

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA DE

Curso académico: 2011-2012

Identificación y características de la asignatura				
Código		502232	Créditos ECTS	6
Denominación	Alimentación y Salud Pública			
Titulaciones	Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos.			
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias			
Semestre	Carácter			
Módulo	Nutrición y Salud			
Materia	Alimentación y Salud Pública			
Profesor/es				
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web	
Rafael Calero Carretero		Rafael.calero@adr.juntaex.es		
Ramón de Arcos Nieto-Guerrero		Rarcos@chguadiana.es		
Área de conocimiento	Medicina Preventiva y salud Pública			
Departamento				
Profesor coordinador (si hay más de uno)				
Competencias				
1. Comprender las relaciones entre el hecho natural y el hecho cultural de la alimentación.				
2. Conocer la evolución histórica del modelo alimentario.				
3. Comprender el significado socio-cultural de los alimentos				
4. Comprender los comportamientos alimentarios y los factores que determinan los hábitos alimentarios individuales y sociales.				
5. Conocer los conceptos de salud, enfermedad, epidemiología, así como las estructuras y competencias de los responsables de las empresas y de las administraciones en la salud pública y la seguridad alimentaria				
6. Asimilar los fundamentos y los sistemas generales de prevención de enfermedades, promoción y protección de la salud y de la eficacia de los procesos tecnológicos en ello.				
7. Conocimientos de las etiologías y de los factores epidemiológicos que inciden en las enfermedades de origen alimentario, así como su profilaxis.				
Temas y contenidos				
Breve descripción del contenido				
Temario de la asignatura				
Denominación del tema 1: Alimentación Humana.				

<p>Contenidos del tema 1: El hecho natural y el hecho cultural. Evolución biológica, manejo y fabricación de herramientas. El fuego, cazador y recolector. Carnicero o vegetariano.</p>
<p>Denominación del tema 2: Evolución Histórica de la Alimentación Humana I Contenidos del tema 2: La revolución del neolítico y civilizaciones antiguas.</p>
<p>Denominación del tema 3: Evolución Histórica de la Alimentación Humana II Contenidos del tema 3: Alimentación ligada a la tierra, desde la antigüedad al modelo industrial.</p>
<p>Denominación del tema 4: La revolución verde. El modelo urbano. Contenidos del tema 4: Del conocimiento empírico al conocimiento científico. Tecnologías biológica genética, química, mecánica y producción, transformación y conservación de los alimentos. Factores sociológicos que determinan el modelo alimentario.</p>
<p>Denominación del tema 5: El modelo alimentario actual. Globalización y comunicaciones. Contenidos del tema 5: Globalización y sociedad mediática. Diversificación y unificación de modelos y culturas alimentarias. Concentración de industrias. Cadenas y redes de distribución de alimentos. La "Red" comercio global y pequeño comercio.</p>
<p>Denominación del tema 6: Significado sociocultural de los alimentos I. Contenidos del tema 6: Alimentos y comunicación social. Relaciones sociales y relaciones individuales. Adscripción a grupos sociales. Expresión emocionales de los alimentos. Fiestas, celebraciones.</p>
<p>Denominación del tema 7: Significado sociocultural de los alimentos II. Contenidos del tema 7: Alimentos y comunicación social. Relaciones sociales y relaciones individuales. Adscripción a grupos sociales. Expresión emocionales de los alimentos. Fiestas, celebraciones.</p>
<p>Denominación del tema 8: Alimentos y preceptos religiosos. Contenidos del tema 8: Relaciones entre dietas y preceptos religiosos. Referencia a las religiones más significativas y a sus preceptos sobre alimentos. El valor espiritual de los alimentos y de los comportamientos alimentarios.</p>
<p>Denominación del tema 9: Alimentos y Ecología. Contenidos del tema 9: Alimentación y relaciones con el medio. Alimentos naturales, alimentos ecológicos., alimentos biológicos. Modelos éticos o culturales..</p>
<p>Denominación del tema 10: Alimentos y Salud. Contenidos del tema 10: Las dietas: la dieta normal. Dietas adelgazantes. Dietas curativas. Dietas mágicas. Dietas absurdas. Dietas y belleza. Dietas y deporte. Realidad de los alimentos y percepción de los alimentos.</p>
<p>Denominación del tema 11: La comunicación en la alimentación. Contenidos del tema 11: Medios escritos: revistas especializadas. Revistas divulgadoras, revistas profesionales. Medios audiovisuales: radio, televisión, Internet. Los envases. La publicidad. Otros medios de comunicación.</p>
<p>Denominación del tema 12: Aspectos psicológicos del comportamiento alimentario. Contenidos del tema 12: Introducción. Conceptos Básicos. Comportamiento alimentario. Origen y desarrollo de los hábitos alimentarios. El hambre: teorías explicativas.</p>

<p>Denominación del tema 13: Conducta alimentaria como conducta motivada. Contenidos del tema 13: <i>Motivación</i>: Introducción. Enfoques teóricos. Conflictos Motivacionales. Motivación e ingesta. <i>Emociones</i>: Introducción. Características. Teorías explicativas de la emoción. Influencia de las emociones en la alimentación humana.</p>
<p>Denominación del tema 14: Aprendizaje y comportamiento alimentario. Contenidos del tema 14: La alimentación como comportamiento aprendido. Modelos de aprendizaje: Asociativo: Condicionamiento Clásico, Condicionamiento Operante. Cognitivo: Aprendizaje Latente, Aprendizaje por Observación, Indefensión Aprendida.</p>
<p>Denominación del tema 15: Perspectivas psicológicas de los hábitos de alimentación. Contenidos del tema 15: La psicología de las preferencias y aversiones alimentarias. Desarrollo de los gustos y las aversiones. Fuentes de variación de las preferencias y las actitudes alimentarias.</p>
<p>Denominación del tema 16: Concepto de salud y de enfermedades. Contenidos del tema 16: Promoción de la salud y prevención de la enfermedad. Niveles de prevención.</p>
<p>Denominación del tema 17: Concepto básico de epidemiología. Contenidos del tema 17: Los métodos epidemiológicos: Descriptivo, analítico, experimental, predictivo. Aplicaciones.</p>
<p>Denominación del tema 18: Importancia sanitaria, social y económica de las zoonosis. Contenidos del tema 18: Programas generales de lucha.</p>
<p>Denominación del tema 19: Importancia sanitaria y preventiva de los programas de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización en la cadena alimentaria.</p>
<p>Denominación del tema 20: Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por el agua.</p>
<p>Denominación del tema 21: Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por la carne y derivados.</p>
<p>Denominación del tema 22: Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por la leche y derivados.</p>
<p>Denominación del tema 23: Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por el pescado y derivados.</p>
<p>Denominación del tema 24: Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por el huevo y la miel. Denominación del tema 25: Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por productos de panadería, bollería, repostería y pastelería.</p>
<p>Denominación del tema 26: Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por las conservas y semiconservas de alimentos.</p>
<p>Denominación del tema 27: Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por aceites y grasas alimentarias.</p>
<p>Denominación del tema 28: Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por las frutas, verduras, hortalizas y setas comestibles.</p>

Denominación del tema 29: Problemas sanitarios derivados del uso de aditivos, condimentos y especias.

Denominación del tema 30: Problemas de salud pública derivados del uso de biocidas, plaguicidas, fitosanitarios y zoonosarios.

Trabajos de revisión y práctico-experimentales

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno por bloques	Total	Presencial		Actividad de Seguimiento	No presencial
		GG	SL		
Tema				TP	EP
Bloque 1 (Temas 1-5)		9			15
Bloque 2 (Temas 6-10)		10		1,5	18
Bloque 3 (Temas 11-15)		6			11
Bloque 4 (Temas 16-19)		6			10
Bloque 5 (Temas 20-30)		16,5		1,5	29
CAMPO O LABORATORIO					
Bloque 1 (Temas 1-5)					
Bloque 2 (Temas 6-11)			4,5		3,5
Bloque 3 (Temas 12-15)					
Bloque 4 (Temas 16-19)					
Bloque 5 (Temas 20-30)			5		3,5
Evaluación del conjunto	150	47,5	9,5	3	90

GG: Grupo Grande (100 estudiantes).

SL: Seminario/Laboratorio (prácticas clínicas hospitalarias = 7 estudiantes; prácticas laboratorio o campo = 15; prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas = 30, clases problemas o seminarios o casos prácticos = 40).

TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).

EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

Sistemas de evaluación

70% Exámenes de Evaluación de conocimientos y capacidades.

25% Trabajo de revisión o estudios.

5% Asistencia a clases y seminarios.

La calificación mínima en cada uno de los apartados, debe de ser de 5 puntos para superara la signatura.

La calificación alcanzada el trabajo y/o seminarios, en caso de haber aprobado, se le reservará hasta agotar las convocatorias del curso académico

Bibliografía y otros recursos

1. Antropología de la alimentación. J. Contreras Editorial Eudema.
2. Alimentación y cultura. Antropología de la cultura alimentaria. J. Cruz Cruz. Editorial Eunsa.
3. Alimentación y cultura. Perpectivas antropológicas. J. Contreras y Mabel Gracias. Editorial Ariel.
4. El mono obeso. J. E. Campillo Álvarez. Editorial Crítica.
5. La especie elegida . J. L: Arsuaga e I. Martínez. Ediciones Temas de Hoy.
6. Historia de la gastronomía española. M. Martínez Llopis. Editorial La Val de Onsera.
7. Historia de la alimentación bajo la dirección de Jean Louis Flandrin y Mássimo Montanari. Ediciones Trea.
8. Medicina preventiva y salud pública (Piedrola)
9. Zoonosis (OMS)
10. El control de las enfermedades transmisibles comunes a hombre y animales (OMS)
11. Ecología microbiana de los alimentos (ICMSF)
12. Sanidad alimentaria (Roletto)
13. Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana (Sharp)
14. Epidemiología: teoría, investigación, práctica (Hernán)
15. Toxicología alimentaria (Carmean)
16. Seguridad alimentaria integrada y salud pública (Buncic)
17. Ciencia de los alimentos (Jerantet)
18. Legislación sanitaria y protección del consumidor (DOUE/BOE/DOE)
19. Esquemas de clases

Horario de tutorías

Tutorías Programadas: de 17 a 19 h

Tutorías de libre acceso:

Recomendaciones

Objetivos

Conocer el hecho diferencial de la alimentación humana, interrelaciones entre naturaleza y cultura.
Adquirir un conocimiento amplio de los comportamientos alimentarios, individuales y sociales.
Conocimiento de los conceptos de salud pública y de la prevención de los riesgos relacionados con los hábitos de consumo de alimentos y la seguridad alimentaria.

Metodología

Secuenciación de actividades:
-Presentación de plan docente.
-Explicación y contenido de la asignatura.
-Explicación y contenido de los seminarios.
-Explicación y estructura de trabajos prácticos.
-Explicación, discusión y ejemplarización de cada tema en clase.
-Tutorización y evaluación de trabajos de seminarios.
- Orientación y tutorización de la forma de estudiar y asimilar cada tema por el alumno

Material disponible

Entrega de fichas y documentación de clase
Proyecciones en soporte electrónico y transparencias
Contacto permanente por correo electrónico con los alumnos

Recursos virtuales