Universidad Europea del Atlántico

GUÍA DOCENTE 2024-2025

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

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

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:

No aplica.

CONTENIDOS:

- Tema 1. Conceptos básicos en el ámbito de la antropología nutricional.

  1.1. Introducción a la antropología
  1.2. Antropología física o biológica
  1.3. Antropología arqueológica
  1.4. Antropología lingüística
  1.5. Antropología social y cultural
  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%
	2 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:

OTRAS FUENTES DE CONSULTA: