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: 6.0
Horas de trabajo presencial: 60
Porcentaje de presencialidad: 40.0%
Horas de trabajo no presencial: 90
Plataforma virtual: Moodle

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: MORENO ROJAS, RAFAEL (Coordinador)
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ubicación del despacho: Ed. Darwin
E-Mail: rafael.moreno@uco.es Teléfono: 957212001
URL web: https://rafaelmorenorojas.es/

Nombre: FERRER BAS, SUSANA
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ubicación del despacho: Ed. Darwin
E-Mail: bt1febas@uco.es Teléfono: 957212001

Nombre: MEDINA CANALEJO, LUIS MANUEL
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ubicación del despacho: Ed. Darwin
E-Mail: al1mecal@uco.es Teléfono: 957212009

Nombre: VELASCO RUIZ, MARÍA ISABEL
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ubicación del despacho: Ed. Darwin
E-Mail: t72verum@uco.es Teléfono: 957212000

Nombre: VILLEGAS BECERRIL, ALMUDENA
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ubicación del despacho: Ed. Darwin
E-Mail: z42vibea@uco.es Teléfono: 957212000

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
www.uco.es
facebook.com/universidadcordoba
@univcordoba
INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
uco.es/grados

GUÍA DOCENTE

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

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

GUÍA DOCENTE

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.
Influencias y condicionamientos sociales y religiosos sobre la alimentación humana.
Protocolo comensal y comportamiento en la mesa.
Sentimiento y percepción alimentaria.
Historia de la Alimentación
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

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Fin de la pobreza
Hambre cero
Educación de calidad
Reducción de las desigualdades
Producción y consumo responsables

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. En cualquier caso, se evitará agravios comparativos con alumnos de matriculación normal.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
Actividades de evaluación	2	-	2
Exposición grupal	-	15	15

GUÍA DOCENTE

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
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

Presentaciones PowerPoint - *https://moodle.uco.es/m2021/course/view.php?id=1471*
Referencias Bibliográficas

Aclaraciones

Se le facilitará a los alumnos 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.

EVALUACIÓN

Competencias	Exámenes	Informes/memorias de prácticas	Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas
CB1	X		
CB2	X	X	X
CB3	X	X	X
CB4			X
CB5	X		X

GUÍA DOCENTE

Competencias	Exámenes	Informes/memorias de prácticas	Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas
CE11	X	X	X
CT1	X	X	X
CT10		X	X
CT11		X	X
CT12	X	X	X
CT13		X	X
CT3			X
CT5		X	X
CT6		X	X
CT7		X	X
CT8		X	X
CU2		X	
CU3		X	
Total (100%)	***55%***	***25%***	***20%***
Nota mínima (*)	***4***	***4***	***4***

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

GUÍA DOCENTE

Valora la asistencia en la calificación final:

No

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

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.

Las evaluaciones de cada apartado se mantendrán exclusivamente durante el curso académico en que se obtienen dichas calificaciones.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

Dados los recursos y métodos de evaluación utilizados para el alumnado normal, no se prevee ningún tipo de adptación en la evaluación de los alumnos a tiempo parcial, salvo casos especiales en que se estudiarán individualizadamente.

Se adaptarán en la medida de lo posible los métodos de evaluación a aquellos alumnos con necesidades educativas especiales.

Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

No son necesarias

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Las puntuaciones mas altas entre los alumnos que han obtenido el SOBRESALIENTE

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

Arsuaga, J.L., 1998, *La especie elegida*.

2022, *Vida, la gran historia: Un viaje por el laberinto de la evolución*

AA.VV., 2000, *The Cambridge World History of Food*.

Bermúdez de Castro, J.M., 2011, *Hijos de un tiempo perdido: la búsqueda de nuestros orígenes*.

Cordón, F., 1980, *Cocinar hizo al hombre*.

Montanari, M. 2006, *La comida como cultura*.

Pérez Samper, M.A., 2019, *Comer y beber: una historia de la alimentación en España*.

Riera Mellis, A., 2021, *Alimentación, sociedad, cultura y política en el Occidente Medieval*.

- Villegas Becerril, Almudena (2019) Ciencias de la Gastronomía. Almuzara / 978-84-17797-32-4
- Villegas Becerril, Almudena (2015) Grandes Maestros De La Historia De La Gastronomía. 9788416392216
- Villegas Becerril, Almudena (2014) Cocina española e internacional. Arte culinario a través de los productos, recetas e historia. Ideaspropias Editorial / 978-84-9839-470-2
- Villegas Becerril, Almudena (2008) Manual de cultura gastronómica. Amuzara / 978-84-96968-76-9
- 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.

GUÍA DOCENTE

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

Criterios de evaluación comunes

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.