



## GUÍA DOCENTE 2021-2022

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Antropología y Psicología de la Alimentación y la Gastronomía		
<b>PLAN ESTUDIOS:</b>	<b>DE</b>	Grado en Gastronomía	
<b>FACULTAD :</b>	Facultad de Ciencias de la Salud		
<b>CARÁCTER ASIGNATURA:</b>	<b>DE</b>	<b>LA</b>	Básico
<b>ECTS:</b>	6		
<b>CURSO:</b>	Primero		
<b>SEMESTRE:</b>	Segundo		
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>	<b>EN</b>	<b>QUE</b>	Castellano
<b>PROFESORADO:</b>	Dra. Sandra Sumalla Cano		
<b>DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:</b>	sandra.sumalla@uneatlantico.es		

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

<b>REQUISITOS PREVIOS:</b>
No aplica.
<b>CONTENIDOS:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Tema 1. Conceptos básicos en el ámbito de la antropología nutricional.<ul style="list-style-type: none"><li>1.1. Introducción a la antropología</li><li>1.2. Antropología física o biológica</li><li>1.3. Antropología arqueológica</li><li>1.4. Antropología lingüística</li><li>1.5. Antropología social y cultural</li></ul></li></ul>

- 1.6. Antropología nutricional
- 1.7. La paradoja del omnívoro

- Tema 2. Cambios en la alimentación durante la historia evolutiva del hombre.

- 2.1. Dietas de nuestros antepasados: métodos y técnicas de investigación
- 2.4. Proceso de hominización y su relación con la dieta
- 2.5. El uso del fuego
- 2.6. El canibalismo
- 2.7. Economía de los cazadores-recolectores
- 2.8. Neolitización: el desarrollo de la agricultura y la ganadería

- Tema 3. Alimentación y cultura de las grandes civilizaciones.

- 3.1. Alimentación del antiguo egipto (3 150 - 30 a.C.)
- 3.2. Alimentación de la Grecia antigua
- 3.3. La república y el imperio romano
- 3.4. La alimentación en el imperio bizancio
- 3.5. Edad media: alimentación en occidente
- 3.6. Alimentación en las culturas tradicionales asiáticas
- 3.7. Alimentación en el continente americano
- 3.8. La revolución industrial: transición epidemiológica y nutricional
- 3.9. Situación actual: medicalización del comportamiento alimentario e influencia de los avances científicos

- Tema 4. Alimentación, Psicología y cultura.

- 4.1. La vaca intocable
- 4.2. Amor y odio al cerdo
- 4.3. Potlatch
- 4.4. Carne de caballo
- 4.5. Insectos
- 4.6. Mascotas
- 4.7. Dieta “equilibrada” de los inuit
- 4.8. Reglas culinarias
- 4.9. Funciones sociales de los alimentos
- 4.10. Cuerpo femenino
- 4.11. Cambios recientes
- 4.12. Alimentos y fisiología

- Tema 5. Aspectos psicológicos implicados en el comportamiento alimentario. Modificación de la Conducta Alimenta.

- 5.1. Antropología nutricional
- 5.2. Introducción básica a la psicología del comportamiento
- 5.3. Introducción a la psicología del desarrollo
- 5.4. Comportamiento alimentario en el embarazo
- 5.5. Desarrollo del comportamiento alimentario en la primera infancia
- 5.6. Comportamiento alimentario en la edad escolar
- 5.7. Comportamiento alimentario en la adolescencia y juventud

5.8. Comportamiento alimentario en el adulto: el comer social

5.9. Comportamiento alimentario en el anciano

**Programa Práctico:**

Influencia del marketing en el comportamiento alimentario

## COMPETENCIAS

### COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 - Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional de la gastronomía.
- CG3 - Identificar las necesidades formativas adicionales e investigar en nuevos campos relacionados con la Gastronomía y organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía.
- CG4 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis e interpretar la información siguiendo el método científico en el ámbito de la Gastronomía.
- CG6 - Integrar los estándares de calidad en el ámbito de la Gastronomía y ser capaz de llevar a cabo un aprendizaje continuo e innovador.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE4 - Conocer las variables psicológicas que influyen en la conducta alimentaria, así como la evolución antropológica de la alimentación y su relación con la gastronomía.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Conocer la evolución histórica de gastronomía y entender el sentido antropológico de los alimentos comestibles y no comestibles.
- Demostrar conocimiento sobre los fundamentos psicológicos de la alimentación y las actitudes implicadas en el proceso de nutrición y alimentación humana.
- Conocer los factores biopsicosociales que inciden en el comportamiento alimentario profundizando en aquellos aspectos como la religión, la educación y la cultura.
- Conocer la evolución antropológica de la alimentación y comprender el origen de las características gastronómicas propias en las distintas zonas geográficas.

## 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.
- Aprendizaje cooperativo / Trabajo en grupo.
- Trabajo autónomo.

### ACTIVIDADES FORMATIVAS:

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

Actividades formativas	
Actividades dirigidas	Clases de expositivas
	Clases de prácticas
	Seminarios y talleres
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades
	Tutorías (individual / en grupo)
	Presentación de trabajos
Actividades autónomas	Preparación de clases
	Estudio personal y lecturas
	Elaboración de trabajos

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	Elaboración y Exposición de 1 Trabajo	15%
	3 Entregas de Ejercicios/Portfolios	15%
	1 Prueba Parcial	20%
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica final	50%

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

**El alumno que suspenda en la convocatoria ordinaria deberá examinarse, en la convocatoria extraordinaria, del conjunto de la asignatura. En esta convocatoria, se guardarán las calificaciones obtenidas en la evaluación continua.**

#### CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de un Prueba Teórico/Práctica con un valor del 50% 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:

- López N, Martorell I. Antropología y Psicología del Comportamiento Alimentario. Santander: Universidad Europea del Atlántico; 2015.

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- Fisher C. El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: ANAGRAMA. Colección Argumentos; 1995.
- Salas-Salvadó J, García-Lorda P, Sánchez-Ripollés JM. La alimentación y la nutrición a través de la historia Barcelona: Glosa; 2005.
- Meisler MH, Ting CN. The remarkable evolutionary history of the human amylase genes. Crit Rev Oral Biol Med. 1993; 4:503-509.
- Chacín MC, Pineda C, Rodríguez D, Núñez-Pacheco M, Márquez-Gómez M. Predisposición humana a la obesidad, síndrome metabólico y diabetes: el genotipo ahorrador y la incorporación de los diabetogenes al genoma humano desde la antropología biológica. Diabetes internacional. 2011; 2:36-49.
- Corella D, Ordovás JM. Genes, dieta y enfermedades cardiovasculares. En: La dieta humana: biología y cultura. Revista Investigación y Ciencia, Monográfico 66. Barcelona: Prensa Científica; 2011.
- Marrodán MD. Antropología de la Nutrición. Técnicas, métodos y aplicaciones. Madrid: Editorial Noesis; 2013.



- Marrodán MD. Adaptaciones genéticas de las poblaciones e intolerancias a los alimentos: lactosa, gluten, alcohol. Rev Nutr Práctica. 2011; 15:91-94.
- Harris, M. Vacas, cerdos, guerras, y brujas: los enigmas de la cultura. Ed. Alianza. 2005.
- Harris M. Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura. Ed. Alianza; 1999.

**WEBS DE REFERENCIA:**