



Información de la asignatura

Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética

Facultad: Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud

Código: 1310405 **Nombre:** Alimentación y Cultura

Créditos: 6,00 **ECTS** **Curso:** 4 **Semestre:** 1

Módulo: Módulo de Ciencias Básicas

Materia: Antropología **Carácter:** Obligatoria

Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud

Departamento: Nutrición

Tipo de enseñanza: Presencial

Lengua/-s en las que se imparte: Castellano

Profesorado:

1314A	<u>Julio José Herrero Pons</u> (Profesor responsable)	julio.herrero@ucv.es
	<u>Adoracion Reyes Moliner Albero</u>	adoracionreyes.moliner@ucv.es
	<u>David Garcia-Ramos Gallego</u>	david.garcia@ucv.es
	<u>Francisco Jose Tarazona Santabalbina</u>	fj.tarazona@ucv.es
	<u>Francisco Tomas Aguirre</u>	paco.tomas@ucv.es
	<u>Gines Santiago Marco Perles</u>	gines.marco@ucv.es
	<u>Ignacio Ventura González</u>	ignacio.ventura@ucv.es



1314A	<u>Ivan Franco Castellano</u>	ivan.franco@ucv.es
	<u>Javier Ros Codoñer</u>	javier.ros@ucv.es
	<u>Maria Asuncion Estesos Blasco</u>	ma.esteso@ucv.es
	Maria Mercedes Requejo Cabezas	mercedes.requejo@ucv.es
131CAF5	<u>Julio José Herrero Pons (Profesor responsable)</u>	julio.herrero@ucv.es
	<u>Adoracion Reyes Moliner Albero</u>	adoracionreyes.moliner@ucv.es
	<u>David Garcia-Ramos Gallego</u>	david.garcia@ucv.es
	<u>Francisco Jose Tarazona Santabalbina</u>	fj.tarazona@ucv.es
	<u>Francisco Tomas Aguirre</u>	paco.tomas@ucv.es
	<u>Gines Santiago Marco Perles</u>	gines.marco@ucv.es
	<u>Ignacio Ventura González</u>	ignacio.ventura@ucv.es
	<u>Ivan Franco Castellano</u>	ivan.franco@ucv.es
	<u>Javier Ros Codoñer</u>	javier.ros@ucv.es
	<u>Maria Asuncion Estesos Blasco</u>	ma.esteso@ucv.es
	Maria Mercedes Requejo Cabezas	mercedes.requejo@ucv.es



Organización del módulo

Módulo de Ciencias Básicas

Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Curso/semestre
Biología	6,00	Biología y Genética	6,00	1/1
Bioquímica	6,00	Bioquímica	6,00	1/2
Química	12,00	Fundamentos Básicos de Química	6,00	1/1
		Química Orgánica	6,00	1/2
Fisiología	12,00	Fisiología	6,00	1/2
		Fisiología II	6,00	2/1
Estadística	6,00	Bioestadística	6,00	1/1
Anatomía Humana	6,00	Anatomía Humana	6,00	1/1
Psicología	6,00	Psicología	6,00	2/1
Antropología	12,00	Alimentación y Cultura	6,00	4/1
		Antropología	6,00	1/1

Conocimientos recomendados

No es necesario disponer de conocimientos previos.



Resultados de aprendizaje

Al finalizar la asignatura, el estudiante deberá demostrar haber adquirido los siguientes resultados de aprendizaje:

- R1 Adquirir una visión sintética de algunos aspectos centrales del pensamiento antropológico.
- R2 Describir con soltura las características de las diferentes formas del saber (técnica, ciencia, filosofía, teología) que permiten tener una visión amplia e integrada del ser humano y no reducida.
- R3 Saber diferenciar las capacidades humanas esenciales (inteligencia, voluntad, afectividad) que posibilitan el autodesarrollo personal y contribuyen a mejorar la personalidad.
- R4 Saber identificar las notas fundamentales de la persona humana que ponen de manifiesto su dignidad, su libertad de autodeterminación, su sociabilidad y su apertura a la trascendencia.
- R5 Ser capaz de elaborar trabajos de análisis y síntesis con argumentos de la antropología acerca de las realidades existenciales de la persona y los límites de la vida, utilizando como fuentes textos académicos, materiales audiovisuales, medios de prensa o Internet.
- R6 Comprensión y asimilación de la alimentación humana como una práctica sociocultural que precisa de interpretación, y entendiendo el medio sociocultural como un entorno en constante transformación y vinculado a dinámicas estructurales de sociedades concretas.
- R7 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos, sabiendo ocuparse de los problemas o particularidades de la alimentación como los trastornos, las crisis y los riesgos alimentarios, así como las preferencias, prescripciones y gustos alimentarios.
- R8 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos en el estudio científico de la alimentación, entendiendo el papel relevante tanto de los aspectos propiamente naturales como de los culturales en lo que a alimentación se refiere.



Competencias

En función de los resultados de aprendizaje de la asignatura las competencias a las que contribuye son: (valora de 1 a 4 siendo 4 la puntuación más alta)

	BÁSICAS	Ponderación			
		1	2	3	4
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.			X	

	GENERALES	Ponderación			
		1	2	3	4
CG01	Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.			X	
CG06	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.				X

	ESPECÍFICAS	Ponderación			
		1	2	3	4
CE04	Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.				X
CE05	Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.			X	
CE56	Desarrollar un sentido ético y de responsabilidad.			X	



CE57 Compromiso con los valores relacionados con los principios de igualdad entre hombres y mujeres, accesibilidad universal de las personas con discapacidad, y en general con los valores propios de una cultura de la Paz y de valores democráticos.

x



Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

Resultados de aprendizaje evaluados	Porcentaje otorgado	Instrumento de evaluación
R3	10,00%	Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.
R1, R2	60,00%	Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).
R2, R3	30,00%	Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.

Observaciones

- Tras cada sesión, los alumnos deberán realizar:
- 1º parte consistirá en un **breve resumen individual**. Un **análisis/crítica/aportación personal** sobre lo que ha aportado a tu visión de futuro profesional Dietista Nutricionista la temática tratada.
- 2º parte irá relacionada con alguna tarea propuesta por el ponente.
- Para poder superar la asignatura será condición necesaria:
 - Asistencia a **> 80%** de las sesiones organizadas;
 - Subir las tareas a la plataforma** de docencia en los plazos y formatos señalados para las sesiones a las que se haya asistido.
 - Además se **evaluará** el trabajo desarrollado.



CRITERIOS PARA LA CONCESIÓN DE MATRÍCULA DE HONOR:

De conformidad con la **normativa reguladora de la evaluación y la calificación de la asignatura vigente** en la UCV, la mención de “Matrícula de Honor” podrá ser otorgada a los alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. El número de “Matrículas de Honor” no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos matriculados en el grupo en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola “Matrícula de Honor”.

De forma excepcional, se podrá asignar las matrículas de honor entre los diferentes grupos de una misma asignatura de manera global. No obstante, el número total de matrículas de honor a conceder será el mismo que si se asignaran por grupo, pero pudiéndose éstas, repartirse entre todos los alumnos en función de un criterio común, sin importar el grupo al que pertenece.

Los criterios de concesión de “Matrícula de Honor” se realizará según los criterios estipulados por el profesor responsable de la asignatura detallado en el apartado de “Observaciones” del sistema de evaluación de la guía docente.

Actividades formativas

Las metodologías que emplearemos para que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura serán:

- M1 Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.
- M2 Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.
- M5 Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.
- M7 Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.
- M8 Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.



M9 Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega.

ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO PRESENCIAL

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
CLASES TEÓRICAS M1	R2	60,00	2,40
CLASES PRÁCTICAS M2	R3	30,00	1,20
TUTORÍAS M2	R2	4,00	0,16
EVALUACIÓN M1	R2	4,00	0,16
TOTAL		98,00	3,92

ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO AUTÓNOMO

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL M2, M5		32,00	1,28
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO M2		20,00	0,80
TOTAL		52,00	2,08



Descripción de los contenidos

Descripción de contenidos necesarios para la adquisición de los resultados de aprendizaje.

Contenidos teóricos:

Bloque de contenido	Contenidos
BLOQUE I.- INTRODUCCION	CONFERENCIA ·EVOLUCION DE LA ALIMENTACION
BLOQUE II.- HISTORIA, ANTROPÒLOGIA	CONFERENCIA ·ALIMENTACION Y EVOLUCION ·ALIMENTACION Y ANTROPOLOGIA
BLOQUE III.- SOCIOLOGIA y PSICOLOGIA	CONFERENCIA ·ALIMENTACION Y TRASTORNOS DE CONDUCTA ·ALIMENTACION Y SOCIOLOGIA
BLOQUE IV.- MARKETING Y COMUNICACION	CONFERENCIA ·ALIMENTACION Y DISTRIBUCION ALIMENTARIA ·ALIMENTACION Y COMUNICACION
BLOQUE V.- CULTURA: MUSICA,, LITERATURA, ARTE	CONFERENCIA ·ALIMENTACION Y MUSICA ·ALIMENTACION Y LITERATURA ·ALIMENTACION Y ARTE
BLOQUE VI.- GASTRONOMIA: LOCAL MUNIDAL TABUES	CONFERENCIA ·ALIMENTACION Y DIETA MEDITERRANEA ·ALIMENTACION Y GASTRONOMIA
BLOQUE VII.- SALUD, ACTIVIDAD FISICA ENFERMEDAD ENVEJECIMIENTO	CONFERENCIA ·ALIMENTACION Y ENVEJECIMIENTO
BLOQUE VIII.- INVESTIGACION, CIENCIA	CONFERENCIA ·ALIMENTACION Y CIENCIA



BLOQUE IX.- EMPRESA SOLIDARIDAD
COOPERACION DISCAPACIDAD

CONFERENCIAS

- ALIMENTACION Y COOPERACION
- ALIMENTACION Y DISCAPACIDAD
- ALIMENTACION Y POBREZA

BLOQUE "Z". OTRAS ACTIVIDADES

Espacio docente de otras actividades menos regladas pero complementarias a los bloques precedentes.
Estas actividades podrán no realizarse en el aula o en el horario estándar de la asignatura



Organización temporal del aprendizaje:

Bloque de contenido	Nº Sesiones	Horas
BLOQUE I.- INTRODUCCION	5,00	10,00
BLOQUE II.- HISTORIA, ANTROPÒLOGIA	6,00	12,00
BLOQUE III.- SOCIOLOGIA y PSICOLOGIA	6,00	12,00
BLOQUE IV.- MARKETING Y COMUNICACION	5,00	10,00
BLOQUE V.- CULTURA: MUSICA,, LITERATURA, ARTE	5,00	10,00
BLOQUE VI.- GASTRONOMIA: LOCAL MUNIDAL TABUES	6,00	12,00
BLOQUE VII.- SALUD, ACTIVIDAD FISICA ENFERMEDAD ENVEJECIMIENTO	6,00	12,00
BLOQUE VIII.- INVESTIGACION, CIENCIA	5,00	10,00
BLOQUE IX.- EMPRESA SOLIDARIDAD COOPERACION DISCAPACIDAD	5,00	10,00
BLOQUE "Z". OTRAS ACTIVIDADES		0,00



Referencias

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

1. BENDER, Arnold E., y BENDER, David. A dictionary of food and nutrition. Oxford University Press. 1995.
2. CONTRERAS J. Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres. Universidad de Barcelona. 1995.
3. CONTRERAS J.; García, M.. Alimentación y cultura : perspectivas antropológicas. Ariel, Barcelona. 2005
4. CONTRERAS J. Antropología de la alimentación. Eudema Universidad. Madrid, 1993.
5. CRUZ, J. Alimentación y Cultura. Antropología de la conducta alimentaria. Eunsa, Pamplona. 1991.
6. CRUZ, J. Teoría elemental de la gastronomía. Ed Eunsa, 2002.
7. DÍAZ MÉNDEZ, C; GÓMEZ BENITO C. Alimentación, consumo y salud. Ed, Fundación La Caixa. Barcelona, 2008.
8. FISCHLER C. El (h)omnívoro . El gusto, la cocina y el cuerpo. Anagrama, Barcelona, 1995.
9. GARCIA BAENA, A. La alimentación en Al-Andalus : cereales y aceite. Sarriá. Málaga, 2008.
10. GÓMEZ CANDELA, C. La alimentación en el siglo XXI. CSIC, Madrid, 2009.
11. GOODY, J. Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada. Gedisa, 1995.
12. GRACIA ARNAIZ, M. La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano (Barcelona, 1960-1990). Ed. Centro de Publicaciones. Secretaría General Técnica. Ministerio de Educación y Cultura. 1997.
13. GRACIA ARNAIZ, M. Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España. Ed Ariel, Barcelona. 2002.
14. FLÓREZ TASCÓN, F.J. ¿Somos lo que comemos o comemos lo que somos? Alimentación y Antropología. Ed. Universitaria Ramón Areces. Madrid, 2011.
15. KARANEK R. E., y MARKS-KAUFMAN, R. Nutrición y comportamiento. Bellaterra, Barcelona. 1994.
16. KIPLE, Kenneth F. y ORNELLAS, Kriemhild C. The Cambridge World History of Food. Cambridge University Press. 2000.
17. SALAS-SALVADÓ, J; GARCIA LORDA, P. y SANCHEZ, J.M. La alimentación y la nutrición a través de la historia. Ed. Glosa, Barcelona 2005.
18. SASSON A. La alimentación del hombre del mañana . Unesco/Reverté. 1993.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

1. BELLO GUTIERREZ, J. Calidad de vida, alimentos y salud humana. Ed. Díaz de Santos. Madrid, 2005.
2. GRANDE COVIAN, F. La alimentación y la vida. Ed. Areté. Madrid 2000.
3. MAPA. Hábitos alimentarios de los inmigrantes en España. MAPA. Madrid, 2004.



ENLACES RECOMENDADOS

- · http://library.jwu.edu/research/websites/food_america.htm.
- · <http://alicult.wordpress.com/tag/pagina-web/>
- · www.aesan.msc.es/
- · www.naos.aesan.msps.es/





Adenda a la Guía Docente de la asignatura

Dada la excepcional situación provocada por la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19 y teniendo en cuenta las medidas de seguridad relativas al desarrollo de la actividad educativa en el ámbito docente universitario vigentes, se procede a presentar las modificaciones oportunas en la guía docente para garantizar que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura.

Situación 1: Docencia sin limitación de aforo (cuando el número de estudiantes matriculados es inferior al aforo permitido del aula, según las medidas de seguridad establecidas).

En este caso no se establece ningún cambio en la guía docente.

Situación 2: Docencia con limitación de aforo (cuando el número de estudiantes matriculados es superior al aforo permitido del aula, según las medidas de seguridad establecidas).

En este caso se establecen las siguientes modificaciones:

1. Actividades formativas de trabajo presencial:

Todas las actividades previstas a realizar en un aula en este apartado de la guía docente, se realizarán a través de la simultaneidad de docencia presencial en el aula y docencia virtual síncrona. Los estudiantes podrán atender las clases personalmente o a través de las herramientas telemáticas facilitadas por la universidad (videoconferencia). En todo caso, los estudiantes que reciben la enseñanza presencialmente y aquéllos que la reciben por videoconferencia deberán rotarse periódicamente.

En el caso concreto de esta asignatura, estas videoconferencias se realizarán a través de:

Microsoft Teams

Kaltura



Situación 3: Confinamiento por un nuevo estado de alarma.

En este caso se establecen las siguientes modificaciones:

1. Actividades formativas de trabajo presencial:

Todas las actividades previstas a realizar en un aula en este apartado de la guía docente, así como las tutorías personalizadas y grupales, se realizarán a través de las herramientas telemáticas facilitadas por la universidad (videoconferencia). En el caso concreto de esta asignatura, a través de:

Microsoft Teams

Kaltura

Aclaraciones sobre las sesiones prácticas:



2. Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

MODALIDAD PRESENCIAL

En cuanto a los sistemas de evaluación:

- No se van a realizar modificaciones en los instrumentos de evaluación. En el caso de no poder realizar las pruebas de evaluación de forma presencial, se harán vía telemática a través del campus UCVnet.
- Se van a realizar las siguientes modificaciones para adaptar la evaluación de la asignatura a la docencia no presencial

Según la guía docente		Adaptación	
Instrumento de evaluación	% otorgado	Descripción de cambios propuestos	Plataforma que se empleará

El resto de instrumentos de evaluación no se modificarán respecto a lo que figura en la guía docente.

Observaciones al sistema de evaluación: