

Guía Docente

Modalidad Semipresencial

ANTROPOLOGÍA E HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

Curso 2017/18

Grado en Nutrición
Humana y Dietética



UCAV

www.ucavila.es



Nombre:	ANTROPOLOGÍA E HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN
Carácter:	FORMACIÓN BÁSICA
Código:	10105GJ
Curso:	1º
Duración (Semestral/Anual):	SEMESTRAL
Nº Créditos ECTS:	6
Prerrequisitos:	NINGUNO
Responsable docente:	CARMEN M ^a CHIVITE CEBOLLA DIPLOMADA EN ENFERMERÍA (UAM) LICENCIADA y DOCTORA EN FILOSOFÍA (UCM) MÁSTER EN BIOÉTICA Y FORMACIÓN (UCAV) Líneas de Investigación: Antropología filosófica, Bioética y nuevas metodologías educativas.
Email:	carmen.chivite@ucavila.es
Departamento (Área Departamental):	FACULTAD DE CIENCIAS Y ARTES
Lengua en la que se imparte:	CASTELLANO
Módulo:	FORMACIÓN BÁSICA COMÚN
Materia:	ANTROPOLOGÍA

2.1. COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- 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.
- CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
- CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

- CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

2.2. COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 - Capacidad de análisis y síntesis.
- CT3 - Capacidad de resolución de problemas.
- CT4 - Capacidad para el trabajo en equipo.
- CT5 - Capacidad para el trabajo en un contexto internacional.
- CT6 - Capacidad de razonamiento crítico.
- CT7 - Capacidad de aprendizaje autónomo.
- CT10 - Capacidad para aplicar los conocimientos en la práctica.
- CT15 - Adquisición de habilidades de búsqueda y aplicación de criterios científicos y metodológicos para seleccionar y valorar la información de Internet.

2.3. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE4 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- CE5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- CE7 - 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 diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- CE9 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

2.4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- El alumno será capaz de conocer los diversos factores determinantes de la alimentación de un individuo.
- El alumno será capaz de conocer la evolución histórica y socio-cultural de los patrones de conducta relacionados con los alimentos, desde su producción hasta su consumo.
- El alumno será capaz de conocer la influencia de los medios de comunicación sobre la conducta alimentaria de la población.

3



Contenidos de la asignatura

3.1. PROGRAMA

- ✓ TEMA 1. INTRODUCCIÓN A LA *ANTROPOLOGÍA E HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN*.
- ✓ TEMA 2. LA PERSONA HUMANA. LA *ANTROPOLOGÍA* COMO CLAVE PRINCIPAL DE LECTURA.
- ✓ TEMA 3. LA ESTRUCTURA DE LA PERSONA: AFECTIVIDAD, RAZÓN Y VOLUNTAD HUMANAS.
- ✓ TEMA 4. RELACIONES HUMANAS: FAMILIA, SOCIEDAD Y CULTURA. CONDICIONANTES ALIMENTICIOS.
- ✓ TEMA 5. NECESIDADES Y DESEOS. SENTIDO DE LA VIDA Y TRANSCENDENCIA.
- ✓ TEMA 6. EVOLUCIÓN HISTÓRICA, ANTROPOLÓGICA Y SOCIOLÓGICA DE LA ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA I.
- ✓ TEMA 7. EVOLUCIÓN HISTÓRICA, ANTROPOLÓGICA Y SOCIOLÓGICA DE LA ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA II.
- ✓ TEMA 8. HOY Y MAÑANA: RETOS, DESAFÍOS Y PARADOJAS ALIMENTICIAS EN EL SIGLO XXI.

3.2. BIBLIOGRAFÍA

A. MANUALES- LIBROS DE REFERENCIA

- ✓ Chivite Cebolla, CM; Pro Velasco, M.; Gallardo González, S. *Antropología e Historia de la Nutrición* (Manual). Ávila, UCAV, 2017.
- ✓ Choza, J. *Manual de antropología filosófica*, Madrid, Rialp, 1988
- ✓ Flandrin J.L y Montanari, M. (eds.) (Trad. Española) *Historia de la alimentación*, Ediciones Trea, 2011.
- ✓ Gallardo González, S. (ed.), *Persona, familia y cultura*. Ávila, UCAV, 2016
- ✓ Valverde, C., *Antropología Filosófica*. Valencia, Edicep, 1994

B. BIBLIOGRAFÍA DE CONSULTA Y LITERATURA

- ✓ Artigas, M., *El origen del hombre. Ciencia, filosofía y religión*. Eunsa 2007
- ✓ Brillat-Savarin, J.A. *Fisiología del Gusto*. Ed. Trea y Almerka 2012.
- ✓ Chivite Cebolla, C M. *La antropología integral e integradora de Jaime Balmes*. Madrid, Fundación Universitaria Española (FUE), 2016.
- ✓ Díaz, L. *Madrid. Bodegones, mesones, fondas y restaurantes 1412-1990*. Madrid, Espasa Calpe, 1990.
- ✓ Díaz, L. *Ilustrados y románticos. Cocina y sociedad en España (XVIII-XIX)*. Madrid, Alianza Editorial, 2005.
- ✓ Fontana, J. *La historia después del fin de la historia. Reflexiones acerca de la situación actual de la ciencia histórica*. Barcelona, Crítica, 1992
- ✓ Frankl, V., *El hombre en busca de sentido*. Herder, 1998
- ✓ Guidonet, A. *La antropología de la alimentación*. Editorial UOC, 2007.
- ✓ López Nicolás, J.M. *Vamos a comprar mentiras. Alimentos y cosméticos desmontados por la Ciencia*. Cálamo, 2016.
- ✓ Terrón, E. *España, encrucijada de culturas alimentarias. Su papel y difusión de los cultivos americanos*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1992.
- ✓ Spaemann, R., *Personas. Sobre la distinción entre algo y alguien*. Eunsa

C. ARTÍCULOS Y DIRECCIONES DE INTERÉS

- ✓ Flandrin, Jean-Louis, “Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas”, *Manuscripts*, NÚM.6, Barcelona, diciembre 1987 (7-30).

- ✓ Montanari, Massimo, “Storia, alimentazione e storia dell’alimentazione. Le fonti scritte altomedieval”, *Archeologia Medievale*, VIII, Florencia, 1981.
- ✓ Pérez Samper, M.A. “La historia de la historia de la alimentación”, *Chronica Nova*, 35, 2009 (105-162).
- ✓ Documental la alimentación del futuro:
https://www.youtube.com/watch?v=9r2_ZFMOR4o&t=1422s

La asignatura se desarrollará a través de los siguientes métodos y técnicas generales, que se aplicarán diferencialmente según las características propias de la asignatura:

- **Estudio personal dirigido:** el alumno acometerá de forma individual el estudio de la asignatura de modo que le permita adquirir las competencias de la misma. Para ello contará con la tutorización personalizada del profesor de la asignatura, como principal responsable docente.
- **Clases virtuales:** el profesor presentará de manera general y paulatina, a lo largo del semestre, los principales contenidos de su materia en sesiones presenciales- virtuales. En este contexto, se podrá dar la opción al alumno para que intervenga e interactúe con el profesor en tiempo real.
- **Ejercicios y problemas prácticos:** Se propondrá al alumno la realización de ejercicios y casos prácticos por medio de la plataforma virtual.
- **Preparación y realización de trabajos:** el alumno elaborará los diferentes trabajos según las competencias y actividades correspondientes que deba trabajar durante el semestre.
- **Tutorías académicas:** El profesor pondrá a disposición del alumno un tiempo para que éste pueda plantear cuantas dudas le surjan en el estudio de la materia, pudiendo el docente ilustrar sus explicaciones por medio de ejemplos y cualquier otra orientación de interés para el alumno.
- **Actividades de evaluación**

La evaluación es un componente fundamental de la formación del alumno. Está compuesta por **un examen final escrito** y la **evaluación continua**, que consta de ejercicios y actividades evaluables.

La evaluación de esta asignatura se realiza mediante la ponderación del examen final (valorado en un 60%) y la realización de los trabajos y actividades propuestas (valor 40%).

➤ Examen (60 % de la nota final)

La superación de dicho examen constituye un requisito indispensable para la **superación** de la asignatura. El alumno deberá tener en el examen al menos un 5 (sobre 10) para poder realizar la ponderación de notas. El alumno con nota inferior se considerará suspenso. El alumno dispondrá de dos convocatorias de examen por curso académico.

No se guardará la nota del examen, si éste estuviera aprobado, para una convocatoria posterior.

➤ Evaluación continua: Ejercicios, trabajos y actividades (40% de la nota final)

- ✓ La **asistencia regular y participación- resolución** de las **diversas actividades** propuestas (a través de la plataforma virtual) supondrán **un 20% de la nota**.
- ✓ El otro **20% de la nota final** lo constituirá la **elección y realización de un trabajo individual (OBLIGATORIO)** en torno a una de las diferentes líneas temáticas propuestas.

No se admitirán trabajos fuera de la fecha límite de entrega, que será comunicada al alumno con suficiente antelación. Con la **no presentación del trabajo obligatorio se considerará suspensa la asignatura**, independientemente de la nota obtenida en el examen.

EJERCICIOS Y ACTIVIDADES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Participación en diferentes actividades (plataforma)	20%
Ejercicios formativos- Trabajo obligatorio	20%
Examen final escrito	60%
TOTAL	100%

Criterios de calificación de la evaluación continua

Los criterios para la evaluación de los ejercicios obligatorios individuales se presentan en la siguiente tabla, donde se resumen los aspectos a valorar y el porcentaje que representa cada uno de los mismos:

CONTENIDOS DEL TRABAJO	PUNTUACIÓN
Estructura y forma externa	2
Orden y corrección lingüística	2
Adecuación del contenido a la materia tratada	2
Precisión en la exposición de ideas (Argumentación)	2
Elaboración conceptual propia (Conclusiones)	2
TOTAL	10

6



Abovo tutorial

Para el apoyo tutorial, el alumno tendrá a su disposición un equipo docente encargado de acompañar al alumno durante toda su andadura en el proceso formativo, prestando una atención personalizada al alumno. Sus funciones están claramente diferenciadas complementándose al mismo tiempo. Las dos personas principales de este acompañamiento tutorial son:

- **Orientador Académico Personal:** encargado de planificar al alumno el estudio de la asignatura en función del tiempo disponible, incluso realiza nuevas planificaciones ajustándose a nuevos periodos marcados por el alumno según sus circunstancias personales y familiares. Otra de sus funciones es la de realizar un seguimiento del estudio del alumno, así como de dar al alumno información de carácter general necesaria en su proceso formativo.
- **Profesor docente:** encargado de resolver todas las dudas específicas de la asignatura y de informar al alumno de todas las pautas que debe seguir para realizar el estudio de la asignatura.

El alumno dispondrá de un horario de tutorías para contactar con estas figuras durante toda su formación académica.

Horario de Tutorías del profesor docente –en despacho (nº 230 del edificio Anexo), o vía telefónica (920 25 20 20)-: **Miércoles de 12 a 14h.**

Consultar página web para actualización.

Horario de clases virtuales de la asignatura:

(Consultar página web para actualización –prevalecerá el horario allí publicado-).

- **Martes, 17 de octubre:** de 19 a 20h.
- **Martes, 24 y 31 octubre; 07 noviembre y 09 enero:** de 17 a 20h.
- **Lunes, 11 y 18 diciembre; y 08 enero:** de 17 a 20h.

El peso de cada unidad formativa dentro de cada asignatura queda determinado en el cronograma por el tiempo dedicado a la misma. El alumno deberá acometer el estudio marcado por la herramienta de planificación utilizada en el campus virtual, después de la planificación realizada con su tutor. A continuación se muestra una tabla con las unidades didácticas que componen la asignatura y las unidades de tiempo (aproximadas) que se requieren para su estudio.

UNIDADES DIDÁCTICAS/ TEMAS	HORAS DE DEDICACIÓN
UNIDAD 1 (Clase y estudio personal)	10
UNIDAD 2 (Clase y estudio personal)	15
UNIDAD 3 (Clase y estudio personal)	20
UNIDAD 4 (Clase y estudio personal)	15
UNIDAD 5 (Clase y estudio personal)	15
UNIDAD 6 (Clase y estudio personal)	15
UNIDAD 7 (Clase y estudio personal)	15
UNIDAD 8 (Clase y estudio personal)	10
TRABAJO OBLIGATORIO- Actividades- Evaluación	35
TOTAL DE HORAS	150 HORAS