# DOBLE GRADO FARMACIA - NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

## Ficha Docente:

## ALIMENTACIÓN Y CULTURA

## CURSO 2022-23

FACULTAD DE FARMACIA
UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

## I.- IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DE LA ASIGNATURA: Alimentación y Cultura
CARÁCTER: Obligatorio
MATERIA: Historia
MÓDULO: Formación básica en Nutrición Humana y Dietética
CURSO: Primero
SEMESTRE: Segundo
CRÉDITOS: 6 ECTS
DEPARTAMENTO: Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia

PROFESOR/ES RESPONSABLE/S:

**Coordinadoras:**

Dra. Mª Cruz Matallana González, Profª Titular (mcmatall@ucm.es)
Dra. Mª Carmen Cuadrado Vives, Profª Contratada Doctor (ccuadrad@ucm.es)

**Profesores:**

Dra. Dña. Mª Cruz Matallana González, Profª Titular (mcmatall@ucm.es)
Dra. Alejandra García Alonso, Profª Ayudante Doctor (mariaa28@ucm.es)
Dra. Laura Bermejo López, Profª Contratada Doctor (mlbermej@ucm.es)
Dra. Mª Carmen Cuadrado Vives, Profª Contratada Doctor (ccuadrad@ucm.es)

## II.- OBJETIVOS

- Saber analizar los hitos más destacados del proceso de humanización de la conducta alimentaria, y conocer la evolución de las principales estrategias alimentarias desarrolladas por las colectividades humanas, y en particular cómo se resolvió el problema del suministro de alimentos en épocas de crecimiento poblacional.
- Saber abordar la configuración histórica del discurso científico en torno a la alimentación, la nutrición y la dietética.
- Conocer la evolución histórica de los problemas de desnutrición y de las principales alteraciones de la conducta alimentaria.
- Conocer el marco conceptual de las transiciones alimentarias y nutricionales. Adquirir una visión de síntesis de los cambios en los sistemas o regímenes alimenticios y los factores que los han determinado.

- Conocer la evolución histórica de los valores simbólicos asociados a las prácticas alimentarias en la cultura occidental.
- Valorar la importancia de los hábitos alimentarios en la salud del hombre.
- Conocer los alimentos que se consumían en cada época y cultura y relacionar las normas de cada cultura y las costumbres alimentarias.
- Profundizar en las formas de obtención y uso de los alimentos.
- Estudiar los problemas actuales en relación con la alimentación/nutrición/salud.

## III.- REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos previos

## IV.- CONTENIDOS

**PRIMERA PARTE**

***Introducción.***

Tema 1.- La alimentación como hecho cultural. Hominización, humanización, socialización. La paradoja del omnívoro. Aportaciones de la cultura al abastecimiento de alimentos. Conceptos básicos: alimenticio y alimentario. Salud y alimentación.

Tema 2.- Bases de la alimentación humana. Impulso alimentario y variables que influyen en el comportamiento humano. Bases biológicas de la elección de los alimentos. Bases psicológicas de la alimentación. Motivaciones para el consumo de alimentos. Simbolismo de los alimentos. Bases socio-culturales de la alimentación. Sociedad y alimentación: relaciones personales y sociales. Tradiciones alimentarias.

Tema 3.- Hábitos alimentarios. Concepto de hábitos alimentarios. Factores que influyen en la formación y modificación de los hábitos alimentarios. Los hábitos alimentarios en la actualidad; factores que los condicionan.

***Evolución de la alimentación. Modelos alimentarios en distintas épocas y culturas.***

Tema 4.- La alimentación en la prehistoria. La revolución alimentaria del Neolítico. Obtención de alimentos. Técnicas de producción y transformación de los alimentos. La dimensión de lo culinario.

Tema 5.- La alimentación en los pueblos antiguos en el entorno del Mediterráneo. Mesopotamia. Egipto. Aportaciones a los modelos alimentarios actuales. Ideas sobra alimentos y salud en los pueblos antiguos. La alimentación en Oriente.

Tema 6.- La alimentación en los pueblos del Mediterráneo: Grecia y Roma. Relación entre alimentos y salud en el mundo clásico. Su repercusión como base de la Dieta Mediterránea actual.

Tema 7.- La alimentación en los primeros pueblos de la península ibérica. Forma de alimentarse en España y en Europa durante la Edad Media. Al-Andalus y sus aportaciones a la alimentación. Importancia de los alimentos para la salud en el occidente cristiano y en los pueblos islámicos, durante la Edad Media.

Tema 8.- Intercambio de alimentos con motivo del Descubrimiento de América. Principales alimentos de Mesoamérica y de América del sur. Alimentación y salud en la América prehispánica.

Tema 9.- La alimentación en España a partir del siglo XVI. Costumbres básicas y adaptación a los nuevos tiempos. Hábitos alimentarios durante el Siglo de Oro español. Principales autores y textos del Siglo de Oro que tratan de alimentación y salud.

Tema 10.- El modelo alimentario del mundo moderno. La alimentación española en el siglo XVIII. Aportaciones europeas.

Tema 11.- La revolución industrial y los cambios en alimentación durante el siglo XIX. Conocimiento científico de los alimentos.

Tema 12.- La alimentación de los españoles en los siglos XX: distintas etapas. Novedades en la alimentación del siglo XXI. Alimentación y globalización. La MacDonalización de la sociedad.

**SEGUNDA PARTE**

Tema 13.- Los grandes descubrimientos en la nutrición: energía y macronutrientes, micronutrientes y compuestos bioactivos. Nuevo abordaje en nutrición: interacción dieta-genética.

Tema 14.- Creencias, errores y prioridades en nutrición.

Tema 15.- El impulso de alimentación en el hombre. Bases fisiológicas del impulso alimentario. Hambre y apetito.

Tema 16.- Programas para mejorar la nutrición en el mundo. Organizaciones Internacionales.

Tema 17.- Evolución de la dieta española y de sus factores condicionantes. I) Población general.

Tema 18.- Evolución de la dieta y de sus factores condicionantes. II) Infancia y adolescencia.

Tema 19.- Evolución de la dieta y de sus factores condicionantes. III) Gestantes.

Tema 20.-Evolución de la dieta y de sus factores condicionantes. IV) Personas de edad.

Tema 21.- Evolución de la dieta y de sus factores condicionantes. V) Deportistas.

Tema 22.- Evolución de la dieta y de sus factores condicionantes. VI) Otros grupos.

Tema 23.- La obesidad a través de la historia: antigüedad, edad moderna, actualidad.

Tema 24.- Los trastornos de la conducta alimentaria a través de la historia: antigüedad, edad moderna, actualidad.

Tema 25.- Bases sociales y culturales de las dietas milagro.

Tema 26.- Medios de comunicación social: su influencia en la dieta y en la nutrición. Marketing social.

Tema 27.- Cultura, placer y sostenibilidad: bases de la intervención dietética.

## V.- BIBLIOGRAFÍA

Contreras Hernández, J., Gracia Arnaiz, M. (2005). Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Ed. Ariel. Barcelona.

Cordón, F. (1988). Cocinar hizo al hombre. Tusquets Editores. Barcelona.

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

Cruz Cruz, J. Gustos, emociones y hábitos. Psicología de la conducta alimentaria, 2014.

Díaz Méndez, C y Gómez Benito, Cristóbal (coordinadores); Javier Aranceta Bartrina; Jesús Contreras Hernández; María González Álvarez; Mabel Gracia Arnaiz; Paloma Herrera Racionero; Alicia de León Arce; Emilio Luque y María Ángeles Menéndez Patterson. Alimentación, consumo y salud, Colección Estudios Sociales, nº 24, Fundación" La Caixa", 2008.

http://www.oda-alc.org/documentos/1341436129.pdf

Flandrin, J.L., Montanari, M. (direct.). (996) Histoire de l'alimentation. Paris: Fayard, cop.

Martínez Llopis, M. (1989). Historia de la gastronomía española. 2ª ed. Alianza Ed. Madrid.

Salas Salvadó J, García Lorda P, Sànchez i Ripollès JM. La alimentación y la nutrición a través de la historia, 2005. Editorial Glosa.

Toussaint – Samat, M. Historia natural y mortal de los alimentos. Alianza Editorial Libro de bolsillo Madrid (varios números).

Recursos en Internet para formación y prácticas de Dietética y Nutrición, Universidad Complutense de Madrid, 2013. www.ucm.es/innovadieta

Torija Isasa, E y Matallana González, MC. Evolución histórica de la alimentación en España. Influencia de otras culturas. Monografía/Recurso didáctico. Formato CD. Registro de la Propiedad Intelectual de los Textos: 09-RTPI-04670.1/2019. ISBN: 978-84-09-13319-2. Madrid 2019. Publicado en el E-Prints de la Complutense.

## VI.- COMPETENCIAS

**COMPETENCIAS BÁSICAS** *(Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior, MECES y contenidas en el Anexo I del Real Decreto 1393/2007.):*

- CB1.- Que los/las estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
- CB2.- Que los/las estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- CB3.- Que los/las estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- CB4.- Que los/las estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- CB5.- Que los/las estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

**COMPETENCIAS GENERALES**:

CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Farmacéutico y 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.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

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.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional Farmacéutico y del Dietista-Nutricionista.

CG.4.2 Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.

CG.5.3 Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.

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.

**COMPETENCIAS ESPECÍFICAS**

CE.M1.4 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.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
CE.M1.6 Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.

CE.M1.9 Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los habitas de la alimentación.
CEM5.1 Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
CEM7.2 Adquirir competencias específicas en las materias propuestas en relación con las humanidades, comunicación, investigación y formación complementaria.
CEM7.3 Adquirir competencias en ciencias afines a las ciencias de la salud y de la alimentación y nutrición humana.
CEM7.4 Aprender o mejorar las competencias en idiomas
CEM7.5 Participar en actividades formativas, deportivas o de representación.

## VII.- RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

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

2.- Que el alumno sea capaz de comprender la influencia de la cultura en la formación de los hábitos alimentarios, la evolución de los mismos en las diferentes sociedades y su repercusión en la salud de las poblaciones.

3.- Que los alumnos sean capaces de conocer la evolución histórica en nutrición, dieta y salud.

## VIII.- HORAS DE TRABAJO POR ACTIVIDAD FORMATIVA

| Actividades formativas | Metodología | Horas | ECTS | Relación |
|---|---|---|---|---|
| Clase magistral | Explicación de fundamentos teóricos, haciendo uso de herramientas informáticas. | 38 | 1,52 | CB1-5<br>CG 1.1;1.2;1.3;1.4;8.1<br>CEM1.4;1.5;1.6;1.9;5.1 7.2;7.3;7.4;7.5<br>Resultados del aprendizaje 1,2,3 |
| Seminarios | Presentación y discusión de temas seleccionados. Metodologías activas | 16 | 0,64 | CG 2.1;2.2;4.2;5.3<br>CEM 1.4;1.5;1.6;1.9;5.1;72; 7.3;7.4;7.5<br>Resultados del aprendizaje 1,2,3 |
| Aprendizaje virtual | Aprendizaje no presencial interactivo a través del campus virtual. | 8 | 0,32 | CEM 1.4;1.5;1.6;1.9;5.1;72; 7.3;7.4;7.5<br>Resultados del aprendizaje 1,2,3 |
| Tutorías individuales y colectivas | Orientación y resolución de dudas. | 8 | 0,32 | CEM 1.4;1.5;1.6;1.9;5.1;72; 7.3;7.4;7.5<br>Resultados del aprendizaje 1,2,3 |
| Trabajo personal | Estudio. Búsqueda bibliográfica. | 75 | 3,0 | CEM 1.4;1.5;1.6;1.9;5.1;72; 7.3;7.4;7.5<br>Resultados del aprendizaje 1,2,3 |
| | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Examen | Pruebas orales y escritas. | 5 | 0,2 | CB1-5<br>CG 1.1;1.2;1.3;1.4;2.1;22;2.3;4.2;5.3;8.1<br>CEM 1.4;1.5;1.6;1.9;5.1;72;7.3;7.4;7.5<br>Resultados del aprendizaje 1,2,3 |
| Sumas | | 150 | 6,0 | |

## IX.- METODOLOGÍA

*Las clases magistrales* se impartirán para dar a conocer al alumno los contenidos fundamentales de la asignatura. Al comienzo de cada tema se expondrán claramente el programa y los objetivos principales del mismo. Para facilitar la labor de seguimiento por parte del alumno de las clases magistrales se le proporcionará el material docente necesario en el Campus Virtual.

En *los seminarios*, se utilizan como materiales textos literarios históricos y documentales en relación con la alimentación. Se tratarán temas concretos que den más relevancia en algunos aspectos contenidos o relacionados con los temas del programa. Se tratara de potenciar el trabajo en grupo y las metodologías activas para lograr una mayor participación del alumno en clase.

Se utilizará el *Campus Virtual* para permitir una comunicación fluida entre profesores y alumnos y como instrumento para poner a disposición de los alumnos el material considerado de interés.

## X.- EVALUACIÓN

En el proceso de Evaluación NORMALIZADO se tendrán en cuenta tanto los contenidos teóricos como los seminarios. Los contenidos teóricos tendrán un valor máximo del 80% teoría y los seminarios 20% del total de la nota del alumno.

Con el objetivo de potenciar la adquisición de las competencias y capacidades del alumnado, los profesores, en los casos que lo estimen oportuno, podrán ofrecer una evaluación continua, en la que hasta un 20% de la puntuación correspondiente a los contenidos teóricos, puedan ser alcanzados a través de pruebas objetivas u otras actividades dirigidas.

En cualquier caso, para aprobar la asignatura, los alumnos, deberán obtener una nota de 5 o superior, de forma separada, tanto en los contenidos teóricos como en los seminarios.