

GUÍA DOCENTE 2023-2024

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Antropología y Psicología del Comportamiento Alimentario
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Básica
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:
<ul style="list-style-type: none">● Tema 1. Conceptos básicos en el ámbito de la antropología nutricional.<ol style="list-style-type: none">1.1. Introducción a la antropología1.2. Antropología física o biológica1.3. Antropología arqueológica1.4. Antropología lingüística1.5. Antropología social y cultural1.6. Antropología nutricional1.7. 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 del científico y tecnólogo de los alimentos.
- CG2 - Aplicar sus conocimientos, la comprensión de estos y sus capacidades de resolución de problemas en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos, mediante argumentos o procedimientos elaborados y sustentados por ellos mismos.
- CG3 - Desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones tanto en el ámbito académico como laboral o profesional en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG4 - Identificar sus propias necesidades formativas en el área de la ciencia y tecnología de los alimentos y de organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos que puedan surgir en el estudio de la ciencia y la tecnología de los alimentos.
- CG6 - Perseguir estándares de calidad en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos basados, principalmente, en un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 - Aplicar un razonamiento crítico y asumir y reflexionar sobre las críticas efectuadas hacia el propio ejercicio de la profesión de graduado en ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG8 - Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en ciencia y tecnología de los alimentos considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE23 - Conocer las variables psicológicas que influyen en la conducta alimentaria, así como la evolución antropológica de la alimentación y su relación con la ciencia y tecnología de los alimentos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Demostrar conocimientos sobre la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- Demostrar conocimiento sobre los fundamentos psicológicos de la alimentación humana y las actitudes implicadas en el proceso de nutrición y alimentación humana.

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 de teoría	35
	Clases de problemas / Casos prácticos	5
	Seminarios y Talleres	14
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	2
	Tutorías (individual / en grupo)	3
	Presentación de trabajos	1
Actividades autónomas	Preparación de clases	20
	Estudio personal y lecturas	26
	Elaboración de trabajos	27,5
	Trabajo en campus virtual	9
Actividades de Evaluación	Actividades de Evaluación	2.5

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:

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.

Actividades de evaluación		Ponderación
Evaluación continua	Elaboración de 1 trabajo	15%
	1 Entrega de Ejercicios/Portfolios	15%
	1 Prueba Parcial	20%
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica final	50%

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

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.

WEBS DE REFERENCIA:

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

- Sánchez, M. Prehistorias de Mujeres. Ed. Destino. 2022