Universidad Europea del Atlántico

GUÍA DOCENTE 2026-2027

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:

- 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 bizantino

  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.
- CG5 - Liderar proyectos colectivos en el sector de la ciencia y la tecnología de los alimentos valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- 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
	Clases de teoría	35

Actividades dirigidas	Clases de problemas / Casos prácticos	6
	Seminarios y Talleres	14
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	2
	Tutorías (individual / en grupo)	4
	Presentación de trabajos	1
Actividades autónomas	Preparación de clases	20
	Estudio personal y lecturas	26
	Elaboración de trabajos	28
	Trabajo en campus virtual	10
Actividades de Evaluación	Actividades de Evaluación	4

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

En cumplimiento con las medidas institucionales de garantía de la calidad académica y trazabilidad de la autoría, se destinará un mínimo del 10 % de las horas lectivas de la asignatura a la realización, supervisión y seguimiento de trabajos, actividades prácticas u otras actividades evaluables que requieran evidencias del proceso de aprendizaje del estudiantado.

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.

RÉGIMEN DE USO DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN LAS ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Esta asignatura se rige por el Protocolo de Medidas para Garantizar la Calidad y la Integridad Académicas de UNEATLANTICO, en lo relativo al uso de herramientas de inteligencia artificial en actividades académicas y evaluativas.

Para cada actividad de evaluación, el régimen de uso de IA aplicable y el sistema de trazabilidad de autoría requerido se especificarán expresamente en el enunciado correspondiente a dicha actividad.

El incumplimiento de las condiciones establecidas en el enunciado de la actividad de evaluación dará lugar a la aplicación del régimen de sanciones previsto en el Reglamento Académico del Alumno.

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.

- Mulet JM. Comemos lo que somos. Ed. Destino. 2023

WEBS DE REFERENCIA:

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

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