

Plan 470 Grado en Nutrición Humana y Dietética

Asignatura 45804 ALIMENTACIÓN Y CULTURA

Grupo 1

Presentación

PROFESORES:

Anastasio Rojo Vega.
Jose Pablo Barragán Nieto.

Programa Básico

Objetivos

Contextualización:

Se abordan las diferentes relaciones, cambiantes, que a lo largo de la historia y de la evolución humana se han establecido entre el hombre y la Naturaleza a la hora de elegir y producir alimentos, enfermedades carenciales, dietas, ritos.

Relación con otras materias:

Fundamentos de Alimentación y Nutrición
Dietética
Problemas Nutricionales del Mundo Desarrollado
Tecnología Culinaria
Dietoterapia
Bebidas en la Alimentación humana.

Competencias Generales:

CG.1.1. Estudiar las asociaciones naturales esenciales del hombre con la naturaleza a la hora de establecer un equilibrio material-energético
CG. 2.2. Reconocer la necesidad de actualizar los conocimientos alimentario-culturales, prestando especial importancia al aprendizaje autónomo y continuo
CG. 3.2. Conocer, saber valorar y utilizar convenientemente los documentos relativos a la interacción cultural de los alimentos
CG. 3.3. Desarrollar la capacidad de interpretar datos sobre el uso cultural de los alimentos
CG. 8.1. Adquirir suficiencia investigadora con recogida de datos y documentos, elaboración de hipótesis, resolución de problemas y obtención de conclusiones

Competencias Específicas:

CE. 2.5. Interpretar y manejar los datos obtenidos en trabajo de prácticas o de campo
CE.2. TD1. Aplicación práctica de los hallazgos de investigación

Objetivos Generales de la Asignatura:

- Conceptos Generales. El hombre como individuo y como elemento de una colectividad.
- Conceptos Generales. Organización social humana, desde los cazadores-recolectores hasta la actualidad.
- Conceptos Generales. Modelos de aprovechamiento y producción. Alimentos y alimentación en la historia
- Conceptos Generales. Alimentos y alimentación en las diferentes culturas antiguas y actuales
- Conceptos Generales. Dieta
- Conceptos Generales. Alimentos y alimentación en el hombre sano y en el enfermo
- Conceptos Generales. Plantas alimenticias y medicinales; identificación con especímenes reales

- Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad
- 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
- 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 y
Comunicar los resultados correctamente por medio de la escritura, el habla y las nuevas posibilidades tecnológicas

Programa de Teoría

Contextualización y justificación:

La asignatura pretende, en el bloque teórico, hacer entrar al alumno en el complejo mundo de las interacciones humano-ambientales en la esfera concreta de la alimentación

Objetivos del aprendizaje:

- Conocimientos sobre historia de la cultura
- Conocimientos sobre historia de los alimentos
- Conocimientos sobre historia de su empleo
- Conocimientos sobre historia de su manipulación
- Conocimientos sobre historia de su preparación
- Conocimientos sobre bibliografía y figuras de la gastronomía

[SE IRÁ COMPLETANDO EN DÍAS SIGUIENTES]

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 las 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. 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. GANADERÍA. 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.

Programa Práctico

Evaluación

Bibliografía
