



## FICHA DOCENTE

TITULACION	PLAN DE ESTUDIOS	CURSO ACADÉMICO
<b>Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos</b>	<b>0885</b>	<b>2014-2015</b>

TITULO DE LA ASIGNATURA	ALIMENTACION Y CULTURA
SUBJECT	FOOD AND CULTURE

CODIGO GEA	804297
CARÁCTER (BASICA, OBLIGATORIA, OPTATIVA..)	OBLIGATORIA
DURACIÓN (Anual-Semestral)	SEMESTRAL

FACULTAD	FARMACIA	FARMACIA
DPTO. RESPONSABLE	Nutrición y Bromatología II Bromatología	Nutrición y Bromatología I Nutrición
CURSO	2	2
SEMESTRE/S	1	1
PLAZAS OFERTADAS (si procede)		

	CRÉDITOS ECTS
TEORÍA	2,5
PRÁCTICAS	
SEMINARIOS	0,3
TRABAJOS DIRIGIDOS	
OTROS: TUTORÍAS, EXÁMENES...	0,2

	NOMBRE	E-MAIL
COORDINADOR	Dra M <sup>a</sup> Cruz Matallana González Nutrición y Bromatología II: Bromatología. Farmacia	<a href="mailto:mcmatall@ucm.es">mcmatall@ucm.es</a>
PROFESORES	Dra M <sup>a</sup> Cruz Matallana	mcmatall@farm.ucm.es
	Dra Esperanza Torija Isasa	metorija@farm.ucm.es
	Dra Lourdes Pérez-Olleros	ollerosl@farm.ucm.es



### BREVE DESCRIPTOR

Se determinan los factores que inciden en la elección y utilización de los alimentos. Se estudia la relación existente entre los hábitos alimentarios y los condicionantes culturales, así como su evolución histórica.

### REQUISITOS Y CONOCIMIENTOS PREVIOS RECOMENDADOS

Sin requisitos previos

### OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Estudiar la relación entre las normas de cada cultura y las costumbres alimentarias.

Conocer los alimentos utilizados en las distintas épocas de la historia.

Profundizar en las formas de obtención y uso de los alimentos.

Determinar la influencia de las distintas costumbres alimentarias en la alimentación española.

Estudiar los problemas actuales en relación con la alimentación/nutrición.

Determinar la importancia de los hábitos alimentarios en la salud del ser humano

### GENERAL OBJECTIVES OF THIS SUBJECT

To study the relationship between the rules of each culture and food habits.

To know the foods used in the different periods of history.

Delve into the ways of obtaining and using food.

To determine the influence of different food habits in the Spanish diet.

To study current issues related to food / nutrition.

To determine the importance of dietary habits in human health.

### PRINCIPALES COMPETENCIAS A ADQUIRIR POR LOS ESTUDIANTES

Definir los factores que inciden en la elección y utilización de los alimentos.

Describir la relación existente entre los hábitos alimentarios y los condicionantes culturales, así como su evolución histórica.



### RESULTADOS DE APRENDIZAJE BUSCADOS

Que el alumno sea capaz de definir los factores que inciden en la elección y utilización de los alimentos.

Que el alumno sea capaz de describir la relación existente entre los hábitos alimentarios y los condicionantes culturales, así como su evolución histórica.

### PROGRAMA TEÓRICO PRÁCTICO

#### PROGRAMA TEÓRICO

#### PROGRAMA DE LA PRIMERA PARTE (Dras. Torija Isasa y Matallana González)

TEMA 1.- Introducción. La alimentación como hecho cultural. La cultura alimentaria en su origen. Factores que la condicionan. Bibliografía.

TEMA 2.- Hábitos alimentarios. Factores que influyen en la formación y modificación de los diferentes hábitos. Simbolismo y usos de los alimentos.

TEMA 3.- Contribución del hombre prehistórico al modo de alimentarse. Diferentes épocas y costumbres alimentarias. La agricultura y su evolución. Alimentos más utilizados.

TEMA 4.- La alimentación de los pueblos antiguos. Mesopotamia. La alimentación en Egipto y su repercusión. Otros pueblos.

TEMA 5.- La alimentación en las culturas griega y romana. Alimentos utilizados. Formas de consumo.

TEMA 6.- Edad Media: forma de alimentarse en Europa. La alimentación en la península ibérica antes del Descubrimiento.

TEMA 7.- Intercambio de alimentos con motivo del Descubrimiento de América. Los orígenes de la alimentación en el continente americano. Principales alimentos en Mesoamérica y América del Sur.

TEMA 8.- La alimentación en España en los siglos XV a XVII. Costumbres básicas y adaptación a los nuevos tiempos.

TEMA 9.- Los siglos XVIII y XIX en España: Alimentos, obtención y formas de uso.

TEMA 10.- La alimentación de los españoles en los siglos XX-XXI. Distintas etapas en el siglo XX. Alimentos de actualidad y para el futuro.

#### PROGRAMA DE SEMINARIOS

1.- Trabajos académicos sobre Alimentación y Cultura. Elección de tema y pautas generales de elaboración.

2.- Elaboración de un trabajo de revisión bibliográfico que se comentará y presentará en las "Jornadas de Cultura Alimentaria de España y del Mundo", organizadas por el Dpto. de Nutrición y Bromatología II (Bromatología).

#### PROGRAMA DE LA SEGUNDA PARTE (Dra. Pérez- Olleros)

TEMA 11.- Evolución histórica de la Ciencia de la Nutrición.

TEMA 12.- Impulso alimentario. Hambre y apetito. Placer y displacer de comer. Percepción del alimento.

TEMA 13.- Patologías de la conducta alimentaria: anorexia, bulimia, obesidad, otros trastornos.

TEMA 14.- La dieta en los distintos pueblos y sus repercusiones nutricionales.



TEMA 15.- Actualidad y futuro de la nutrición. Nuevas perspectivas para la prevención de algunas enfermedades.

TEMA 16.- Demografía y alimentación. Organizaciones internacionales: Programa para mejorar la nutrición en el mundo.

TEMA 17.- Temas nutricionales de interés actual e impacto social.

### PROGRAMA DE SEMINARIO

1.- Medios de comunicación. Influencia en la nutrición y efectos en la salud.

### METODO DOCENTE

Clase Magistral

Explicación de fundamentos teóricos, haciendo uso de herramientas informáticas

Clases prácticas y seminarios

Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos

Elaboración, presentación y discusión de trabajos. Debates en el aula.

Tutorías individuales y colectivas

Orientación y resolución de dudas

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. La asimilación de conocimientos teóricos se valorará a partir de pruebas escritas

2. Seminarios y exposición de trabajos.

En cualquier caso se evaluará según la norma establecida y aprobada en cada momento por la Junta de Facultad.

### OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA

#### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA

-Almodovar Miguel Ángel (2003). El Hambre en España. Ed. Oberon

-Aguilera, C (1997). Historia de la alimentación mediterránea. Ed. Complutense. Madrid

-Alcalá-Zamora, J (1994). La vida cotidiana en la España de Velásquez. Ed. Temas de Hoy. Madrid

-Contreras, J (1993) "Antropología de la alimentación" Eudema, S.A. Salamanca

-Contreras, J (1995). "Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres." U.B

-Cruz Cruz, J (1991) "Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria". Eunsa. Pamplona

-Cruz Cruz, J (1997). La Dietética Medieval. La Val de Onsera. Huesca

-Derache, R (1994) "Science et arts culinaires. De la cueillette á la gastronomie" Lavoasier Tec & Doc. Paris

-Flandrin J-L y Montanari , M (2004). «Historia de la Alimentación". Ediciones Trea S.L.

-Harris, M (1989 – 1990) Bueno para comer. Alianza Editorial. El Libro de bolsillo. Madrid



- Pérez- Sampper, M<sup>a</sup> Ángeles (1998). La alimentación en el Siglo de Oro. Ed. Val de Onsera. Huesca
- Salas, J., García P., Sánchez, J.M. (Eds.) (2005). La alimentación y la nutrición a través de la historia. Editorial Glosa, SL.
- Ritchie, C.I.A. (1986) "Comida y civilización" Alianza Editorial. El libro de Bolsillo. Madrid
- Toussaint – Samat, M Historia natural y mortal de los alimentos. Alianza Editorial Libro de bolsillo Madrid (varios números)
- Toussaint – Samat, M (2009). "A History of Food" Wiley-Blackwell. U.K