

**Proyecto/Guía docente de la asignatura**

Se debe indicar de forma fiel cómo va a ser desarrollada la docencia. Esta guía debe ser elaborada teniendo en cuenta a todos los profesores de la asignatura. Conocidos los espacios y profesorado disponible, se debe buscar la máxima presencialidad posible del estudiante siempre respetando las capacidades de los espacios asignados por el centro y justificando cualquier adaptación que se realice respecto a la memoria de verificación. Si la docencia de alguna asignatura fuese en parte online, deben respetarse los horarios tanto de clase como de tutorías). La planificación académica podrá sufrir modificaciones de acuerdo con la actualización de las condiciones sanitarias.

Asignatura	Alimentación y cultura		
Materia	Bases y fundamentos III		
Módulo	Ciencias básicas		
Titulación	Grado en Nutrición Humana y Dietética		
Plan	2010	Código	45804
Periodo de impartición	2º cuatrimestre	Tipo/Carácter	FB
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	Primero
Créditos ECTS	6		
Lengua en que se imparte	Español		
Profesor/es responsable/s	Victoria Recio Muñoz		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	victoria.recio@uva.es		
Departamento	Pediatría, Inmunología, Obstetricia-Ginecología, Nutrición-Bromatología, Psiquiatría e Historia de la Ciencia		



1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

La asignatura recorre 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.

1.2 Relación con otras materias

Fundamentos de Alimentación y Nutrición
Dietética
Historia de la cocina
Tecnología Culinaria y gastronomía
Dietoterapia

1.3 Prerrequisitos

Los de acceso al grado de Nutrición Humana y Dietética





2. Competencias

2.1 Generales

G.1.1 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.

CG.1.2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

CG.1.3. 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.

CG.2.1. 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 Nutrición y hábitos de vida.

CG.2.2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con Nutrición, Alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

CG.8.1. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

2.2 Específicas

CE.1.5. Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.

CE.1.8. 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 relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE1.10. Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.



3. Objetivos

- Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- Comprender la evolución del concepto de alimentación a lo largo de la historia.
- Conocer los hábitos alimentarios en las culturas antiguas y reflexionar sobre su impacto en la cultura actual.
- Saber distinguir las diferentes fuentes documentales para el estudio de la alimentación.
- Comprender e interpretar las fuentes que transmiten información sobre la alimentación a lo largo de la historia.
- Analizar el concepto de dieta en los momentos más relevantes de la historia y reconocer su presencia en la actualidad.
- Identificar los factores sociales que intervienen en el modelo de alimentación.
- Investigar las costumbres alimenticias de un periodo histórico a partir de las fuentes documentales.
- Desarrollar metodologías para la realización de estudios comparados, tanto desde un punto de vista sincrónico como diacrónico.



4. Contenidos y/o bloques temáticos

Bloque 1: “La alimentación y la dietética en la historia”

Carga de trabajo en créditos ECTS: 6

a. Contextualización y justificación

La Nutrición y la Dietética, ciencias aparentemente muy jóvenes, tienen su raigambre en épocas pretéritas, de ahí que este bloque tenga como fin describir las formas de alimentarse y prevenir la enfermedad de las diferentes civilizaciones que han configurado la cultura actual.

b. Objetivos de aprendizaje

Reconocer la importancia de la historia de los alimentos en el mantenimiento de la salud y su aplicación para el tratamiento de enfermedades.

c. Contenidos

1. La alimentación en la Prehistoria.
2. La gastronomía en Mesopotamia: la cocina más antigua del mundo.
3. La alimentación en Egipto.
4. El arte de comer en la antigua Grecia. La cultura del symposion.
5. Dieta y terapia en el mundo clásico.
6. La alimentación en el Mediterráneo antiguo.
7. Ritos y banquetes en la antigua Roma.
8. Cocina y hábitos alimentarios en la cultura romana.
9. De la Antigüedad tardía a la Edad Media: la alimentación en el Occidente cristiano y Bizancio.
10. Alimentación, dietética y nutrición en Al-Andalus.
11. Dieta y alimentación en la Edad Media. Los regímenes de salud.
12. La primera globalización: intercambio de productos entre Europa y América.
13. Salud, dieta y sociedad en el Renacimiento.

d. Métodos docentes

Las clases teóricas son lecciones magistrales presenciales con participación activa de los alumnos. Las clases prácticas consisten en: lectura de fuentes documentales, realización de dinámicas y talleres en grupo, resolución de ejercicios, etc. relacionadas con la materia impartida.

e. Plan de trabajo

Exposición de los aspectos teóricos básicos y trabajo práctico en el aula con actividades dinámicas. Los alumnos tendrán que trabajar individualmente sobre los contenidos teóricos de la asignatura cuya asimilación tendrán que demostrar en la prueba final. En grupo desarrollarán un proyecto relacionado con la materia que expondrán ante el resto de los alumnos. Prácticas de campo: visita a museo/exposición.

f. Evaluación

Participación en las clases prácticas.
Elaboración de tareas grupales con productos finales.
Diseño de un proyecto realizado en grupo a modo de síntesis de la asignatura.
Prueba escrita.



g Material docente

Es fundamental que las referencias suministradas este curso estén actualizadas y sean completas. Los profesores tienen acceso, a la plataforma Leganto de la Biblioteca para actualizar su bibliografía recomendada ("Listas de Lecturas"). Si ya lo han hecho, pueden poner tanto en la guía docente como en el Campus Virtual el enlace permanente a Leganto.

g.1 Bibliografía básica

Selección de textos y materiales preparados por el profesor.

g.2 Bibliografía complementaria

- André J. L'alimentation et la cuisine a Rome. París: Les Belles Lettres, Etudes anciens; 1981.
- Banegas López Ramón A. Europa carnívora: comprar y comer carne en el mundo urbano bajomedieval. Gijón: Trea; 2012.
- Bottéro J. La cocina más antigua del mundo. Barcelona: Tusquets editores; 2005.
- Castelot, A. L'Histoire à table: si la cuisine m'était contée. París: Librairie Academique Perrin; 1979.
- Contreras Hernández, J. Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel; 2005.
- García Gual C. Banquetes y simposios. En Plácido Suárez D. – Striano Corrochano A. (Eds.) Ars vivendi: la buena vida en Grecia y Roma. Madrid: SEEC; 2006, pp. 127-40.
- García Soler, MJ. El arte de comer en la antigua Grecia. Madrid: Biblioteca Nueva; 2001.
- Freedman, P. (ed.). The history of taste. Londres: Thames & Hudson; 2019.
- Harari Yuval N. Sapiens. De animales a dioses: breve historia de la humanidad. Madrid: Debate; 2014.
- Harris M. Bueno para comer. Madrid: Alianza; 1995.
- Huici Miranda A. La cocina hispano-magrebí durante la época Almohade. Gijón: Trea; 2016.
- Luján, N. Historia de la gastronomía. Barcelona: Debate; 2019.
- Macías U., Izquierdo Benito R. La mesa puesta: leyes, costumbres y recetas judías. XVI Curso de Cultura Hispanojudía y Sefardí de la Universidad de Castilla-La Mancha. Cuenca: Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha; 2010.
- Montanari M. Gusti del Medioevo: I prodotti, la cucina, la tavola. Roma, Bari: Laterza; 2012.
- Montero Montero M. Los placeres de la buena mesa. La comida en Grecia y Roma. En Plácido Suárez D. – Striano Corrochano A. (Eds.) Ars vivendi: la buena vida en Grecia y Roma. Madrid: SEEC; 2006, pp. 167-196.
- Nicoud M. Les régimes de santé au Moyen Âge: naissance et diffusion d'une écriture médicale en Italie et en France (XIIIe-XIVe siècle). Rome: École française de Rome; 2007.
- O'Connell J. El libro de las especias. Del anís al zumaque. Barcelona: Debate; 2016.
- Pérez Samper, MA. Comer y beber. Una historia de la alimentación en España. Madrid: Cátedra; 2019.
- Santacana J. – Duran J. Lo sagrado y lo abominable. La cocina de los pueblos prerromanos de España. Gijón: Ediciones Trea; 2011.
- Tallet P. Historia de la cocina faraónica. Barcelona: Zendera Zariquiey; 2002.
- Turner J. Las especias. Historia de una tentación. Barcelona: Acantilado; 2018.

g.3 Otros recursos telemáticos (píldoras de conocimiento, blogs, videos, revistas digitales, cursos masivos (MOOC), ...)

Se utilizarán recursos digitales como vídeos, podcasts y enlaces a internet de interés relacionados con la materia.

h. Recursos necesarios

Pizarra, ordenador, proyector.



i. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
6	14 semanas

5. Métodos docentes y principios metodológicos

La metodología se adaptará a la realidad del grupo y será flexible para contribuir a que los alumnos alcancen los objetivos propuestos.

Se pretende una metodología activa en la que prime el aprendizaje cooperativo, la cultura de pensamiento y el uso de las TIC.



6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES o PRESENCIALES A DISTANCIA ⁽¹⁾	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teórico-prácticas (T/M)	25	Estudio y trabajo autónomo individual	40
Clases prácticas de aula (A)	24	Estudio y trabajo en grupo	40
Prácticas externas o de campo	5		
Evaluación	6		
Total presencial	60	Total no presencial	80
TOTAL presencial + no presencial			140

(1) Actividad presencial a distancia es cuando un grupo sigue una videoconferencia de forma síncrona a la clase impartida por el profesor.

7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Prueba escrita final	60%	
Proyecto	10%	
Participación en las clases prácticas	30%	

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:**
 - Prueba escrita final. Podrán presentarse aquellos alumnos que tengan un 5 en el proyecto y en la participación en las clases prácticas.
- **Convocatoria extraordinaria:**
 - Prueba escrita final. El alumno superará el examen si obtiene un 5 sobre 10.

8. Consideraciones finales