

Guía Docente: Valores Sociales y Deontología Profesional

DATOS GENERALES	
Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Titulación	Grado en Nutrición Humana y Dietética
Plan de estudios	2012
Materia	Valores sociales y Deontología
Carácter	Obligatorio
Período de impartición	Primer Trimestre
Curso	Cuarto
Nivel/Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6
Lengua en la que se imparte	Castellano
Prerrequisitos	Ninguno.

DATOS DEL PROFESORADO			
Profesor Responsable	Ricardo Ignacio Bachmann Fuentes	Correo electrónico	ricardoignacio.bachmann@ui1.es
Área	Filosofía del Derecho	Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	https://www.researchgate.net/profile/Ignacio_Bachmann-Fuentes		

Profesor	Valentín Navarro Caro	Correo electrónico	valentin.navarro@ui1.es
Área		Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud

CONTEXTUALIZACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

Asignaturas de la materia	<ul style="list-style-type: none"> • Valores Sociales y Deontología Profesional
Contexto y sentido de la asignatura en la titulación y perfil profesional	<p>La asignatura de valores sociales y deontología profesional, se plantea de manera que se trabaje la reflexión sobre conceptos relacionados con la ética profesional, los derechos y la influencia de la cultura y valores sociales en hábitos tan cotidianos como es la alimentación, de manera que adquiera una visión global del contexto social en el que se ejerce una determinada profesión. La asignatura se configura como básica y obligatoria, estando presente en los planes de estudio de todos los grados de Ciencias de la Salud, compartiendo contenidos desde la unidad didáctica 1 a la 4 en las cuales se trabajan conceptos fundamentales, necesario para trabajar posteriormente los contenidos específicos en las unidades didácticas 5 y 6.</p> <p>La asignatura se vincula con otras del grado en Nutrición Humana y Dietética, entre las que cabe señalar: Aplicación de las TIC a la Práctica Profesional (1º curso), Técnica de Comunicación Profesional (1º curso), Prácticas de Iniciación Profesional (1º curso), Nutrición y Ciclo Vital (3º curso), Nutrición en la enfermedad y poblaciones con requerimientos especiales (3º curso), Trabajo Fin de Grado (4º curso) y Trastornos de la Conducta Alimentaria (optativa).</p>

COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

<p>Competencias de la asignatura</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 en condiciones de igualdad efectiva. • CG-18: Conocer y actuar dentro de los principios éticos necesarios para el correcto ejercicio profesional. • CG-04: Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. • 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. • CG-02: Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. • CG-01: Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas. • 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-13: Aceptar y defender el derecho de los diferentes, llegando incluso ante la desigualdad compensatoria, particularmente en los casos de personas con disminución de su autonomía personal. • CU-12: Saber cómo se han adoptar posturas de defensa de la paz y la mediación. • CU-11: Comprender y saber actuar ante situaciones en las que proceda defender la igualdad, particularmente las de género y las de oportunidades. • CU-10: Reconocer y saber resolver problemas que afecten a derechos fundamentales de las personas y a valores democráticos.
<p>Resultados de aprendizaje de la asignatura</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reúne e interpreta datos relevantes de la vida personal, social y profesional para emitir juicios que incluyan una reflexión crítica sobre temas relevantes a la profesión de índole ética. • Conoce y maneja de forma apropiada conceptos éticos tales como justicia, libertad, igualdad, verdad, etc. • Reconoce y sabe solucionar problemas éticos (a nivel personal y grupal) derivados de la profesión con una fundamentación deontológica. • Se desenvuelve profesionalmente con honradez, lealtad, sinceridad y diligencia valorando y aportando la solución más adecuada al caso. • Comprende las confidencias y propuestas del cliente y las de los compañeros, respetando el deber y derecho al secreto profesional. • Desarrolla su profesión en colaboración con otros profesionales. • Utiliza la mediación como instrumento para la solución de conflictos.

PROGRAMACION DE CONTENIDOS

<p>Breve descripción de la</p>	<p>En la asignatura se abordará de forma teórica y práctica el horizonte de comprensión de los valores sociales derivados de la ética profesional. Para ello se expondrán los</p>
---------------------------------------	---

asignatura	conceptos más relevantes de la ética de los que se derivan valores sociales tales como bien, libertad, igualdad y su concreción en el código deontológico aplicable al Grado.
Contenidos	<p>Unidad didáctica 1. Introducción a la ética</p> <p>1.1-. Caracterización de la ética</p> <p>1.2-. El sujeto que actúa</p> <p>a. Conciencia</p> <p>b. Decisión</p> <p>c. Acción</p> <p>1.3-. La moral y la sociedad: valores, principios y normas</p> <p>1.4-. Éticas: privada, social, pública y cívica</p> <p>1.5-. Aspectos generales de la ética de las profesiones</p> <p>Unidad didáctica 2. Derechos humanos</p> <p>2.1. Concepto y características</p> <p>a. Derechos naturales</p> <p>b. Derechos fundamentales</p> <p>c. Derechos civiles</p> <p>2.2. Historia de los Derechos Humanos</p> <p>a. Modelo inglés</p> <p>b. Modelo americano</p> <p>c. Modelo francés</p> <p>d. Bartolomé de las Casas y las Leyes de Burgos</p> <p>2.3. Las generaciones de los Derechos Humanos</p> <p>2.4. La protección internacional de los Derechos Humanos</p> <p>2.5. La propuesta de los deberes</p> <p>2.6. Los Derechos Humanos: líneas críticas</p> <p>a. Desconexión entre la teoría y la práctica</p> <p>b. Un nuevo contexto: la globalización</p> <p>c. Realidad multicultural</p> <p>d. El enfoque multidisciplinar</p> <p>e. La inclusión de los estudios de género</p>

f. La concepción de víctima y de dignidad

Unidad didáctica 3. Valores de Igualdad y no discriminación

3.1-. Evolución del derecho a la igualdad.

3.2-. Distinción entre igualdad formal e igualdad material.

- a. Igualdad de oportunidades
- b. Igualdad de resultados
- c. El núcleo duro de John Rawls

3.3-. Movimientos por la igualdad

- a. Movimiento contra el racismo
- b. Movimiento feminista

3.4-. Derecho antidiscriminatorio y acciones positivas

a. La igualdad en la legislación española: LO 3/2007 de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres

Unidad didáctica 4. Valores y sociedad

4.1-. Valores, cultura y sociedad

4.1.1 Elementos de la cultura

4.2-. El proceso de socialización

4.2.1 Concepto de socialización

- a. La socialización como proceso
- b. Socialización e internalización de roles
- c. Mecanismos de socialización
- d. Agentes de socialización

4.3-. Procesos de profesionalización

Unidad didáctica 5. La cultura alimentaria.

5.1-. Relación entre cultura, códigos normativos y alimentación.

5.2-. Evolución del consumo alimentario en España.

5.3-. Factores sociales que influyen en los hábitos alimentarios.

5.4-. Características de la modernidad alimentaria.

Unidad didáctica 6. Deontología profesional en Nutrición Humana y Dietética.

6.1-. Aspectos éticos en la investigación.

- 6.2-. Principios y normas deontológicas.
- a. Código deontológico de la profesión de Dietista-Nutricionista.
- 6.3-. Los colegios profesionales.
- 6.4-. El secreto profesional.
- 6.5-. Obligaciones con la clientela/paciente.

METODOLOGÍA

Actividades formativas

- **Estudio de Caso real de aplicación práctica:** estas actividades plantean cuestiones que puedan darse en la realidad y que sirve para ilustrar los contenidos propios de la UD, se apoyarán en noticias, informes y artículos disponibles en la red, a partir de los cuales se plantean una serie de cuestiones éticas y morales que tiene como objetivo que el alumnado asimile y desarrolle conocimientos a través de la reflexión sobre situaciones actuales.
- **Información teórica complementaria:** los contenidos teóricos de cada unidad didáctica tendrán una extensión asociada a las horas de estudio. Para el aprendizaje de esos contenidos, cada unidad didáctica tendrá una serie de enlaces web que complementen los contenidos y otros que permitan la reflexión sobre los conceptos estudiados. Además, en cada unidad se encontrarán una serie de actividades de aprendizaje.
- **Foros de Debate:** en esta asignatura el foro de debate es fundamental, para el desarrollo de este pensamiento crítico, ya que es el medio perfecto para intercambiar puntos de vista y debatir sobre aspectos relacionados con la asignatura. Por ejemplo se realizaran actividades para analizar los valores en torno a la alimentación que transmiten ciertos anuncios, se comentarán noticias de actualidad relacionadas con los hábitos alimenticios, se debatirá sobre los conflictos éticos que pueden surgir en la práctica profesional,... El alumnado tendrán que participar a través de una reflexión personal argumentada. Las intervenciones han de ser originales y se busca que aporten una reflexión fundamentada y razonada.
- **Trabajo Colaborativo:** esta actividad se plantea de manera conjunta, y tiene como finalidad aplicar los conocimientos adquiridos. Esta actividad es fundamental dado que se estructura bajo el esquema de los proyectos de investigación de manera que responda a los criterios que requiere toda investigación científica.

EVALUACIÓN

Sistema evaluativo

En caso de que la situación sanitaria impida la realización presencial de los exámenes con todas las garantías, la Universidad Isabel I celebrará dichas pruebas en modalidad online. Para la realización de dichos exámenes, la universidad incorporará la herramienta de proctoring a nuestra plataforma tecnopedagógica, con el objetivo de garantizar los procesos de autenticación del alumno, como el control del entorno durante el desarrollo de las pruebas de evaluación. A su vez, la Universidad Isabel I pondrá a disposición del alumnado una Unidad de Exámenes Online específica para ofrecer apoyo técnico durante todo el proceso y así solventar todas las incidencias que se puedan presentar.

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

Cortina, A. Ética mínima: introducción a la filosofía práctica. 15ª Ed. Madrid: Tecnos; 2010.

Esta obra es una guía de gran utilidad para estudiar conceptos fundamentales relacionados con la ética, en la que se puede encontrar un análisis cercano respecto al saber ético, estudiándolo sus fundamentos, el concepto y los principios morales considerando los distintos niveles de lo humano. Es una obra que resalta la importancia de un enfoque ético abierto, basado en una ética aplicada a la vida cotidiana, que genera preguntas como ¿En qué consiste lo moral? ¿Por qué ha de haber concepciones morales racionalmente preferibles frente a otras? ¿En virtud de qué criterios y argumentos? y suponiendo que haya alguna concepción moral válida, ¿cómo aplicar sus principios a los distintos ámbitos de la vida personal y profesional? Además resaltar que la autora Adela Cortina es una destacada filósofa española, Catedrática de Ética y parte de la Real Academia de Ciencias Morales y Políticas (2 de diciembre de 2008), siendo la primera mujer que entra a formar parte en esta institución.

Díaz-Méndez, C. ¿Cómo comemos? Cambios en los comportamientos alimenticios de los españoles. 1ª ed. Madrid: Editorial Fundamentos; 2005.

A través de este trabajo se pueden conocer las pautas en relación al comportamiento alimentario. Es una obra que no centra su estudio en aspectos nutricionales sino que analiza los aspectos sociales y culturales que influyen en la práctica alimentaria. Realizando un recorrido por los modos de alimentarnos, se pueden constatar los cambios acaecidos en los hábitos y prácticas alimentarias propios de las sociedades modernas. De ahí que a través de este trabajo nos permita conocer cómo come la población española, y qué relación hay entre el modo de alimentarse con los criterios de selección y preparación de los alimentos.

Bibliografía complementaria

Libros.

1. Amorós, C. Tiempo de feminismo. Madrid: Ed. Cátedra; 1997.
2. Balaguer Callejón, M. L. Igualdad y constitución española. Madrid: Ed. Tecnos; 2010.
3. Castillo Castillo, J. Sociedad de consumo a la española. Madrid: Eudema; 1987
4. Cobo Suero, J. M. Ética profesional en ciencias humanas y sociales. Madrid: Huerga Fierro Editores; 2001
5. Corcuera Atienza, J. y García Herrera, M. A. Derecho y economía en el Estado social. Madrid: Tecnos; 1988
6. Fischler, C. El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama; 1995.
7. Hortal, A. Ética general de las profesiones. Bilbao: Desclee Brouwer; 2002
8. Junquera de Estéfani y otros, N. Ética y Deontología Públicas. Madrid: Ed. Universitas-UNED; 2011
9. Kukathas, Chandran; Pettit, Philip H.; Rodilla, Miguel Angel. La teoría de la justicia de John Rawls y sus críticos. Madrid : Tecnos; cop. 2004.
10. Rachels, J. Introducción a la filosofía moral. México: Ed. Fondo de Cultura Económica; 2006
11. Valcárcel, A. La política de las mujeres. Madrid: Ed. Cátedra; 1997.
12. Beuchot, M. Los fundamentos de los derechos humanos en Bartolomé de las Casas. Barcelona, Anthropos, 1994.

Artículos.

1. Arias Marín, A. Tesis sobre una teoría crítica de los Derechos Humanos. Revista de filosofía open insight. 2015;6(9):11-33. Disponible en http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-2406201500010002&lng=es&tlng=es.
2. Arias Marín, A. Teoría Crítica y Derechos Humanos: Hacia un concepto crítico de víctima. Nómadas. Revista Crítica De Ciencias Sociales Y Jurídicas. 2013;36(4):31-60. doi:10.5209/rev_NOMA.2012.v36.n4.42298
3. Díaz-Méndez, C. y Aranceta Bartrina. (coord.). Alimentación, consumo y salud. Barcelona: Fundación la Caixa. 2008. Disponible en: <http://www.fapaes.net/biblio/Alimentación,%20consumo%20y%20salud.%20La%20Caixa%202008.pdf>
4. Díaz-Méndez, C. y García Espejo, I. La mirada sociológica hacia la alimentación: análisis crítico del desarrollo de la investigación en el campo alimentario. Política y sociedad. 2014;51(1):15-49.
5. Díaz-Méndez C. y González-Álvarez M. La problematización de la alimentación: un recorrido sociológico por la publicidad alimentaria (1960-2010). Empiria. 2013;25:121-146.
6. García Benítez, C. Ética de las profesiones. Revista de Educación Superior. 2006;35(1):127-132.

7. García López, R., Sales Ciges, A., Moliner García, O., & Ferrández Barrueco, R. La formación ética profesional desde la perspectiva del profesorado universitario. *Teoría De La Educación. Revista Interuniversitaria*. 2009;21(1). Recuperado de <http://revistas.usal.es/index.php/1130-3743/article/view/3166>
8. Heyns, C., Padilla, D. Y Zwaak, L. Sistemas regionales de derechos humanos: una actualización. *Revista Internacional de Derechos Humanos*. 2005;3(2);165-173.
9. Herrera Racionero, P. *Del comer al nutrir: la ignorancia ilustrada del comensal moderno*. 1ª ed. Madrid: Plaza y Valdés; 2013.
10. Número monográfico. Comida y alimentación: hábitos, derechos y salud. *Panorama social*. 2014; 19. Disponible en: <http://www.unioviado.es/socialimen/wp-content/uploads/2016/01/Monografico-Comida-y-alimentacion-habitos-derechos-y-salud-n19-2014.pdf>
11. Sánchez Domingo, R. Las Leyes de Burgos de 1512 y la doctrina jurídica de la conquista. *Revista Jurídica de Castilla y León*, 2012, Nº 28; 1-55.

Otros recursos

1. Web de las Naciones Unidas. Es la organización internacional de carácter universal por excelencia en cuestiones relativas a la defensa de los Derechos Humanos. <http://www.un.org/es/index.html>
2. Human Rights Watch. Human Rights Watch es una organización de derechos humanos no gubernamental y sin fines de lucro. Fundada en 1978, esta organización es reconocida por la investigación precisa de los hechos, la presentación de informes imparciales, y la defensa de derechos humanos. Cada año, publica más de 100 informes e información periódica sobre las condiciones de derechos humanos. <https://www.hrw.org/>
3. Amnistía Internacional. Es un movimiento internacional por la defensa de los derechos humanos, fundada en 1962. <http://www.es.amnesty.org/index.php>
4. Tabla de Derechos Humanos 2.0, es una herramienta de gran utilidad que encierra un importante trabajo de sistematización de los derechos humanos y de las normas y mecanismos que los protegen y que permite la rápida localización de los preceptos y artículos concretos. <http://www.derechoshumanos.net/derechos/index.htm>
5. Base de datos del Instituto de la Mujer, denominada Mujeres en Cifras, que está compuesta por un conjunto de indicadores que reflejan la situación de las mujeres en los distintos ámbitos de la sociedad. [Mujeres en cifras](#)
6. Panel de consumo alimentario, con datos desde 1987, que tiene como uno de sus objetivos el estudio del consumo alimentario en hogares y en establecimientos de restauración comercial y social en España, basado en encuestas efectuadas entre los consumidores y los responsables de compras de dichos establecimientos. <http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/panel-de-consumo-alimentario/>
7. Informe del Consumo de Alimentación en España. Datos actualizados del consumo alimentario en España <http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/panel-de-consumo-alimentario/ultimos-datos/>
8. Consejo Dietistas Y Nutricionistas De España. Es una organización en constitución que busca vela por los intereses de los Dietistas-Nutricionistas a nivel nacional, y por la salud de los ciudadanos en materia de alimentación, nutrición y dietética. <http://www.consejodietistasnutricionistas.com/colegios-profesionales/>
9. Entrevista a Cecilia Díaz Méndez, en la cual se comentan muchas de las prácticas alimentaria que se han ido cambiando en la sociedad actual y cómo ciertos factores socioeconómicos han influido: <http://www.elcomercio.es/asturias/201508/17/obesidad-convertido-manifestaciones-visibles-20150817003820-v.html>
10. El dilema del tren: por qué está mal visto matar a una persona aunque salves a cinco. Un estudio sugiere que las personas que prefieren los absolutos morales son consideradas más fiables que quienes prefieren hacer cálculos para maximizar el bien común. http://elpais.com/elpais/2016/04/11/ciencia/1460395747_077305.html

11. Noticia “¿Cómo comemos los españoles hoy? La alimentación, en cifras”, es un reportaje muy amplio que detalla el consumo alimentario y ofrece distintas fuentes de datos muy interesantes para entender el papel de la alimentación en relación al contexto social y económico.
http://www.huffingtonpost.es/2014/10/16/comemos-mejor-o-peor_n_5977894.html
12. Foodies: Pasión por la comida. Es una corriente muy actual que relaciona consumo, alimentación e influencia social, en este enlace encontraréis detallado los rasgos de esta fenómeno foodies. <http://www.annatomasmoreno.com/foodies-pasion-por-la-comida/>
13. Clara Campoamor. La mujer olvidada. Se trata de una película donde se reflejan los debates parlamentarios de principios de siglo XX, en relación a la pertinencia de que las mujeres voten en igualdad de condiciones que los hombres.
<http://rtve.es/v/3283280>
14. El legado de Rosa Parks. Documental que narra la importancia de la determinación de Rosa Park en la lucha por los derechos civiles de la población afroamericana https://youtu.be/PwMT0_vCXmM
15. Documental “Comer hasta reventar” Los concursos de comida, las grandes raciones y el plato lleno a bajo precio se han convertido en el reclamo y en la campaña publicitaria de muchos restaurantes.
<http://www.rtve.es/alacarta/videos/comando-actualidad/comando-actualidad-comer-hasta-reventar/3641622/>