



# Facultad de Veterinaria

Universidad Complutense

## FICHA DE ASIGNATURA

TITULACIÓN	PLAN DE ESTUDIOS	CURSO ACADÉMICO
Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	002A	2012-2013

Título de la Asignatura	ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Subject	FOOD AND CULTURE

Código (en GEA)	106887
Carácter (Básica – Obligatoria – Optativa)	TRONCAL
Duración (Anual- Semestral)	Semestral
Horas semanales	3

Créditos	Teóricos	4,5	Curso	Semestre	Plazas ofertadas
	Prácticos		1º	1º	
	Seminarios		Departamento responsable		Facultad
	Otros		Nutrición y Bromatología II: Bromatología Nutrición y Bromatología I: Nutrición		Farmacia

	Nombre	teléfono	e-mail
Profesor/es Coordinador/es	Dra. M <sup>a</sup> Cruz Matallana González Nutrición y Bromatología II: Bromatología	91-3941775/1799	mcmatall@farm.ucm.es
Profesores que imparten la asignatura	Dra. Esperanza Torija Isasa Dra. Lourdes Pérez-Olleros Conde Dra. Carmen Cuadrado Vives	91-3941799 91-3941810 91-3941810	metorija@farm.ucm.es ollerosl@farm.ucm.es ccuadrado@farm.ucm.es

## Breve descriptor

Se determinan los factores que inciden en la elección y utilización de los alimentos. Se estudia la relación existente entre los hábitos alimentarios y los condicionantes culturales, así como su evolución histórica.

## Requisitos y conocimientos previos recomendados

Sin requisitos previos

## Objetivos generales de la asignatura

Estudiar la relación entre las normas de cada cultura y las costumbres alimentarias.  
Conocer los alimentos utilizados en las distintas épocas de la historia.  
Profundizar en las formas de obtención y uso de los alimentos.  
Determinar la influencia de las distintas costumbres alimentarias en la alimentación española.  
Estudiar los problemas actuales en relación con la alimentación/nutrición.  
Determinar la importancia de los hábitos alimentarios en la salud del ser humano.

## General Objectives of this subject

To study the relationship between the rules of each culture and food habits.  
To know the foods used in the different periods of history.  
Delve into the ways of obtaining and using food.  
To determine the influence of different food habits in the Spanish diet.  
To study current issues related to food / nutrition.  
To determine the importance of dietary habits in human health.

## Programa Teórico y Práctico

### PROGRAMA TEÓRICO

#### **PROGRAMA DE LA PRIMERA PARTE (Dras. Torija Isasa y Matallana González)**

**TEMA 1.- Introducción.** La alimentación como hecho cultural. La cultura alimentaria en su origen. Factores que la condicionan. Bibliografía.

**TEMA 2.- Hábitos alimentarios.** Factores que influyen en la formación y modificación de los diferentes hábitos. Simbolismo y usos de los alimentos.

**TEMA 3.- Los alimentos en la perspectiva histórica.** Técnicas de obtención de alimentos. El progreso de las técnicas de obtención de alimentos.

**TEMA 4.- Contribución del hombre prehistórico al modo de alimentarse.** Diferentes épocas y

costumbres alimentarias. La agricultura y su evolución. Alimentos más utilizados.

**TEMA 5.- La alimentación de los pueblos antiguos.** Mesopotamia. La alimentación en Egipto y su repercusión. Otros pueblos.

**TEMA 6.- La alimentación en las culturas griega y romana.** Alimentos utilizados. Formas de consumo.

**TEMA 7.- Edad Media: forma de alimentarse en Europa.** La alimentación en la península ibérica antes del Descubrimiento.

**TEMA 8.- Intercambio de alimentos con motivo del Descubrimiento de América.** Los orígenes de la alimentación en el continente americano. Principales alimentos en Mesoamérica y América del Sur.

**TEMA 9.- La alimentación en España en los siglos XV a XVII.** Costumbres básicas y adaptación a los nuevos tiempos.

**TEMA 10.- Los siglos XVIII y XIX en España:** Alimentos, obtención y formas de uso.

**TEMA 11.- La alimentación en Europa desde el siglo XVI al XIX:** Inglaterra y Francia. La alimentación en América desde el siglo XVI al XIX.

**TEMA 12.- Preparación de los alimentos.** Libros de cocina. Arte culinario. Evolución en el tiempo.

**TEMA 13.- La alimentación de los españoles en los siglos XX-XXI.** Distintas etapas en el siglo XX. Alimentos de actualidad y para el futuro.

#### **PROGRAMA DE LA SEGUNDA PARTE (Dras. Pérez-Olleros Conde y Cuadrado Vives)**

**TEMA 14.- Los grandes descubrimientos en la nutrición:** La energía, las necesidades de proteínas, las vitaminas, los minerales.

**TEMA 15.- El impulso de la alimentación en el hombre.** Estrato fisiológico del impulso alimentario. Función del hipotálamo. Hambre y sed. Estrato psicológico del impulso alimentario.

**TEMA 16.- Percepción del alimento.** Sentido del gusto y del olfato. Leyes funcionales de la percepción del alimento.

**TEMA 17.- Conducta alimentaria.** Placer y displacer de comer.

**TEMA 18.- Patología de la conducta alimentaria.** Anorexia. Bulimia. Obesidad.

**TEMA 19.- Patología moral de la conducta alimentaria.** Impaciencia y voracidad. Gula.

**TEMA 20.- La dietética en los distintos pueblos.** Factores que influyen en la elección de la dieta.

**TEMA 21.- Demografía y alimentación 1.** El hambre colectiva y los alimentos disponibles.

**TEMA 22.- Demografía y alimentación 2.** El hambre y sus efectos en el ser humano.

**TEMA 23.- La nutrición actual.** En los países europeos y americanos.

**TEMA 23.- Organizaciones internacionales.** Programas para mejorar la nutrición en el mundo.

**TEMA 24.- La nutrición del futuro.** Dietética, estética y ética futuristas.

**TEMA 25.- Medios de publicidad.** Su influencia en la nutrición. Estudio y análisis de distintos ejemplos.

**TEMA 26.- Temas de interés actual.** Se tratará de algún tema de nutrición de vigente actualidad, cuyo interés aconseje introducirlo en el programa de la asignatura.

#### **Método docente**

Clase magistral

## Criterios de Evaluación

Labor del curso: trabajos realizados que se presentarán en las “Jornadas de Cultura Alimentaria de España y del Mundo”, organizadas por el Dpto. de Nutrición y Bromatología II (Bromatología).y examen final de la asignatura.

## Otra Información Relevante

## Bibliografía Básica Recomendada

- Almodvar Miguel Angel (2003). El Hambre en España. Ed. Oberon
- Aguilera, C (1997). Historia de la alimentación mediterránea. Ed. Complutense. Madrid
- Alcalá-Zamora, J (1994). La vida cotidiana en la España de Velásquez. Ed. Temas de Hoy. Madrid
- Contreras, J (1993) “Antropología de la alimentación” Eudema, S.A. Salamanca
- Contreras, J (1995). “Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres.” U.B
- Cruz Cruz, J (1991) “Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaría”. Eunsa. Pamplona
- Cruz Cruz, J (1997). La Dietética Medieval. La Val de Onsera. Huesca
- Derache, R (1994) “Science et arts culinaires. De la cueillette á la gastronomie” Lavoasier Tec & Doc. Paris
- Flandrin J-L y Montanari , M (2004). «Historia de la Alimentación”. Ediciones Trea S.L.
- Harris, M (1989 – 1990) Bueno para comer. Alianza Editorial. El Libro de bolsillo. Madrid
- Pérez- Sampper, M<sup>a</sup> Ángeles (1998). La alimentación en el Siglo de Oro. Ed. Val de Onsera. Huesca
- Ritchie, C.I.A. (1986) “Comida y civilización” Alianza Editorial. El libro de Bolsillo. Madrid
- Toussaint – Samat, M Historia natural y mortal de los alimentos. Alianza Editorial Libro de bolsillo Madrid (varios números)
- Toussaint – Samat, M (2009). “A History of Food” Wiley-Blackwell. U.K