



FICHA DOCENTE

TITULACION	PLAN DE ESTUDIOS	CURSO ACADÉMICO
Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	002A	

(EN EXTINCIÓN. SÓLO DERECHO A EXAMEN)

TITULO DE LA ASIGNATURA	ALIMENTACION Y CULTURA
SUBJECT	FOOD AND CULTURE

CODIGO GEA	106887
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)		

	NOMBRE	E-MAIL
COORDINADOR	Dra M ^a Cruz Matallana González.	mcmatall@farm.ucm.es
PROFESORES	Dra M ^a Cruz Matallana	mcmatall@farm.ucm.es
	Dra Esperanza Torija Isasa	metorija@farm.ucm.es
	Dra Lourdes Pérez-Olleros Conde	ollerosl@farm.ucm.es
	Dra Carmen Cuadrado Vives	ccuadrado@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.



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.

PROGRAMA TEÓRICO PRÁCTICO

PROGRAMA TEÓRICO

PROGRAMA DE LA PRIMERA PARTE (Dras. Torijalsasa 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.



<p>TEMA 9.- Los siglos XVIII y XIX en España: Alimentos, obtención y formas de uso.</p> <p>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.</p> <p>PROGRAMA DE SEMINARIOS</p> <p>1.- Trabajos académicos sobre Alimentación y Cultura. Elección de tema y pautas generales de elaboración.</p> <p>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).</p> <p>PROGRAMA DE LA SEGUNDA PARTE (Dras. Cuadrado Vives y Pérez-Olleros Conde)</p> <p>TEMA 11.- Evolución histórica de la Ciencia de la Nutrición.</p> <p>TEMA 12.- Impulso alimentario. Hambre y apetito. Placer y displacer de comer. Percepción del alimento.</p> <p>TEMA 13.- Patologías de la conducta alimentaria: anorexia, bulimia, obesidad, otros trastornos.</p> <p>TEMA 14.- La dieta en los distintos pueblos y sus repercusiones nutricionales.</p> <p>TEMA 15.- Actualidad y futuro de la nutrición. Nuevas perspectivas para la prevención de algunas enfermedades.</p> <p>TEMA 16.- Demografía y alimentación. Organizaciones internacionales: Programa para mejorar la nutrición en el mundo.</p> <p>TEMA 17.- Temas nutricionales de interés actual e impacto social.</p> <p>PROGRAMA DE SEMINARIO</p> <p>1.- Medios de comunicación. Influencia en la nutrición y efectos en la salud.</p>
--

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Elaboración y presentación de un trabajo
Examen final de la asignatura

OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE

- Si quieren pueden asistir a las clases de teoría correspondientes de la asignatura del Grado.
- Tutorías:**
- Orientación y resolución de dudas
 - Se dará orientación y se efectuará el seguimiento en relación a la elaboración de los trabajos que deben presentar

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" LavoasierTec& 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^a Ángeles (1998). La alimentación en el Siglo de Oro. Ed. Val de Onsera. Huesca
- 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