GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **ALIMENTACIÓN Y CULTURA**
Código: 102221
Plan de estudios: **GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS** Curso: 1
Denominación del módulo al que pertenece: CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS
Materia: ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y BROMATOLOGÍA
Carácter: OBLIGATORIA Duración: PRIMER CUATRIMESTRE
Créditos ECTS: 6 Horas de trabajo presencial: 60
Porcentaje de presencialidad: 40% Horas de trabajo no presencial: 90
Plataforma virtual: moodle

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: MORENO ROJAS, RAFAEL (Coordinador)
Centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ubicación del despacho: Edificio Darwin
E-Mail: bt1moror@uco.es Teléfono: 957212001
URL web: http://rafaelmorenorojas.es/

Nombre: FERRER BAS, SUSANA
Centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ubicación del despacho: Edificio Darwin
E-Mail: bt1febas@uco.es Teléfono: 957212001

Nombre: MEDINA CANALEJO, LUIS MANUEL
Centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ubicación del despacho: Edificio Darwin
E-Mail: al1mecal@uco.es Teléfono: 957212009

Nombre: MORENO ORTEGA, ALICIA
Centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ubicación del despacho: Edificio Darwin
E-Mail: t22moora@uco.es Teléfono: 957212001

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

GUÍA DOCENTE

Ninguna especificada

COMPETENCIAS

CB1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un Área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel, que si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
CB2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro de su Área de estudio.
CB3	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.
CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
CB5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
CU2	Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TIC.
CU3	Potenciar los hábitos de búsqueda activa de empleo y la capacidad de emprendimiento.
CT1	Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar.
CT3	Capacidad de trabajar en equipo.
CT5	Capacidad de tomar decisiones.
CT6	Adquirir un compromiso ético.
CT7	Capacidad de análisis y síntesis.
CT8	Desarrollar un razonamiento crítico.
CT10	Haber desarrollado la motivación por la calidad.
CT11	Capacidad de organización y planificación.
CT12	Capacidad de gestión de la información.
CT13	Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones.
CE11	Comprender y valorar que la alimentación es uno de los pilares básicos de la identidad cultural de una sociedad.

OBJETIVOS

El objetivo principal de esta asignatura es promover en el alumno la inquietud por la cultura alimentaria, tanto en su propia formación, como en la difusión de conocimientos alimentarios en diferentes estamentos sociales que mejore la cultura alimentaria de nuestra sociedad en general.
Como objetivo complementario se presenta el fomentar las herramientas transversales que le permita un mejor desarrollo y aprovechamiento de su progreso por la titulación. En este sentido, se fomentará el uso de las TICs, la comunicación oral y escrita, el trabajo en grupo, la búsqueda de información, el trabajo autónomo dirigido, etc.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

Concepto de cultura alimentaria, factores que la condicionan y modulan. Evolución de la cultura alimentaria y perspectivas de futuro. Gastronomía vs cultura alimentaria.
Influencias y condicionamientos sociales y religiosos sobre la alimentación humana.
Protocolo comensal y comportamiento en la mesa.
Sentimiento y percepción alimentaria.
Otros factores culturales que afectan a la alimentación del hombre.

2. Contenidos prácticos

Aplicación de las TICs a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Seminarios temáticos sobre elementos concretos de la cultura alimentaria.

GUÍA DOCENTE

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

La metodología docente se aplicará de forma progresiva sobre los alumnos, pasando de un predominio de la lección magistral al inicio de la asignatura y actividades prácticas de formación,para ir paulatinamente dando protagonismo al trabajo del alumno en clase y las actividades de autoformación dirigida hasta culminar con la exposición de los trabajos prácticos desarrollados en grupo como elemento presencial predominante.

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

En cuanto a los alumnos a tiempo parcial se considerarán sus casos particulares individualmente, para adaptarlos en la mayor medida posible a la metodología indicada, de forma que se propicie la adquisición de las competencias programadas.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
Actividades de evaluación	2	-	*2*
Exposición grupal	-	15	*15*
Lección magistral	31	-	*31*
Trabajos en grupo (cooperativo)	-	12	*12*
Total horas:	***33***	***27***	***60***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Análisis	*5*
Búsqueda de información	*5*
Consultas bibliográficas	*10*
Estudio	*50*
Trabajo de grupo	*20*
Total horas:	**90**

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Dossier de documentación - *http://www3.uco.es/moodle/*

Aclaraciones:

Se le facilitará a los alumnos los materiales usados en clase como apoyo audiovisual a la exposición de las clases magistrales. Se hará al finalizar cada tema, con objeto de que se preste una mayor atención a lo expuesto e incitar la búsqueda de información.
Se pondrá a disposición todo el material complementario que se considere que el alumno pueda requerir.
No obstante, la filosofía docente de la asignatura es el fomento de la búsqueda de información autónoma por parte del alumno.

GUÍA DOCENTE

EVALUACIÓN

Competencias	Instrumentos		
	Heteroevaluación	Informes/memorias de prácticas	Trabajos y proyectos
CB1	x		
CB2		x	x
CB3		x	x
CB4			x
CB5			x
CE11	x		
CT1			x
CT10		x	x
CT11			x
CT12		x	x
CT13			x
CT3			x
CT5		x	x
CT6			x
CT7	x	x	x
CT8	x		x
CU2		x	
CU3		x	
Total (100%)	**55%**	**25%**	**20%**
Nota mínima.(*)	**0**	**0**	**0**

(*) Nota mínima para aprobar la asignatura.

Valora la asistencia en la calificación final: *No*

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:
No son necesarias aclaraciones.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:
Los porcentajes indicados, son orientativos y pueden variar en función de los trabajos y proyectos que se desarrollen durante el curso, de la complejidad de los mismos, o las dificultades imprevistas que se presenten en su desarrollo. Precisamente, la posibilidad de evaluación de la competencia CT13 implica la capacidad de adaptarse el alumno a nuevas situaciones imprevistas, que pueden serlo también para el profesorado, lo que implica una adaptación de los criterios de evaluación

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor: *Las puntuaciones mas altas entre los alumnos que han obtenido el SOBRESALIENTE.*

BIBLIOGRAFÍA

GUÍA DOCENTE

1. Bibliografía básica:

- Contreras (1993). Antropología de la Alimentación. Eudema
- Cruz Cruz (1991). Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria. EUNSA.
- Urbina (1990). El arte de invitar. Su protocolo. El Ateneo S.A.
- Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (dir.): Historia de la Alimentación. Gijón, Trea, 2004.
- Felipe Fernández-Armesto: Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización. Barcelona, Tusquets, 2004.

2. Bibliografía complementaria:

Se indicará en su momento en función de las oportunidades, o necesidades de complementar la bibliografía principal que puedan tener los alumnos en general, o algunos alumnos específicamente.

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

- Actividades conjuntas: conferencias, seminarios, visitas...
- Organización de salidas
- Realización de actividades
- Trabajos válidos para varias asignaturas

Aclaraciones:

Dado que el ámbito de la cultura alimentaria es transdisciplinar, en esta asignatura se será especialmente receptivo a la colaboración con cualquier otra que requiera un desarrollo previo o simultáneo de las competencias que se fomentan en la nuestra.
Se propiciará en la salidas técnicas o actividades que se realicen para otras asignaturas el fomento de actividades culturales relacionadas con el ámbito alimentario que puedan ser complementarias a la asignatura.
Se animará al alumno para que la orientación hacia el prácticum y TFG sea un objetivo progresivo a lo largo de la titulación y no un evento a desarrollar en el último cuatrimestre, por lo que se fomentará el desarrollo de trabajos transversales en diferentes asignaturas que tengan como objetivo final una mejor formación hacia su futuras actividades del prácticum y TFG.

CRONOGRAMA

Periodo	Actividad			
	Actividades de evaluación	Exposición grupal	Lección magistral	Trabajos en grupo (cooperativo)
1ª Quincena	0	2	5	0
2ª Quincena	0	2	6	1
3ª Quincena	0	2	5	2
4ª Quincena	0	2	5	2
5ª Quincena	0	2	5	2
6ª Quincena	0	0	3	3
7ª Quincena	2	5	2	2
Total horas:	***2***	***15***	***31***	***12***

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.