

ALIMENTACIÓN Y CULTURA

Grado en Nutrición Humana y Dietética. Curso 2026-27

Código: 803972

Módulo: 1

Materia: Historia

Tipo de asignatura: Básica

Curso: Primero

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

Créditos: 6 ECTS

Periodo de impartición: 2º semestre

Fecha de inicio: 19 de enero 2027

Horario: Martes: 8,30; Jueves: 9,30 y Viernes: 10,30

Lugar: Aula 15. Facultad de Medicina

Número de estudiantes: 75 alumnos

COORDINACIÓN

Profª Dra. Mª Cruz Matallana González, Mª Cruz

mcmatall@ucm.es

PROFESORADO

Profª Dra. Mª Cruz Matallana González,

mcmatall@ucm.es

Profª Dra. Laura Mª Bermejo López,

mlbermej@ucm.es

Profª Dra. Marta Velasco Martín

marvel11@ucm.es

Profa Dra. Mª Carmen Cuadrado Vives, Profesora
Contratada Doctor, e-mail:ccuadrad@ucm.es

Profª Rosa Mª Cámara Hurtado, rm.camara@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 otro 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 simbólica de la alimentación en los pueblos cazadores y recolectores del Paleolítico: prácticas mágicas relacionadas con la consecución del alimento y su consumo.
3. La revolución neolítica. La simbólica de la alimentación en las culturas recolectoras del Neolítico. La fecundidad de la tierra.
4. Los modelos alimentarios de la Antigüedad. Cultos místicos y su relación con el cultivo de la tierra. Rituales de la alimentación en el Mundo Antiguo: el banquete como sacrificio.
5. El modelo alimentario Medieval.
6. El modelo alimentario del Mundo Moderno.
7. El reto de la industrialización. La configuración de la nutrición científica contemporánea.
8. La simbólica de la alimentación en la cultura occidental moderna y contemporánea.
9. Alimentación y enfermedad. Hambre y enfermedades carenciales a lo largo de la historia.
10. Alimentación y placer.
11. La educación del gusto en las distintas culturas.
12. 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.
13. La alimentación en América antes del Descubrimiento.
14. Costumbres alimentarias en España antes del Siglo XV y su repercusión en épocas posteriores.
15. La alimentación española en el Siglo XV.
16. La alimentación española en el Siglo XVI.
17. La alimentación española en el Siglo XVII.
18. Los monasterios y su relación con la alimentación.
19. La alimentación en España en el Siglo XVIII.
20. La alimentación en España durante el Siglo XIX.
21. Establecimientos para venta y consumo de alimentos en España. Siglos XV al XIX.
22. La alimentación en España en el Siglo XX y de futuro.

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

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

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

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

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

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

29. Bases sociales y culturales de las dietas milagro.

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

ACTIVIDADES FORMATIVAS

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 una prueba escrita.

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 / ENLACES EN INTERNET RELACIONADOS

Bernabeu-Mestre, Josep; Josep Xavier Esplugues Pellicer y Eva María Trescastro-López (2014). "Evolución histórica de las estrategias alimentarias y sus condicionantes." Universidad de Alicante. Disponible en: <https://rua.ua.es/dspace/handle/10045/45087>

Flandrin J.L y Montanario, M (2004). Historia de la Alimentación. Ediciones Trea. S.L.

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-RTP1-04670.1/2019. 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- Sampper, M^a Ángeles (1998). La alimentación en el Siglo de Oro. Ed. Val de Onsera. Huesca

Salas, J., García P., Sánchez, J.M. (Eds.) (2005). La alimentación y la nutrición a través de la historia. Editorial Glosa, SL.

Contreras Hernández, J y García Arnaiz, M. Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas. Ed. Ariel. Barcelona. 2005.

Díaz Yubero, I. La evolución de la alimentación y la gastronomía en España. Real Academia de Gastronomía. Disponible en: 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.oda-alc.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>

Aprobada en Consejo de Departamento, el 29 de abril de 2026

- 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