



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

FACULTAD DE VETERINARIA
**GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
DE LOS ALIMENTOS**
CURSO 2024/25
ALIMENTACIÓN Y CULTURA



Datos de la asignatura

Denominación: ALIMENTACIÓN Y CULTURA

Código: 102221

Plan de estudios: GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Curso: 1

Materia: ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y BROMATOLOGÍA

Carácter: OBLIGATORIA

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.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguno

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

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
Actividades de evaluación	2	-	2
Actividades de exposición de contenidos elaborados	31	27	58
Total horas:	33	27	60

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Actividades de búsqueda de información	30
Actividades de procesamiento de la información	60
Total horas:	90

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

- CB1 Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un Área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel, que si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
- CB2 Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro de su Área de estudio.
- CB3 Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- CB5 Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- CU2 Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TIC.
- CU3 Potenciar los hábitos de búsqueda activa de empleo y la capacidad de

- emprendimiento.
- CT1 Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar.
- CT3 Capacidad de trabajar en equipo.
- CT5 Capacidad de tomar decisiones.
- CT6 Adquirir un compromiso ético.
- CT7 Capacidad de análisis y síntesis.
- CT8 Desarrollar un razonamiento crítico.
- CT10 Haber desarrollado la motivación por la calidad.
- CT11 Capacidad de organización y planificación.
- CT12 Capacidad de gestión de la información.
- CT13 Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones.
- CE11 Comprender y valorar que la alimentación es uno de los pilares básicos de la identidad cultural de una sociedad.

Métodos e instrumentos de evaluación

Competencias	Examen	Producciones elaboradas por el estudiantado	Proyectos globalizadores de carácter individual o grupal
CB1		X	
CB2		X	
CB3		X	
CB4		X	
CB5		X	
CE11	X	X	X
CT1	X	X	X
CT10		X	X
CT11		X	X
CT12	X	X	X
CT13		X	
CT3			X
CT5		X	X
CT6		X	X
CT7		X	X

Competencias	Examen	Producciones elaboradas por el estudiantado	Proyectos globalizadores de carácter individual o grupal
CT8		X	X
CU2		X	
CU3		X	
Total (100%) Nota mínima (*)	55% 4	25% 4	20% 4

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o 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 especiales, atendiendo a las directrices dadas por el Servicio de atención a la diversidad de la UCO.

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: FERRER BAS, SUSANA

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Ed. Darwin

E-Mail: bt1febas@uco.es

Teléfono: 957212001

Nombre: MEDINA CANALEJO, LUIS MANUEL

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Ed. Darwin

E-Mail: al1mecal@uco.es

Teléfono: 957212009

Nombre: VELASCO RUIZ, MARÍA ISABEL

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Ed. Darwin

E-Mail: t72verum@uco.es

Teléfono: 957212000

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).
