

HÁBITOS DIETÉTICOS Y CULTURA

MÓDULO	MATERIA	ASIGNATURA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	CARÁCTER
DIVERSIDAD CULTURAL EN EL ÁMBITO SANITARIO		HÁBITOS DIETÉTICOS Y CULTURA			6	OPTATIVO
PROFESORES			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)			
<ul style="list-style-type: none"> • Carmen Enrique Mirón • Emilio González Jiménez • Jesús Francisco Rodríguez Huertas 			Dpto. Química Inorgánica, 3ª planta, Facultad de Educación y Humanidades. Despacho Nº 309 Tfo.- 952698737 / 646429062 cenrique@ugr.es			
			Dpto. Enfermería. Facultad de Enfermería. Tfo.- 952698819 / 667051570 emigoji@ugr.es			
			Departamento de Fisiología. Universidad de Granada. Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos. C/ Ramón y Cajal Nº 4, C.P: 18071, Granada. jhuertas@ugr.es			
			HORARIO DE TUTORÍAS			
			Carmen Enrique Mirón Miércoles: 12.00-14.00 h Jueves: 12.00-14.00 h y 18.00-19.00 h Viernes: 10.00-11.00 h Emilio González Jiménez Lunes: 12.00h-14.00h Martes:12.00h-14.00h y 17.00h-19.00h			
MÁSTER EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS MÁSTERES A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR			
MASTER UNIVERSITARIO EN DIVERSIDAD CULTURAL. UN ENFOQUE MULTIDISCIPLINAR Y TRANSFRONTERIZO POR LA						



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 potenciar la salud en las distintas culturas.

Aprovecharemos que Melilla es una de las regiones españolas en donde coexisten mayor número de culturas para realizar talleres en los que los restauradores de la ciudad prepararán platos representativos de cada una de ellas que se ofrecerán a la sociedad melillense en jornadas gastronómico-culturales. Serán los alumnos del master los encargados de informar a los comensales de la singularidad de los platos, de su sentido geográfico-religioso, de su impacto positivo sobre la salud y de la necesidad de conservar este patrimonio.

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 multidisciplinares) 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.



ugr | Universidad
de Granada

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: Prehistoria e historia de la alimentación

Tema 4. Prehistoria de la Alimentación. La alimentación durante la evolución de los mamíferos. Evolución alimentaria del hombre.

Tema 5. Alimentación en las civilizaciones antiguas. Alimentos y costumbres alimentarias del antiguo Egipto, Israel, India, China y Grecia.

Tema 6. Alimentación en Roma. Claves de la cultura romana. Alimentación en la Roma primigenia. Influencia de la expansión geográfica sobre la alimentación romana.

Tema 7. Alimentación medieval. Alimentación feudal. Influencia árabe en la alimentación medieval.

Tema 8. Influencia alimentaria del descubrimiento de América.

Tema 9. Influencia de la alimentación en la historia de los siglos XVII al XX.

Bloque III. Percepción alimentaria:

Tema 10. Alimentación en el ser humano. Alimentación humana como necesidad. Necesidades alimentarias. Finalidad de la alimentación en el hombre.

Tema 11. Percepción alimentaria. Escala de valores al elegir un alimento. Sistemas orgánicos encargados de la percepción. Atributos sensoriales de los alimentos. Apariencia. Propiedades quinestésicas.

Tema 12. Percepción alimentaria (Gusto y Olfato). Sabores básicos. Índole afectiva del gusto. Importancia del olfato para el gusto. Potenciadores del sabor. Excitantes.

Bloque IV. Influencias Culturales y Religiosas sobre la Alimentación.

Tema 13. Influencias del Cristianismo sobre la alimentación. Orígenes de las costumbres dietéticas religiosas.

Tema 14. Influencia de la religión Judaica e Islámica en la alimentación. Fiestas religiosas con connotaciones alimentarias. Alimentos permitidos y prohibidos. Protocolo comensal. Ayuno.

Tema 15. 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: Tecnología alimentaria y cultura.** Correlación entre ambas. Grado de aceptación de la tecnología alimentaria por la sociedad. Conceptos culturales que implican soluciones tecnológicas en alimentación.
- 4. Seminario/Taller 4: Dieta mediterránea: fusión cultural.** Antecedentes geográficos y culturales. Bases de la dieta mediterránea. Abandono de la dieta mediterránea. La nueva panacea.
- 5. Seminario/Taller 5: Hábitos gastronómicos mundiales.** Comida rápida y comida basura. Comida china. Comida italiana. Comida francesa. Comida japonesa. Otras comidas internacionales. Comida típica española.



BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía Recomendada:

1. Álvarez M & Pinotti LV. (1997). Procesos socioculturales y alimentación. Editorial del Sol, Buenos Aires.
2. Álvarez J, Cilense AC, Abreu F. (2003). Physiology of taste and food acceptance by infants. *Brazilian Journal of Oral Sciences*, 2, 245-248.
3. Birch LL. (1999). Development of food preferences. *Annual Reviews of Nutrition*, 19, 41- 62.
4. Bolens L. (1991). La cocina andaluza, un arte de vivir. Siglos XI-XIII. Editorial Arguval, Madrid.
5. Contreras J. (1993). Antropología de la Alimentación. EUDEMA. Madrid.
6. Contreras J. (1995). Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. Edicions Universitat Barcelona.
7. Contreras J & Gracia M. (2005). Alimentación y cultura. Ariel, Barcelona.
8. Cruz J. (1991). Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria. Editorial EUNSA, Pamplona.
9. Da Vico L, Agostini S, Brazzo S, Biffi B, Masini ML. (2012). Mediterranean diet: not only food. *Monaldi Arch Chest Dis*, 78, 148-154.
10. Garine y col. (1992). Antropología de la alimentación: Ensayos sobre la dieta mediterranea. Consejería de Cultura y Medio ambiente. Junta de Andalucía.
11. Harris M. (1989). Bueno para comer. ALIANZA, Madrid.
12. Lowenberg W. (1970). Los alimentos y el hombre. Editorial Limusa-Wiley, México.
13. Martínez Llopis (1989). Historia de la gastronomía española. Alianza.
14. Montanari M. (1993). El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa. Crítica, Barcelona.
15. 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].
16. Rolls ET. (2012). Taste, olfactory and food texture reward processing in the brain and the control of appetite. *Proc Nutr Soc*, 71, 488-501.
17. Simón Palmer (1994). Libros antiguos de cultura alimentaria (Siglo XV-1900).
18. Schmidt-Leukel (2002). Las religiones y la comida. Editorial Ariel, Barcelona.
19. Torralva Tomas (1991). El libro de los buenos modales. Ediciones del Drac.
20. 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/>



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 a realizar (y el tiempo dedicado) serán:

ACTIVIDADES FORMATIVAS PRESENCIALES:

- Sesiones colectivas teóricas
- Sesiones colectivas prácticas
- Exposiciones y debates
- Tutorías individuales

ACTIVIDADES FORMATIVAS NO PRESENCIALES:

- Lecturas especializadas
- Trabajo autónomo del alumnado

PROGRAMA DE ACTIVIDADES						
Primer y segundo semestre	Actividades presenciales (horas)				Actividades no presenciales (horas)	
	Sesiones teóricas	Sesiones prácticas	Exposiciones y debates	Tutorías individuales	Lecturas especializadas	Trabajo autónomo
Semana 1 [Del 13 al 17 de enero 2014]	Presentación de la Asignatura Bloque Temático I (3 h)					10 h
Semana 2 [Del 20 al 24 de enero 2014]	Temas 4 (1h)	Seminario 1 (2h)			6 h	10 h
Semana 3 [Del 27 al 31 de enero 2014]	Tema 5, 6,7 (3h)					10 h
Semana 4 [Del 3 al 7 de febrero 2014]	Temas 8 (1h)	Seminario 2 (2h)			6 h	10 h
Semana 5 [Del 10 al 14 de febrero 2014]	Temas 9, 10, 11 (3 h)					10 h
Semana 6 [Del 17 al 21 de febrero 2014]	Tema 12 (1 h)	Seminario 3 (2h)			6 h	10 h
Semana 7 [Del 24 al 28 de febrero 2014]	Temas 13, 14, 15 (3 h)					10 h
Semana 8 [Del 3 al 7 de marzo 2014]		Seminario 4 (2h)		1h	6 h	10 h
Semana 9 [Del 10 al 14 de marzo 2014]		Seminario 5 (2 h)		1h	6h	10 h



Semana 10 [Del 17 al 21 de marzo 2014]			3 h			
Total horas	15	10	3	2	30	90
TOTAL	Total horas presenciales: 30				Total horas no presenciales: 120	

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

Instrumentos

- Lista de control de asistencia.
- Participación en clase: Exposiciones orales y debates.
- Informes de trabajo del estudiante: Actividades de clase y análisis de casos.

Criterios y porcentaje sobre la calificación final:

- Asistencia a 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 y exposición oral (40%)

INFORMACIÓN ADICIONAL

