



GUÍA DOCENTE 2017-2018
Alimentación y Cultura

1. Denominación de la asignatura:

Alimentación y Cultura

Titulación

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Código

5154

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

Ciencia de los Alimentos

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Biotechnología y Ciencia de los Alimentos

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

Miriam Ortega Heras, Sara R. Alonso de la Torre, Sandra M^a Osés Gómez

4.b Coordinador de la asignatura

Miriam Ortega Heras

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

1 curso; 2 semestre

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria



7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura:

No se han establecido requisitos previos para acceder a esta asignatura.

8. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

9. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

G8 - Comprender la alimentación como un factor ambiental condicionante del estado de salud y la calidad de vida de la población

CB1 - Que los 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 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 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 estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

E4-A - Promover la seguridad y la calidad en la cadena alimentaria, desde la producción de materias primas al consumo

E5-A - Intervenir en actividades de promoción de la salud relacionadas con el consumo de alimentos

E3-C - Determinar la idoneidad de los avances tecnológicos para la innovación de alimentos y procesos de la industria alimentaria y evaluar su incidencia en la actitud del consumidor

De las competencias transversales se vincula con la T1, T2, T4, T6, T8 y T10



10. Programa de la asignatura

10.1- Objetivos docentes
En esta asignatura se pretende explorar la evolución histórica de los patrones de consumo alimentario, conocer los factores que influyen sobre la alimentación y la nutrición, entender la alimentación en relación con la vida económica, social y cultural y el papel de los medios de comunicación como herramienta en la educación alimentaria del consumidor y como vehículo publicitario en relación con los alimentos.
10.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Alimentación y Cultura 1. La alimentación en la cultura humana. -Breve introducción a la Alimentación y Cultura. Conceptos. 2. Características y condicionantes de la alimentación humana. -La alimentación como sistema de adaptación sociocultural. -Factores que determinan la elección de alimentos. -Peculiaridades y tipismos de la alimentación en el mundo. -Autorregulación de la publicidad de alimentos: código PAOS. Los medios de comunicación como herramienta en la educación alimentaria del consumidor. -Psicología de la alimentación. 3. Alimentación, gastronomía y tradición en España. -La alimentación a través de la historia. -Evolución de los hábitos gastronómicos y alimentarios en torno a la mesa en España: nuevas tendencias. -Protocolo en la mesa. -El servicio del vino y su maridaje. 4. Técnicas de comunicación. -Introducción a la publicidad. -Técnicas de comunicación. Medios de comunicación de masas. -Influencia de la publicidad en el comportamiento alimentario. 5. Gestión de información -Búsqueda y recuperación de la información -Selección de recursos de información -Referencias bibliográficas



10.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Anónimo, (1998) A comer: alimentación y cultura, Ministerio de Educación, Madrid,
Bassat, L, (1994) El libro rojo de la publicidad, Editorial Folio, Barcelona,
Campillo Álvarez, J.E., (2007) El mono obeso., Crítica., Barcelona,
Cruz Cruz, J, (1997) Dietética medieval, La Val de Onsera, Huesca,
Díaz Méndez, C.; Gómez Benito, C. (Coord.), (2008) Alimentación, consumo y salud, Colección Estudios Sociales. Fundación La Caixa,
Erickson, B.F , (1989) Cómo dominar la publicidad, Editorial Player, Madrid,
Florez Tascon, F.J., (2011) Somos lo que comemos o comemos lo que somos., Centro de estudios Ramón Areces, Madrid,
Freedman P, (2009) Gastronomía Historia del Paladar, Publicacions de la Universitat de València,
Garrido Aranda, A, (2009) Comida y cultura: nuevos estudios de cultura alimentaria, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba,
Gracia Arnaiz, M y otros, (2008) Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España, 2ª, Ariel, Barcelona,
Harris, M, (1999) Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura, Alianza,
Luján, N, (1989) Historia de la Gastronomía, 2ª Edición, Plaza & Janes, S.A, Esplugues de Llobregat ,
Martínez Llopis, M, (1990) El arte de la mesa, Alianza Editorial, Madrid,
Martínez Llopis, M, (1989) Historia de la Gastronomía Española, Alianza Editorial, Madrid,

Salas-Salvadó, J.; García Lorda, P.; Sánchez Ripollés, J.M. (eds.) , (2005) La alimentación y nutrición a través de la historia, Glosa, Barcelona,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Campillo Álvarez, J.E., (2009) La cadera de eva., Crítica., Barcelona,
de la Serna de Pedro, I, (2008) La alimentación y sus perversiones: anorexia, vigorexia, bulimia y obesidad , Edikamed,
Eslava Galán, J. , (1999) Tumbaollas y hambrientos: los españoles comiendo y ayunando a través de la historia, Plaza y Janés , Barcelona,
López Fandiño, R, Médina Méndez, I., (2009) La alimentación en el siglo XXI, Los libros de la catarata,
Mateos A, , Rodríguez J. , (2010) La dieta que nos hizo humanos. Exposición Temporal Museo de la Evolución Humana, Junta de Castilla y León, Burgos,España, 978-84-92572-29-8,
Rebato Ochoa, E.M. , (2005) La imagen corporal, entre la biología y la cultura: antropología de la alimentación, nutrición y salud. , Eusko Ikaskuntza.,



11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases Teóricas	CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, G8, E4A, E5A	16	16	32
Seminarios y Debates	CB3, CB4, CB5 E4A, E5A T2, T3, T4	3	8	11
Trabajos on-line (Gestión información)	CB4, CB5, GB5, G8, T2 T1 T4 T6 T8 T10	0	11	11
Prácticas (sala informática)	CB3, CB4, CB5 T1 T2 T6 T8 T10 E3C	6	13	19
Evaluación		2	0	2
Total		27	48	75

12. Sistemas de evaluación:

La calificación del alumno se obtendrá a través de la ponderación de la calificación en cada uno de los procedimientos, no obstante para realizar esta ponderación será necesario alcanzar en los procedimientos de resolución de cuestionarios y trabajos individuales y colectivos una calificación igual o superior a 4/10. En el resto de los procedimientos de evaluación: gestión de la información on-line y la prueba escrita será necesario una calificación igual o superior a 5/10, para poder compensar con el resto de los procedimientos.

Las prácticas son obligatorias, la falta no justificada a una de las sesiones de prácticas implicará que no se puede aprobar la asignatura en primera convocatoria, debiendo realizar un trabajo adicional en la segunda convocatoria por cada una de las sesiones de prácticas a las que no se haya asistido.



Las competencias y conocimientos adquiridos durante la realización de la prácticas podrán ser evaluados en todos los procedimientos, salvo en el de "Gestión de la Información on-line"

De acuerdo con el artículo 17.2 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos, los estudiantes que lleven a cabo realización fraudulenta de alguna prueba o trabajo exigido en la evaluación (copia, plagio, etc.) de la asignatura podrán ser calificados con una calificación de cero en el curso académico en el que se produzca el fraude".

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Cuestionarios y actividad historia de la alimentación	20 %	20 %
Trabajos individuales y colectivos	25 %	25 %
Gestión de la información on-line	15 %	15 %
Prueba escrita	40 %	40 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los alumnos deberán solicitar por escrito al Decano del Centro la posibilidad de acogerse a evaluación excepcional, (ver artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos). Las actividades a realizar dentro de cada procedimiento de evaluación serán las mismas que para el resto de los alumnos, debiendo realizar de forma individual aquellas que sean de carácter colectivo o en grupo. El peso de cada procedimiento de evaluación será el mismo en la primera y segunda convocatoria, siendo los que se indican a continuación: resolución de cuestionarios: 20%; Gestión de la información on-line: 15%; Trabajos individuales y colectivos: 25%; Prueba escrita: 40%.

13. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Se utilizarán distintos recursos didácticos como la pizarra, cañón o transparencias. Las tutorías podrán realizarse tanto de forma presencial (previa cita) como por e-mail.

14. Calendarios y horarios:

Consultar en la página web de la titulación. <http://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos/informacion-academica/horarios-y-pruebas-de-evaluacion>



15. Idioma en que se imparte:

Español