</p> <p><i>Materials allowed</i></p>	<p>Para el examen no se permitirá el uso de ningún tipo de material ( libros, textos, apuntes, anotaciones)</p>

Se permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/">https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/</a> . Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.			
FIRMADO POR	Universidad Pablo de Olavide	FECHA	22/07/2019
ID. FIRMA	firma.upo.es	BM7PaHQTBqEbnnun7KBULjJLYdAU3n8j	PÁGINA 7/9
			

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 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

Manual	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A.A.V.V. (2004) “Hábitos alimentarios de los inmigrantes en España”, <i>Madrid: MAPA-ACNielsen</i></li> <li>• Barusi, A; Medina, X; Colesanti, G (1998) “El color en la alimentación mediterránea”, <i>Barcelona: Institut Català de la Mediterrània d’Estudios i Cooperació</i></li> <li>• Cáceres Nevot, J.; Espeitx Bernart, E (2010) “Comensales, consumidores y ciudadanos”, <i>Barcelona: Montesinos</i></li> <li>• Campillo Álvarez, J. E. (2004) “El mono obeso: La evolución humana y las enfermedades de la opulencia: diabetes, hipertensión, arteriosclerosis”, <i>Barcelona: Crítica</i></li> <li>• Cantero Martín, P. A.; Llakta, S. (2009) “El libro del maíz”, <i>Quito: Ministerio del Patrimonio, Universidad de Cuenca.</i></li> <li>• Contreras Hernández, J.; Gracia Harnaiz, M. (2005) “Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas”, <i>Barcelona, Ariel</i></li> <li>• Cordon, F. (1999) “Cocinar hizo al hombre”, <i>Barcelona: Tusquets</i></li> <li>• Esteban, M. L.; Cruz Cruz, J. (1991) “Alimentación y cultura: Antropología de la conducta alimentaria”, <i>Pamplona: EUNSA</i></li> <li>• Esteban, M. L. (2004) “Antropología del cuerpo: Género, itinerarios corporales, identidad y cambio”, <i>Barcelona: Bellaterra</i></li> <li>• Flandrin, J. L.; Montanari, M. (2005) “Historia de la Alimentación”, <i>Gijón: Ediciones Trea</i></li> <li>• Fieldhouse, P. (1993) “Food and nutrition: Customs and culture”, <i>London: Chapman &amp; Hall</i></li> <li>• Fischler, C. (1995) “El (H) Omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo”, <i>Barcelona: Anagrama.</i></li> <li>• Fischler, C.; Masson, E. (2008) “Manger”, <i>Paris: Odile Jacob</i></li> </ul>
--------	---

Se permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/>. Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Universidad Pablo de Olavide		FECHA	22/07/2019
ID. FIRMA	firma.upo.es	BM7PaHQTbqEbnnun7KBULjJLYdAU3n8j	PÁGINA	8/9



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• González Turmo, I. (1997) “Comida de rico, comida de pobre: Evolución de los hábitos alimenticios en el Occidente Andaluz (Siglo XX)”, <i>Sevilla: Universidad de Sevilla</i></li> <li>• Goody, J. (1995) “Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada”, <i>Barcelona: Gedisa</i></li> <li>• Gracia, M. (2002) “Somos lo que comemos: Estudios de alimentación y cultura en España”, <i>Barcelona: Ariel</i></li> <li>• Harris, M. (2002) “Bueno para comer: Enigmas de alimentación y cultura”, <i>Madrid: Alianza</i></li> <li>• Lawrence, F. (2009) “Quién decide lo que comemos”, <i>Barcelona: Tendencias</i></li> <li>• Le Breton, D. (2007) “El sabor del mundo: Una antropología de los sentidos”, <i>Buenos Aires: Nueva Visión Argentina</i></li> <li>• Martín Criado, E.; Moreno Pestaña, J. L. (2005) “Conflictos sobre lo sano: Un estudio sociológico de la alimentación en las clases populares en Andalucía”, <i>Sevilla: Junta de Andalucía, Consejería de Salud</i></li> <li>• Martínez Llopis, M. (1989) “Historia de la gastronomía española”, <i>Madrid: Alianza</i></li> <li>• Mintz, S.W. (1996) “Dulzura y poder: El lugar del azúcar en la historia moderna”, <i>México, D.F.: Siglo XXI</i></li> <li>• Montanari, M. (1993) “El hambre y la abundancia: Historia y cultura de la alimentación en Europa”, <i>Barcelona: Crítica</i></li> <li>• Montanari, M. (2003) “El mundo en la cocina: Historia, identidad, intercambios”, <i>Buenos Aires: Paidós</i></li> <li>• Montanari, M. (2006) “La comida como cultura”, <i>Gijón: Trea</i></li> <li>• Petrini, C. (2007) “Bueno, limpio y justo”, <i>Madrid: Polifemo</i></li> <li>• Poulain, J. P. (2002) “Sociologie de l'alimentation”, <i>Paris: P.U.F.</i></li> <li>• Quintero Morón, V. (2001) “Las matanzas: Viejas y nuevas estrategias domésticas”, <i>Huelva: Diputación</i></li> <li>• Rowley, A. (2008) “Una historia mundial de la mesa: Estrategias de paladar”, <i>Gijón: Trea</i></li> <li>• Sánchez Romera, M. (2001) “La cocina de los sentidos: La inteligencia y los sentimientos del arte culinario”, <i>Barcelona: Planeta</i></li> <li>• Schlosser, E. (2002) “Fast Food: El lado oscuro de la comida rápida”, <i>Barcelona: Grijalbo</i></li> </ul>
Artículo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gracia, M.; Millán, A. (2005) “Alimentación, salud y cultura: enfoques antropológicos”, <i>Trabajo Social y Salud</i>, 51</li> </ul>