



GUÍA DOCENTE 2026-2027
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/a que imparte la docencia (Si fuese impartida por más de uno/a incluir todos/as) :

José Manuel Ena Dalmau (Área de Tecnología de los Alimentos). Otro profesorado (Área de Nutrición y Bromatología) a determinar. Persona de contacto: Sara Raquel Alonso de la Torre.

4.b Coordinador/a de la asignatura

José Manuel Ena Dalmau

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 // Resultados de aprendizaje

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

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.

De las competencias básicas se vincula con la CB1, CB2, CB3, CB4 y CB5.

* COMPETENCIAS Y ODS

Todas las competencias de la asignatura están vinculadas a ODS. En la página web del Título se encuentra disponible la vinculación entre los objetivos ODS y las competencias del Título: <https://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos/informacion-basica/objetivos-y-competencias>.

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- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=5154&auth=SAML



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

La asignatura se ofertará al alumnado de los Programas de Formación de Mayores, que participará activamente en su desarrollo.

Metodología	Competencia/resulta do de aprendizaje relacionado	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	2	10	12
Trabajos on-line (Gestión información)	CB4, CB5, G8, T2 T1 T4 T6 T8 T10	1	10	11
Prácticas (sala informática)	CB3, CB4, CB5,T1 T2 T6 T8 T10 E3C	6	12	18
Evaluación	Todas	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 requieren la participación activa del alumnado. 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"

A los estudiantes que realicen de forma fraudulenta alguna prueba o trabajo exigido en la evaluación de la asignatura (copia, plagio, etc.) se les aplicará el Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos en vigor para el curso.

El profesor podrá utilizar cualquier herramienta antiplagio que la Universidad ponga a su disposición para asegurar que no ha habido copia o plagio en ninguna de las pruebas de evaluación realizadas por los estudiantes. Si el estudiante no autorizara su uso no podrá ser evaluado de ese procedimiento y se le calificará con un cero.

El uso inadecuado de la IA es una práctica académica no autorizada. El profesorado podrá solicitar explicaciones orales, borradores intermedios o evidencias del proceso de elaboración. Se penalizará el uso indebido de la IA en la realización de cualquier entrega, trabajo, presentación, prueba,... necesario para la evaluación de la asignatura. 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.
La asignatura se ofertará al alumnado de los Programas de Formación de Mayores, que participará activamente en su desarrollo”.

14. Calendarios y horarios:

Véanse los apartados "calendario académico" y "horarios y pruebas de evaluación" de <https://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