

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Nutrición Humana y Dietética (Híbrido)
-------------	---

Ámbito	Fisioterapia, Podología, Nutrición y Dietética, Terapia Ocupacional, Óptica y Optometría y Logopedia.
--------	---

Facultad/Escuela:	Ciencias de la Salud
-------------------	----------------------

Asignatura:	Historia Occidental de la Alimentación
-------------	--

Tipo:	Formación Básica
-------	------------------

Créditos ECTS:	6
----------------	---

Curso:	2
--------	---

Código:	1879
---------	------

Periodo docente:	Cuarto semestre
------------------	-----------------

Materia:	Antropología
----------	--------------

Módulo:	Formación Básica
---------	------------------

Tipo de enseñanza:	Presencial
--------------------	------------

Idioma:	Castellano
---------	------------

Total de horas de dedicación del alumno:	150
--	-----

Equipo Docente	Correo Electrónico
Blanca Millán García	blanca.millan@ufv.es
Aránzazu de Miguel Uriarte	arantxa.demiguel@ufv.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

"Historia Occidental de la Alimentación" es una asignatura que forma parte de la materia de Antropología, del Módulo de Formación Básica del Grado en Nutrición Humana y Dietética.

Con esta asignatura, pretendemos aproximar al alumno a la Historia de la alimentación en Occidente (incluyendo Europa y la totalidad del continente americano), desde un enfoque humanista e integral de la idea de alimentación y de su importancia en el desarrollo de la cultura y la civilización occidental.

Según abordaremos en el curso, entendemos por Cultura un todo que cubre la vida humana en el tiempo y analiza los valores espirituales supuestos por las creaciones de los hombres. Estas creaciones forman un proceso (que por necesidades de método, dividimos en etapas) en el que la alimentación y la nutrición están completamente interconectadas con otros elementos de la realidad humana como son la religión, pensamiento, arte, literatura, política, derecho, ciencia, técnica o economía. Por ende, en la presente asignatura haremos un recorrido histórico para que el alumno comprenda cual ha sido el papel de la alimentación en el desarrollo de la sociedad de la que forma parte. Por otra parte, la asignatura servirá para capacitar al alumno ante los retos que presenta la globalización en el ámbito alimenticio, proporcionando una reflexión global sobre el contexto social donde desarrollará su vocación -sus problemas, sus retos, etc.- y qué virtudes, habilidades y competencias deberá adquirir para desarrollar su identidad-.

OBJETIVO

Abordar los principales procesos y acontecimientos de la historia de la Alimentación en Occidente a partir de un recorrido panorámico por la misma.

Los fines específicos de la asignatura son:

Explicar la relación que el desarrollo de la alimentación ha guardado a lo largo del tiempo con el resto de dimensiones humanas: religiosa, filosófica, política, económica, artística, científica o técnica y como todas ellas presentan un alto grado de interdependencia.

Tratar los desafíos que presenta actualmente la nutrición dentro de nuestra civilización y de un mundo globalizado, por medio de las claves de comprensión que ofrece el análisis histórico.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Los conocimientos correspondientes al grado
Buen nivel de lengua castellana
Buen manejo de la expresión escrita y oral
Conocimiento de Bachillerato de Historia occidental

CONTENIDOS

TEMARIO:

Tema 1. Introducción:

- 1.1 ¿Por qué estudiar historia en el grado de nutrición?
- 1.2 Sentido y razón de la Historia
- 1.3 A qué llamamos Occidente

Tema 2. El Paleolítico

- 2.1 La alimentación y el desarrollo del sapiens.
- 2.2 La alimentación en el paleolítico: el nomadismo
- 2.3 Los orígenes de la agricultura y su repercusión.

Tema 3. El amanecer de las civilizaciones

- 3.1 Consecuencias del sedentarismo en la alimentación
- 3.2 El orden político y los cultivos
- 3.3 La cultura alimenticia

Tema 3: Los orígenes de la civilización occidental.

- 2.1 La geografía europea y el Mediterráneo
- 2.2 Grecia y su modelo frente a las civilizaciones orientales.
- 2.2 La globalización en Roma.
- 2.3 El judeocristianismo y su influencia en la alimentación.

Tema 3. La Edad Media

- 3.1 Transición a la Edad Media
- 3.2 Alta Edad Media: El Orden cristiano.
- 3.3 La civilización islámica y su repercusión en la alimentación.
- 3.3 Baja Edad Media: La burguesía. La revolución cultural de los siglos XII y XIII.

Tema 4. El mundo moderno

- 4.1 Transición de la Edad media al Mundo Moderno: Civilizaciones precolombinas, conquista de América y la Caída de Constantinopla
- 4.2 El mundo moderno: expansión geográfica, desarrollo del Estado y Revolución Científica
- 4.3 Ilustración y el despertar de una nueva mentalidad.
- 4.4 La crisis de la Modernidad. Capitalismo, Comunismo y materialismo histórico.
- 4.5 Mundo global.

Tema 5. La posmodernidad.

- 5.3 ¿Qué es la posmodernidad?
- 5.4 Panorámica del siglo XX y grandes desafíos del siglo XXI.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

• LECCIONES MAGISTRALES:

El profesor expondrá los temas del programa de la asignatura, de los cuales facilitará al alumno apuntes o bibliografía para su lectura-estudio. La lección magistral tiene por finalidad despertar la inquietud intelectual y ayudar a la reflexión (análisis y síntesis) y al trabajo intelectual sobre los temas del programa en orden a la sabiduría (carácter sapiencial del conocimiento). Al final de la lección magistral, el profesor resolverá las dudas surgidas del estudio y exposición de cada tema. El aula universitaria es un lugar donde motivar al aprendizaje, abrir la mente hacia las diversas perspectivas de conocimiento y asimilar lo estudiado. En el aula se exponen conocimientos, pero también se debaten y confrontan convicciones intelectuales, se inauguran algunas vías de conocimiento y se refutan otras. Sólo así el aula cobra su máximo sentido y se convierte en un lugar creativo, formador y enriquecedor. Generar un ambiente propicio para el trabajo intelectual exige una consagración completa a dicha tarea y una atención plena al objeto de trabajo. Por eso no está permitido en clase nada que perturbe ese ambiente: comer, hacer ruidos innecesarios, entrar y salir de clase, hablar cuando otro tiene la palabra, etc. La palabra es la principal fuente de conocimiento. Sólo en ellas brota el sentido de la universidad y del hombre mismo. Por eso el uso de la palabra merece una consideración muy especial. El turno de palabra en clase y el lenguaje utilizado en su uso son determinantes en el aprendizaje. La escucha activa de la palabra del otro profesor o alumno- y el uso riguroso de ésta son elementos indispensables para el conocimiento intelectual de la verdad. Es una exigencia de todo universitario respetar las aportaciones de otros y usar el lenguaje con propiedad.

Una clase es realmente participativa cuando profesores y alumnos saben qué se espera de cada uno de ellos antes de que dé comienzo. Ése es el sentido del programa: que profesor y alumno sepan siempre y de antemano qué se va a tratar en la próxima clase y qué debe llevar preparado cada uno. Por todas estas razones, la asistencia cobra un valor esencial. Es con la participación en las aulas y con la puesta en escena y el debate activo de las inquietudes intelectuales ante compañeros y profesores como se promueve una auténtica formación integral. La inasistencia reiterada (más de un 20% de inasistencias a las clases presenciales) supone una calificación negativa en la evaluación continua y puede incluso llegar a ser causa de pérdida de la misma. Suplantar la personalidad de un compañero supone una falta "muy grave" que puede acarrear la expulsión temporal o definitiva de la universidad. Es recomendable leer el documento sobre normas de convivencia en el Campus, disponible en <http://www.ufv.es/docs/normativaconvivencia.pdf>.

Así mismo, queda terminantemente prohibido grabar las clases, sea en el formato (audio o video), o tomar fotografías dentro del aula, sin el conocimiento y consentimiento previo del profesor. No respetar esta norma contra el derecho a la intimidad del profesor, y a su la propiedad intelectual, será motivo de expulsión inmediata del alumno del curso.

TRABAJO COOPERATIVO: Dependiendo del número de alumnos el profesor repartirá algunos de los temas propios de la asignatura para que los alumnos los preparen y expongan en clase. Este trabajo supondrá una

preparación previa de las exposiciones, la misma exposición oral y la redacción de una memoria conjunta. Todo ello según el formato que el docente vea oportuno. El valor total de este trabajo podrá alcanzar un 20% sobre la nota final.

TRABAJO INDIVIDUAL: Cada alumno deberá realizar una investigación histórica y reflexión sobre un tema propuesto por el profesor en torno a un tema relacionado con la asignatura. El valor total de este trabajo será de un 15% sobre la nota final.

SISTEMA DE ACCIÓN TUTORIAL: Se realizarán dos tutorías grupales a lo largo del curso para tratar las dudas que se tengan sobre la marcha del mismo, así como para abordar cualquier aspecto relativo al desarrollo de la asignatura que los alumnos o el profesor consideren de importancia. Más allá de eso, el docente estará disponible para cada alumno en los días destinados para tal fin por parte del profesor. .

INVESTIGACIÓN: El correcto desarrollo del curso, exigirá del alumno un trabajo de investigación suficiente que consiste en la búsqueda de información a partir de diversas fuentes y documentos, el análisis y la síntesis de los datos y el desarrollo de conclusiones.

Por ello, las principales actividades formativas que se desarrollarán serán las siguientes: Clases magistrales con Aprendizaje basado en problemas, Seminarios, Discusiones, Investigación, Trabajo personal, Presentaciones en grupo, y Tutorías.

- **AULA VIRTUAL** Todos los alumnos obligatoriamente habrán de darse de alta en el aula virtual de la asignatura, durante las dos primeras semanas de clase. Allí encontrarán apuntes de la asignatura, recursos pedagógicos para la preparación y estudio de la asignatura, así como todas las comunicaciones e informaciones que el profesor juzgue oportunas y necesarias dar, destinadas al conjunto de los alumnos de la clase.

Al final del curso se realizará un examen final. Para el estudio, el alumno deberá estudiar de dos fuentes: los apuntes tomados en clase, y los apuntes colgados por el profesor en el Aula Virtual.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
60 horas	90 horas
Clases expositivas 32h Presentación del trabajo en grupo e individual 10h Seminarios 15h Tutoría 2h Evaluación 1h	Estudio teórico 45h Trabajo en grupo e individual 20h Actividades complementarias 15h Trabajo virtual en red 10h

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.

Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPECIFICOS

Comprender los fundamentos teóricos de la disciplina histórica

Conocer los acontecimientos fundamentales de las diferentes etapas históricas

Ser capaz de describir la evolución histórica del fenómeno de la alimentación

Conocer los patrones alimentarios de cada época histórica y es capaz de relacionarlos con sus transiciones sociales y culturales

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA

Los requerimientos mínimos para mantener la evaluación continua son:

1. Aprobar el examen teórico de la asignatura (nota mínima de 5).
2. Haber ejecutado la totalidad de los ejercicios prácticos propuestos en clase y cumplido los requisitos de cada uno para aprobarlos.
3. Asistir al 50% de seminarios estipulados por el profesor. La asistencia será presencial u online. En el caso de que el alumno no pueda asistir a los mismos por incompatibilidad de horarios, deberá avisar previamente al profesor, quien sustituirá la asistencia al seminario por un trabajo de investigación.
4. Entregar en fecha los trabajos para elaborar fuera de clase y realizar las exposiciones de dichos trabajos.
5. Asistir a las tutorías personales.

Sistema de evaluación de las competencias y sistema de calificaciones:

- Porcentaje nota final Examen final escrito: 65 %
- Seminarios/Trabajos individuales 20%
- Trabajo de grupo: 15%

La matrícula de honor será concedida sólo a aquellos alumnos que cumplan los siguientes requisitos:

- a) El alumno deberá presentar un examen sobre la totalidad de la materia y las lecturas y textos estudiados en el curso que será el 100% de la calificación.
- b) Una vez cumplimentado el requisito anterior, el alumno deberá obtener una nota media de superior a 9.5 en la calificación global del curso.
- c) El alumno que, aun cumpliendo los anteriores objetivos, incurra en una falta de ortografía en sus trabajos o pruebas teóricas, será eliminado de su candidatura a matrícula de honor.
- d) En el caso de que sean varios los alumnos que cumplimenten todos los requisitos anteriores, sólo se les concederá a aquellos con la calificaciones medias más altas de cuantos compiten por la matrícula (teniendo en cuenta de que, según la normativa vigente, sólo pueden obtener matrícula de honor uno de cada veinte alumnos)

Sistema de evaluación para los alumnos que no sigan la evaluación continua y para aquellos que reprobren la materia y se presenten a la CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA DEL SEGUNDO SEMESTRE: El alumno deberá presentar un examen sobre la totalidad de la materia y las lecturas y textos estudiados en el curso que será el 100% de la calificación.

DISPENSAS ACADÉMICAS

Los alumnos podrán solicitar dispensa académica en Secretaría de Coordinación Académica de la Facultad por: coincidencia de horarios, motivos laborales o motivos personales. En Coordinación Académica les indicarán el procedimiento a seguir en cada uno de los casos. Una vez concedida de forma oficial la dispensa, los alumnos seguirán la evaluación continua (deberán entregar todas las tareas que el profesor solicite en el aula) excepto en asistencia, participación y trabajos realizados en el aula.

Todas las pruebas susceptibles de evaluación estarán supeditadas a lo establecido en la normativa de evaluación de la Universidad Francisco de Vitoria. Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a lo establecido en la Normativa de Evaluación y Convivencia de la universidad.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

ARNAIZ, G. (2017) Historia de la alimentación: de la especia al fast-food. Madrid: Síntesis

MONTANARI, M. (2008) Historia de la alimentación. Madrid: Alianza Editorial.

DALBY, A (2013) El sabor de la historia: La comida y la cultura en la antigua Grecia y Roma Barcelona: Ediciones Península

CLEMENT, J-P. (2008) Historia de la alimentación en el mundo hispánico Barcelona: Icaria Editorial

CARERI, G. (2012) Comer en la Edad Media: Un recorrido histórico por la cocina y la alimentación medieval. Barcelona: Crítica