



GUÍA DOCENTE 2023-2024

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Historia, Contexto y Contenidos de la Especialidad de Industria Alimentaria		
PLAN ESTUDIOS:	DE	Máster Universitario en Formación del Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanza de Idiomas	
FACULTAD :	Facultad de Ciencias Sociales y Humanidades		
CARÁCTER ASIGNATURA:	DE	LA	Optativa
ECTS:	3		
CURSO:	Primero		
SEMESTRE:	Primero		
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	EN	QUE	Castellano
PROFESORADO:	Cristina González		
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	cristina.gonzalez@uneatlantico.es		

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
<ul style="list-style-type: none">• Tema 1. Historia de la enseñanza en Industria Alimentaria<ul style="list-style-type: none">1.1. El aprendizaje industrial como enseñanza1.2. Del aprendizaje a la enseñanza en España

1.3. Modelos de FP en el mundo
1.4. Aprendizajes de calidad y empresa
● Tema 2. Historia de la Industria Alimentaria en la educación
2.1. La Industria Alimentaria en el sistema educativo: educación nutricional en el currículo escolar
2.2. El comedor escolar, restauración colectiva e industria alimentaria
2.3. Proyectos escolares de mejora de la alimentación
● Tema 3. La enseñanza de contenidos desde Louis Pasteur hasta la actualidad
3.1. Contenidos de la industria alimentaria
3.2. Contenidos de la industria alimentaria a partir del siglo XV hasta el siglo XX
3.3. Contenidos de la industria alimentaria en la actualidad
● Tema 4. Los cambios del sistema alimentario al paso de los años
4.1. El sistema alimentario, ¿qué es?
4.2. El sistema alimentario al paso de los años: la edad pre-agrícola
4.3. El sistema alimentario al paso de los años: la edad agrícola
4.4. El sistema alimentario al paso de los años: la edad agro-industrial
● Tema 5. Las políticas alimentarias en el sector industrial
5.1. Las políticas alimentarias en el sector industrial
5.2. Políticas alimentarias: información al consumidor
5.3. Políticas alimentarias: declaraciones nutricionales y de propiedades saludables
5.4. Políticas alimentarias: seguridad alimentaria
5.5. Políticas alimentarias: calidad alimentaria
5.6. Políticas alimentarias: sostenibilidad
● Tema 6. La industria alimentaria del s. XX
6.1. Causas generales de las transiciones alimentarias
6.2. Factores de cambio en la sociedad del siglo XX
6.3. Evolución de la industria alimentaria en el siglo XX
6.4. La transición alimentaria reciente en América Latina

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1. Conocer los contenidos curriculares de las materias relativas a la especialización docente correspondiente, así como el cuerpo de conocimientos didácticos en torno a los

procesos de enseñanza y aprendizaje respectivos. Para la formación profesional se incluirá el conocimiento de las respectivas profesiones.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE13. Conocer el valor formativo y cultural de las materias correspondientes a la especialización y los contenidos que se cursan en las respectivas enseñanzas.
- CE14. Conocer la historia y los desarrollos recientes de las materias y sus perspectivas para poder transmitir una visión dinámica de las mismas.
- CE15. Conocer contextos y situaciones en que se usan o aplican los diversos contenidos curriculares.
- CE16. Conocer la evolución del mundo laboral, la interacción entre sociedad, trabajo y calidad de vida, así como la necesidad de adquirir la formación adecuada para la adaptación a los cambios y transformaciones que puedan requerir las profesiones.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- En relación con la competencia CG1:
 - Demostrar que conoce los desarrollos teórico-prácticos de la enseñanza y el aprendizaje de los contenidos de la especialidad.
 - Conocer los procesos de interacción y comunicación en el aula, dominar destrezas y habilidades sociales necesarias para fomentar el aprendizaje y la convivencia en el aula, y abordar problemas de disciplina y resolución de conflictos.
 - Demostrar poseer las habilidades de aprendizaje necesarias para poder realizar una formación continua tanto en los contenidos y las didácticas de la especialidad, como en los aspectos generales de la función docente.
- En relación con las competencias CE13 y CE14:
 - Identificar los problemas relativos a la enseñanza y el aprendizaje de la industria alimentaria, emitiendo opiniones y argumentos fundamentados acerca de sus causas y posibles soluciones.
- En relación con la competencia CE15:
 - Identificar los indicadores de calidad sobre el desempeño de la docencia, la selección de contenidos a enseñar, la realización de buenas prácticas, los materiales de aprendizaje utilizados y la puesta en práctica de la evaluación y de la orientación en las materias de la industria alimentaria, aplicando un protocolo de análisis a cada situación concreta..

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método expositivo
- Estudio y análisis de casos

- Método orientado a la resolución de ejercicios
- Método orientado al trabajo cooperativo y en grupo
- Método orientado a la autonomía en el aprendizaje

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases expositivas	7,5
	Clases prácticas	5
	Seminarios y talleres	6
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	3,75
	Tutorías individuales	0,70
	Tutorías grupales	3,3
Actividades autónomas	Preparación de clases	7,5
	Estudio personal y lecturas	15
	Elaboración de trabajos	15
	Trabajo en campus virtual	7,5
Actividades de evaluación	Realización de pruebas de evaluación	3,75

El primer día de clase, la profesora proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

Actividades de evaluación		Ponderación
Evaluación continua	Trabajo grupal	30%
	Actividades prácticas	30%
Evaluación final	Examen final	40%

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltase el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de un examen teórico-práctico con un valor del 35% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Castillo, M. (2021). *Historia, Contexto y Contenidos de la especialidad de Industria Alimentaria*. Universidad Europea del Atlántico. (ISBN:978-84-1102-004-6).

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias son de consulta recomendada:

- AESAN, Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (2003). *La Seguridad Alimentaria en la Educación Secundaria Obligatoria*. Madrid: Publicaciones de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Recuperado de https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/seguridad_edu_secundaria.pdf
- Andrés Chaín, M. (2018). *La alimentación en la Historia*. Salamanca: Universidad de Salamanca.
- Bernabeu-Mestre, J., Esplugues, J.X. y Trescastro, E. M. (2014). *Evolución histórica de las estrategias alimentarias y sus condicionantes*. Alicante: Universidad de Alicante.
- De la Cruz, E.E. (2015). La educación alimentaria y nutricional en el contexto de la educación inicial. *Paradigma*, XXXVI (1), 161-183.
- Diéguez Castrillón, M.I. (2000). Campus Training. Formación en la industria alimentaria: su importancia para la competitividad de las empresas. Recuperado de [tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/11358120009487611](https://doi.org/10.1080/11358120009487611)
- Fernández Prieto, L. (2003). Tensions of Europe. La tecnología en la construcción de la Europa del siglo XX: Agricultura y Alimentación. *Historia Agraria*, 171-178. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=813664> Historia agraria, transiciones alimentarias, cambios sociales 2.
- FIAB (2020). *Política Alimentaria*. Recuperado de <https://fiab.es/fiab-presentacion/areas-de-trabajo/politica-alimentaria-nutricion-y-salud-de-fiab/politica-alimentaria/>
- Katz, D. L., Katz, C. S., Treu, J. A., Reynolds, J., Njike, V., Walker, J., ... Michael, J. (2011). Teaching Healthful Food Choices to Elementary School Students and Their Parents: The Nutrition Detectives™ Program. *Journal of School Health*, 81(1), 21-28. Educación alimentaria, Técnicas enseñanza, Salud pública.
- Langreo, A. y Germán, L. (2018). *Transformaciones en el sistema alimentario y cambios de dieta en España durante el siglo XX*, pp. 167-199. Recuperado de https://www.historiaagraria.com/FILE/articulos/RHA74_web_Langreo_German.pdf
- Marcos Nebreda (2019). *Historia de la Formación Profesional: pasado, presente y futuro*. Recuperado de <https://www.campustraining.es/noticias/historia-formacion-profesional-fp/>
- Mcisaac, J. D., Spencer, R., Chiasson, K., Kontak, J., & Kirk, S. F. L. (2019). Factors Influencing the Implementation of Nutrition Policies in Schools: A Scoping Review.

<https://doi.org/10.1177/1090198118796891> *Educación alimentaria, educación obligatoria, políticas alimentarias* 3.

- Nestle, M. (2016). Food Industry Funding of Nutrition Research The Relevance of History for Current Debates, 1-2. <https://doi.org/10.1001/jamainternmed.2016.5394.4> *Hábitos alimentarios, Tendencias , Industria alimentaria.*
- Royo-Bordonada, M. Á., Rodríguez-artalejo, F., Bes-rastrollo, M., Fernándezescobar, C., González, C. A., Rivas, F., ... Navarrete-mu, E. M. (2019). *Políticas alimentarias para prevenir la obesidad y las principales enfermedades no transmisibles en España: querer es poder*, 33(6), 584-592. <https://doi.org/10.1016/j.gaceta.2019.05.009> http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0213-91112019000600584 *Políticas alimentarias, Educación salud, Etiquetado alimentario* 5.

WEBS DE REFERENCIA:

- *El negocio mundial de la alimentación*

La agroindustria es uno de los grandes negocios del siglo XXI. Cada vez más industrializada y alejada de lo tradicional, se muestra su lado más destructivo a la vez lucrativo en este mini documental. <https://www.youtube.com/watch?v=r0hiz79Lvkk>

- *Food for the future*

1/3 de la producción mundial de alimentos son desperdicios, la proteína animal produce cada vez un mayor impacto en el medio ambiente, ¿Cómo será la industria alimentaria del futuro?

<https://www.youtube.com/watch?v=BCL1UI1qRXM>

- *Sistemas Alimentarios y Desigualdad: soluciones para América Latina y el Caribe de cara a los ODS*

Se exponen situaciones de desigualdad, al mismo tiempo que se ofrecen posibles soluciones para paliar el avance de la pobreza y desigualdad a través de la seguridad alimentaria.

https://www.youtube.com/watch?v=FmZuBT4hcoo&feature=emb_logo

- *Teaching the complexity of food sustainability in the Decade of Action*

Este seminario web subraya los principios para desarrollar una nueva pedagogía para enseñar la complejidad de la sostenibilidad de los alimentos en los planes de estudio de la enseñanza superior.

<https://www.youtube.com/watch?v=JhtOrChQ5vA>

- *El plat o la vida*

Documental que denuncia cómo están afectando los intereses de la industria alimentaria a la sociedad en general, y a las colectividades como geriátricos y comedores escolares en particular, pudiendo ayudar de otra manera.

<https://www.youtube.com/watch?v=fX1T9zH94ck>

- *La sostenibilitat al plat*

"La Sostenibilitat al plat" es un proyecto que trabaja en el fomento de una alimentación más justa y sostenible a través de los comedores escolares.



<https://www.youtube.com/watch?v=7dp1qe4wneE&feature=youtu.be>

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

- No aplica.