



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA

Guía Docente 2018/2019

Antropología de la Alimentación

Anthropology of Food

Grado en Gastronomía

Modalidad Presencial

Índice

Antropología de la Alimentación.....	¡Error! Marcador no definido.
Breve descripción de la asignatura	3
Requisitos Previos	3
Objetivos	3
Competencias y resultados de aprendizaje	4
Metodología	5
Temario.....	6
Relación con otras asignaturas del plan de estudios	6
Sistema de evaluación	7
Bibliografía y fuentes de referencia	8
Web relacionadas	8
Recomendaciones para el estudio.....	9
Material didáctico	9
Tutorías	9

Antropología de la Alimentación

Módulo: **Cultura Gastronomía y Creatividad**

Materia: **Cultura gastronómica**

Carácter: **Formación Básica.**

Nº de créditos: **6 ECTS.**

Unidad Temporal: **1 erCurso – 1er Semestre**

Profesora de la asignatura: **Dra. Julia Navas López**

Email: jnavas@ucam.edu

Horario de atención a los alumnos/as: **martes 10.00-13.00; miércoles 16.00-17.30**

Profesora coordinadora de módulo: **Dra. Julia Navas López**

Breve descripción de la asignatura

A través de la Antropología de la Alimentación el alumno puede profundizar en la evolución de las maneras de comer atendiendo a los distintos condicionantes del comportamiento alimentario.

La aproximación antropológica ofrece un potencial integrador en el ámbito de la gastronomía para ahondar en aspectos tan esenciales como el “ser mediterráneo” y su repercusión sociocultural.

El conocimiento de las distintas culturas alimentarias permitirá al alumno comprender la evolución gastronómica de los diferentes países.

Brief Description

Through the Anthropology of Food students can understand the evolution of the ways of eating in response o different conditions of feeding behavior.

The anthropological approach offers a potential integrator in the field of gastronomy to delve into such essential aspects as "To be mediterranean" and its socio-cultural impact.

Knowledge of the different food cultures allow the student to understand he culinary evolution of different countries.

Requisitos Previos

No se establecen requisitos previos

Objetivos

1. Comprender los conceptos básicos de la antropología de la alimentación.
2. Explorar la evolución histórica y sociocultural de los patrones de producción, comensalidad y consumo de alimentos.
3. Conocer la diversidad de factores que determinan y condicionan la alimentación.
4. Promover la inquietud por la cultura alimentaria.
5. Comprender el proceso de construcción del Mediterráneo y de sus culturas y sus repercusiones en la Gastronomía Mediterránea.
6. Adquirir conocimientos básicos sobre la relación entre alimentación, biología y cultura y sus repercusiones sobre la estructura de las poblaciones humanas en el pasado y en la actualidad.
7. Profundizar sobre las tendencias en el comensal del siglo XXI, el sistema alimentario y sus cambios.
8. Analizar la influencia de los medios de comunicación en la alimentación actual y sus repercusiones en la Gastronomía Mediterránea.

Competencias y resultados de aprendizaje

Competencias transversales

CT1. Comunicar de forma eficaz oral y escrita en su ámbito disciplinar

CT3. Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional

CT4. Capacidad de aprender de forma autónoma

CT6. Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos

Competencias específicas

CE3.2. Conocer y analizar los principales condicionantes culturales y religiosos en la gastronomía del mediterráneo y su confrontación, en cuanto cultura local, frente a las corrientes de opiniones internacionales y globales

Metodología

Metodología	Horas	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo no presencial
Aula	26	42 (28%)	
Evaluación	4		
Tutoría	2		
Estudio personal	92		108 (72%)
Trabajo en grupo	16		
Seminarios	10		
TOTAL	150	42	108

Aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Evaluación. Realización de pruebas escritas necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el estudiante en la asignatura.

Tutorías. Individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje. Comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso.

Trabajo en grupo. Preparación de trabajos y tareas grupales. Estudio personal. Estudio personal teórico y práctico del alumno para asimilar los materiales y temas presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, preparación de exámenes.

Seminarios. Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.

Temario

Programa de la enseñanza teórica

Tema 1 fundamentos de la antropología de la alimentación

Diversidad Cultural y Gastronómica

Binomio Naturaleza/Cultura

Tema 2 evolución humana, alimentación y gastronomía

La evolución humana como condicionante de la elección alimentaria

Evolución y gastronomía

Tema 3 condicionantes de la alimentación humana

Aspecto bio-psicológico

Aspecto ecológico, económico-político e ideológico

Tema 4 sociedades tradicionales y alimentación, sociedades modernas y gastronomía

Sistema económico social

Sociedades modernas y gastronomía

Tema 5 gastronomía: “ser mediterráneo”

La dieta mediterránea patrimonio de la humanidad

Investigación en gastronomía

Tema 6 gastronomía/alimentación. La presión de los medios sobre la salud.

El comensal del siglo XXI

Sistema alimentario y cambio cultural

Programa de la enseñanza práctica

Seminario 1. La antropología de la alimentación

Seminario 2. Evolución humana-evolución gastronómica

Seminario 3. Ser mediterráneo y cultura gastronómica

Relación con otras asignaturas del plan de estudios

Antropología de la Alimentación está relacionada con:

-Historia y Geografía de la Gastronomía Mediterránea

Sistema de evaluación

Convocatoria de Febrero/Junio/Septiembre:

- **Parte teórica:** 80% de la nota final. El examen será tipo test.
- **Parte práctica:** 20% de la nota final. Se evaluará a través de un trabajo individual.

El alumno superará la asignatura cuando la media ponderada sea igual o superior a 5 puntos y se hayan superado todas las partes que componen el sistema de evaluación cuya ponderación global sea igual o superior al 20%.

Si el alumno tiene menos de un 5 en alguna de las partes cuya ponderación sea igual o superior al 20%, la asignatura estará suspensa y deberá recuperar esa/s parte/s en la siguiente convocatoria dentro del mismo curso académico. La/s parte/s superada/s en convocatorias oficiales (Febrero/Junio) se guardarán para las sucesivas convocatorias que se celebren en el mismo curso académico.

En caso de que no se supere la asignatura en la Convocatoria de Septiembre, no contarán las partes aprobadas para sucesivos cursos académicos.

El **sistema de calificaciones** (RD 1.125/2003. de 5 de septiembre) será el siguiente:

0-4,9 Suspenso (SS)

5,0-6,9 Aprobado (AP)

7,0-8,9 Notable (NT)

9,0-10 Sobresaliente (SB)

La mención de “matrícula de honor” podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5% de los alumnos matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola matrícula de honor.

Bibliografía y fuentes de referencia

Bibliografía básica

- Cantarero, L. La antropología de la alimentación en España: perspectivas actuales, Barcelona, Ars Alimentaria, 2012
- Contreras, J. Antropología de la Alimentación, Madrid, Eudema, 1993.*
- Contreras, J. y Gracia, M. Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas, Barcelona, Ariel, 2005.*
- Fischler, C. El omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo, Barcelona, Ed. Anagrama, 1995.*

Antropología de la Alimentación

- Gaona, C. y Navas, J. Los modelos alimentarios a debate, la interdisciplinariedad de la alimentación, Cátedra de Ciencias Sociales, Morales y Políticas, Murcia, Universidad Católica San Antonio, 2003.*
- Navas, J. La educación nutricional en el contexto familiar y sociocultural. Revista Española de *Nutrición Comunitaria* 14(1):22-28, 2008.
- Navas, J., Palacios, J., Muñoz, P. [La otra cara de la obesidad: reflexiones para una aproximación sociocultural.](#) *Revista Ciencia & Saúde Coletiva*.2014.
- Navas, J. Palacios, J., Roca, A. Aproximación socio-antropológica a la obesidad infantil: estudio de caso en dos colegios de Valencia (España). *Revista Nutricao* 28 (2): 171-179, 2015

Bibliografía complementaria

- Navas, J., Soler, A. Alimentación y colesterol: un viaje a través del tiempo y las culturas, Barcelona, Edikamed, 2007.*
- Navas, J., Mulero, J. Nutrición para educadores de enseñanza primaria, UCAM, 2010.*
- Rivera, M. y colaboradores. El alma, el cerebro y la mente, Barcelona, Empresa y Humanidades, 2011
- Michitaro, T. Karada: el cuerpo en la cultura japonesa, Madrid, Adriana Hidalgo editora, 2011*

Web relacionadas

<http://www.anthropologyoffood.com.FoodandCulture>

Recomendaciones para el estudio

Se recomienda que en las horas destinadas al trabajo autónomo el alumno complete el material publicado por el profesor en el Campus Virtual mediante la consulta de la bibliografía básica y complementaria, así como publicaciones científicas relacionadas, así como la visualización de videos y contenido adicional relacionado.

Asimismo, se recomienda que una parte importante de las horas destinadas al trabajo autónomo del alumno también se dediquen al pensamiento crítico y la resolución de aquellos problemas derivados de las prácticas interculturales expuestas en clase.

Material didáctico

Generales:

- Documento PDF de Guía de la asignatura.
- Documento PDF del Plan de Trabajo

Antropología de la Alimentación

- Vídeo Polimedia de Presentación de la asignatura.

Parte Teórica:

- Documentos PDF relativos a cada tema de la asignatura.
- Foros de cuestiones relativas a los temas de la asignatura.
- Bibliografía básica y Bibliografía complementaria

Parte práctica:

- Documentos PDF con la descripción de cada una de los trabajos.
- Foros de actividad relativos a los temas.
- Bases de datos electrónicas (Google académico, ERIC) en API UCAM
- Software informático: Explorador, Microsoft Word, Power Point, Adobe Reader.

Tutorías

Breve descripción

La tutoría académica tendrá los siguientes objetivos:

- Orientar personalmente sobre los contenidos de la asignatura, sistema de evaluación, métodos de estudio y metodología docente.
- Resolver todas las dudas y problemas que se le presenten al alumno sobre el temario impartido.
- Reforzar y aportar los conocimientos mínimos necesarios a aquellos alumnos que lo requieran para un adecuado seguimiento del temario.
- Realizar con el alumno las actividades de ampliación que éste requiera para completar y mejorar su formación en la materia.

La Universidad, además, dispone de un Cuerpo Especial de Tutores que realiza tutoría personal con los estudiantes matriculados en el grado. El tutor/a personal acompaña a los estudiantes durante toda la etapa universitaria. Se puede consultar el siguiente enlace:

<http://www.ucam.eduserviciostutoriaspreguntas-frecuentes/que-es-tutoria>