

Plan 305 Dip.Nutrición Humana y Dietética

Asignatura 44501 ALIMENTACION Y CULTURA

Grupo 1

Presentación

Programa Básico

Objetivos

Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética tanto como aspecto propio de la salud y de la cultura, como de la enfermedad.

SABER

Relación del hombre con el medio ambiente como generador de alimentos

Obtención individual y colectiva de dichos alimentos.

Historia de los distintos alimentos y su diversa utilización

Historia de la alimentación en la salud y la enfermedad

Identificar los factores sociales que intervienen en el modelo de alimentación

SABER HACER

Investigar las pautas y las costumbres alimenticias de una zona geográfica

Investigar las pautas y las costumbres alimenticias de diferentes colectivos en el mismo área geográfica

Diseñar y realizar encuestas alimentarias

Trabajar individualmente y en grupo

Saber presentar los resultados obtenidos a investigadores y colectivos

Comunicar los resultados correctamente por medio de la escritura, el habla y las nuevas posibilidades tecnológicas

1.1. Conceptos Generales. El hombre como individuo y como elemento de una colectividad.

1.2. Conceptos Generales. Organización social humana, desde los cazadores-recolectores hasta la actualidad.

1.3. Conceptos Generales. Modelos de aprovechamiento y producción. Alimentos y alimentación en la historia

1.4. Conceptos Generales. Alimentos y alimentación en las diferentes culturas antiguas y actuales

1.5. Conceptos Generales. Dieta

1.6. Conceptos Generales. Alimentos y alimentación en el hombre sano y en el enfermo

1.7. Conceptos Generales. Plantas alimenticias y medicinales; identificación con especímenes reales

Programa de Teoría

1. HUMANIDAD PRECIENTÍFICA. CAZADORES – RECOLECTORES.

Control de las especies - Teoría de la homeostasis o del control endógeno - Teoría del número óptimo - Antropofagia ritual – Dietas K y R - Estaciones favorables y desfavorables - Obesidad y felicidad - Venus prehistóricas – Esteatopigia - “Segunda cosecha”.

2. MAGIA Y ANIMISMO.

Indicadores de hambre y de problemas con el medio - Indicadores de stress inespecíficos: líneas de Harris, hipoplasias del esmalte, estrías de Retzius, bandas de Wilson, esperanza de vida, dimorfismo sexual, talla, apiñamiento de molares - Indicadores de stress específicos: caries, anemia hipocrómica - Magia y Animismo - Amuletos, talismanes, fetiches – Chamanes.

3. AGRICULTURA. LOS CEREALES.

Nacimiento de la religiones – Grandes culturas primarias – Clases sociales – Productores – Grandes obras de riego – Control de la producción y domesticación de especies – Cereales – Pan – Distintos tipos de panes primitivos – Evolución del pan – El fuego de San Antón – Ejemplo de cereal divinizado: el trigo.

4. AGRICULTURA. LAS LEGUMINOSAS.

Lentejas – Habas – Alubias – Garbanzos – Guisantes – Otras especies cultivadas por el hombre: titos, yeros, arvejas, etc. – La latiriasis.

5. AGRICULTURA. RAÍCES, HOJAS, FRUTOS. ESPECIES HERBACEAS. HUERTA EN GENERAL.

Recorrido por la historia de rábanos – zanahoria – remolacha – patata – tomate – col – lechuga – espinaca – acedera – achicoria – cardo – alcachofa – espárrago, etc. – Especies comestibles que aún no han sido domesticadas y existen salvajes.

6. AGRICULTURA. FRUTAS.

Frutas europeas – Frutas africanas – Frutas americanas – Frutas asiáticas – Frutas de otras partes del mundo – Dispersión de los distintos tipos de frutales por las distintas partes del planeta. Ejemplo: naranjas dulces y amargas.

7. GANADERIA. GRANDES ANIMALES DOMÉSTICOS.

Historia económica y alimenticia de los animales representados por bueyes, camellos y caballos en sus diferentes variantes mundiales – Su culto – Su aprovechamiento - Ejemplo de animales divinizados: el buey.

8. GANADERÍA. ANIMALES DOMÉSTICOS MENORES.

Historia económica y alimenticia de los animales representados por cabras, corderos, cerdos, llamas, perros, en sus diferentes variantes mundiales – Su culto – Su aprovechamiento - Ejemplo de animales divinizados: el cordero.

9. LA LECHE.

Introducción de la leche como alimento humano – Desarrollo de la vaca moderna - Sus productos – Leche fresca, cuajada, yogur, requesón, mantequilla, quesos – Técnicas antiguas de conservación y elaboración de productos lácteos – El cuajaleches.

10. AVES DE CORRAL.

Idea sobre las aves en el Mundo Antiguo – Aves terrestres y acuáticas, sus diferentes temperamentos, sus diferentes exigencias a la forma de ser cocinadas – Pavos reales - La gallina, reina de la mesa europea antigua – Pavo americano – Patos, ocas – Palomas, etc. – Huevos.

11. CAZA.

Recorrido histórico, de la caza como recurso esencial a la caza como privilegio – El conejo y España – Caza en general – Pelo y pluma – La importancia de las aves de caza en la gastronomía europea antigua – La perdiz como alimento sublime.

12. PESCADOS Y PISCICULTURA.

Pesca y marisqueo prehistórico, ejemplo de dicho tipo de culturas: el asturiense – El pescado en las culturas arcaicas – El pescado en Grecia y Roma – Piscicultura – Pescados secos – Salazones – Sistemas antiguos de conservación de pescados frescos –

Corrales y almadrabas – Tipos de pescados más apreciados a lo largo de la historia.

13. ESPECIAS Y CONDIMENTOS. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

Sal - Azúcar - Hierbas y plantas utilizadas en cocina - La Ruta de las especias - Las nuevas aportaciones americanas - Diferentes formas de conservar los alimentos.

14. COCINA Y GASTRONOMÍA EN LA PREHISTORIA.

Europa y España: Paleolítico - Mesolítico - Edad del Bronce - Edad del Hierro.

15. COCINA Y GASTRONOMÍA EN LAS GRANDES CULTURAS PRIMARIAS.

Egipto - Mesopotamia - India - China. Equivalentes en el Nuevo Mundo: Incas - Mayas - Aztecas.

16. COCINA Y GASTRONOMÍA EN EL MUNDO ANTIGUO.

Grecia - Roma - El banquete - Apicius.

17. COCINA Y GASTRONOMÍA EN LA EDAD MEDIA.

Árabes y europeos - Mundo mediterráneo y mundo atlántico - Influencia de Asia en la comida occidental - Los primeros recetarios europeos.

18. COCINA Y GASTRONOMÍA EUROPEAS EN LOS SIGLOS XVII-XVIII.

Cocina española - Cocina Italiana - Cocina Francesas - Figuras y textos.

19. COCINA Y GASTRONOMÍA EUROPEAS EN LOS SIGLOS XVIII-XIX.

Gran cocina francesa - Figuras y textos - Gastronomía - Comer como filosofía de vida.

20. COCINA Y GASTRONOMÍA DESDE EL SIGLO XX HASTA LA ACTUALIDAD.

La Nueva Cocina y sus transformaciones en los distintos países - Irrupción de la cocina oriental - La cocina como un arte - Cocina y diseño - El fenómeno español en vinos y cocina.

21. BREVE RESUMEN DE HISTORIA DE LA COCINA ESPAÑOLA, DE COLUMELA A FERRÁN ADRIÁ.

Programa Práctico

Lunes-Martes-Miércoles, de 12-14 horas.

Las prácticas se centrarán en un trabajo de investigación, de campo, gracial al cual los alumnos aprenderán a obtener datos del entorno, exponerlos, desarrollarlos y mostrarlos tanto al profesor como al resto de sus compañeros. Las prácticas se desarrollarán de forma permanente en el seminario del departamento (Facultad de Medicina. 4ª planta. Historia de la Ciencia. Aula-Seminario), dotado de biblioteca y de espacio para el trabajo en equipo, estando abierto permanentemente desde comienzo de curso hasta el día 30 de Noviembre para la elaboración del trabajo obligatorio de curso.

A partir de dicho día se procederá a la exposición obligatoria y por turno de los trabajos realizados por parte de los alumnos ante toda la clase, bien individualmente, bien en el seno de una "mesa redonda" o "reunión científica"

abiertos ambos casos a la participación y a la crítica de los restantes alumnos y profesores.
Se pretende que el trabajos y su exposición guarden en lo posible las formas y el estilo de una tesina y su defensa.

Evaluación

- Trabajo obligatorio de curso (50 %)
- Evaluación de resultados de la investigación de campo.
- Valoración del trabajo individual.
- Resolución de problemas (los tres campos anteriores, 20 %).
- Examen tipo test (30 %).

Al parecer no se grabó la última vez que escribí aquí: como sabéis, el examen es el 26 de Enero, miércoles, a las 9.30 h, en el auna nº 4 de la Facultad. Las preguntas más contestadas restarán - 0,25 puntos

Bibliografía
