

## GUÍA DOCENTE

\*Pendiente de actualización

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Antropología y Psicología del Comportamiento Alimentario
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b>	Grado en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte
<b>FACULTAD:</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:</b>	Optativa
<b>ECTS:</b>	6
<b>CURSO:</b>	Tercero
<b>SEMESTRE:</b>	Segundo
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>	Español
<b>PROFESORADO:</b>	Dra. Carmen Varela Torrecilla
<b>DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:</b>	<a href="mailto:carmen.varela@uneatlantico.es">carmen.varela@uneatlantico.es</a>

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

<b>REQUISITOS PREVIOS:</b>
No aplica.
<b>CONTENIDOS:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema 1. Conceptos básicos en el ámbito de la antropología nutricional             <ul 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> </ul> </li> </ul>

- 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 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

## COMPETENCIAS

### COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG2: Saber comunicar de forma oral y escrita en la propia lengua y en una segunda extranjera con orden y claridad.
- CG6: Aplicar un razonamiento crítico y asumir y reflexionar sobre las críticas efectuadas hacia el propio ejercicio de la profesión.
- CG7: Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional, considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.
- CG10: Perseguir estándares de calidad en la función profesional basados, principalmente, en un aprendizaje continuo e innovador.

### COMPETENCIAS PROPIAS DE LA ASIGNATURA:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CO. Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.

### 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 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.

## 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	
Actividades dirigidas	Clases expositivas
	Clases prácticas
	Seminarios y talleres
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades
	Tutorías (individual / en grupo)
Actividades autónomas	Preparación de clases
	Estudio personal y lecturas
	Elaboración de trabajos
	Trabajo en campus virtual

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	1 cuaderno de prácticas	5 %
	Elaboración y exposición de 1 trabajo	15 %
	3 entregas de ejercicios/portfolios	10 %
Evaluación final	2 pruebas teórico/prácticas	70 %

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 70 % 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:

1. López N, Martorell I. Antropología y Psicología del Comportamiento Alimentario. Santander: Universidad Europea del Atlántico; 2015.
2. Marrodán MD. Adaptaciones genéticas de las poblaciones e intolerancias a los alimentos: lactosa, gluten, alcohol. Rev Nutr Práctica. 2011; 15:91-94.
3. Harris, M. Vacas, cerdos, guerras, y brujas: los enigmas de la cultura. Buenos Aires: Ed. Alianza. 2005.

### 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.

1. Fisher C. El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: ANAGRAMA. Colección Argumentos; 1995.
2. Salas-Salvadó J, García-Lorda P, Sánchez-Ripollés JM. La alimentación y la nutrición a través de la historia Barcelona: Glosa; 2005.
3. Meisler MH, Ting CN. The remarkable evolutionary history of the human amylase genes. *Crit Rev Oral Biol Med.* 1993; 4:503-509.
4. 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.
5. 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.
6. Harris M. Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura. Ed. Alianza; 1999.
7. Marrodán MD. Antropología de la Nutrición. Técnicas, métodos y aplicaciones. Madrid: Editorial Noesis; 2013.