

# ALIMENTACIÓN Y CULTURA

## FOOD AND CULTURE

### Grado en Nutrición Humana y Dietética

Curso 2023-24

**Código:** 803972

**Módulo:** 1

**Materia:** Historia

**Tipo de asignatura:** Básica

**Curso:** Primero

**Semestre:** consultar calendario

**Departamentos:** Salud Pública y Materno-Infantil - Nutrición y Ciencia de los Alimentos.

**Créditos:** 6 ECTS

**Periodo de impartición:** 2º semestre

**Fecha de inicio:** 23 de enero 2024

**Horario:** martes: 8,30; jueves:9,30 y viernes: 10,30

**Lugar:** Aula 15. Facultad de Medicina

**Número de estudiantes:** 75 alumnos

## PROFESORADO

González de Pablo, Ángel: [agdpablo@ucm.es](mailto:agdpablo@ucm.es)

Matallana, M<sup>a</sup> Cruz: [mcmatal@ucm.es](mailto:mcmatal@ucm.es)

Cuadrado Vives, M<sup>a</sup> Carmen: [ccuadrad@ucm.es](mailto:ccuadrad@ucm.es)

## BREVE DESCRIPCIÓN

La asignatura busca analizar la complejidad del hecho alimentario en nuestra sociedad. Intenta hacer comprender al alumnado que la alimentación no es sólo un fenómeno biológico, nutricional y médico; sino que es también un fenómeno social, psicológico, económico, simbólico y religioso. En suma, que la alimentación debe contemplarse no sólo de forma experimental y técnica, sino también culturalmente en el más amplio sentido del término.

La extrema complejidad del hecho alimentario obliga a tomar en cuenta cuestiones muy diversas, de carácter biológico, ecológico, tecnológico, económico, social, político e ideológico. ¿Por qué comemos lo que comemos y no otra cosa? ¿Por dónde pasa la línea divisoria entre lo comestible y lo no comestible? La selección de alimentos que una sociedad hace entre los distintos recursos accesibles y comestibles se explica a veces por razones ecológicas, técnicas o económicas. En otras, se considera una cuestión de "gusto" o "sabor" y, muy a menudo, se explica por las "creencias" relativas a la bondad o maldad atribuidas a unos u otros alimentos.

Y también puede explicarse por el "estatus" de los alimentos en el seno de los sistemas de organización y de funcionamiento de las sociedades humanas. En definitiva, es la cultura quien la crea, entre los seres humanos, el sistema de comunicación que dictamina sobre lo comestible y lo no comestible, sobre lo conveniente y lo perjudicial, lo adecuado y lo inadecuado en la alimentación.

De acuerdo con estos planteamientos, la asignatura pretende situar la alimentación con el conjunto de la sociedad y de la cultura, analizando así los múltiples y diversos condicionamientos que intervienen en el hecho alimentario.

## COMPETENCIAS

Son las correspondientes al Módulo y Materia al que pertenece esta asignatura

### Competencias Generales

CG.1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.3, 3.4, 4.1, 4.2, 4.3, 5.3, 5.4, 6.1, 6.2, 7.1, 7.3, 7.4 y 8.1.

## Competencias Específicas

CE.M1.1, 1.5, 1.6, 1.7, 2.1, 2.2., 2.4., 2.5, 2.6, 3.3, 3.4, 3.6, 3.7, 3.8, 4.01, 4.02, 4.04, 4.17, 4.19, y 4.22.

## OBJETIVOS

Al terminar la asignatura el estudiante debe:

1. Saber analizar los hitos más destacados del proceso de humanización de la conducta alimentaria, y conocer la evolución de las principales estrategias alimentarias desarrolladas por las colectividades humanas, y en particular cómo se resolvió el problema del suministro de alimentos en épocas de crecimiento poblacional.
2. Saber abordar la configuración histórica del discurso científico en torno a la alimentación, la nutrición y la dietética.
3. Saber analizar la evolución histórica de los problemas de desnutrición y de las principales alteraciones de la conducta alimentaria.
4. Conocer el marco conceptual de las transiciones alimentarias y nutricionales. Adquirir una visión de síntesis de los cambios en los sistemas o regímenes alimenticios y los factores que los han determinado.
5. Conocer la evolución histórica de los valores simbólicos asociados a las prácticas alimentarias en la cultura occidental.
6. Conocer y valorar los aspectos simbólicos de la alimentación en la sociedad occidental actual.
7. Valorar la importancia de los hábitos alimentarios en la salud del hombre.
8. Conocer los alimentos que se consumían en cada época y cultura y relacionar las normas de cada cultura y las costumbres alimentarias.

## TEMARIO

1. Introducción general a la asignatura.
2. La alimentación en la prehistoria. La revolución alimentaria del Neolítico.
3. Los modelos alimentarios de la Antigüedad. El modelo alimentario Medieval.
4. El modelo alimentario del Mundo Moderno.
5. El reto de la industrialización. La configuración de la nutrición científica contemporánea.
6. El hambre en la historia.
7. Alimentación y enfermedad. El problema histórico de las enfermedades carenciales.
8. Alimentación y placer.
9. La educación del gusto en las distintas culturas.

10. La simbólica de la alimentación en los pueblos cazadores y recolectores. Prácticas mágicas relacionadas con la consecución del alimento y su consumo.

11. La simbólica de la alimentación en las culturas recolectoras del Neolítico. La fecundidad de la tierra.

12. Los cultos místicos de la Antigüedad tardía y su relación con el cultivo de la tierra.

13. Los rituales de la alimentación en el Mundo Antiguo: el banquete como sacrificio. La simbólica de la alimentación en la cultura occidental moderna y contemporánea.

14. Hábitos alimentarios. Factores que influyen en la formación y modificación de los diferentes hábitos. Simbolismo y usos de los alimentos. Alimentos procedentes de exploraciones. El comercio de especias.

15. La alimentación en América antes del Descubrimiento.

16. Costumbres alimentarias en España antes del Siglo XV y su repercusión en épocas posteriores.

17. La alimentación española en el Siglo XV.

18. La alimentación española en el Siglo XVI.

19. La alimentación española en el Siglo XVII.

20. Los monasterios y su relación con la alimentación.

21. La alimentación en España en el Siglo XVIII.

22. La alimentación en España durante el Siglo XIX.

23. Establecimientos para venta y consumo de alimentos en España. Siglos XV al XIX.

24. La alimentación en España en el Siglo XX y de futuro.

25. Los grandes descubrimientos en la nutrición: la energía, las necesidades de proteínas, las vitaminas, minerales, compuestos bioactivos, interacción dieta-genética.

26. Bases culturales de los hábitos alimentarios, creencias, errores y prioridades en nutrición.

27. Alimentación y cultura en las distintas etapas de la vida (infancia y adolescencia). Condicionantes culturales.

28. Alimentación y cultura en las distintas etapas de la vida (embarazo). Condicionantes culturales.

29. Alimentación y cultura en las distintas etapas de la vida (edad avanzada). Condicionantes culturales.

30. Alimentación y cultura en deportistas. Bases históricas y transcendencia actual.

31. Bases sociales y culturales de las dietas milagro.

32. Medios de comunicación social: su influencia en la nutrición. Estudio y análisis de distintos ejemplos.

## METODOLOGÍA DOCENTE

**Lecciones magistrales:** se explica el programa de la asignatura. Asistencia obligatoria.

**Seminarios y prácticas:** se utilizan como materiales textos literarios e históricos y documentales en relación con la alimentación. Se abordan, entre otros, los siguientes problemas: la simbólica de la alimentación, el cambio de patrones culturales alimenticios, el contraste entre la producción tradicional de los alimentos y la intensiva, la impronta de la ingeniería genética en la alimentación y los aspectos socio-culturales de la dieta alimenticia en el mundo occidental actual.

Los seminarios son obligatorios

**Trabajos del alumnado:** en relación con los seminarios, se realizarán por el estudiante trabajos bibliográficos en donde se concretarán los objetivos señalados en cada seminario.

**Tutorías:** cada estudiante tendrá 3 horas de tutorías a lo largo de la asignatura (una hora con cada departamento encargado de la docencia).

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La calificación final del alumnado se obtendrá de la valoración del examen final de la asignatura (70%) y la asistencia y la realización de trabajos en los seminarios (30%). El examen de la asignatura será de tipo test con respuesta múltiple.

### Actitud a seguir antes una infracción voluntaria o accidental en las normas de realización del examen.

La infracción voluntaria o accidental de las normas de realización del examen impide la valoración del mismo, por lo que el alumno infractor se presentará a examen oral de la asignatura para establecer su conocimiento sobre la materia. De confirmarse intencionalidad en el engaño, se considerará falta ética muy grave, y se pondrá en conocimiento de la Inspección de Servicios para tomar las medidas disciplinarias que la misma estime oportunas.

En el caso de que se decrete por las autoridades académicas la no presencialidad a lo largo del próximo, la metodología docente pasará a realizarse online. Tanto en la docencia como en la evaluación se utilizarán en dicha circunstancia las herramientas presentes en el campus virtual previstas a tal fin.

## BIBLIOGRAFÍA

- Flandrin J.L y Montanario, M (2004). Historia de la Alimentación. Ediciones Trea. S.L.
- Lugo, I. (2010). En la mesa del César. Viena Ediciones. Barcelona.

- Toussaint – Samat, M (2009). "A History of Food"  
- Wiley-Blackwell. U.K
- Torija Isasa, E y Matallana González, MC. "Evolución histórica de la alimentación en España. Influencia de otras culturas". Monografía/Recurso didáctico. Formato CD. Registro de la Propiedad Intelectual de los Textos: 09-RTPI-04670.1/2019. ISBN: 978-84-09-13319-2. Madrid 2019. Publicado en el E-Prints de la Complutense. <https://biblioteca.ucm.es/far/bibliografia-recomendada-f>
- Pérez Samper, M. Á. (1998). La alimentación en el Siglo de Oro. Val de Onsera. Huesca.
- Pérez Samper, M. A. (2019). Comer y beber. Una historia de la alimentación en España. Cátedra. Madrid
- Salas, J., García P., Sánchez, J.M. (Eds.) (2005). La alimentación y la nutrición a través de la historia. Glosa
- Contreras Hernández, J.; García Arnaiz, M. (2005) Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas. Ariel. Barcelona.
- Díaz Yubero, I. La evolución de la alimentación y la gastronomía en España. Real Academia de Gastronomía. Disponible en: [www.bne.es](http://www.bne.es). Documento Cocina-estudio. S.A
- Beltrán B, Carbajal A, Cuadrado C, García-Diz L, Goñi I, Sierra JL. Innovadieta, Recursos en Internet para formación y prácticas de Dietética y Nutrición. Universidad Complutense de Madrid. Desde 2013 Actualizaciones periódicas. Disponible en: <https://www.ucm.es/innovadieta/>
- Cecilia Díaz Méndez y Cristóbal Gómez Benito (coordinadores); Javier Aranceta Bartrina; Jesús Contreras Hernández; María González Álvarez; Mabel Gracia Arnaiz; Paloma Herrera Racionero; Alicia de León Arce; Emilio Luque y María Ángeles Menéndez Patterson, Alimentación, consumo y salud, Colección Estudios Sociales, nº 24, Fundación "La Caixa", 2008.
- <http://www.odaalc.org/documentos/1341436129.pdf>
- Olga Moreiras Tuny, Carmen Núñez Martín, Susana del Pozo de la Calle, Carmen Cuadrado Vives, José Manuel Ávila Torres, Emma Ruiz Moreno, Gregorio Varela Moreiras. Dietas y productos mágicos. FEN-Instituto de Nutrición y Trastornos Alimentarios de la Comunidad de Madrid. INUTCAM. 2009
- <http://www.madrid.org/bvirtual/BVCM009823.pdf>
- Código PAOS, Código de autorregulación de la publicidad de alimentos dirigida a menores, prevención de la obesidad y salud.
- [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/Nuevo\\_Codigo\\_PAOS\\_2012\\_espanol.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/Nuevo_Codigo_PAOS_2012_espanol.pdf)