

29203 - Antropología y sociología de la alimentación

Información del Plan Docente

Año académico: 2023/24

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 de la asignatura

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. 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. El objetivo principal de la asignatura está centrado en comprender la complejidad de la alimentación humana (en su doble dimensión biológica y cultural), entendiendo la alimentación como un hecho social complejo.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los 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

2. Resultados de aprendizaje

- Demostrar que se conoce la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad

- Demostrar que se conocen los fundamentos antropológicos de la alimentación humana

- Demostrar capacidad de argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación

- Aplicar los conceptos básicos relativos a la Antropología Social y Cultural en la Nutrición Humana y Dietética

3. Programa de la asignatura

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.

LA CARESTÍA DE ALIMENTOS Y EL HAMBRE

EL CONSUMO CON SENTIDO EN UN ENTORNO INDUSTRIALIZADO Y GLOBAL

LA ANOREXIA COMO TRASTORNO CULTURAL DE LA ALIMENTACIÓN

4. Actividades académicas

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
- 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

5. Sistema de evaluación

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. El resultado de estas pruebas supondrá el 40 % de la calificación:

1. una prueba individual escrita con preguntas relacionadas con los temas teóricos que incluye el programa;
2. un comentario de un audiovisual propuesto, con las características que se explicarán a principio de curso, y que, en todo caso, se entregará con anterioridad a la convocatoria oficial.

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

1. informe individual de casos prácticos cuyas características se explicarán en clase al comienzo del curso.
2. 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:

1. la prueba individual escrita ya mencionada.

2. la realización de los comentarios de textos y/o audiovisuales propuestos por el/la profesor/a.

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 junto a la realización de los comentarios de textos y/o audiovisuales propuestos por el/la profesor/a. En este caso los comentarios representarán un 40 % de la nota y la prueba individual escrita un 60%.