

**FICHA IDENTIFICATIVA****Datos de la Asignatura**

<b>Código</b>	33941
<b>Nombre</b>	Alimentación y cultura
<b>Ciclo</b>	Grado
<b>Créditos ECTS</b>	4.5
<b>Curso académico</b>	2020 - 2021

**Titulación(es)**

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1205 - Grado de Nutrición Humana y Dietética	Facultad de Farmacia	2	Segundo cuatrimestre
1211 - PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética	Facultad de Farmacia	5	Segundo cuatrimestre

**Materias**

Titulación	Materia	Carácter
1205 - Grado de Nutrición Humana y Dietética	9 - Alimentación y cultura	Obligatoria
1211 - PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética	1 - Asignaturas obligatorias del PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética	Obligatoria

**Coordinación**

Nombre	Departamento
OJEDA MATA, MARIA TERESA	330 - Sociología y Antropología Social
PEREZ ALONSO, YAIZA	330 - Sociología y Antropología Social

**RESUMEN**

Esta materia representa una introducción al estudio socioantropológico de la alimentación. Parte de la consideración de las costumbres o hábitos alimentarios como objeto específico, pero también del comportamiento alimentario en general como una práctica sociocultural que precisa de la interpretación. La alimentación está en el recorrido entre la naturaleza y la cultura y viceversa. Este recorrido pasa por varios principios que complementan el enfoque estrictamente nutricional que predomina en su estudio científico:

1) La alimentación humana debe entenderse en el contexto de una racionalidad sociocultural que traduce las limitaciones y posibilidades biológicas y establece qué es lo que los seres humanos de cada sociedad consideran o no como parte o resultado de aquello que definen como "naturaleza";



2) Partimos de la diferencia entre las normas dietéticas y las normas sociales. Las primeras consisten en las disposiciones fundamentadas en conocimientos procedentes de la ciencia nutricional y que se difunden por los medios médicos y sanitarios. Las normas sociales, en cambio, consisten en aquellas convenciones que en una determinada sociedad estructuran las ingestas alimentarias y su composición y los contextos y condiciones en los que se produce el consumo. Nuestro interés recae fundamentalmente en las normas sociales. Nos interesa más comprender la forma como se organiza la construcción sociocultural del hecho alimentario más que la búsqueda de leyes universales que permitan explicarlo.

3) Los fundamentos de la normalización de la alimentación en una determinada sociedad y los criterios de racionalidad que se ponen en marcha pueden pasar por prescripciones de carácter religioso o mágico, originadas en creencias populares o fundamentadas de alguna manera en la ciencia. La Nutrición Humana y Dietética es, desde el prisma socioantropológico, una actividad humana modificable y no un conjunto de disposiciones dogmáticas con certeza inmanente.

4) La perspectiva socio-antropológica se fundamenta en la aplicación de una doble imaginación. En primer lugar, tenemos aquello que Mills (1974) denominó “imaginación sociológica”, que comporta la conciencia de la vinculación de lo que aparentemente son prácticas, discursos y percepciones individuales con un contexto socio-histórico y cultural internamente heterogéneo y particular. En segundo lugar, tenemos el que Hannerz (1993) denominó “imaginación antropológica”, que implica un esfuerzo por afilar la comprensión de prácticas, creencias y valores de unos seres humanos, a través de la comparación implícita o explícita con aquellas que tienen lugar en otros contextos socioculturales.

5) En este programa hacemos referencia al medio sociocultural, entendido como un entorno en constante transformación y vinculado a dinámicas estructurales de sociedades concretas. Nos ocupamos, además, de aquello que las sociedades occidentales han considerado problemas o particularidades de la alimentación como son, por una parte, los trastornos, las crisis y los riesgos alimentarios y, por otra, las preferencias, prescripciones y gustos alimentarios. Y lo hacemos procurando huir de la imagen del individuo solitario y del alimento en sí como referente de análisis y centrándonos sobre todo en la alimentación en la actualidad.

## CONOCIMIENTOS PREVIOS

### Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.



## Otros tipos de requisitos

## COMPETENCIAS

### 1205 - Grado de Nutrición Humana y Dietética

- Saber aplicar los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista al mundo profesional, de acuerdo con los Derechos Humanos y los principios democráticos, de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz.
- Capacidad de obtener, procesar e interpretar datos e información relevantes en el ámbito de la alimentación y la nutrición humana, haciendo uso de las tecnologías de la información y la comunicación.
- Capacidad comunicativa oral y escrita en todos los ámbitos posibles del ejercicio de su profesión; espíritu crítico, adquiriendo habilidades de trabajo en equipo y asumiendo el liderazgo cuando sea apropiado.
- 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, con perspectiva de género.
- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- Conocer los factores socioculturales y psicológicos que inciden en el origen, desarrollo y tratamiento de trastornos de la conducta alimentaria así como de riesgos y crisis alimentarias.
- Conocer cómo se generan diferentes actitudes entorno al hecho alimentario y aprehender principios teóricos y metodológicos básicos para el análisis socioantropológico del sistema alimentario y, en particular, el consumo, preparación y hábitos alimentarios.
- Reconocer la pluralidad de puntos de vista con los que se construye el hecho alimentario a través de distintos agentes y discursos sociales.
- Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

### INDICADORES DE APRENDIZAJE SEGÚN TÉCNICA

#### 1. Relativos a los seminarios específicos

- Capacidad de síntesis escrita en la descripción del proceso (incluidas preguntas realizadas en el aula y respuestas que se han dado).
- Reflexividad sobre posibles aspectos que quedan por explicar, después de una sesión.
- Correcta expresión formal escrita (ortografía, redacción, justificado de párrafos y coherencia en uso de fuentes)



2. Relativos a los seminarios coordinados

- Capacidad de coordinación y colaboración en el trabajo en equipo.
- Uso de fuentes en idiomas distintos a valenciano y castellano.
- Correcta expresión formal escrita (ortografía, redacción, justificado de párrafos y coherencia en uso de fuentes)
- Capacidad de expresión oral, saber estar, adecuación al tiempo de exposición, defensa y entrega en plazo y calidad de la presentación (originalidad, complejidad, tipo de letra, colores, densidad de información por diapositiva, facilidad de comprensión de tablas y figuras, orden adecuado de las diapositivas de la exposición, oportunidad/adecuación de inclusión de tablas y figuras).

3. Relativos a las tutorías

- Participación activa en el aula (intervención oral).

4. Prueba escrita (examen)

- Capacidad de síntesis en expresión escrita de conocimientos adquiridos. Demostración de capacidad de relación entre estos contenidos y de la comprensión de los mismos.

## DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

### 1. El enfoque sociocultural de la alimentación

Definición de alimentación

El concepto de cultura

Las dimensiones de la alimentación desde una perspectiva socioantropológica

Apuntes sobre métodos y técnicas de investigación social aplicadas a la alimentación

### 2. La alimentación como construcción sociohistórica

Aspectos históricos

Componentes y estructura del sistema alimentario: hacia un esquema operativo

Las funciones socioculturales de la alimentación

### 3. Alimentación y diferenciación social

Alimentación y edades

Alimentación y género

Alimentación y clases sociales

Alimentación y etnicidad

### 4. Alimentación y significado cultural de(l) comer





La paradoja del omnívoro  
Orden culinario e ideología alimentaria  
Gustos y sabores  
Prescripciones alimentarias de carácter religioso o mágico  
Prescripciones alimentarias secularizadas

### 5. Riesgos y trastornos alimentarios en la modernidad avanzada

Caracterización general de la modernidad avanzada  
Seguridad e inseguridad alimentaria  
Riesgos y crisis alimentarias  
Trastornos alimentarios: obesidad, anorexia, bulimia  
Nuevos alimentos

## VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	35,00	100
Seminarios	5,00	100
Tutorías regladas	2,00	100
Elaboración de trabajos en grupo	30,00	0
Elaboración de trabajos individuales	5,00	0
Estudio y trabajo autónomo	20,00	0
Preparación de clases de teoría	6,50	0
Preparación de clases prácticas y de problemas	6,00	0
<b>TOTAL</b>	<b>109,50</b>	

## METODOLOGÍA DOCENTE

Se realizarán cinco tipos de actividades:

1. Sesiones teóricas: exposición del/a profesor/a en formato de lección magistral, para introducir aspectos teóricos de los diversos temas. El trabajo de los estudiantes consistirá en tomar notas y hacer preguntas y comentarios así como leer los textos que correspondan, en su caso.
2. Seminarios específicos de materia: se introducen aspectos metodológicos para la investigación de la alimentación, desde un punto de vista socioantropológico.
3. Tutorías: Se realizarán dos sesiones de tutoría en grupo, la primera, a partir de la lectura de un texto y la segunda para responder cuestiones de teoría.
4. Seminarios coordinados de curso: Exposición y debate sobre un trabajo de curso basado en temas relacionados con el programa.
5. Examen final sobre teoría, en fecha oficial.



## EVALUACIÓN

En las dos convocatorias, la evaluación se basará en:

a) Informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para la exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 10% y 30%. La asistencia a las correspondientes sesiones de seminario y tutoría es obligatoria. Los trabajos derivados de este apartado se consideran no recuperables.

b) Memoria y exposición en seminarios (10%). Se recuerda al estudiante la obligatoriedad de asistencia a los seminarios coordinados. La no asistencia a los mismos sin causa justificada, implicará un cero en el apartado de evaluación correspondiente a seminarios. Los trabajos derivados de este apartado se consideraran no recuperables.

c) Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos en cada materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 60% y 70%. Para aprobar la materia se debe superar el examen de teoría.

\* El alumnado repetidor puede solicitar el mantenimiento de las notas de evaluación continua que tenga superadas del curso anterior.

## REFERENCIAS

### Básicas

- CONTRERAS, Jesús (1993) Antropología de la Alimentación, Madrid; Eudema.
- CONTRERAS, J. y GRACIA, M. (2005), Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas, Barcelona, Ariel.
- CARRASCO, Sílvia (1992) Antropologia i alimentació: una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària, Barcelona; Publicacions de la Universitat Autònoma de Barcelona.
- JACKSON, Peter (ed) (2015) Food Words. Essays in culinary culture, New York; Bloomsbury.
- GUIDONET, Alicia (2007), Lantropologia de l'alimentació, Barcelona; UOC.
- POULAIN, Jean Pierre (2002), Sociologies de l'alimentation, Paris; PUF.
- McINTOSH, W.A. (1996), Sociologies of food and nutrition, New York; Plenum Press.
- MENNELL, S., A. MURCOTT y VAN OTERLOO, A. (1992), The Sociology of Food. Eating, diet and culture, London; Sage.
- FISCHLER, C. (1995) El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo, Barcelona; Anagrama.

### Complementarias



- CONTRERAS, J. (comp.), (1995) Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres, Barcelona; Publicacions de la Universitat de Barcelona.
- GERMOV, JJ. And L. WILLIAMS (eds) (1999), A sociology of Food and Nutrition. The Social Appetite, Oxford; Oxford University Press.
- GRACIA ARNAIZ, M. I. (ed) (2001), Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España, Barcelona; Ariel.
- MAURER, D. and J. SOBAL (eds) (1995), Eating Agendas. Food and Nutrition as Social Problems, New York; Aldine de Gruyter.
- MACBETH, H. and J. MACLANCY (eds) (2004), Researching Food Habits. Methods and Problems, Oxford; Berghahn.
- POULAIN, J.P. (2002), Manger Aujourd'hui : attitudes, normes et pratiques, Paris ; Editions du Privat.
- HARRIS, M. (2010). Bueno para comer. Madrid: Alianza Editorial.
- SÁNCHEZ, A (2016). Mi dieta cojea. Barcelona: Espasa Libros SLU
- Association for the Study of Food and Society (ASFS) <http://food-culture.org/>

Confederation of the food and drink industries of the United States [http://www.ciaa.be/pages\\_en/homepage.asp](http://www.ciaa.be/pages_en/homepage.asp)

Encuesta continua de presupuestos familiares (INE) <http://www.ine.es/inebase/cgi/um?M=%2Ft25%2Fe437&O=inebase&N=&L=>

Food Composition Databases and Tables <http://www.fao.org/infoods/COST99Inventory.doc>

Fundación slowfood para la biodiversidad <http://www.slowfood.com/>

International Commission on the Anthropology of Food (ICAF) <http://erl.orn.mpg.de/~icaf/>

Ministerio de Sanidad y Consumo (estadísticas) <http://www.msc.es/estadEstudios/estadisticas/sisInfSanSNS/home.htm>

Organización de Las Naciones Unidas Para la Agricultura y la Alimentación <http://www.fao.org/>

Panel de Consumo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación <http://www.mapa.es/es/alimentacion/pags/consumo/consumo.htm>

Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad <http://www.seedo.es/>

Sociedad para el Estudio Interdisciplinario de la Alimentación y los Hábitos Sociales (SEIAHS) <http://www.seiahs.info/>

TERMCAT (diccionari multidisciplinari en català) <http://www.termcat.cat/>

WORLD FOOD HABITS. English-Language Resources for the anthropology of food and nutrition <http://iilt.ilstu.edu/rtdirks/>

## ADENDA COVID-19

Esta adenda solo se activará si la situación sanitaria lo requiere y previo acuerdo del Consejo de Gobierno

### ALIMENTACIÓN Y CULTURA

#### 1. Contenido

Se mantienen los contenidos inicialmente incluidos en la guía docente.



## **2. Volumen de trabajo y planificación temporal de la enseñanza**

Se mantiene la carga de trabajo para el estudiante, derivada del número de créditos, pero la metodología de las actividades cambia con respecto a la guía docente convencional, debido a la situación actual que hace necesario adoptar un modelo híbrido de docencia.

## **3. Metodología de la enseñanza**

- Enseñanza teórica: se llevará a cabo mediante sesiones sincrónicas (videoconferencias sincronizadas en BBC, u otra tecnología que indique el Centro) y presenciales. La distribución de los alumnos se hará por grupos, de manera que un 50% estará en el aula de la Facultad mientras el otro 50% se conectará online, alternando su asistencia por semanas. La clase se realizará siempre siguiendo el horario (fecha y hora) aprobado por la Junta de Centro. Aquel alumnado que por motivos de riesgo personal o familiar prefiera seguir el 100% de las clases teóricas por videoconferencia podrá hacerlo informando previamente a la profesora.
- Tutorías: Serán todas presenciales de acuerdo a las fechas que marca el calendario del curso.
- Seminarios coordinados o no coordinados: Serán todos presenciales de acuerdo a las fechas que marca el calendario del curso.

Si se produjera un estado de confinamiento total, toda la docencia presencial pasaría a realizarse online.

## **4. Evaluación**

La evaluación se realizará mediante el Aula Virtual con cuestionarios en línea con preguntas aleatorias de respuesta abierta, y el análisis de imágenes, gráficos o textos. El examen podrá ser presencial o a distancia en función de la situación epidemiológica, en las fecha y horario asignado en el calendario académico.

El peso relativo de la teoría, seminarios y tutorías se mantiene como se indica en la guía docente.