

## GUÍA DOCENTE 2023-2024

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Antropología y Psicología de la Alimentación y la Gastronomía
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b>	Grado en Gastronomía
<b>FACULTAD:</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:</b>	Básica
<b>ECTS:</b>	6
<b>CURSO:</b>	Primero
<b>SEMESTRE:</b>	Segundo
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</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>● <b>Tema 1.</b> Conceptos básicos en el ámbito de la antropología nutricional             <ol 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> <li>1.6. Antropología nutricional</li> </ol> </li> </ul>

- 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 Alimentaria.
  - 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		Horas
Actividades dirigidas	Clases expositivas	21
	Clases de prácticas	15
	Seminarios y talleres	15
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	3
	Tutorías (individual / en grupo)	3
Actividades autónomas	Preparación de las actividades	18
	Estudio personal y lecturas	36
	Elaboración de trabajos (individual / en grupo)	27
Actividades de evaluación	Realización de actividades de autoevaluación	9
	Actividades de Evaluación	3

El primer día de clase, el profesor 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	Entregas de Ejercicios/Portfolios	15%
	Elaboración y Exposición de Trabajos	15%
	Prueba Parcial	20%
Evaluación final	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.

#### 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 uno dos exámenes teórico-prácticos 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.

- 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.
- 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.
- Harris M. Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura. Ed. Alianza; 1999.

#### WEBS DE REFERENCIA:

-

#### OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

-