

GUÍA DOCENTE 2022-2023

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Antropología y Psicología del Comportamiento Alimentario
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado de Nutrición Humana y Dietética
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Básico
ECTS:	6
CURSO:	Primero
SEMESTRE:	Segundo
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Español
PROFESORADO:	Dra. Sandra Sumalla Cano
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	Sandra.sumalla@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
<ul style="list-style-type: none"> ● Tema 1. Conceptos básicos en el ámbito de la antropología nutricional <ul style="list-style-type: none"> 1.1. Introducción a la antropología 1.2. Antropología física o biológica 1.3. Antropología arqueológica 1.4. Antropología lingüística 1.5. Antropología social y cultural 1.6. Antropología nutricional 1.7. La paradoja del omnívoro ● Tema 2. Cambios en la alimentación durante la historia evolutiva del hombre <ul style="list-style-type: none"> 2.1. Dietas de nuestros antepasados: métodos y técnicas de investigación

- 2.4. Proceso de hominización y su relación con la dieta
- 2.5. El uso del fuego
- 2.6. El canibalismo
- 2.7. Economía de los cazadores-recolectores
- 2.8. Neolitización: el desarrollo de la agricultura y la ganadería
- **Tema 3.** Alimentación y cultura de las grandes civilizaciones
 - 3.1. Alimentación del antiguo egipto (3 150 - 30 a.C.)
 - 3.2. Alimentación de la Grecia antigua
 - 3.3. La república y el imperio romano
 - 3.4. La alimentación en el imperio bizancio
 - 3.5. Edad media: alimentación en occidente
 - 3.6. Alimentación en las culturas tradicionales asiáticas
 - 3.7. Alimentación en el continente americano
 - 3.8. La revolución industrial: transición epidemiológica y nutricional
 - 3.9. Situación actual: medicalización del comportamiento alimentario e influencia de los avances científicos
- **Tema 4.** Alimentación, Psicología y cultura
 - 4.1. La vaca intocable
 - 4.2. Amor y odio al cerdo
 - 4.3. Potlatch
 - 4.4. Carne de caballo
 - 4.5. Insectos
 - 4.6. Mascotas
 - 4.7. Dieta “equilibrada” de los inuit
 - 4.8. Reglas culinarias
 - 4.9. Funciones sociales de los alimentos
 - 4.10. Cuerpo femenino
 - 4.11. Cambios recientes
 - 4.12. Alimentos y fisiología
- **Tema 5.** Aspectos psicológicos implicados en el comportamiento alimentario. Modificación de la Conducta Alimentaria.
 - 5.1. Antropología nutricional
 - 5.2. Introducción básica a la psicología del comportamiento
 - 5.3. Introducción a la psicología del desarrollo
 - 5.4. Comportamiento alimentario en el embarazo
 - 5.5. Desarrollo del comportamiento alimentario en la primera infancia
 - 5.6. Comportamiento alimentario en la edad escolar

5.7. Comportamiento alimentario en la adolescencia y juventud

5.8. Comportamiento alimentario en el adulto: el comer social

5.9. Comportamiento alimentario en el anciano

PROGRAMA PRÁCTICO

- Influencia del marketing en el comportamiento alimentario

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG29. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE4 - Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
- CE5 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- CE10 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Clasificar las bases psicológicas que inciden en el comportamiento alimentario, prestando principal atención a las funciones de los alimentos dentro del contexto social.
- Conocer los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento alimentario profundizando en aquellos aspectos como la religión, la educación y la cultura.

- Conocer la evolución histórica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad y entender el sentido antropológico de los alimentos comestibles y no-comestibles.
- Conocer la evolución antropológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad y entender el origen de las distintas diferencias en torno al comportamiento alimentario de distintas zonas geográficas.
- Conocer la evolución sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad, así como las relaciones que se generan dentro de los grupos sociales gracias a los alimentos
- Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación de comportamiento alimentario.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método Expositivo.
- Resolución de Ejercicios.
- Aprendizaje Cooperativo / Trabajo en Grupo.
- Trabajo Autónomo.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases expositivas	20
	Clases prácticas	14
	Seminarios y talleres	14
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	8
	Tutorías (individual / en grupo)	8
Actividades autónomas	Preparación de clases	20
	Estudio personal y lecturas	30
	Elaboración de trabajos	30
	Trabajo en campus virtual	6

El primer día de clase, la profesora proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

	Actividades de evaluación	Ponderación
Evaluación continua	Elaboración y Exposición de 1 Trabajo	15%
	2 Entregas de Ejercicios/Portafolios	15%
	1 Prueba Parcial	20%
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica	50%

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de un Prueba Teórico/Práctica con un valor del 50% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- López N, Martorell I. Antropología y Psicología del Comportamiento Alimentario. Santander: Universidad Europea del Atlántico; 2015

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- Marrodán MD. Antropología de la Nutrición. Técnicas, métodos y aplicaciones. Madrid: Editorial Noesis; 2013.
- Marrodán MD. Adaptaciones genéticas de las poblaciones e intolerancias a los alimentos: lactosa, gluten, alcohol. Rev Nutr Práctica. 2011; 15:91-94.
- Harris, M. Vacas, cerdos, guerras, y brujas: los enigmas de la cultura. Ed. Alianza. 2005.



- Fisher C. El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: ANAGRAMA. Colección Argumentos; 1995.
- Salas-Salvadó J, García-Lorda P, Sánchez-Ripollés JM. La alimentación y la nutrición a través de la historia Barcelona: Glosa; 2005.
- Meisler MH, Ting CN. The remarkable evolutionary history of the human amylase genes. Crit Rev Oral Biol Med. 1993; 4:503-509.
- Chacín MC, Pineda C, Rodríguez D, Núñez-Pacheco M, Márquez-Gómez M. Predisposición humana a la obesidad, síndrome metabólico y diabetes: el genotipo ahorrador y la incorporación de los diabetogenes al genoma humano desde la antropología biológica. Diabetes internacional. 2011; 2:36-49.
- Corella D, Ordovás JM. Genes, dieta y enfermedades cardiovasculares. En: La dieta humana: biología y cultura. Revista Investigación y Ciencia, Monográfico 66. Barcelona: Prensa Científica; 2011.
- Harris M. Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura. Ed. Alianza; 1999.

WEBS DE REFERENCIA:

No aplica.

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

No aplica.