

Plan Docente de una materia

“ALIMENTACIÓN Y CULTURA”

I. Descripción y contextualización

<i>Identificación y características de la materia I</i>				
Denominación	ALIMENTACIÓN Y CULTURA			
<i>Curso y Titulación</i>	4º de Ciencia y Tecnología de los Alimentos			
<i>Coordinador-Profesor/es</i>	Ramón De Arcos Nieto-Guerrero			
<i>Área</i>	Nutrición y Bromatología			
<i>Departamento</i>	Zootecnia			
<i>Tipo y ctos. LRU</i>	Troncal	4,5 (3+1,59) ctos. LRU)		
<i>Coeficientes</i>	Practicidad: 3 (alto)	Agrupamientos: 4 (alto)		
<i>Duración ECTS (créditos)</i>	1º Cuatrimestre		3,6	
<i>Distribución ECTS (rangos)</i>	Grupo Grande: 30%	Seminario-Lab.: 10%	Tutoría ECTS: 5%	No presenciales: 55%
	27 horas	9 horas	5 horas	49 horas
<i>Descriptor (según BOE)</i>	“La alimentación en la cultura humana, psicología y sociología del comportamiento alimentario, y técnicas de comunicación”			

Contextualización profesional*

Conexión con los perfiles profesionales de la Titulación

El Real Decreto 1463/1990 del 26 de Octubre (BOE del 20 de Noviembre de 1990) estableció las directrices generales sobre la licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos señalando que: “Las enseñanzas conducentes a la obtención del título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos deberán proporcionar una formación científica adecuada en los aspectos básicos y aplicados de los alimentos y sus propiedades, así como de la producción y elaboración para el consumo”. De ahí que la titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos tenga como principal finalidad la formación de profesionales que estén capacitados para el desarrollo de actividades relacionadas con los alimentos destinados al consumo humano e industrias alimentarias, tanto al servicio de la empresa y de la Administración Pública, como en el ejercicio profesional libre. Para ese ejercicio nunca debemos de perder de vista que además, y es muy importante, plantearse qué problemas va a resolver o a qué situaciones va a enfrentarse el futuro Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, y qué conocimientos y capacidades le van a ser necesarios. De ahí que los perfiles profesionales del tecnólogo de alimentos se puedan resumir en los siguientes puntos:

- 1. Procesado de alimentos:** Para ello debe conocer todo el proceso de transformación y tener un Control de esos procesos de transformación, conservación y distribución en Industrias Alimentarias.
- 2. Gestión y Control de Calidad de procesos y productos:** En este sentido, podrá dirigir o formar parte del equipo o Dpto. de Gestión y Control de calidad en Industrias alimentarias.
- 3. Desarrollo e innovación de procesos y productos:** Principalmente en el Dpto. de I+D en Industrias Alimentarias y es fundamental para poder sacar al mercado los distintos productos que la sociedad cada día va demandando.
- 4. Seguridad alimentaria:** Una parcela muy importante y que se puede gestionar desde el mismo departamento descrito anteriormente (Dpto. de Gestión y Control de Calidad en Industrias Alimentarias).
- 5. Restauración colectiva:** Pudiéndose desarrollar estos en el Dpto. de Gestión y Control de Calidad en Restauración Colectiva así como en el Departamento de I+D.
- 6. Nutrición comunitaria y salud pública:** Relacionado con una función de Dietista en comedores colectivos: comedores escolares y centros de salud o un ejercicio libre de la profesión
- 7. Nutrición clínica:** Comprendería la función de Dietista en centros de salud y hospitales principalmente, aunque la titulación de Dietética y Nutrición sería más específica.
- 8. Comercialización, comunicación y marketing:** esta faceta tiene una elevada importancia para el licenciado, pues es tan fundamental saber comercializar un producto como elaborarlo de forma adecuada. De ahí que esta función se desarrolle en el Dpto. de marketing y comercialización de Industrias Alimentarias.
- 9. Asesoría legal, científica y técnica** mediante auditoria externa de Industrias Alimentarias o en la propia administración, así como en procesos de asesoría en proyectos de investigación, cursos de formación, ayudas y subvenciones.

Otras consideraciones de interés

Dentro de los principales ámbitos de trabajo del Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA) hemos destacado anteriormente las empresas del sector alimentario y la Administración. Una consideración con respecto a esta última es que actualmente al no estar definidas las competencias y no contar el colectivo con ningún Colegio Profesional no han tenido muchas oportunidades de acceder a puestos que por formación podrían desarrollar al igual que otros colectivos. Afortunadamente, aunque de forma lenta, esto se ha abierto con la convocatoria y realización el año pasado de unas oposiciones específicas para Tecnólogos de los Alimentos en Castilla y la Mancha. Actualmente, también en Extremadura, los Licenciados en CYTA pueden

acceder a distintos tipos de becas y contratos en prácticas para licenciados, siendo incluidos en las convocatorias. Este hecho, finalmente tendrá que solucionarse cuando los grados definitivos sean aprobados por los el Ministerio de Educación y le dé un impulso para quienes cursen dicha titulación.

Además de las empresas del sector alimentario o la Administración, nuestros egresados también tendrían otros ámbitos de acceso laboral como pueden ser:

- **Acceso a través de concurso-oposición** a plazas de los cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria y Profesores Técnicos de Formación Profesional (ampliar), donde algunas de las especialidades son muy afines con los conocimientos adquiridos durante la titulación. En este sentido, dentro de la Educación Secundaria pueden encontrar un campo muy amplio de actuación, puesto que su formación les permite impartir una gran variedad de áreas y de materias, tanto en Educación Secundaria Obligatoria (ESO), como en Bachillerato, entre las que se incluyen Biología, Geología, Química, etc. Pero además, y probablemente tenga un mayor interés para nuestros egresados, pueden impartir módulos asociados a diversos Ciclos Formativos de Grado Medio y de Grado Superior, la mayoría de ellos incluidos dentro de la Familia de Industrias Alimentarias. Algunos de los Ciclos Formativos de esta familia profesional que están implantados en nuestra región son: *Conservaría Vegetal, Cárnica y de Pescado; Elaboración de Productos Lácteos; Elaboración de Vinos y Otras Bebidas; Matadero y Carnicería-Charcutería; y Panificación y Repostería*, como Ciclos de Grado Medio. Como Ciclo de Grado Superior nuestros egresados pueden impartir clases en el ciclo de *Industrias Alimentarias*.

- **Participación en proyectos de I+D o investigación** en empresas y organismos oficiales, como Universidades o centros Tecnológicos de la región Extremeños, nacionales o incluso internacionales. Como ejemplos podríamos citar el Instituto Tecnológico Agroalimentario de la Junta de Extremadura (INTAEX) y con carácter privado, el Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CTAEX. Ambos centros están orientados principalmente a la investigación, habiendo pasado por ellos un número importante de Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Contextualización curricular*

Conexión con las competencias genéricas y específicas del Título

La Escuela de Ingenierías Agrarias es el centro más antiguo dedicado a enseñanzas agrarias de carácter universitario en Extremadura, pues tiene su origen en la Granja Agrícola inaugurada por S.M. Alfonso XIII en 1905. La Granja Escuela se ubicó, en su emplazamiento actual, en la finca “Santa Engracia” perteneciente a la Diputación Provincial de Badajoz, que la cedió al Ministerio de Agricultura mientras mantuviera en ella un centro de enseñanzas agrícolas.

En el año 1993 se transformó en el centro multicurricular Escuela de Ingenierías Agrarias (R.D. 1286/1993 de 30 de junio; BOE de 28 de agosto), donde actualmente se imparten las titulaciones de:

- Ingeniero Agrónomo
- Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias
- Ingeniero Técnico en Explotaciones Agropecuarias
- Ingeniero Técnico en Hortofruticultura y Jardinería

El Real Decreto 1463/1990 del 26 de Octubre (BOE del 20 de Noviembre de 1990) estableció las directrices generales sobre la licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. En la Universidad de Extremadura, esta Licenciatura se implantó durante el curso 1998/99 con el Plan de Estudios actual de la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Escuela de Ingenierías Agrarias de la Universidad de Extremadura (Decreto 11 de Noviembre de 1998, B.O.E. 2-12-98. Se trata de una titulación de segundo Ciclo cuyo objetivo es la formación de técnicos e investigadores útiles en la Industria Alimentaria con un total de 150 créditos, de los cuales 91,5 troncales (66 en 4º y 25,5 en 5º curso); 25,5 obligatorios (todos en 5º curso); 18 créditos optativos y 15 de libre configuración.

Por su parte, en el Decreto de 11 de Noviembre de 1998 (B.O.E. 2-12-98), se indica que los descriptores de la materia de Alimentación y Cultura son “La alimentación en la cultura humana, psicología y sociología del comportamiento alimentario, y técnicas de comunicación”

En el proceso de adaptación al EEES propuesto para esta materia durante la elaboración de este proyecto, se realizan diversas modificaciones en dicha carga docente. Esas modificaciones se han recogido en la Tabla *Identificación y características de la materia*.

Tras cursar la licenciatura, el alumno debe adquirir una serie de competencias transversales o genéricas del Título y en su adquisición deben estar implicadas todas las disciplinas de la titulación. A su vez, las competencias genéricas están relacionadas con los Objetivos del Título. Estas competencias están recogidas en el Libro Blanco de CYTA, habiéndose dividido en instrumentales, personales y sistémicas:

Instrumentales:

1. Capacidad de análisis y síntesis
2. Capacidad de organización y planificación
3. Comunicación oral y escrita en lengua nativa
4. Conocimiento de una lengua extranjera
5. Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio
6. Capacidad de gestión de la información
7. Resolución de problemas
8. Toma de decisiones

Personales

1. Trabajo en equipo

2. Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinario
3. Trabajo en un contexto internacional
4. Habilidad en las relaciones interpersonales
5. Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad
6. Razonamiento crítico
7. Compromiso ético

Sistémicas

1. Aprendizaje autónomo
2. Adaptación a nuevas situaciones
3. Creatividad
4. Liderazgo
5. Conocimiento de otras culturas y costumbres
6. Iniciativa y espíritu emprendedor
7. Motivación por la calidad
8. Sensibilidad hacia temas medioambientales

Además de las competencias generales del título, en el Libro Blanco de CYTA se incluyen competencias específicas del título, que a su vez están vinculadas a uno o más perfiles profesionales del título. A su vez, las competencias específicas se subdividen en competencias específicas de Saber Hacer y Saber:

Competencias específicas de Saber Hacer:

1. Fabricar y conservar alimentos
2. Analizar alimentos
3. Controlar y optimizar los procesos y los productos
4. Desarrollar nuevos procesos y productos
5. Gestionar subproductos y residuos
6. Analizar y evaluar los riesgos alimentarios
7. Gestionar la seguridad alimentaria
8. Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria
9. Implementar sistemas de calidad
10. Comercialización de los productos alimentarios
11. Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica
12. Identificar los factores que influyen en la nutrición
13. Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades
14. Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades
15. Diseñar e interpretar encuestas alimentarias
16. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas
17. Desarrollar la planificación de menús para colectividades
18. Realizar educación alimentaria
19. Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención
20. Realizar tareas de formación de personal
21. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores

Competencias específicas de Saber:

1. Fundamentos físicos, químicos y biológicos en ciencias de alimentos y nutrición
2. Estructura y función del cuerpo humano
3. Bioquímica
4. Estadística aplicada
5. Composición de alimentos y materias primas. Valor nutritivo y funcionalidad
6. Propiedades físico-químicas de los alimentos

7. Técnicas de análisis de alimentos
8. Producción de materias primas
9. Operaciones básicas en industria alimentaria
10. Procesado y modificaciones de los alimentos
11. Biotecnología alimentaria
12. Microbiología y parasitología de los alimentos
13. Toxicología alimentaria
14. Higiene de personal, productos y procesos
15. Sistemas de calidad
16. Normalización y legislación alimentaria
17. Economía, técnicas de mercado y gestión
18. Gestión medioambiental
19. Deontología
20. Nutrición humana
21. Dietética. Bases de la alimentación saludable
22. Fisiopatología y patología nutricional
23. Farmacología aplicada a la nutrición
24. Dietoterapia y nutrición artificial
25. Epidemiología nutricional. Consumo y hábitos alimentarios en la población
26. Métodos de valoración del estado nutricional
27. Metodología de la educación alimentaria
28. Sistemas de salud y políticas alimentarias
29. Psicología
30. Alimentación y cultura

Por último, en lo que respecta a la materia objeto de estudio, Alimentación y Cultura, los conocimientos y competencias específicas que el alumno debería saber desarrollar son:

Competencias específicas de Alimentación y Cultura

- 1.- Comprender las relaciones entre el hecho natural y el hecho cultural alimentario
- 2.-Conocer los comportamientos alimentarios y la evolución de los antepasados homínidos
- 3.- Conocer el origen de los logros tecnológicos, el fuego, la industria lítica, la caza.
4. -La aparición de la agricultura y el origen de las primeras civilizaciones. Relación entre alimentos y civilización
5. -Entender la evolución histórica de las técnicas de producción manipulación, transformación, comercio, etc. de alimentos, hábitos, comportamientos. Relaciones entre las diferentes culturas alimentarias
- 6.-Comprender la transición y evolución de los comportamientos alimentarios. Conocimiento de los factores socio-económicos y culturales que determinan la transición del modelo rural al industrial y actualmente al modelo globalizado.
- 7.- Comprender el significado y la importancia sociocultural de los alimentos.
- 8.-Conocer las relaciones entre alimentación y las grandes religiones.
- 9.- conocer las relaciones entre comportamientos alimentarios y ética
- 10.-la comunicación y las posibilidades de modificar comportamientos y actitudes alimentarios

Interrelaciones con otras materias

Se puede deducir de las competencias generales y específicas ya mencionados con anterioridad que la asignatura de Alimentación y cultura presenta vinculaciones con “todas” las disciplinas tanto básicas como aplicadas. A continuación se relacionan las principales disciplinas de las que se imparten en la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos relacionadas con la asignatura de Alimentación y Cultura:

- Bromatología
- Dietética y Nutrición

- Normalización y legislación alimentaria
- Química y bioquímica de los alimentos
- Salud pública
- Tecnología alimentaria I
- Tecnología alimentaria II
- Biotecnología y bioquímica alimentaria
- Materias primas vegetales
- Catering y restauración
- Prácticas externas

Con respecto a los planes de estudios, esta asignatura completa a todas las demás , haciendo entender al alumno que el conocimiento científico y tecnológico es el resultado de la evolución de nuestra especie durante milenios. Entendiendo primero el largo proceso de evolución biológica de los homínidos ancestrales y después el desarrollo del conocimiento inteligente que en el conjunto de sus manifestaciones componen la cultura humana.

Se integran los conocimientos y contenidos de las otras disciplinas cuando se entiende que la tecnología y las ciencias que inciden en la producción, elaboración, comercialización, consumo etc. son una parte de la cultura y que otras manifestaciones culturales y sociales son a la vez consecuencia o están condicionadas por el hecho alimentario.

A través del conocimiento del proceso histórico del desarrollo de técnicas, usos, costumbres o hábitos de las sociedades y los individuos, se justifican y entienden la aceptación o el rechazo hacia los alimentos hechos de una manera o de otra. O bien la aceptación, individual o social de determinadas tecnologías.

Permite la asignatura entender las razones históricas y sociales de la existencia y necesidad del ordenamiento jurídico y la normalización de las técnicas y de los alimentos.

Se pretende en definitiva que el alumno entienda que los comportamientos alimentarios son un hecho sociocultural y que la herencia del conocimiento relacionado con los alimentos componen un valioso y vasto patrimonio cultural. En este sentido también se estimula al alumno para que conozca los alimentos y usos y costumbres relacionados con los mismos en el entorno más inmediato, desde la historia las tradiciones o las artes.

El alumno debe integrarse e implicarse en todas las actividades desarrolladas dentro de cada disciplina para así conseguir un mejor aprovechamiento de las mismas. Con la entrada de los créditos ECTS se va a fomentar la realización de más trabajos prácticos, seminarios y otras actividades que van a suponer una mayor participación del alumno y una implicación dentro de la disciplina. Mediante el sistema educativo actual, en que las clases teóricas suponen la gran mayoría de las horas de la asignatura habría que evitar la escucha pasiva por parte del alumno, lo que llevaría a una pérdida de su motivación, y tendríamos que promover el estímulo a la participación en las clases mediante debates... A mi entender, con el nuevo sistema de enseñanza-aprendizaje, el alumno será mucho más participativo, crítico y a la vez dinamizará y propondrá nuevos temas de discusión o debate, siempre y cuando los contenidos y materiales que se les facilite sean apropiados para ello. Esto también puede acarrear otro de los problemas que quería resaltar en este punto. En la actualidad, la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos al ser de segundo ciclo cuenta entre sus alumnos con licenciados, que de forma general, se muestran muy interesados en todas las actividades. Sin embargo, algunos alumnos siguen sin demostrar interés pese a los intentos de motivación. Esto puede ser debido a que sus objetivos difieren de los planteados en el estudio de las asignaturas. Pero otro de los problemas que seguramente nos vamos a encontrar, será que muchos de estas personas licenciadas tienen mucha menor disponibilidad de tiempo, al estar trabajando, que otros alumnos cuya dedicación total del tiempo es a cursar la licenciatura. Hasta ahora, muchos de ellos incluso no podían ni realizar el programa práctico en su totalidad y se limitaban a los exámenes tanto teórico como práctico. Realizan un seguimiento de las asignaturas con menor seguimiento en su conjunto y por lo tanto con la puesta en marcha de los

nuevos sistemas de enseñanza, créditos ECTS, va a ser mucho más difícil la compatibilización con el horario de trabajo ya que serán mucho mayores los tipos de actividades que deben realizar y sobre todo en grupos y horarios que en muchos casos pueden ser incompatibles

*Contextualización personal**

Itinerarios de procedencia y requisitos formativos de los alumnos

Los receptores de la enseñanza universitaria son los alumnos, siendo, por tanto, uno de los elementos más importantes a considerar en el análisis del contexto educativo. Para lograr una transmisión eficaz del mensaje docente, es preciso tener en cuenta algunos aspectos relativos a la situación del alumno y de los factores que influyen en la asimilación de contenidos. En este sentido, es necesario estimar cuáles son los conocimientos que trae el alumno de su aprendizaje anterior, para lograr presentar los conceptos y sus aplicaciones, de manera que puedan ser asimilados de forma inteligente. Debido a que el presente plan docente pertenece a una asignatura de una carrera de Segundo Ciclo, los alumnos proceden de distintas titulaciones como son Biología, Química, Farmacia, Medicina, Veterinaria, Ingeniería Técnica Agrícola (de cualquiera de las tres especialidades), y Dietética y Nutrición, entre otras. Esta diversidad de alumnado tiene una elevada influencia sobre la calidad de la enseñanza, algunos aspectos desfavorables son los derivados de las grandes diferencias de conocimientos de nuestros alumnos, algunos de ellos con importantes deficiencias en conceptos básicos para la asignatura. Esto se ve influenciado en parte por el hecho que las asignaturas de complementos de formación son cursadas habitualmente en las últimas etapas de la licenciatura. Como consecuencia, en muchas ocasiones no se puede llevar a cabo un adecuado desarrollo del temario, pues algunos de los alumnos suelen tener un conocimiento deficitario en materias como la Bioquímica. Por el contrario, la motivación que presentan los alumnos suele ser más alta que para otras titulaciones. Esto se debe a que al ser una carrera de segundo ciclo los alumnos que recibimos vienen con cierta experiencia universitaria, incluso nos encontramos con un gran número de licenciados que se presentan con una gran experiencia profesional. Todo esto hace que los alumnos tengan esa inquietud por aprender que facilita en gran medida nuestra labor de transmitirles conocimientos.

En cuanto a los itinerarios de acceso a esta licenciatura, nuestros alumnos deben haber superado el primer ciclo de una de las licenciaturas de Farmacia, Veterinaria, Medicina, Biología, Química, Ingeniero Agrónomo, Ingeniero de Montes e Ingeniero Químico. Asimismo, también podrán acceder quienes hayan superado los estudios conducentes al título de Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias, en Hortofruticultura y Jardinería, en Explotaciones Agropecuarias y en Industrias Forestales (Orden de 11 de Septiembre de 1991, B.O.E 26-11-1991, modificado por Orden de 25 de mayo de 1994, B.O.E, 1-6-1994. Los alumnos que solicitan estudiar esta Licenciatura deben cumplir unos requisitos en cuanto asignaturas cursadas en su formación anterior (Análisis químico, Bioquímica, Físico-química, Fisiología, Ingeniería Química, Matemáticas, Microbiología, Química Inorgánica y Química Orgánica, Orden 11 de Septiembre de 1991, B.O.E, 26-11-1991). Todas estas asignaturas se ofertan en el curso de Complementos de Formación.

Otras consideraciones de interés

El alumno debe integrarse e implicarse en todas las actividades desarrolladas dentro de cada disciplina para así conseguir un mejor aprovechamiento de las mismas. Con la entrada de los créditos ECTS se va a fomentar la realización de más trabajos prácticos, seminarios y otras actividades que van a suponer una mayor participación del alumno y una implicación dentro de la disciplina. Mediante el sistema educativo actual, en que las clases teóricas suponen la gran mayoría de las horas de la asignatura habría que evitar la escucha pasiva por parte del alumno, lo que llevaría a una pérdida de su motivación, y tendríamos que promover el estímulo a la participación en las clases mediante debates, etc. A mi entender, con el nuevo sistema de enseñanza-aprendizaje, el alumno será mucho más participativo, crítico y a la vez dinamizará y propondrá nuevos temas de discusión o debate, siempre y cuando los contenidos y materiales que se les facilite sean apropiados para ello.

Igualmente, es necesario fomentar los trabajos prácticos con encuestas o estudio sobre población, para hacer análisis sociológicos, o sobre archivos municipales, regionales, parroquiales, etc. lo que puede ser aprovechado por algunos alumnos como el inicio en la investigación (los denominamos generalmente alumnos internos) que en el último curso pueden solicitar las becas de colaboración. Es también interesante la realización de visitas a museos, restos arqueológicos de instalaciones relacionadas con la elaboración de alimentos u otros establecimientos alimentarios, así como visualización y discusión de películas y otro material videográfico que permitan reflexionar sobre nuestro legado histórico alimentario, o bien entender otras culturas y otros comportamientos alimentarios. Se concede una atención especial a las manifestaciones actuales de la publicidad y la prensa relacionada con la alimentación como instrumentos de discusión trabajo sociocultural.

Las Tutorías ECTS tienen un papel crucial para individualizar, supervisar e integrar el trabajo autónomo del alumno dentro de algunos Planes Docentes, por lo que es imprescindible el diseño de trabajos académicamente dirigidos que los alumnos deben realizar fuera de las aulas y la asistencia de todos ellos a estos espacios de autorización. Para llevar a cabo esta puesta en marcha, se necesitan además otras herramientas. En la materia objeto de este Plan Docente, Alimentación y cultura necesitaría “virtualización parcial” de la asignatura, mediante el uso de sistemas de trabajo en grupo en Internet (BSCW, plataforma MOODLE) y la realización de tutorías virtuales mediante el empleo de distintas herramientas (Foros, Chat, Messenger, Skype, etc.) De este modo se pretende ayudar a alumnos con algún tipo de dificultad en la realización de actividades presenciales. En este sentido, en la actualidad, debido a que la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos es una titulación de segundo ciclo, cuenta entre sus alumnos con titulados que se encuentran trabajando. Uno de los problemas de mayor importancia para estos licenciados es su menor disponibilidad de tiempo, en comparación con otros alumnos con dedicación exclusiva a cursar la licenciatura. En algunos casos, muchos de ellos han tenido problemas de realizar el programa práctico de la asignatura en su totalidad, debiendo realizar un examen práctico, además del teórico. A partir de la implantación del sistema de créditos ECTS, parece que este problema se va a agudizar, pues van a aumentarse el número de actividades presenciales a realizar de forma obligatoria, y sobre todo en grupos y horarios que en muchos casos pueden ser incompatibles para este grupo de alumnos.

II. Objetivos

<i>Relacionados con competencias académicas y disciplinares</i>	<i>Vinculación</i>
Descripción	<i>CET</i>
1. Conocer el hecho diferencial de la alimentación humana. La cultura y la naturaleza	todas
2. Conocer la evolución del conocimiento humano en relación con los alimentos.	“
3. Conocer la importancia de las grandes civilizaciones en la conformación de nuestro modelo alimentario	“
4. comprender las relaciones entre comportamientos alimentarios y creencias religiosas y éticas	“
5. Analizar y entender los comportamientos y manifestaciones socioculturales de la alimentación.	“
6. Valorar adecuadamente y poner en valor el patrimonio de la cultura alimentaria	“
7.- Entender las aportaciones de otros legados alimentarios	“
8. Intervenir en el debate sobre la aceptación social de las tecnologías alimentarias	“
9. Gestionar actuaciones relacionadas con la promoción y valoración social de los alimentos	“
10. Trasladar y adaptar técnicas o conocimientos alimentarios de otras culturas	“

III. Contenidos

<i>Secuenciación de bloques temáticos y temas</i>
<p>1.1. INTRODUCCIÓN. CULTURA Y ALIMENTACIÓN. CONCEPTOS .Ciencia, tecnología, arte, cultura. Hábitos tradiciones costumbres. Nutrición, alimentación, gastronomía, culinaria, acoquinaria. El hecho biológico, el hecho natural, el hecho cultural de la alimentación.</p>
<p style="text-align: center;">2. EVOLUCIÓN HISTÓRICA</p> <p>2.1.ANCESTROS Y PRIMEROS HOMÍNIDOS.Evolución biológica. Caminar erguidos. Liberación de las manos. Cerebrización. Manejo y fabricación de herramientas líticas. Dominio del fuego.El lenguaje y la comunicación.¿Cazador, recolector, carroñero?</p> <p>2.2.LA REVOLUCIÓN DEL NEOLÍTICO. El nacimiento de la agricultura y la ganadería, domesticación de animales y plantas. Dominio del agua. Excedentes: almacenamiento y comercio de alimentos. Las primeras civilizaciones: India, América central, América del sur, China Norte, Africa, Próximo Oriente-Mediterráneo, Sudeste asiático.</p> <p>2.3.EL LEGADO EGIPCIO. Desarrollo de la agricultura. Técnicas de manipulación de alimentos: conservación transformación y comercio. Gastronomía.</p> <p>2.4. EL LEGADO DEL MUNDO CLÁSICO. GRECIA Y ROMA. Desarrollo de la agricultura. Técnicas de conservación, transformación y manipulación de alimentos. Ciencia y conocimientos dietéticas. Comercio. Gastronomía y hábitos sociales.</p> <p>2.5.EL LEGADO VISIGODO, CRISTIANO MUSULMAN Y JUDIO. Aportaciones y desarrollo de la agricultura Transformación conservación, manipulación y comercio de alimentos. Gastronomía y hábitos.</p> <p>2.6. EL DESCUBRIMIENTO DEL NUEVO MUNDO Y EL SIGLO DE ORO. Técnicas agrícolas y ganaderas. Técnicas conservación, transformación y manipulación de alimentos. Ciencia y conocimientos dietéticas. Comercio.Gastronomia y hábitos sociales.Los nuevos productos, maíz, tomate, patata, alubias, pimiento, cacao, pimiento...</p> <p>2.7 DE LA SOCIEDAD RURAL AL MODELO INDUSTRIAL. La alimentación dependiente del entorno. Abundancia y escasez. Tradición adquisición de otros modelos. El crecimiento de los núcleos de población. LA industria y el comercio.</p> <p>2.8. LA REVOLUCIÓN VERDE Y EL MODELO URBANO. Conocimiento empírico y cocimiento científico. Tecnologías biológica, genética, química, mecánica. Producciones industriales. Factores sociológicos y demográficos.</p> <p>2.9. EL MODELO ALIMENTARIO ACTUAL.LA GLOBALIZACIÓN. Diversificación y unificación de modelos culturas alimentarias. Concentración de industrias. Cadenas y redes de distribución de alimentos. EL comercio global, las comunicaciones la “red”.</p>
<p style="text-align: center;">3. COMPORTAMIENTOS ALIMENTARIOS Y MANIFESTACIONES SOCIOCULTURALES</p> <p>3.1. SIGNIFICADO SOCIOCULTURALES DE LOS ALIMENTOS. Relaciones sociales y relaciones individuales. Amor y odio. Pertenencia a grupo. Fiestas y celebraciones. Expresión emocional de los alimentos.</p>

3.2 ALIMENTOS Y GRANDES RELIGIONES. Relaciones entre dieta y preceptos religiosos. El valor simbólico de los alimentos. Influencias en los modelos alimentarios.

3.3 ALIMENTOS Y ÉTICA. Alimentación y ecología. Abundancia y hambre. Relaciones con el medio, alimentos ecológicos, naturales... Modelos éticos y culturales.

3.4. ALIMENTOS Y SALUD. La cultura de la salud y el cuerpo. Las dietas: dietas normales, dietas absurdas, dietas mágicas. Alimentos y belleza Alimentos y deporte.

.

4 DEBATES ACTUALES SOBRE LOS ALIMENTOS. LA COMUNICACIÓN

4.1 PUBLICIDAD Y COMUNICACIÓN . CAPACIDAD DE MANIPULACIÓN DE COMPORTAMIENTOS ALIMENTARIOS

4.2. EL PODER REAL DE LOS ALIMENTOS. ALIMENTOS FUNCIONALES FRENTE ALIMENTOS NATURALES.

4.3. ALIMENTOS TRANSGÉNICOS. SOLUCION O PROBLEMA. LOS LÍMITES Y LA ACEPTACIÓN SOCIAL DE LAS TECNOLOGÍAS

4.4. GLOBALIZACIÓN . EMPOBRECIMIENTO O RIQUEZA DE CULTURA ALIMENTARIA.. LOS PRODUCTOS Y MODELOS LOCALES FRENTE A LOS UNIVERSALES.

<i>Interrelación</i>			
Requisitos (Rq) y redundancias (Rd)		Tema	<i>Procedencia</i>
TODAS		Rq	

IV. Metodología docente y plan de trabajo del estudiante

<i>Actividades de enseñanza-aprendizaje</i>				<i>Vinculación</i>	
<i>Descripción y secuenciación de actividades</i>	<i>Tipoⁱⁱ</i>		<i>Dⁱⁱⁱ</i>	<i>Tema</i>	<i>Objet.</i>
1. Presentación del Plan Docente de la Asignatura	GG	C-E (I)	1	-	1-10
2. Explicación de los conceptos relacionados con la asignatura	GG	C-E (I, VI)	1	1	"
3. Explicación de los contenidos de 2º bloque temático	GG	C-E (I, VI)	4	2-10	1-2-3-6-7
4. Lectura previa de los resúmenes de los temas	NP	T (II)	24	2-10	1-2-3, -6-7
5. Presentación de las unidades didácticas (UD)	GG	T (II)	9	2-10	1-3, 6-7
6. Explicación, discusión y presentación del 3º bloque temático.	GG	T (II, III)	4	11-14	4-5-8-9-10
7. Lectura previa de resúmenes de los temas	NP	T (VII)	12	11-14	4-5-8-9-10
8. Presentación de las unidades didácticas (UD)	GG	T (II)	5	11-14	4-5-8-9-10
9. Explicación, discusión y presentación de 4º bloque temático	GG	T (II, III)	4	15-18	4-5-6-8-9-10
10. Lectura previa de los resúmenes de los temas	NP	T (VII)	8	15-18	4-5-6-8-9-10
11. Presentación de las unidades didácticas (UD)	GG	T (II)	3	15-18	4-5-6-8-9-10
12. Tutorización y evaluación de trabajo de seminarios	Tut	T (I, III)	3	Todos	Todos
13. Preparación de seminarios	NP	T (VI, VII)	18	todos	Todos
14. Exposición de seminarios	GG	T (II, III)	2	todos	Todos
15. Exposición de trabajos prácticos	GG	P (II, III)	2	todos	Todos
16. Estudio y preparación del examen final	NP	T-P (VI)	24	1-4	Todos
17. Examen final	GG	C-E (I)	2	1-4	Todos

<i>Distribución del tiempo (ECTS)</i>		<i>Dedicación del alumno</i>		<i>Dedicación del profesor</i>	
<i>Distribución de actividades</i>	<i>Nº alumnos</i>	<i>H. presenciales</i>	<i>H. no presenc.</i>	<i>H. presenciales</i>	<i>H. no presenc.</i>
Coordinac./Evaluac. (I)*	30	2		2	2

Recursos y metodología de trabajo para desarrollar competencias transversales

Para esto se puede emplear material de ampliación, tanto bibliográfico, videográfico, prensa, como otro tipo de documentación (ej: páginas web) que permitan desarrollar otras competencias transversales o específicas de la titulación, ej: participar en debates, campañas de educación, orientación del consumo, diseño de nuevos productos, encuestas y estudios sociológicos.

V. Evaluación

Criterios de evaluación*		Vinculación*	
Descripción		Objetivo	CC ^{tv}
Conocimientos teóricos de la asignatura		1-10	40
Conocimientos prácticos de la asignatura		1-10	20
Seminario: elaboración y presentación		1-10	20
Seminario: exposición y debate		1-10	10
Conocimientos de los seminarios		1-10	
Conocimientos de los trabajos prácticos		1-10	10
Actividades e instrumentos de evaluación			
Seminarios y Tutorías ECTS	- El aprendizaje de la parte práctica de la asignatura se evaluará continuamente, mediante control de asistencia a las sesiones prácticas y su participación en las mismas. Asimismo, se evaluará su aprovechamiento en el examen final de la asignatura. - Los seminarios se evaluarán mediante la realización de un trabajo monográfico que se expondrá en grupo grande.		
Examen final	El examen constará de tres partes diferenciadas: - Sobre la teoría de la asignatura: constará de un máximo de 20 preguntas cortas, que puntuarán hasta 0.5p. cada una, siendo preciso obtener al menos 5p. para aprobar La evaluación de los conocimientos de los seminarios y Trabajos de laboratorio de la asignatura constará de 10 preguntas cortas. Esta parte será obligatoria para superar la asignatura. Para ser tenida en cuenta en la nota final es necesario superar la parte teórica		

VI. Bibliografía

Bibliografía de apoyo seleccionada	
-J. E. Campillo Álvarez(2004. El mono obeso. CRITICA -J. L. Arsuaga / I. Martínez(2001) . La especie elegida.EDICIONES Temas de Hoy - M. Martinez Llopis (1995. Historia de la Gastronomía Española.Ed. La Val de Onsera -E. Terrón (1992.España encrucijada de culturas alimentarias. M.A. P.Y A. -J. Contreras/M. Gracia (2005). Alimentación y cultura. Perspectivas Antropológicas. Ariel -J. E .Campillo/R. de Arcos. Alimentos y salud. C Rural de Extremadura- 1995 -J-L. Flandrin/ M.Montanari. Historia de la alimentación. Ed. TREA. 2004 -N. Lujan. Historia de la Gastronomía española Folio 1997 -	
Bibliografía o documentación de lectura obligatoria*	
Se les facilitará a los alumnos un resumen del tema impartido en grupo grande, en seminario-laboratorio o tutoría ECTS.	
Bibliografía o documentación de ampliación, sitios web...*	
Antropología de la Nutrición. Métodos, Técnicas y Aplicaciones. Marrodán MD, Gonzalez M, Prado C. EDITORIAL NOES -Conferencias culinarias- Universidad Intemacional Menéndez y Pelayo- Barcelona,-1982.	

-Cordón, Faustino: Cocinar hizo al hombre. Barcelona,. 1980.

-Cruz Cmz, Iuan: Alimentación y Cultura- Antropología de la conducta alimentaria. Pamplona, 1991

-Díaz, Lorenzo: La cocina del Quijote- Toledo, .1993.

-Díaz Yubero, Ismael: Sabores de España. Madrid, 1998.

-M. Toussaint-Samat. Historia natural y moral de los alimentos (nueve libros). ALIANZA.1991

-Domingo, Xavier: Cuando sólo nos queda la comida. Barcelona, 1980.

-Esteban, José: Breviario del cocido. Madrid, 1988.

-Pérez, Dionisio: La cocina clásica española. Huesca, 1994.

-Mariá Alemany Enciclopedia de las dietas y la nutrición, 1995. E. Planeta

Consulta por Internet: WWW. GOOGLE.ES (Búsquedas de Temas específicos, debates, actualidad, prensa)

Códigos.-

ⁱ *CET: Competencias Específicas del Título* (véase el apartado de Contextualización curricular)

ⁱⁱ *Tipos de actividades:* GG (Grupo Grande); S (Seminario o Laboratorio); Tut (Tutoría ECTS); No presenciales (NP); C-E, I (Coordinación o evaluación); T, II (Teórica de carácter expositivo o de aprendizaje a partir de documentos); T, III (Teórica de discusión); P, IV (Prácticas basadas en la solución de problemas); P, V (Prácticas basadas en la observación, experimentación, aplicación de destrezas, estudio de casos...); P, VI (Prácticas con proyectos o trabajos dirigidos); T-P, VII (Otras teórico-prácticas).

ⁱⁱⁱ *D: Duración* en sesiones de 1 hora de trabajo presencial o no presencial (considerando en cada hora 50-55 minutos de trabajo neto y 5-10 de descanso).

^{iv} *CC: Criterios de Calificación* (ponderación del criterio de evaluación en la calificación cuantitativa final).