Curso 2016-2017

GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

(Última actualización 1/10/2016)

HÁBITOS DIETÉTICOS Y CULTURA

MÓDULO	MATERIA	ASIGNATURA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	CARÁCTER
MÓDULO ESPECÍFICO	DIVERSIDAD CULTURAL EN EL ÁMBITO SANITARIO	HÁBITOS DIETÉTICOS Y CULTURA/ DIETARY HABITS AND CULTURE	1	2	6	OPTATIVO

PROFESORES	DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)
• Carmen Enrique Mirón • Emilio González Jiménez	**Carmen Enrique Mirón** Dpto. Química Inorgánica, 3ª planta, Facultad de Educación y Humanidades. Despacho Nº 309. Tfo.- 952698737 / 646429062 cenrique@ugr.es **Emilio González Jiménez** Dpto. Enfermería. Facultad de Ciencias de la Salud. 9ª planta, Despacho Nº 9.09. Tfo.- 667051570 emigoji@ugr.es
	HORARIO DE TUTORÍAS
	Carmen Enrique Mirón Ambos semestres: lunes 16.30-19.30 horas. martes 9.30-12.30 horas. **Emilio González Jiménez (No presenciales)** Ambos semestres: Lunes 8.00 a 9.30 horas y de 9.30 a 11.00 Miércoles 8.00 a 9.30 horas y de 9.30 a 11.00

MÁSTER EN EL QUE SE IMPARTE	OTROS MÁSTERES A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR
MASTER UNIVERSITARIO EN DIVERSIDAD CULTURAL. UN ENFOQUE MULTIDISCIPLINAR Y TRANSFRONTERIZO	

ugr | Universidad de Granada

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)

No existen requisitos previos diferentes a los que se exigen para la matriculación en el Master.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL MÁSTER)

En este curso analizaremos la filogenia geográfica-religiosa de nuestras culturas alimenticias y su relación con la salud en las distintas regiones y religiones del planeta. Estudiaremos como durante más de 100.000 años se ha mantenido un patrimonio genético particular adaptado a la singularidad de cada región y como en los últimos años, con la globalización tan particular, nos estamos alimentando de una forma no adecuada a nuestro background genético. Analizaremos y reflexionaremos sobre la necesidad de potenciar la alimentación endémica regional y religiosa como patrimonio gastronómico-cultural y como herramienta para promover y potenciar la salud en las distintas culturas y etapas de la vida.

COMPETENCIAS BÁSICAS, GENERALES TRASVERSALES Y ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA

Esta materia pretende contribuir al desarrollo de las siguientes **competencias básicas** del título:
CB6. Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
CB7. Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinareas) relacionados con su área de estudio.
CB8. Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.

Asimismo, con ella se pretende contribuir al desarrollo de las siguientes competencias generales, transversales y específicas del título:

Competencias Generales:
CG1. Conocer y apreciar la diversidad cultural y sus diferentes percepciones y valoraciones.
CG2. Que los estudiantes sean capaces de trabajar en contextos internacionales, especialmente fronterizos.
CG3. Utilizar los principales métodos, diseños y técnicas de investigación, tanto cuantitativas como cualitativas, para desarrollar investigaciones de calidad.
CG5. Interactuar positivamente con otros profesionales de diferentes contextos, demostrando unas buenas estrategias comunicativas, capacidad de argumentación, discusión y negociación.
CG7. Que los estudiantes sean capaces de comprender otras formas de vida, costumbres y hábitos culturales de otros contextos geopolíticos.
CG8. Conocer y valorar críticamente las características singulares de la diversidad cultural de Melilla.

Competencias Transversales:
CT2. Que los estudiantes sepan utilizar estrategias que fomenten los valores asociados a la Interculturalidad y la Cultura de Paz.
CT3. Conocer y utilizar con precisión la terminología y los conceptos relacionados con la diversidad cultural.
CT5. Conocer y apreciar la situación y la importancia de las relaciones interculturales para la sociedades democráticas.

CT8. Respetar y valorar la diversidad cultural y étnica como elemento de enriquecimiento humano.

Competencias Específicas:
CE1-S. Aplicar los principios de la interculturalidad a situaciones sanitarias, organizándolos en programas de intervención.
CE2-S. Elaborar y evaluar planes y programas sanitarios de intervención aplicables en contextos sociopolíticos concretos.
CE4-S. Que los estudiantes vayan adquiriendo una formación que les permita tener opiniones propias y críticas sobre las respuestas sanitarias a la diversidad cultural.
CE6-S. Diseñar e implementar proyectos de investigación propios del ámbito sanitario, aplicables en realidades culturalmente diversas.
CE7. Aplicar, integrar y ajustar los resultados de la investigación a la práctica profesional de cada especialidad.
CE10. Conocer, apreciar y comparar manifestaciones de la diversidad cultural y étnica, tales como tradiciones, hábitos, formas de vida y creaciones artísticas.
CE11. Conocer, valorar y comparar las tradiciones, ritos y creencias religiosas, como manifestaciones de la diversidad étnica y cultural.
CE13. Analizar críticamente las consecuencias de la globalización en cada uno de los ámbitos relacionados con cada una de las especialidades.
CE14. Conocer y analizar los procesos de identidad y socialización relacionados con la pertenencia a grupos étnicos y culturales.

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

Tras cursar esta materia los alumnos han de ser capaces de:

- Conocer y valorar la relación existente entre cultura y hábitos dietéticos.
- Tomar conciencia de la importancia de conservar el patrimonio gastronómico particular de cada cultura.
- Tomar conciencia de la importancia de conservar la alimentación endémica regional y religiosa como herramienta para potenciar la salud en las distintas culturas.
- Ser capaz de diseñar, desarrollar y evaluar estrategias de difusión y valorización del patrimonio gastronómico y su influencia positiva sobre la salud.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

Bloque I: La alimentación humana: un fenómeno biocultural

Tema 1. Condicionamientos biológicos de la alimentación humana. ¿Alimentarse y/o nutrirse? Relaciones naturaleza/cultura.

Tema 2. Condicionamientos contextuales y la variabilidad cultural de los comportamientos alimentarios. Factores ecológicos, tecnológicos, económico-políticos e ideológicos

Tema 3. Alimento, comida y cocina. La cultura alimentaria. Comestible, no comestible. La gramática culinaria.

Bloque II: Percepción alimentaria:

Tema 4. Alimentación en el ser humano. Alimentación humana como necesidad. Necesidades alimentarias. Finalidad de la

alimentación en el hombre.

Tema 5. Percepción alimentaria. Escala de valores al elegir un alimento. Sistemas orgánicos encargados de la percepción. Atributos sensoriales de los alimentos. Apariencia. Propiedades quinestésicas.

Tema 6. Percepción alimentaria (Gusto y Olfato). Sabores básicos. Índole afectiva del gusto. Importancia del olfato para el gusto. Potenciadores del sabor. Excitantes.

Bloque III. Influencias Culturales y Religiosas sobre la Alimentación.

Tema 7. Orígenes de las costumbres dietéticas religiosas. Influencias del Cristianismo sobre la alimentación.

Tema 8. Influencia de la religión Judaica e Islámica en la alimentación. Fiestas religiosas con connotaciones alimentarias. Alimentos permitidos y prohibidos. Protocolo comensal. Ayuno.

Tema 9. Influencias de las religiones hinduista y budista en la alimentación.

TEMARIO PRÁCTICO:

1. **Seminario/Taller 1: Publicidad y alimentación**. Importancia de la publicidad en el consumo de alimentos. Técnicas publicitarias en alimentación.
2. **Seminario/Taller 2: Educación alimentaria**. Importancia de la educación alimentaria. Consumo alimentario por costumbre. Enseñanza nutricional en las escuelas. Enseñanza nutricional del ama de casa.
3. **Seminario/Taller 3: Dieta mediterránea: fusión cultural**. Antecedentes geográficos y culturales. Bases de la dieta mediterránea. Abandono de la dieta mediterránea.

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía Recomendada:

Álvarez M & Pinotti LV. (1997). Procesos socioculturales y alimentación. Buenos Aires: Editorial del Sol.

Álvarez J, Cilense AC, Abreu F. (2003). Physiology of taste and food acceptance by infants. *Brazilian Journal of Oral Sciences*, 2, 245-248.

Birch LL. (1999). Development of food preferences. *Annual Reviews of Nutrition*, 19 , 41- 62.

Bolens L. (1991). *La cocina andaluza, un arte de vivir*. Siglos XI-XIII. Madrid: Editorial Arguval.

Contreras J. (1993). *Antropología de la Alimentación*. Madrid: EUDEMA.

Contreras J. (1995). *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Edicions Universitat.

Contreras J & Gracia M. (2005). *Alimentación y cultura*. Barcelona. Ariel.

Cruz J. (1991). *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*. Pamplona: Editorial EUNSA.

Da Vico L, Agostini S, Brazzo S, Biffi B, Masini ML. (2012). Mediterranean diet: not only food. *Monaldi Arch Chest Dis*, 78, 148-154.

Garine y col. (1992). *Antropología de la alimentación: Ensayos sobre la dieta Mediterránea*. Consejería de Cultura y Medio ambiente. Junta de Andalucía.

Harris M. (1989). *Bueno para comer*. Madrid: Alianza.

Lowenberg W. (1970). *Los alimentos y el hombre*. México: Editorial Limusa-Wiley.

Martínez Llopis (1989). *Historia de la gastronomía española*. Madrid: Alianza.

Montanari M. (1993). *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona: Crítica.

Nielsen A, Krasnik A, Holm L. (2013). Ethnicity and children's diets: the practices and perceptions of mothers in two minority ethnic groups in Denmark. *Matern Child Nutr*, 8. doi: 10.1111/mcn.12043. [Epub ahead of print].
Rolls ET. (2012). Taste, olfactory and food texture reward processing in the brain and the control of appetite. *Proc Nutr Soc*, 71, 488-501.
Simón Palmer (1994*). Libros antiguos de cultura alimentaria* (Siglo XV-1900).
Schmidt-Leukel (2002). *Las religiones y la comida*. Barcelona: Editorial Ariel.
Torralva Tomas (1991). *El libro de los buenos modales*. Ediciones del Drac.
Young SL, Blanco I, Hernandez-Cordero S, Pelto GH, Neufeld LM. (2010). Organoleptic properties, ease of use, and perceived health effects are determinants of acceptability of micronutrient supplements among poor Mexican women. *J Nutr*, 140, 605-611.

ENLACES RECOMENDADOS

- Historia, Antropología, Psicología y Sociología de la Alimentación
  http://www.teresadecastro.com/
- Alimentación y Cultura
  http://alimentacionycultura.blogspot.com.es/2010/09/alimentos-en-la-web.html
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
  http://www.fao.org/index_es.htm
- Organización Mundial de la Salud
  http://www.who.int/es/
- International Obesity Task Force
  http://www.iaso.org/about-iaso/iasomanagement/iotf/
- Fundación Dieta Mediterránea
  http://dietamediterranea.com/
- Observatorio Mundial de la Dieta Mediterránea
  http://www.paralelo40.es/

METODOLOGÍA DOCENTE

Para el desarrollo de esta materia hay que distinguir entre actividades que exigen la presencia del alumno y otras que corresponden al trabajo autónomo del mismo. Los tipos de actividades para realizar (y el tiempo dedicado) serán:

ACTIVIDADES FORMATIVAS PRESENCIALES (30 horas):
- Sesiones colectivas teóricas (20 horas) (MD1)
- Sesiones colectivas prácticas: exposiciones y debates, tutorías individuales (10 horas) (MD4)

ACTIVIDADES FORMATIVAS NO PRESENCIALES (120 horas):
- Lecturas especializadas (50 horas) (MD2)
- Trabajo autónomo del alumnado (70 horas) (MD2)

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

Evaluación Continua

Instrumentos

- Lista de control de asistencia (SE4).
- Participación en clase: Exposiciones orales y debates (SE2/SE3).
- Informes de trabajo del estudiante: Actividades de clase y análisis de casos (SE3).

Criterios y porcentaje sobre la calificación final:

- Asistencia y participación en las clases presenciales (20%)
- Adecuación y coherencia de las tareas realizadas conforme a los contenidos conceptuales y de aplicación práctica de la asignatura:
  - Actividades dirigidas y análisis de casos (individual) (40%)
  - Trabajo final grupal (40%)

NOTA: En todos los criterios de evaluación deberá observarse, por parte del alumno, una corrección lingüística llegando a ser la falta de ésta motivo suficiente para no superar la materia.

Evaluación única final

1.- Para acogerse a la evaluación única final, el estudiante deberá solicitarlo al Coordinador en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua. Deberá ser aceptada de forma expresa por el Coordinador por lo que contará con 10 días para que se le comunique y por escrito.

2.- Se realizará en un solo acto académico que constará de

a) Examen de conocimientos teóricos mediante una prueba escrita en relación con el programa.
b) Examen de conocimientos prácticos que recogerá los contenidos tratados en las lecturas especializadas y análisis de casos.

3.- El valor en la nota final de cada parte será:

a) Examen de conocimientos teóricos: 50%
b) Examen de conocimientos prácticos: 50%

4.- Para superar la asignatura, es necesario superar ambos exámenes

Evaluación por incidencias

1.-Podrán solicitar evaluación por incidencias, los estudiantes que no puedan concurrir a las pruebas finales de evaluación o a las programadas en la Guía Docente con fecha oficial, por alguna de las circunstancias recogidas en el artículo 15 de la Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada

2.- El profesor coordinador de la asignatura, de acuerdo con los profesores de la misma, en su caso, propondrá una fecha alternativa para desarrollar las pruebas afectadas, de acuerdo con el alumno o los alumnos implicados.

Para cualquier situación relacionada con la evaluación y la calificación de los estudiantes, se seguirá la normativa específica aprobada por la Universidad: NORMATIVA DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA

El sistema de calificaciones finales se expresará numéricamente, de acuerdo a lo dispuesto en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el Sistema Europeo de Créditos y el Sistema de Calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y su validez en todo el territorio nacional. La calificación global corresponderá a la puntuación ponderada de los diferentes aspectos y actividades que integran el

sistema de evaluación.
INFORMACIÓN ADICIONAL
El cronograma detallado se proporcionará a los alumnos inscritos vía correo electrónico.