



TITULACION	PLAN DE ESTUDIOS	CURSO ACADÉMICO
Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	002A	2015/2016

(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 <sup>a</sup> Cruz Mata Ilana. Nutrición y Bromatología II: Bromatología Farmacia González.	<a href="mailto:mcmatall@farm.ucm.es">mcmatall@farm.ucm.es</a>
PROFESORES	Dra M <sup>a</sup> Cruz Matallana	<a href="mailto:mcmatall@farm.ucm.es">mcmatall@farm.ucm.es</a>
	Dra Esperanza Torijalsasa	<a href="mailto:metorija@farm.ucm.es">metorija@farm.ucm.es</a>
	Dra Lourdes Pérez-Olleros	<a href="mailto:ollerosl@farm.ucm.es">ollerosl@farm.ucm.es</a>
	Dra Carmen Cuadrado Vives	<a href="mailto:ccuadrado@farm.ucm.es">ccuadrado@farm.ucm.es</a>

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. 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, presentara y defenderá en la fecha oportuna en el Dpto. de Nutrición y Bromatología II (Bromatología)

### **PROGRAMA DE LA SEGUNDA PARTE (Dras. Cuadrado Vives y Pérez-Olleros Conde)**

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.

### **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<sup>a</sup> 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