

Guía Docente: Nuevas Culturas Alimentarias

DATOS GENERALES	
Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Titulación	Grado en Nutrición Humana y Dietética
Plan de estudios	2012
Especialidad/Mención	Mención en Nutrición y Salud Pública: Educación al consumidor
Materia	Nuevas Culturas Alimentarias
Carácter	Optativo
Período de impartición	Segundo Trimestre
Curso	Cuarto
Nivel/Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6
Lengua en la que se imparte	Castellano
Prerrequisitos	Ninguno.

DATOS DEL PROFESORADO			
Profesor Responsable	Noemí López Ejeda	Correo electrónico	noemi.lopez.ejeda@ui1.es
Área		Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	ResearchGate ; LinkedIn ; Twitter		

CONTEXTUALIZACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

Asignaturas de la materia	<ul style="list-style-type: none"> • Nuevas Culturas Alimentarias
Contexto y sentido de la asignatura en la titulación y perfil profesional	<ul style="list-style-type: none"> • Conocer la historia de las distintas culturas alimentarias para poder adecuar los tratamientos nutricionales respetando las preferencias, creencias y convicciones morales de cada persona. • Conocer las tendencias de consumo actuales y los nuevos productos alimentarios que han aparecido como consecuencia de la globalización y el avance de la industria biotecnológica. • Conocer la legislación y características que regulan el etiquetado de los nuevos alimentos para poder asesorar a los consumidores hacia elecciones saludables. • Conocer los principales procesos socioculturales y psicológicos que determinan el comportamiento alimentario de las personas en las distintas etapas de la vida para poder reconducirlo conociendo las oportunidades y limitaciones de cada contexto. <p>Además de adquirir nuevos conocimientos, el alumnado aplicará y ampliará conocimientos previamente adquiridos en las asignaturas de Nutrición, Bromatología y Dietética, Nutrición Comunitaria y Nutrición y Ciclo Vital, entre otras.</p> <p>Esta asignatura forma parte del itinerario de optativas de la Mención en Nutrición y Salud Pública: educación al consumidor.</p>

COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Competencias de la asignatura	<ul style="list-style-type: none"> • CMC-05: Reconoce la diversidad de costumbres y la multiculturalidad alimentaria. • CE-03: Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal. • CE-02: Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios. • CB-05: Desarrollar aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. • CB-03: 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. • CG-16: Desarrollar competencias para la adaptación a nuevas situaciones, resolución de problemas y para el aprendizaje autónomo. • CG-15: Desarrollar habilidades de liderazgo, relación interpersonal y trabajo en equipo. • CG-09: Conocer y comprender los efectos de los hábitos alimenticios sobre aspectos psicológicos y sociales del ser humano. • CG-07: Conocer y comprender la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto. • CE-29: Adquirir un compromiso ético profesional de respeto a la dignidad humana, los derechos y libertades fundamentales de todas las personas, y la igualdad de hombres y mujeres. • CE-28: Integrar a las personas con discapacidad al ámbito de la nutrición humana y la dietética. • CE-27: Promover el acceso al ámbito nutrición y la dietética de mujeres y hombres
--------------------------------------	--

	<p>en condiciones de igualdad efectiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> • CE-21: Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud. • CB-04: Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. • CG-03: Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad. • CU-04: Utilizar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TICs) para poner en marcha procesos de trabajo ajustados a las necesidades de la sociedad actual. • CU-15: Utilizar una adecuada estructura lógica y un lenguaje apropiado para el público no especialista y escribir con corrección. • CU-14: Encontrar caminos para la intervención positiva ante problemas de defensa de la naturaleza, el medio ambiente y el patrimonio histórico-artístico y cultural. • CU-10: Reconocer y saber resolver problemas que afecten a derechos fundamentales de las personas y a valores democráticos. • CG-06: Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. • CG-05: 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. • CU-03: Utilizar la expresión oral y escrita de forma adecuada en contextos personales y profesionales.
<p>Resultados de aprendizaje de la asignatura</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Establece circunstancias en el entorno que propicien la aparición de nuevas tendencias de consumo: alimentos ecológicos, alimentos transgénicos y alimentos de comercio justo. • Conoce y comprende que la alimentación, como elemento de identidad, es una de las características culturales que pueden alterarse mediante el contacto con otros grupos socioculturales. • Conoce las nuevas tendencias del consumo alimentario así como el perfil de los consumidores y poder determinar las motivaciones del consumo o no consumo de los segmentos de población que se han adoptado las nuevas tendencias. • Entiende las nuevas problemáticas, económicas, sociales y éticas, que generan las nuevas culturas alimentarias.

PROGRAMACION DE CONTENIDOS

<p>Breve descripción de la asignatura</p>	<p>La alimentación constituye un hecho biológico y sociocultural complejo, que se manifiesta en una evolución fisiológica y orgánica y en un conjunto de comportamientos particulares que estructuran la alimentación cotidiana.</p> <p>En la asignatura de “Nuevas culturas alimentarias” se van a tratar los cambios producidos en la alimentación de nuestra sociedad actual, tanto la homogeneización de la alimentación con la consecuente pérdida de diversidad de los repertorios alimentarios, como la aparición de nuevas culturas alimentarias ligadas al intenso flujo migratorio de los últimos años y a los procesos de industrialización y urbanización de las pasadas décadas, que ha hecho que aparezcan nuevos tipos de alimentos: transgénicos, ecológicos, funcionales, de comercio justo.... Que han traído consigo fenómenos de reivindicación de la cocina como “marcador étnico”, o una desconfianza de los consumidores que exigen una mayor seguridad alimentaria y un interés por regresar a los alimentos producidos en</p>
--	--

los ámbitos local y regional.

Contenidos

UD 1. Alimentación y cultura

1. Antropología e historia de la alimentación: influencia en la evolución humana
2. Antropología e historia de la alimentación: las grandes civilizaciones
3. Alimentación de los distintos grupos étnicos y religiosos

UD 2. Patrones de alimentación actuales

1. Alimentación occidental (globalización)
2. Alimentación mediterránea
3. Alimentación macrobiótica
4. Alimentación higienista
5. Alimentación vegetariana
6. Otros patrones de alimentación

UD 3. Nuevas tendencias de consumo

1. Alimentos ecológicos
2. Alimentos transgénicos
3. Alimentos dietéticos
4. Alimentos de comercio justo

UD 4. Nuevos productos de la industria alimentaria

1. Alimentos enriquecidos
2. Alimentos funcionales
3. Complementos alimenticios
4. Legislación: propiedades nutricionales y "health claims"
5. Medicalización del comportamiento alimentario

UD 5. Determinantes socio-económicos del comportamiento alimentario y de consumo

1. Aculturación y plasticidad del comportamiento alimentario
2. Aspectos socioculturales que influyen en la alimentación
3. Influencia de la publicidad, internet y las redes sociales

UD 6. Determinantes psicológicos del comportamiento alimentario y de consumo

1. Psicología del comportamiento alimentario
2. Comportamiento alimentario en el embarazo
3. Comportamiento alimentario en la edad escolar
4. Comportamiento alimentario en la adolescencia y juventud
5. Comportamiento alimentario en el adulto: el comer social.
6. Comportamiento alimentario en el anciano

METODOLOGÍA

Actividades formativas

Se aplicarán diversas metodologías activas y colaborativas, destinadas a guiar al estudiante en su proceso de adquisición de conocimientos y competencias a través de múltiples actividades formativas:

Comunidad de aprendizaje (Aula virtual)

- Actividades de descubrimiento inducido (Estudios de caso)
- Actividades de Interacción y colaboración (Foros-Debates de apoyo al caso y a la lección)
- Actividades de aplicación práctica (individual y grupal online)

Interacción alumno-tutor (Aula virtual)

- Tutorías
- Actividades de evaluación

Trabajo autónomo del alumno

- Actividades de trabajo autónomo individual (Estudio de la lección)
- Actividades de aplicación práctica (Individuales y colaborativas)
- Lectura crítica, análisis de investigación
- Actividades de evaluación

Todas estas actividades serán heterogéneas y se adaptarán a las temáticas que se estén trabajando en cada momento del desarrollo de la asignatura.

EVALUACIÓN

Sistema evaluativo

El sistema de evaluación se basará en una selección de las pruebas de evaluación más adecuadas para el tipo de competencias que se trabajen. El sistema de calificaciones estará acorde con la legislación vigente (*Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y de validez en todo el territorio nacional*).

El sistema de evaluación de la Universidad Isabel I queda configurado de la siguiente manera:

Sistema de evaluación convocatoria ordinaria

Opción 1. Evaluación continua

Los estudiantes que opten por esta vía de evaluación deberán realizar el **seguimiento de la evaluación continua (EC)** y podrán obtener hasta un **60 %** de la calificación final a través de las actividades que se plantean en la evaluación continua.

Además, deberán realizar un **examen final presencial (EX)** que supondrá el **40 %**

restante. Esta prueba tiene una parte dedicada al control de la identidad de los estudiantes que consiste en la verificación del trabajo realizado durante la evaluación continua y otra parte en la que realizan diferentes pruebas teórico-prácticas para evaluar las competencias previstas en cada asignatura.

Para la aplicación de los porcentajes correspondientes, el estudiante debe haber obtenido una nota mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta el sistema de evaluación continua.

Se considerará que el estudiante supera la asignatura en la convocatoria ordinaria por el sistema de evaluación continua, siempre y cuando al aplicar los porcentajes correspondientes se alcance una calificación mínima de un 5.

Opción 2. Prueba de evaluación de competencias

Los estudiantes que opten por esta vía de evaluación deberán realizar una **prueba de evaluación de competencias (PEC)** y un **examen final presencial (EX)**.

La **PEC** se propone como una prueba que el docente plantea con el objetivo de evaluar en qué medida el estudiante adquiere las competencias definidas en su asignatura. Dicha prueba podrá ser de diversa tipología, ajustándose a las características de la asignatura y garantizando la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos. Esta prueba supone el 50 % de la calificación final.

El **examen final presencial**, supondrá el **50 %** de la calificación final. Esta prueba tiene una parte dedicada al control de la identidad de los estudiantes que consiste en la verificación del seguimiento de las actividades formativas desarrolladas en el aula virtual y otra parte en la que realizan diferentes pruebas teórico-prácticas para evaluar las competencias previstas en cada asignatura.

Al igual que con el sistema de evaluación anterior, para la aplicación de los porcentajes correspondientes el estudiante debe haber obtenido una puntuación mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta la opción de prueba de evaluación de competencias.

Se considerará que el estudiante supera la asignatura en la convocatoria ordinaria por el sistema de la prueba de evaluación de competencias siempre y cuando al aplicar los porcentajes correspondientes se alcance una calificación mínima de un 5.

Sistema de evaluación convocatoria extraordinaria

Todos los estudiantes, independientemente de la opción seleccionada, que no superen las pruebas evaluativas en la convocatoria ordinaria tendrán derecho a una convocatoria extraordinaria.

La convocatoria extraordinaria completa consistirá en la realización de una **prueba de evaluación de competencias** que supondrá el **50 %** de la calificación final y un **examen final presencial** cuya calificación será el **50 %** de la calificación final.

Para la aplicación de los porcentajes correspondientes, el estudiante debe haber obtenido una nota mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta el sistema de evaluación de la convocatoria extraordinaria.

Los estudiantes que hayan suspendido todas las pruebas evaluativas en convocatoria ordinaria (evaluación continua o prueba de evaluación de competencias y examen final) o no se hayan presentado deberán realizar la convocatoria extraordinaria completa, como se recoge en el párrafo anterior.

En caso de que hayan alcanzado una puntuación mínima de un 4 en alguna de las pruebas evaluativas de la convocatoria ordinaria (evaluación continua o prueba de evaluación de competencias y examen final), se considerará su calificación para la convocatoria extraordinaria, debiendo el estudiante presentarse a la prueba que no haya alcanzado dicha puntuación o que no haya realizado.

En el caso de que el alumno obtenga una puntuación que oscile entre el 4 y el 4,9 en las dos partes de que se compone la convocatoria ordinaria (EC o PEC y examen), solo se considerará para la convocatoria extraordinaria la nota obtenida en la evaluación continua o prueba de evaluación de competencias ordinaria (en función del sistema de evaluación elegido), debiendo el alumno realizar el examen extraordinario para poder superar la asignatura.

Al igual que en la convocatoria ordinaria, se entenderá que el alumno ha superado la materia en convocatoria extraordinaria si, aplicando los porcentajes correspondientes, se alcanza una calificación mínima de un 5.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Bibliografía básica

- Canterero L. La Antropología de la alimentación en España: perspectivas actuales. Barcelona: Editorial universitat oberta de Catalunya; 2014

El libro aporta información sobre la relación de la alimentación y el ámbito sociocultural y económico.

- Garcia, M. Alimentación, Salud y cultura: encuentros interdisciplinares. Barcelona: Editorial Universitat Rovira i Virgili; 2012

Libro donde hay diferentes ponencias que tratan de la alimentación y su historia teniendo en cuenta las diferencias culturales, de las diversas formas de desigualdad social y de las implicaciones sociales que la comida tiene para la salud humana, el entorno y las sociedades.

Bibliografía complementaria

Arjamaa O, Vuorisalo T. Genes, cultura y dieta. En: La dieta humana: biología y cultura. Revista Investigación y Ciencia, Monográfico 66. Barcelona: Ed. Prensa Científica. 2011.

Contreras, J. Alimentación y cultura: Necesidades gustos y costumbres. Barcelona: Editorial Universidad de Barcelona; 2002.

Contreras J, Gracia-Arnaiz M. Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Madrid: Editorial Ariel; 2005.

Contreras J, Gracia-Arnaiz M. Preferencias y consumos alimentarios: entre el placer la conveniencia y la salud. En: Alimentación, consumo y salud. Colección Estudios Sociales, nº24. Barcelona: Fundación La Caixa. 2008.

Cruz J. Alimentación y cultura, antropología de la conducta alimentaria. Navarra: Editorial Ediciones universidad de Navarra; 1991.

Delgado-Egido B (coord.). Psicología del Desarrollo (Vol.2). Desde la infancia a la vejez. UNED. Madrid: McGraw Hill Interamericana de España. 2009.

Guidonet, A. Antropología de la alimentación. Editorial UOC. 2008

Laudan R. El origen de la dieta moderna. En: La dieta humana: biología y cultura. Revista Investigación y Ciencia, Monográfico 66. Barcelona: Ed. Prensa Científica. 2011

Marrodán MD, González-Montero M, Prado C. Antropología de la Nutrición. Técnicas, métodos y aplicaciones. Ed. Noesis, Madrid. 2013.

Ogden J. Psicología de la alimentación. Comportamientos saludables y trastornos alimentarios. Madrid: Ediciones Morata. 2005.

Rodríguez-Santos F, Castillo R, Gómez-Candela C. Variables relacionadas con la alimentación y nutrición: psicológicas, biológicas y socioculturales. En: Reodríguez-Santos F, Aranceta J, Serra-Majem LI (eds). Psicología y nutrición. Barcelona: Elsevier Masson. 2008.

Rozin P. Human food intake and choice: biological, psychological and cultural perspectives. En: Anderson H, Blundell J, Chiva M. Food selection: from genes to culture. Paris: Danone Institutue. 2002.

Salas-Salvadó J, García-Lorda P, Sánchez Ripollés JM, editores. La alimentación y la Nutrición a través de la historia. Barcelona: Glosa; 2005.

Shack AN. El gusto del catador: determinantes sociales y culturales de las preferencias alimentarias. En: Contreras J. (Comp). Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres. Barcelona: Publicacions Universitat de Barcelona. 1995.

Libros clásicos divulgativos sobre antropología de la alimentación:

Levi-Strauss C. Lo crudo y lo cocido. En: Mitológicas vol. 1. Fondo de Cultura Económica de España, S.L. 1964.

Harris M. Vacas, cerdos, guerras y brujas: los enigmas de la cultura. 3º ed. Alianza Editorial, Madrid. 2012.

Harris M. Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura. 3º ed. Alianza Editorial, Madrid. 2012.

Otros recursos

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Agencia encargada de la promoción y el fomento de los derechos de los consumidores y usuarios en bienes y servicios, así como la seguridad alimentaria y la nutrición saludable: www.aecosan.msssi.gob.es

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Agencia europea que asesora desde un punto de vista científico a la Comisión Europea, el Parlamento Europeo y los Estados miembros de la Unión Europea: <http://www.efsa.europa.eu/>

Centros para el control de enfermedades (U.S.). Organización para proteger a los Estados Unidos de amenazas a la salud, seguridad y protección, tanto extranjeras como propias de los EE.UU.: <http://www.cdc.gov>

Food and drug Administration (FDA). Agencia que supervisa las funciones básicas en relación a los productos médicos, tabaco, alimentos, operaciones y políticas globales reguladoras: <http://www.fda.gov/>

Food INFO Foundation. Disponible en <http://www.food-info.net/es/index.htm>

Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. Organismo nacional

encargado de la propuesta y ejecución de la política del Gobierno en materia de alimentación: <http://www.mapama.gob.es/es/ministerio/>

Nutrition Society. Avancing Nutritional Science. Disponible en <https://www.nutritionociety.org/>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Organización cuyos objetivos son alcanzar la seguridad alimentaria para todos y asegurar el acceso a alimentos de buena calidad que permitan llevar una vida activa y saludable: <http://www.fao.org/home/es/>

Organización Mundial de la Salud (OMS). Página web en su versión española de la autoridad directiva y coordinadora en asuntos de sanidad internacional en el sistema de las Naciones Unidas.: <http://www.who.int/es/>

Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación. Asociación multidisciplinar formada por profesionales y personas interesadas en las Ciencias de la Alimentación y la Nutrición: <http://www.nutricion.org/>

Sociedad Española de Salud Pública y Administración Sanitaria. Sociedad científica cuya misión es contribuir a la mejora de la salud y de los servicios de atención sanitaria de la población en España: <http://sespas.es/>

World Federation of Public Health Associations (WFPHA). Página de la organización no gubernamental a nivel internacional que promueve políticas y prácticas eficaces de salud pública en todo el mundo: <http://www.wfpha.org/>

A continuación se indican una serie de links de bases de datos y de buscadores que pueden ayudar en la búsqueda de información adicional:

- Bases de datos PUBMED: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>
- Base de datos EMBASE: <http://www.embase.com/info/helpfiles/home>
- MEDLINE Plus: <http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/>
- The Cochrane Library: <http://www.thecochranelibrary.com/view/0/index.html>