



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

INSTITUTO DE ESTUDIOS DE POSGRADO

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN  
AGROALIMENTACIÓN**

CURSO 2024/25

**ALIMENTOS****Datos de la asignatura**

---

**Denominación:** ALIMENTOS**Código:** 103300**Plan de estudios:** MÁSTER UNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN**Curso:** 1**Créditos ECTS:** 4.0**Horas de trabajo presencial:** 30**Porcentaje de presencialidad:** 30.0%**Horas de trabajo no presencial:** 70**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**

---

Esta es una asignatura introductoria y niveladora de los conocimientos previos que los alumnos tienen de los alimentos en base a las titulaciones de origen.

Se trabajan conceptos generales de cultura alimentaria, historia, sociología y epidemiología

**Conocimientos previos necesarios**

---

**Requisitos previos establecidos en el plan de estudios**

No hay requisitos previos

**Recomendaciones**

No hay recomendaciones

**Programa de la asignatura**

---

**1. Contenidos teóricos**

1. Historia de la alimentación. Cultura de la alimentación. Sociedad y alimentación.
2. Historia de la vitivinicultura. Cultura del vino y productos vitivinícolas.
3. Antropología social del vino. Dimensión social y simbólica.
4. Análisis de noticias y acontecimientos sobre pautas de consumo de alimentos, vino y productos vitivinícolas.
5. Propiedades nutricionales de los alimentos

6. Epidemiología alimentaria

7. Alimentos funcionales

## 2. Contenidos prácticos

Casos prácticos en relación a la cultura de un grupo de alimentos

## Bibliografía

---

- 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

Se habilita opción de videoconferencia para seguir las clases y se atenderán las situaciones especiales cuando se planteen.

### Actividades presenciales

| Actividad                                                 | Total     |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| <i>Actividades de evaluación</i>                          | 2         |
| <i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i> | 28        |
| <b>Total horas:</b>                                       | <b>30</b> |

### Actividades no presenciales

| Actividad                                                  | Total     |
|------------------------------------------------------------|-----------|
| <i>Actividades de búsqueda de información</i>              | 10        |
| <i>Actividades de procesamiento de la información</i>      | 40        |
| <i>Actividades de resolución de ejercicios y problemas</i> | 20        |
| <b>Total horas:</b>                                        | <b>70</b> |

## Resultados del proceso de aprendizaje

---

### Conocimientos, competencias y habilidades

- CB10 Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
- 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
- CB9 Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
- CE1 Analizar la historia, la cultura y la sociología de la alimentación
- CE2 Analizar la historia, la cultura y la sociología del vino
- CE3 Comprender la importancia de la calidad en la agroalimentación
- CE4 Comprender la importancia de la seguridad alimentaria
- CE5 Valorar la importancia económica que han tenido a lo largo de la historia económica las empresas agroalimentarias
- CE6 Valorar la incidencia actual en la economía global de las empresas agroalimentarias
- CE7 Entender la importancia del análisis sensorial
- CE8 Conocer la metodología de la cata y su aplicación en alimentos
- CE9 Conocer la metodología de la investigación y las estructuras existentes de programas de I+D+i
- CG1 Valorar nuevas situaciones y adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional y científica.
- CG2 Adaptarse a equipos multidisciplinares para el desarrollo de procesos y productos profesionales y/o científicos.
- CG3 Contribuir con las habilidades adquiridas a la búsqueda de la excelencia en el trabajo que realice el estudiante.
- CG4 Analizar e interpretar los resultados experimentales a la luz de las teorías aceptadas, emitir hipótesis conforme al método científico y defenderlas de forma argumentada.
- CG5 Contribuir y fomentar, en contextos académicos y profesionales, al avance científico, tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.

- CT1 Saber utilizar las herramientas de información y comunicación que permitan plantear y resolver problemas nuevos dentro de contextos relacionados con su área de estudio
- CT2 Conocer la necesidad de completar su formación científica en idiomas e informática mediante la realización de actividades complementarias
- CT3 Desarrollar hábitos de búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento

## Métodos e instrumentos de evaluación

---

| Instrumentos                                | Porcentaje |
|---------------------------------------------|------------|
| Examen                                      | 60%        |
| Lista de control de asistencia              | 10%        |
| Producciones elaboradas por el estudiantado | 30%        |

### Periodo de validez de las calificaciones parciales:

El curso en el que se han realizado

### Aclaraciones:

No son necesarias aclaraciones especiales

## Objetivos de desarrollo sostenible

---

Hambre cero  
Salud y bienestar  
Educación de calidad  
Igualdad de género  
Producción y consumo responsables  
Acción por el clima

---

*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).*

---