



Universidad
de Alcalá



cunimad
Centro de Educación Superior

GUÍA DOCENTE

ALIMENTACIÓN Y CULTURA

Grado en Nutrición Humana y Dietética
Centro de Educación Superior CUNIMAD
Universidad de Alcalá

Curso Académico 2022/23
4º Curso - 2º cuatrimestre

GUÍA DOCENTE

| | |
|--------------------------------------|--|
| Nombre de la asignatura: | Alimentación y Cultura |
| Código: | 571033 |
| Titulación en la que se imparte | Grado Nutrición Humana y Dietética |
| Departamento y Área de Conocimiento: | Centro de Educación Superior CUNIMAD |
| Carácter: | Obligatoria |
| Créditos ECTS: | 6 ECTS |
| Curso y cuatrimestre: | 4º, 2º Cuatrimestre |
| Profesorado: | D. José Manuel Laborda Castellote |
| Horario de Tutoría: | Se establecerá el primer día de clase |
| Idioma en el que se imparte: | Español |

1. PRESENTACIÓN

En la actualidad es constatable el creciente interés por el estudio de la Alimentación como ciencia, enmarcada no sólo en su vertiente bromatológica y nutricional, sino también en lo que se ha dado en llamar el conocimiento de los “usos y costumbres” cotidianos de una población.

En alimentación, los hábitos y formas no son casuales ni coyunturales a un momento histórico determinado, por el contrario, presentan raíces ancestrales justificadamente marcadas por diferentes factores condicionantes. Entre estos factores, aquellos que se enmarcan en el ámbito cultural nos ayudan a comprender que la manera de alimentarse constituye parte de la identidad de un pueblo y que su evolución es lenta. La alimentación es, por tanto, un comportamiento fruto no sólo de una tradición anterior, sino también de las características coyunturales de la vida cotidiana de un individuo que pueden, incluso, condicionar su fisiología y tolerancia al alimento.

Según Grande Covián, a diferencia del resto de los animales, el hombre está peor preparado para hacer una selección intuitiva de los alimentos, por lo que una dieta mantenida durante siglos puede no ser correcta, de ahí la importancia de que la adquisición del gusto primario, influenciado por la cultura, la sociedad y el hogar, se realice de forma correcta.

Por todo ello intentaremos, en esta asignatura, escudriñar en los condicionantes culturales que conforman la dieta de este siglo XXI.

2. COMPETENCIAS

Competencias Generales:

1. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales en 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.
2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
3. Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
4. Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y hábitos de vida.
5. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

Competencias Específicas:

1. Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
2. Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
3. Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
4. Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionado con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
5. Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
6. Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
7. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

3. CONTENIDOS

| Bloques de contenido (se pueden especificar los temas si se considera necesario) | Total de clases, créditos u horas |
|--|---|
| <p>Tema 1.- Condicionantes socioculturales de la alimentación humana.</p> <p>1.1. Influencias de tradición. Influencias étnicas. 1.2 Influencias geográficas. 1.3 Influencias políticas. 1.4 Influencias familiares. Influencias personales.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 2 h T |
| <p>Tema 2.- Nuevas ideologías alimentarias.</p> <p>2.1 Los nuevos vegetarianos. 2.2 Alimentación consciente. 2.3 La dieta en busca de la salud. 2.4 Alimentar un planeta. El reto del futuro.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 1 h T |
| <p>Tema 3.- Conocimiento científico como condicionante de nuestra alimentación.</p> <p>3.1 Concepción nutricional de los alimentos. 3.2 Alimentos transgénicos. 3.3 Productos ecológicos 3.3 Superalimentos. 3.4 Alimentos funcionales y Nutraceuticos. 3.5 Prebióticos, probióticos y simbióticos.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 1 h T • 1 h Taller Virtual |
| <p>Tema 4.- Desarrollo tecnológico como condicionante de nuestra alimentación.</p> <p>4.1 Biotecnología alimentaria. 4.2 Nanotecnología alimentaria. 4.3 Nuevas Técnicas de producción, análisis y conservación de alimentos. 4.4 Robótica y dispositivos en la industria de la alimentación. 4.5 Envases y etiquetados inteligentes.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 2 h T |
| <p>Tema 5.- Percepción sensorial del alimento.</p> <p>5.1 Percepción sensorial del alimento. 5.2 La cata como valor cultural. Vinos, quesos, aceites... 5.3 Maridajes</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 1h T |

| | |
|--|--|
| <p>Tema 6.- El proceso de comunicación alimentaria I: El arte y la alimentación. 6.1 La literatura y la alimentación. 6.2 La Pintura. De los bodegones a la sopa Campbell's. 6.3 El séptimo arte y la comida.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 1 h T |
| <p>Tema 7.- El proceso de comunicación alimentaria II: Otras estrategias de comunicación. 7.1 El marketing alimentario. La publicidad y sus marcas. 7.2 Legislación publicitaria en el ámbito alimentario. 7.3 Recetarios, libros de cocina y guías gastronómicas. 7.4 Internet y alimentación.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 2 h T |
| <p>Tema 8.- El proceso de comunicación alimentaria III: Orden culinario. 8.1. Vanguardias gastronómicas. 8.2. Nuevos cocineros. 8.3. Técnicas futuristas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 1 h T |
| <p>Tema 9. Patrimonio alimentario. Los alimentos como recursos turísticos. 9.1 Turismo gastronómico. En busca de otros sabores. 9.2 Denominaciones de origen como seña de identidad. 9.3 Ferias, matanzas y recolecciones.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 2 h T |
| <p>Tema 10 Globalización y economía alimentaria. 10.1 Globalización alimentaria. ¿Una despensa homogénea o enriquecida? 10.2 Macdonalización: Un modelo predecible. 10.3 Regionalización frente a globalización: La defensa de lo nuestro. 10.4 Economía y alimentos: Índices PPA.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 1 h T • 1h Taller virtual |
| <p>Tema 11 Normas sociales de la alimentación. 11.1. Normas de comportamiento en la mesa. 11.2 Complementos, cubiertos, manteles y servilletas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 1 h T |
| <p style="text-align: center;">TOTAL horas de clase</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 17 horas |

4. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.-ACTIVIDADES FORMATIVAS

4.1. Distribución de créditos (especificar en horas)

| | | |
|--|----------------------------------|----|
| Número de horas presenciales: | Sesiones presenciales virtuales | 15 |
| | Talleres virtuales | 2 |
| | Tutorías | 5 |
| | Realización de examen final | 2 |
| | Total: 24h | |
| Número de horas del trabajo propio del estudiantado: | Lecciones magistrales | 6 |
| | Estudio del material básico | 50 |
| | Lectura material complementario | 25 |
| | Trabajos, casos prácticos, test. | 21 |
| | Talleres de prácticas virtuales | 6 |
| | Tutorías | 11 |
| | Trabajo colaborativo | 7 |
| Total: 126 h | | |
| Total horas | 150 h | |

4.2. Estrategias metodológicas, materiales y recursos didácticos

| | |
|---|--|
| <p>En las actividades presenciales</p> | <p>Grupo grande (T): clases expositivas y discusión virtuales síncronas con el alumnado. Se expondrán los contenidos de los temas, se explicarán los conceptos más importantes y se resolverán cuestiones que ayuden a la comprensión de los conceptos. Para favorecer la participación de los/las alumnos/as y la interacción con el/la profesor/a se podrán utilizar dinámicas participativas como chat y/o audio. El/La profesor/a dispone de una pizarra electrónica que los/las alumnos/as visualizan en tiempo real.</p> <p>También se permite al/a alumno/a acceder a las grabaciones de las sesiones presenciales virtuales de las asignaturas, de manera que puede ver la clase en diferido.</p> <p>Materiales y recursos a utilizar para el desarrollo de cada actividad: material docente audiovisual preparado por el/la profesor/a (vídeos y presentaciones PowerPoint), de laboratorio (material específico para cada práctica y guiones de prácticas), materiales en red (Plataforma Canvas, Webs recomendadas para simulación y prácticas), etc.</p> |
|---|--|

En las actividades no presenciales

Estudio autónomo. Análisis y asimilación de los contenidos de la materia, resolución de problemas, consulta bibliográfica, lecturas recomendadas, uso de aplicaciones virtuales de simulación, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.

Utilización del chat y de los foros accesibles a través del campus virtual para favorecer el contacto de los/las alumnos/as con el profesorado de la asignatura fuera del aula, así como facilitar su acceso a información seleccionada y de utilidad para su trabajo no presencial.

5. EVALUACIÓN: Procedimientos, criterios de evaluación y de calificación

En cada curso académico el/la estudiante tendrá derecho a disponer de dos convocatorias, una ordinaria y otra extraordinaria. La convocatoria ordinaria estará basada en la evaluación continua, salvo en aquellos casos contemplados en la normativa de evaluación de la UAH en los que el/la estudiante podrá acogerse a un procedimiento de evaluación final. Para acogerse a este procedimiento de evaluación final, el/la estudiante tendrá que solicitarlo por escrito al/la Coordinador/a de la Titulación en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, explicando las razones que le impiden seguir el sistema de evaluación continua.

En el caso de aquellos/as estudiantes que por razones justificadas no tengan formalizada su matrícula en la fecha de inicio del curso o del periodo de impartición de la asignatura, el plazo indicado comenzará a computar desde su incorporación a la titulación. La solicitud será resuelta por la Dirección Académica, tras valorar la documentación aportada, y podrá ser aceptada o no.

Criterios de evaluación y de calificación:

Participación activa en las clases y actividades propuestas.
Conocimiento y comprensión de conceptos, fundamentos y metodologías.
Aplicación e integración de los contenidos a situaciones y problemas concretos.
Resolución comprensiva de ejercicios y cuestiones.
Sentido crítico y argumentación coherente en las ideas.
Estudio y planificación de las sesiones prácticas, previo a su realización.
Cumplimiento de las normas de seguridad en el laboratorio.
Destreza en la realización de las prácticas en el laboratorio, análisis de datos e interpretación razonada de los resultados.

Por tratarse de una materia de carácter marcadamente experimental y técnica, la realización y superación de los talleres prácticos virtuales es obligatoria para todos los/las estudiantes/as que cursen la asignatura, tanto en convocatoria ordinaria (evaluación continua como final) como en convocatoria extraordinaria.

Convocatoria Ordinaria

Evaluación Continua:

Se valorará la participación activa de los/las estudiantes en todas las actividades realizadas, así como las habilidades desarrolladas durante las enseñanzas prácticas. los/las estudiantes deberán demostrar un nivel mínimo (50% de la calificación total de las actividades) en la adquisición de las competencias correspondientes para superar la asignatura.

La realización y superación de los talleres prácticos virtuales se consideran imprescindibles, tanto en convocatoria ordinaria (evaluación continua y final) como extraordinaria

Si el/la estudiante no participa en el proceso de enseñanza-aprendizaje realizando y entregando todas **las actividades obligatorias** propuestas por el/la docente se considerará suspenso en la **convocatoria ordinaria**.

La prueba de evaluación final presencial debe ser aprobada por el/la estudiante para poder aplicar los porcentajes de ponderación establecidos en esta guía y superar la asignatura.

El aprendizaje de cada estudiante se valorará mediante datos objetivos procedentes de:

| | PONDERACIÓN MIN | PONDERACIÓN MAX |
|--|--------------------|--------------------|
| <i>Actividades de evaluación continua</i> | | |
| Participación en foros y otros medios participativos | 5 | 10 |
| Realización de trabajos, proyectos y casos | 20 | 30 |
| Realización de Talleres Virtuales | 20 | 20 |
| Test de autoevaluación | 5 | 10 |
| <i>Prueba de evaluación final presencial</i> | 40 | 40 |

Participar en la evaluación continua supone consumir la convocatoria ordinaria.

Evaluación Final:

Evaluación final:

Se realizará una prueba presencial, que constará de las siguientes partes:

1. Parte teórica que consistirá en:
 - Un examen de preguntas de diferente tipología sobre el contenido teórico que supone un 40% de la nota final

-Un examen de preguntas de diferente tipología sobre las actividades obligatorias de la asignatura que supone un 40% de la nota.

Para aprobar la asignatura es necesario aprobar cada parte con una nota igual o superior a 5.

2. Parte práctica (20%). En el supuesto de que el/la estudiante haya realizado y no superado los talleres prácticos virtuales, deberán realizar un examen que consistirá en una prueba, de diferente tipología, relativa a los talleres prácticos virtuales.

Para aprobar la prueba de evaluación final es necesario superar ambas partes con nota igual o superior a 5.

Convocatoria Extraordinaria

En el caso de que el/la estudiante, tras la evaluación en convocatoria ordinaria, no adquiera las competencias descritas en esta guía, podrá realizar la convocatoria extraordinaria que seguirá los mismos criterios de la evaluación y calificación que la convocatoria ordinaria (continua o final).

Consistirá en una prueba presencial con preguntas, problemas y/o ejercicios que permitan valorar la adquisición por parte del/la estudiante de las competencias de dicha asignatura.

Para optar a la convocatoria extraordinaria, los/las estudiantes habrán tenido que realizar todos los talleres prácticos virtuales.

Los/las estudiantes que hayan realizado y no superado los talleres prácticos virtuales deberán realizar una prueba específica de los contenidos correspondientes, que deberán superar con nota igual o superior a 5.

En el supuesto de que el/la estudiante, por causas justas justificadas, no haya podido realizar los talleres prácticos virtuales, deberán realizar un examen práctico consistente en la realización de una prueba específica, que deberán superar con nota igual o superior a 5.

En el caso de que en la convocatoria ordinaria se haya aprobado la parte correspondiente a la evaluación continua se considera que el/la estudiante ha adquirido esas competencias, por lo que no es necesario que realice un examen correspondiente a esa parte.

En el supuesto de que el/la estudiante, por causas justas justificadas, no haya podido realizar los talleres prácticos virtuales, deberán realizar un examen práctico consistente en la realización de una prueba específica, que deberán superar con nota igual o superior a 5.

En el caso de que en la convocatoria ordinaria se haya aprobado la parte correspondiente a la evaluación continua se considera que el/la estudiante ha

adquirido esas competencias, por lo que no es necesario que realice un examen correspondiente a esa parte.

6. BIBLIOGRAFÍA

1. Casalins E. Cocina molecular. Buenos Aires: Ediciones Lea; 2012.
2. De Cervantes M. El juez de los divorcios. En: Miguel de Cervantes. Obras Completas. Madrid: Aguilar; 1964. p. 543.
3. De Hita A. Libro de buen amor. Random House Mondadori; 2002.
4. De Quevedo F. Historia de la vida del Buscón llamado Don Pablos. Libro I. Cap. III. Ed. Fernando Lázaro Carreter. Barcelona: RBA; 1994. p. 19.
5. Laborda CJM. Hábitos alimentarios de los siglos XVI y XVII a través de la obra de Cervantes: relación con la morbi-mortalidad de la época. [Tesis]. Alcalá de Henares: Universidad de Alcalá; 2015.
6. Mantovani B. Commande de l'orchestre de Paris et de l'Ircam. Le livre des illusions (hommage à Ferran Adrià). París: Editions Henry Lemoine; 2008.
7. Monzón-Gálvez P, Hinojosa-Blanco JD y Rojas-García A. Sinestesia léxico-gustativa: el sabor de las palabras. Psicología Teórica. Universidad de Granada; 2003.
8. Onfray M. La razón del gourmet: filosofía del gusto. Buenos Aires: Ediciones de la Flor; 1999.
9. Ramos-López O, Ojeda-Granados C, Román S y Panduro A. Influencia genética en las preferencias alimentarias. Rev Endocrinol Nutr. 2013;21:74-83.

7. OBSERVACIONES

Durante el desarrollo de las pruebas de evaluación han de seguirse las pautas marcadas en el Reglamento por el que se establecen las Normas de Convivencia de la Universidad de Alcalá, así como las posibles implicaciones de las irregularidades cometidas durante dichas pruebas, incluyendo las consecuencias por cometer fraude académico según el Reglamento de Régimen Disciplinario del Estudiantado de la Universidad de Alcalá.