



GUÍA DOCENTE 2020-2021
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.

Para ello deberán saber identificar, localizar, obtener, almacenar, organizar y analizar la información digital, evaluando su finalidad y gestionar la información reunida citando las fuentes utilizadas.

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. Así mismos otro de los objetivos de la asignatura es identificar la necesidad de información, seleccionar los recursos más adecuados para su resolución y gestionarla eficazmente como aspecto necesario para la adquisición de las competencias de la asignatura
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. Técnicas documentales. Fuentes de información en Ciencia y Tecnología de los Alimentos -Búsqueda y recuperación de la información -Selección de recursos de información -Presentación de un trabajo académico y Referencias bibliográficas



10.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- AESAN. , Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social,
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm.
- 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,
- Código PAOS, Código de Corregulación de la Publicidad de Alimentos y Bebidas dirigida a menores, Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/marketing_y_publicidad_dirigida_a_menores.htm.
- 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,
- Piaggio L.R. y Solans, A., (2014) Efectos Socioculturales de la Alimentación. Lecturas para el Equipo de Salud, 1ª, Akadia, 13: 9789875702394,
- Salas-Salvadó, J.; García Lorda, P.; Sánchez Ripollés, J.M. (eds.) , (2005) La alimentación y nutrición a través de la historia, Glosa, Barcelona,
- Valero Gaspar T.; Rodríguez Alonso P.; Ruiz Moreno E.; Ávila Torres J.M.; Varela Moreiras G., (2018) La alimentación española. Características nutricionales de los principales alimentos de nuestra dieta., 2ª, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 978-84-491-1506-6, <http://www.fen.org.es/storage/app/media/imgPublicaciones/2018/libro-la-alimentacion-espanola.pdf>.



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	1	11	12
Prácticas (sala informática)	CB3, CB4, CB5 T1 T2 T6 T8 T10 E3C	6	12	18



Evaluación	2	0	2
Total	28	47	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".

El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio deberá ser modificado en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidente

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 o presentaciones en power point
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



MODELO PARA RECOGER LAS ADAPTACIONES/ADENDAS DE LAS GUÍAS DOCENTES 2020-2021		
TITULACIÓN	GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	
CURSO	2020-2021	
ASIGNATURA / CÓDIGO	ALIMENTACIÓN Y CULTURA	
SEMESTRE (1.º/2.º)	2º	
TIPO DE ASIGNATURA Y CRÉDITOS	OBLIGATORIA	3
COORDINADOR/A	MIRIAM ORTEGA HERAS	
PROFESORADO	MIRIAM ORTEGA HERAS, SARA R. ALONSO DE LA TORRE Y SANDRA Mª OSES	
CAMBIOS EN LA METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE RESPECTO A LA GUÍA INICIALMENTE APROBADA PARA UN CONTEXTO DE PRESENCIALIDAD		
1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) <u>para aquellas materias que proceda</u> NO PROCEDE 2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, <u>para todas las materias</u> En este escenario todas las clases teóricas se impartirían por vía telemática a través de Skype empresarial o Teams los días y horas que aparecen recogidos en el calendario oficial presencial del curso. También se podrán poner a disposición de los alumnos vídeos grabados por los profesores con explicaciones sobre los contenidos más relevantes e importantes de la asignatura. En el caso de las sesiones prácticas, éstas serán sustituidas por seminarios que también se realizarán vía telemática y con el mismo contenido que las prácticas presenciales. La realización de los trabajos, cuestionarios, informes, memorias y pruebas de evaluación, se realizarán a través de Ubuvirtual y las diferentes herramientas disponibles en Office 365, o cualquier otra que pueda adquirir la universidad.		
CAMBIOS EN LA ATENCIÓN TUTORIAL DE LOS ESTUDIANTES:		



1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) para aquellas materias que proceda

Se fomentará el desarrollo de las tutorías virtuales a través foros, correos electrónicos o por videoconferencia con el alumno a través de Skype empresarial o Teams. Sin embargo, aquellos alumnos que deseen tener una tutoría presencial con el profesor, deberán solicitarla con anterioridad vía correo electrónico. El profesorado le indicará el día y la hora que debe acudir a la tutoría asegurándose que ésta se va a realizar en lugares donde se pueda cumplir con las medidas de distanciamiento social e higiene vigentes en ese momento.

2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, para todas las materias

En este escenario las tutorías se realizarán a través de foros, correos electrónicos, o si el alumno lo desea por videoconferencia a través de Skype empresarial o Teams previa solicitud de cita a través del correo electrónico. Las tutorías por videoconferencia se realizarán preferentemente dentro del horario de tutoría de cada profesor.

CAMBIOS EN LOS SISTEMAS DE EVALUACIÓN (especifique los nuevos procedimientos y el peso relativo asignado a la calificación)

1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) para aquellas materias que proceda

NO PROCEDE

2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, para todas las materias

Se realizarán todas las tareas y procedimientos de evaluación fijados en la guía docente a través de las diferentes herramientas de las que dispone UBUvirtual y Office 365, así como otras que la Universidad de Burgos pueda ir incorporando. En el caso de las pruebas de evaluación, se realizarán a través de la plataforma UBUvirtual y consistirán en diferentes cuestionarios de preguntas cortas que los alumnos tendrán que realizar a través de las herramientas "cuestionarios" y "tareas" de UBUvirtual.

Tampoco se realizará ningún cambio en los pesos de los procedimientos de evaluación

CALENDARIO DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN NO PRESENCIAL (las pruebas presenciales se ajustarán al calendario establecido por los centros, pudiendo modificar el mismo si la evaluación no presencial utilizase otros procedimientos)

Se mantendrán los calendarios propuestos por el centro

COMENTARIOS