

29203 - Antropología y sociología de la alimentación

Información del Plan Docente

Año académico: 2022/23

Asignatura: 29203 - Antropología y sociología de la alimentación

Centro académico: 229 - Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Titulación: 441 - Graduado en Nutrición Humana y Dietética

Créditos: 6.0

Curso: 1

Periodo de impartición: Primer semestre

Clase de asignatura: Formación básica

Materia:

1. Información Básica

1.1. Objetivos de la asignatura

Cursar Antropología y Sociología de la alimentación en el primer curso del Grado de Nutrición Humana y Dietética responde busca que el alumnado, en su mayoría de reciente incorporación a la vida universitaria y, en concreto, a la Nutrición Humana y la Dietética pueda:

- Conocer y familiarizarse con la antropología como disciplina holística y comparativa que estudia la alimentación de los grupos sociales, sus subdisciplinas, perspectivas y principales corrientes teóricas en relación a la alimentación y nutrición humana.
- Comprender la complejidad de la alimentación humana (en su doble dimensión biológica y cultural), entendiendo la alimentación como un hecho social complejo.
- Entender e integrar conceptos de la antropología de la nutrición en el bagaje profesional.
- Conocer los diferentes sistemas alimentarios y las fases de cualquier cultura alimentaria, desde el aprovisionamiento y producción hasta el consumo final, identificando los aspectos materiales y simbólicos asociados a las prácticas alimentarias.
- Identificar la diversidad de factores que determinan y condicionan la alimentación.
- Acercarse a algunos de los métodos de investigación etnográfica básica de relevancia en el desarrollo profesional como nutricionistas.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>), de tal manera que la adquisición de los resultados de aprendizaje de la asignatura proporciona capacitación y competencia para contribuir en cierta medida a su logro:

- Objetivo 2: Hambre cero.
- Objetivo 3: Salud y bienestar
- Objetivo 5: Igualdad de género.
- Objetivo 6: Agua limpia y saneamiento.
- Objetivo 12: Producción y consumo responsables

1.2. Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

Dado el etnocentrismo que cada cultura muestra, entender y abordar la Nutrición Humana y Dietética de manera profesional necesita, forzosamente, de una mirada más amplia de una disciplina que pueda ensanchar la perspectiva sobre la alimentación y la nutrición. Esta mirada desde lo social es necesaria no sólo en términos académicos, también en términos educativos, puesto que cada día son más las y los estudiantes que llegan a las aulas con diferentes orígenes y prácticas culturales con respecto a la alimentación.

Alimentarse es un hecho social complejo con múltiples determinantes biológicos, tecnológicos, simbólicos, culturales y sociales que han de tenerse en cuenta a la hora de abordar necesarios y/o voluntarios cambios en los patrones de hábitos alimentarios.

Considerar que quienes sean pacientes del alumnado en el futuro vienen con su propio bagaje y forma de alimentarse, que no depende únicamente de sus gustos individuales, es una competencia esencial a la hora del desempeño como nutricionista de manera profesional. donde la Antropología y sociología de la alimentación puede aportar conceptos.

perspectivas y métodos de investigación propios.

Aportes, estos de la Antropología y sociología de la alimentación, que favorecerán también el trabajo en equipos interdisciplinarios, el abordaje integral de la alimentación y la nutrición y la dimensión ética y del respeto a la diferencia en ese tarea profesional

1.3. Recomendaciones para cursar la asignatura

Trabajar la comprensión lectora, la exposición tanto por escrito como oral y la actitud inquisitiva e investigadora sobre las referencias y conceptos trabajados en clase.

Se recomienda mantener una comunicación fluida con el profesorado y, en su caso, mantener tutorías regulares para poder guiar las actividades de aprendizaje y las pruebas de evaluación.

Dado el carácter progresivo de las tareas y ejercicios propuestos, se recomienda seguir la temporalidad marcada por el profesorado e ir realizando los ejercicios prácticos y lecturas de manera simultánea al desarrollo en clase de las mismas.

2. Competencias y resultados de aprendizaje

2.1. Competencias

Competencias generales

- CG3 - 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
- CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

Competencias específicas

- CE1 - 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.
- CE4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
- CE5 - 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.
- CE6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CE9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal
- CE20 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos
- CE21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población
- CE47 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- CE48 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
- CE49 - Adquirir los conceptos básicos relativos a la Antropología Social y Cultural.
- CE54 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y nutrición humana
- CE81 - Promover una reflexión personal y de grupo sobre el concepto de "persona", contemplando las implicaciones que tiene en el campo de la bioética
- CE133 - Conocer los aspectos demográficos, culturales, sociales y económicos que repercuten en la salud
- CE134 - Identificar los determinantes de la salud nutricional de colectivos
- CE149 - Diseñar herramientas de recogida de información alimentaria

2.2. Resultados de aprendizaje

El alumnado, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...

- Conocimiento del área de estudio, los fundamentos básicos, las subdisciplinas y principales corrientes teóricas en relación a la alimentación.
- Entendimiento del concepto de cultura y de cultura alimentaria, así como otros conceptos clave en la Antropología de la Nutrición.
- Comprensión de la complejidad de la alimentación humana (en su doble dimensión biológica y cultural), entendiendo la alimentación como un hecho social complejo.
- Reconocimiento e identificación de los principales factores biológicos, tecnológicos, simbólicos, ideológicos, culturales y sociales que condicionan la alimentación
- Entendimiento el concepto de sistema alimentario y poder desengranar sus fases y las consecuencias de sus diferentes enfoques en las prácticas alimentarias.
- Acercamiento a alguno de los 3 temas prácticos en los que las ciencias sociales están colaborando especialmente con las ciencias biomédicas en relación a la alimentación: el desigual reparto y carestía de alimentos; los trastornos de la conducta alimentaria y opciones de consumo responsable de alimentos en el siglo XXI.

2.3. Importancia de los resultados de aprendizaje

El conocimiento de la Antropología de la Alimentación suma a los conocimientos propios de esta titulación una perspectiva original que no sólo complementa a otras enseñanzas sino que aporta una mirada indispensable para el análisis y comprensión de los fenómenos alimentarios. En efecto, el acto de alimentarse siempre se realiza en un contexto social y es a la vez creativo y expresivo, puesto que producir, cocinar y consumir alimentos siempre posee un sentido que es además muy cambiante. Las prácticas alimentarias, sean o no saludables, poseen un significado cuya comprensión, en términos culturales, es esencial para cualquier profesional de la nutrición que ha de abordar el análisis de dichas prácticas para, si es necesario, intervenir en ellas.

3. Evaluación

3.1. Tipo de pruebas y su valor sobre la nota final y criterios de evaluación para cada prueba

El/la estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación

Existen dos posibilidades de evaluación de esta asignatura: presencial y única. El alumnado tendrá que notificar por e-mail al profesorado durante el primer mes de clases por qué vía evaluativa opta.

Evaluación presencial de la asignatura

La nota final se compone de un 40% de la evaluación sobre los contenidos teóricos, y un 60% de la evaluación sobre las prácticas.

La evaluación de los **contenidos teóricos** constará de dos ejercicios respecto a los conceptos fundamentales expuestos en los temas teóricos, así como su capacidad expositiva a través de la escritura. El resultado de estas pruebas supondrá el **40 % de la calificación:**

- una **prueba individual escrita** con 5 preguntas relacionadas con los temas teóricos que incluye el programa;
- un **comentario de un audiovisual** propuestos, con las características que se explicarán a principio de curso, y que, en todo caso, se entregarán con anterioridad a la convocatoria oficial.
- un **comentario de texto**, con las características que se explicarán a principio de curso, y que, en todo caso, se entregarán con anterioridad a la convocatoria oficial.

Para la evaluación de las prácticas se entregarán dos documentos que cada estudiante deberá entregar en la fecha que indique el profesorado. El resultado de estas pruebas supondrá el **60 % de la calificación:**

- **informe individual de casos prácticos** cuyas características se explicarán en clase al comienzo del curso.
- **trabajo en equipo realizado para los temas prácticos;** asignándole a cada miembro del equipo el resultado de dicha evaluación conjunta.

Evaluación única de la asignatura

De forma alternativa habrá una evaluación para quienes no hayan seguido esta asignatura de forma presencial. Esta evaluación se basará en:

- la **prueba individual escrita** ya mencionada, y la realización de los **comentarios de textos y/o audiovisuales** propuestos por el/la profesor/a. En los comentarios de texto el alumno/a debe analizar, situar en su contexto, comparar o criticar los textos que le serán propuestos. El objetivo de esta prueba no es otro que verificar la capacidad de lectura y comprensión del alumno/a así como su creatividad y escritura.
- Junto a esto el alumno/a deberá presentar por escrito el día del examen un **Informe de análisis** de cada una de

las lecturas propuestas para las prácticas a lo largo del curso

En este caso las prácticas representarán un **40 % de la nota** y la prueba individual escrita junto al comentario de texto el **60%**.

Convocatorias distintas de la primera

Prueba global de evaluación. Consistirá en una prueba escrita individual tipo test con 20 preguntas sobre el temario teórico de la asignatura.

Criterios de valoración y niveles de exigencia: Se puntuará de 0 a 10 y contribuirá al 100% de la calificación final.

Sistema de calificación.

La calificación numérica se expresará de conformidad con lo establecido en el art. 5.2 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 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 validez en todo el territorio nacional?. Así, las calificaciones se establecerán en el siguiente rango: De 0 a 4,9: Suspenso (S); de 5,0 a 6,9: Aprobado (A); de 7,0 a 8,9: Notable (N); de 9,0 a 10: Sobresaliente (SB). La mención Matrícula de honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0.

4. Metodología, actividades de aprendizaje, programa y recursos

4.1. Presentación metodológica general

El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en lo siguiente:

- Las explicaciones del profesor/a con los recursos audiovisuales necesarios en cada caso,
- la lectura de los/as alumnos/as de los textos entregados,
- el visionado y discusión de audiovisuales y las presentaciones en clase, o, si la situación lo requiere, de forma telemática.
- el trabajo en equipo sobre una temática relacionado con el programa de prácticas,
- la realización de casos prácticos basados en lecturas, audiovisuales y otras fuentes.

4.2. Actividades de aprendizaje

Las actividades de aprendizaje se desarrollarán en dos bloques. En el primer bloque, las clases teóricas, donde se desarrollará el programa de la asignatura, se impartirán mediante la exposición del profesor/a acompañada de los medios y recursos audiovisuales necesarios, y a través de los textos diferentes presentados que el alumnado deberá trabajar y entregar. En la plataforma Moodle/ADD se alojarán los temas, los textos y los audiovisuales relativos a las diferentes unidades didácticas. Las tutorías y coordinación de trabajos se realizarán por correo electrónico y/o a través de videoconferencias previa solicitud vía correo electrónico al profesor/a encargado/a.

En el segundo bloque, el/la alumno/a llevará a cabo la lectura ordenada de un conjunto de textos relativos a la Antropología de la Alimentación. Estos textos se agrupan en torno a las tres temáticas que configuran el programa práctico de la asignatura. El/la profesor/a hará una introducción a cada una de las lecturas para transmitir al alumno/a una perspectiva que le ayude a comprender el texto. Por otro lado el/la profesor/a supervisará estas lecturas y responderá todas aquellas dudas que se planteen.

También en esta segunda parte y a lo largo del cuatrimestre se intercalarán audiovisuales con temáticas alimentarias y se propondrá a los alumnos/as realizar exposiciones y debates a partir de estas proyecciones y estos textos. Para llevar a cabo estas tareas los alumnos/as se distribuirán en equipos diferenciados para cada tema y de esta manera podrán ampliar sus conocimientos mediante la realización de alguna pequeña investigación colaborativa. En este caso la docencia se establecerá de forma presencial con desdoblés en grupos.

4.3. Programa

El programa que se ofrece al/la estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades...

TEMAS TEÓRICOS

LA ANTROPOLOGÍA COMO CIENCIA DE LA CULTURA

Lección 1.- Una introducción histórica a la Antropología y su definición

Lección 2.- El concepto de cultura

ALIMENTACIÓN Y CULTURA

Lección 3.- Las bases biológicas y socio-culturales de la alimentación

Lección 4.- La alimentación entre la naturaleza y la cultura

LA ALIMENTACIÓN Y SU VARIABILIDAD CULTURAL

Lección 5.- Factores ecológicos, tecnológicos y económico-políticos.

Lección 6.- Factores ideológicos-simbólicos

Lección 7.- La comensalidad, el ritual y la comunicación

ETNOGRAFÍA DE LA ALIMENTACIÓN

Lección 8.- Una etnografía sobre alimentación

TEMAS PRÁCTICOS.

1. LA CARESTÍA DE ALIMENTOS Y EL HAMBRE
2. EL CONSUMO CON SENTIDO EN UN ENTORNO INDUSTRIALIZADO Y GLOBAL
3. LA ANOREXIA COMO TRASTORNO CULTURAL DE LA ALIMENTACIÓN

4.4. Planificación de las actividades de aprendizaje y calendario de fechas clave

Calendario de sesiones y presentación de trabajos

(Una vez comenzado el curso se expondrá el calendario de exposiciones y actividades).

Las actividades de esta asignatura constan de

- las exposiciones del profesor/a siguiendo un temario,
- las prácticas basadas en la lectura de distintos textos que se le entregarán al alumnado para realizar resúmenes,
- el trabajo en equipo sobre un tema elegido por los alumnos entre tres propuestos y
- los audiovisuales que se proyectarán para fomentar la reflexión y el debate.

Las fechas específicas para estas actividades se anunciarán por anticipado a lo largo del curso.

4.5. Bibliografía y recursos recomendados

<http://psfunizar10.unizar.es/br13/egAsignaturas.php?codigo=29203&Identificador=12365>