

GUÍA DOCENTE 2026-2027

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:		Antropología y psicología del comportamiento alimentario	
PLAN DE ESTUDIOS:		Grado en Nutrición Humana y Dietética	
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 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:

- CG29. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE4 - Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
- CE5 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- CE10 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Clasificar las bases psicológicas que inciden en el comportamiento alimentario, prestando principal atención a las funciones de los alimentos dentro del contexto social.
- Conocer los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento alimentario profundizando en aquellos aspectos como la religión, la educación y la cultura.
- Conocer la evolución histórica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad y entender el sentido antropológico de los alimentos comestibles y no-comestibles.
- Conocer la evolución antropológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad y entender el origen de las distintas diferencias en torno al comportamiento alimentario de distintas zonas geográficas.
- Conocer la evolución sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad, así como las relaciones que se generan dentro de los grupos sociales gracias a los alimentos
- Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación de comportamiento alimentario.

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.
- Resolución de Ejercicios.
- 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	16
	Clases prácticas	8
	Seminarios y talleres	12
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	8
	Tutorías (individual / en grupo)	8
Actividades autónomas	Preparación de clases	30
	Estudio personal y lecturas	30
	Elaboración de trabajos	30
	Trabajo en campus virtual	4
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	4

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 trabajo	15%
	Entrega de Ejercicios	15%
	1 Prueba Parcial	20%
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica	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 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.

- 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:

No aplica.



OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

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