



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE VETERINARIA
**GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y
DIETÉTICA**
CURSO 2025/26
ALIMENTACIÓN Y CULTURA



Datos de la asignatura

Denominación: ALIMENTACIÓN Y CULTURA**Código:** 663001**Plan de estudios:** GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA**Curso:** 1**Materia:** ALIMENTACIÓN Y CULTURA**Carácter:** BASICA**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:** <https://moodle.uco.es/>

Profesor coordinador

Nombre: MORENO ROJAS, RAFAEL**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Ubicación del despacho:** Ed. Darwin**E-Mail:** bt1moror@uco.es**Teléfono:** 957212001

Breve descripción de los contenidos

En la asignatura Alimentación y Cultura se abordan contenidos relacionados con el concepto Cultura Alimentaria y los diferentes factores que la afectan. Dentro de dichos factores, se encuentran los religiosos que desarrollan con el enfoque a las cinco principales religiones del mundo. También se estudia la evolución histórica de la alimentación, el protocolo comensal y las percepciones y sensaciones en torno a los alimentos. Es fundamental para el Dietista-nutricionista conocer el enfoque humanístico de los alimentos, pues el éxito de una dieta en ocasiones, no es una cuestión de cálculo de nutrientes, sino de aceptabilidad, de la que esta asignatura ofrece una perspectiva complementaria.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna

Programa de la asignatura

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

Bibliografía

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

Metodología

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

No son necesarias, se aplicará una metodología principalmente de clase magistral, con la participación de alumnado. Con la temática que se le asigne, el alumnado tendrá que exponer en público el resultado de su estudio y elaboraciones.

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

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

Se adaptarán en la medida de lo posible la metodología a aquellos alumnos con necesidades educativas especiales, atendiendo a las directrices dadas por el Servicio de atención a la diversidad de la UCO.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
<i>Actividades de evaluación</i>	2	-	2
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	31	27	58
Total horas:	33	27	60

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	30
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	60
Total horas:	90

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

- C7 Comprender la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- HD4 Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
- HD8 Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- HD11 Expresarse correctamente en lengua española de forma oral y escrita en el ámbito de la nutrición y la dietética.
- HD12 Resolver problemas
- HD14 Aplicar los conocimientos teóricos a la práctica, y de aplicar los resultados del aprendizaje de una asignatura a otras relacionadas.
- HD16 Saber analizar y sintetizar.
- HD18 Programar, organizar y planificar el trabajo.

- HD21 Capacidad de reunir e interpretar datos relevantes dentro de su área de estudio para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- HD23 Adquirir un compromiso ético.
- COM26 Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.

Métodos e instrumentos de evaluación

Competencias	Examen	Producciones elaboradas por el estudiantado	Proyectos globalizadores de carácter individual o grupal
C7	X	X	X
COM26	X	X	X
HD11	X	X	X
HD12		X	
HD14		X	
HD16		X	X
HD18		X	X
HD21		X	
HD23		X	X
HD4	X	X	X
HD8		X	
Total (100%)	55%	25%	20%
Nota mínima (*)	4	4	4

(*)La calificación mínima que deberán obtener los estudiantes en cada una de las actividades evaluables para poder superar la asignatura no podrá ser superior a 5.0.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos 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 a tiempo completo, no se prevee ningún tipo de adaptación 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

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

Objetivos de desarrollo sostenible

Hambre cero
Educación de calidad
Igualdad de género
Producción y consumo responsables

Otro profesorado

Nombre: MEDINA CANALEJO, LUIS MANUEL

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Ed. Darwin

E-Mail: al1mecal@uco.es

Teléfono: 957212004

Nombre: VELASCO RUIZ, MARÍA ISABEL

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Ed. Darwin

E-Mail: t72verum@uco.es

Teléfono: 957212001

Nombre: VILLEGAS BECERRIL, ALMUDENA

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Ed. Darwin

E-Mail: z42vibea@uco.es

Teléfono: 957212000

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.

El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).
