

**FICHA IDENTIFICATIVA****DATOS DE LA ASIGNATURA****Código:** 33941**Nombre:** Alimentación y cultura**Ciclo:** Grado**Créditos ECTS:** 4,5**Curso académico:** 2025-26**TITULACIONES**

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1201 - Grado en Farmacia	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	5	Sin determinar
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	2	Sin determinar, Segundo cuatrimestre
1211 - Doble Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	5	Sin determinar, Segundo cuatrimestre

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1201 - Grado en Farmacia	Alimentación y Cultura	OPTATIVA
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	Alimentación y cultura	OBLIGATORIA
1211 - Doble Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética	Asignaturas obligatorias del PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética	OBLIGATORIA

COORDINACIÓN

MONCUSI FERRE ALBERT

OJEDA MATA MARIA TERESA

RESUMEN

Esta materia representa una introducción al estudio socioantropológico de la alimentación. Parte de la consideración de las costumbres o hábitos alimentarios como objeto específico, pero también del comportamiento alimentario en general como una práctica sociocultural que precisa de interpretación. La alimentación está en el recorrido entre la naturaleza y la cultura y viceversa. Este recorrido pasa por varios principios que complementan el enfoque estrictamente nutricional que predomina en su estudio científico:

1) La alimentación humana debe entenderse en el contexto de una racionalidad sociocultural que traduce las limitaciones y posibilidades biológicas y establece qué es lo que los seres humanos de cada sociedad



consideran o no como parte o resultado de aquello que definen como "naturaleza";

2) Partimos de la diferencia entre las normas dietéticas y las normas sociales. Las primeras consisten en las disposiciones fundamentadas en conocimientos procedentes de la ciencia nutricional y que se difunden por los medios médicos y sanitarios. Las normas sociales, en cambio, consisten en aquellas convenciones que en una determinada sociedad estructuran las ingestas alimentarias y su composición y los contextos y condiciones en los que se produce el consumo. Nuestro interés recae fundamentalmente en las normas sociales. Nos interesa más comprender la forma como se organiza la construcción sociocultural del hecho alimentario más que la búsqueda de leyes universales que permitan explicarlo.

3) Los fundamentos de la normalización de la alimentación en una determinada sociedad y los criterios de racionalidad que se ponen en marcha pueden pasar por prescripciones de carácter religioso o mágico, originadas en creencias populares o fundamentadas de alguna manera en la ciencia. La Nutrición Humana y Dietética es, desde el prisma socioantropológico, una actividad humana modificable y no un conjunto de disposiciones dogmáticas con certeza inmanente.

4) La perspectiva socio-antropológica se fundamenta en la aplicación de una doble imaginación. En primer lugar, tenemos aquello que Mills (1974) denominó "imaginación sociológica", que comporta la conciencia de la vinculación de lo que aparentemente son prácticas, discursos y percepciones individuales con un contexto socio-histórico y cultural internamente heterogéneo y particular. En segundo lugar, tenemos el que Hannerz (1993) denominó ¿imaginación antropológica¿, que implica un esfuerzo por afilar la comprensión de prácticas, creencias y valores de unos seres humanos, a través de la comparación implícita o explícita con aquellas que tienen lugar en otros contextos socioculturales.

5) En este programa hacemos referencia al medio sociocultural, entendido como un entorno en constante transformación y vinculado a dinámicas estructurales de sociedades concretas. Nos ocupamos, además, de aquello que las sociedades occidentales han considerado problemas o particularidades de la alimentación como son, por una parte, los trastornos, las crisis y los riesgos alimentarios y, por otra, las preferencias, prescripciones y gustos alimentarios. Y lo hacemos procurando huir de la imagen del individuo solitario y del alimento en sí como referente de análisis y centrándonos sobre todo en la alimentación en la actualidad.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

OTROS TIPOS DE REQUISITOS

COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-

Actuar con autonomía en el aprendizaje, tomando decisiones fundamentadas en diferentes contextos, emitiendo juicios en base a la experimentación y el análisis y transfiriendo el conocimiento a nuevas



situaciones.

Capacidad comunicativa oral y escrita en todos los ámbitos posibles del ejercicio de su profesión; espíritu crítico, adquiriendo habilidades de trabajo en equipo y asumiendo el liderazgo cuando sea apropiado.

Capacidad de obtener, procesar e interpretar datos e información relevantes en el ámbito de la alimentación y la nutrición humana, haciendo uso de las tecnologías de la información y la comunicación.

Colaborar eficazmente en equipos de trabajo, asumiendo responsabilidades y funciones de liderazgo y contribuyendo a la mejora y desarrollo colectivo.

Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

Conocer cómo se generan diferentes actitudes entorno al hecho alimentario y aprehender principios teóricos y metodológicos básicos para el análisis socioantropológico del sistema alimentario y, en particular, el consumo, preparación y hábitos alimentarios

Conocer cómo se generan diferentes actitudes entorno al hecho alimentario y aprehender principios teóricos y metodológicos básicos para el análisis socioantropológico del sistema alimentario y, en particular, el consumo, preparación y hábitos alimentarios.

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

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

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

Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

Conocer los factores socioculturales y psicológicos que inciden en el origen, desarrollo y tratamiento de trastornos de la conducta alimentaria, así como de riesgos y crisis alimentarias.

Conocer los factores socioculturales y psicológicos que inciden en el origen, desarrollo y tratamiento de trastornos de la conducta alimentaria así como de riesgos y crisis alimentarias.

Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

Conocer y comprender, desde el propio ámbito de la titulación, las desigualdades por razón de sexo y género en la sociedad; integrar las diferentes necesidades y preferencias por razón de sexo y de género en el diseño de soluciones y resolución de problem

Contribuir en el diseño, desarrollo y ejecución de soluciones que den respuesta a demandas sociales, teniendo en cuenta como referente los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Demostrar razonamiento crítico y autocrítico en el ámbito de la titulación, considerando aspectos tales como la ética profesional, los valores morales y las implicaciones sociales de las diferentes actividades



realizadas

Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

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

Proponer soluciones creativas e innovadoras a situaciones o problemas complejos, propios del ámbito de conocimiento, para dar respuesta a las diversas necesidades profesionales y sociales.

Reconocer la pluralidad de puntos de vista con los que se construye el hecho alimentario a través de distintos agentes y discursos sociales.

Reconocer la pluralidad de puntos de vista con los que se construye el hecho alimentario a través de distintos agentes y discursos sociales.

Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas, con perspectiva de género.

Saber aplicar los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista al mundo profesional, de acuerdo con los Derechos Humanos y los principios democráticos, de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz.

Saber comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, adaptándose a las características de la situación y de la audiencia.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. El enfoque sociocultural de la alimentación

Definición de "alimentación"

El concepto de "cultura"

Las dimensiones de la alimentación desde una perspectiva socioantropológica

Apuntes sobre métodos y técnicas de investigación social aplicadas a la alimentación

2. La alimentación como construcción sociohistórica

Aspectos históricos

Componentes y estructura del sistema alimentario: hacia un esquema operativo

Las funciones socioculturales de la alimentación



3. Alimentación y diferenciación social

Alimentación y edades
Alimentación y género
Alimentación y clases sociales
Alimentación y etnicidad

4. Alimentación y significado cultural de(l) comer

La paradoja del omnívoro
Orden culinario e ideología alimentaria
Gustos y sabores
Prescripciones alimentarias de carácter religioso o mágico
Prescripciones alimentarias secularizadas

5. Riesgos y trastornos alimentarios en la modernidad avanzada

Caracterización general de la modernidad avanzada
Seguridad e inseguridad alimentaria
Riesgos y crisis alimentarias
Trastornos alimentarios: obesidad, anorexia, bulimia
Nuevos alimentos

VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Tutorías	2,00
Teoría	35,00
Seminario	5,00
Total horas	42,00

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	35,00
Estudio y trabajo autónomo	20,00
Preparación de clases	12,50
Preparación de actividades de evaluación	0,00
Resolución de casos prácticos	0,00
Total horas	67,50

METODOLOGÍA DOCENTE



Se realizarán cinco tipos de actividades:

1. Sesiones teóricas: exposición del/a profesor/a en formato de lección magistral, para introducir aspectos teóricos de los diversos temas. El trabajo de los estudiantes consistirá en tomar notas y hacer preguntas y comentarios así como leer los textos que correspondan, en su caso.
2. Seminarios específicos de materia: se introducen aspectos metodológicos para la investigación de la alimentación, desde un punto de vista socioantropológico.
3. Tutorías: Se realizarán dos sesiones de tutoría en grupo, la primera, a partir de la lectura de un texto y la segunda para responder cuestiones de teoría.
4. Seminarios coordinados de curso: Exposición y debate sobre un trabajo de curso basado en temas relacionados con el programa.
5. Examen final sobre teoría, en fecha oficial.

Durante el curso se abordarán ejemplos de las aplicaciones de los contenidos de la asignatura en relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030. Con ello se pretende proporcionar al estudiantado conocimientos, habilidades y motivación para comprender y abordar dichos ODS, a la vez que se promueve la reflexión y la crítica.

EVALUACIÓN

En las dos convocatorias, la evaluación se basará en:

- a) Informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para la exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 10% y 30%. La asistencia a las correspondientes sesiones de seminario y tutoría es obligatoria. Los trabajos derivados de este apartado se consideran no recuperables.
- b) Memoria y exposición en seminarios (10%). Se recuerda al estudiante la obligatoriedad de asistencia a los seminarios coordinados. La no asistencia a los mismos sin causa justificada, implicará un cero en el apartado de evaluación correspondiente a seminarios. Los trabajos derivados de este apartado se considerarán no recuperables. La memoria y la exposición serán acordes a la normativa de seminario coordinado.
- c) Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos en cada materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 60% y 70%. Para aprobar la materia se debe superar el examen de teoría.



d) Las actividades de evaluación continua, que en esta asignatura consta que son prácticas, tutorías y seminarios, son de ASISTENCIA OBLIGATORIA y, por lo tanto, NO RECUPERABLES, de acuerdo con lo establecido en el artículo 6.5 del Reglamento de Evaluación y Calificación de la UV para títulos de Grado y Máster. En caso de que, por causa justificada, no se pueda asistir a alguna de estas actividades, deberá comunicarse con la antelación suficiente. De esta forma, el responsable de la asignatura podrá asignar al estudiante una sesión en otro grupo.

e) La copia o plagio manifiesto de cualquier tarea que forme parte de la evaluación supondrá la imposibilidad de superar la asignatura, sometiéndose seguidamente a los procedimientos disciplinarios oportunos. Téngase en cuenta que, de acuerdo con el artículo 13. d) del Estatuto del Estudiante Universitario (RD 1791/2010, de 30 de diciembre), es deber de un estudiante abstenerse en la utilización o cooperación en procedimientos fraudulentos en las pruebas de evaluación, en los trabajos que se realicen o en documentos oficiales de la universidad. Ante prácticas fraudulentas se procederá según lo determinado por el "Protocolo de actuación ante prácticas fraudulentas en la Universitat de València" (ACGUV 123/2020): <https://www.uv.es/sgeneral/Protocols/C83sp.pdf>

* El alumnado repetidor puede solicitar el mantenimiento de las notas de evaluación continua que tenga superadas del curso anterior.

BIBLIOGRAFÍA

- AGUIRRE, Patricia, Matías BRUERA i Mónica KATZ (2010) Comer: puentes entre la alimentación y la cultura, Buenos Aires; Libros del Zorzal.
- BAK- GELLER, Sarah, Raúl MATTA i Charles-Édouard DE SUREIMAN (coords) (2019) Patrimonios alimentarios: entre consensos y tensiones, San Luis de Potosí; El Colegio de San Luis/Institut de Recherche pour le Développement.
- CARRASCO, Sílvia (1992) Antropologia i alimentació: una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària, Barcelona; Publicacions de la Universitat Autònoma de Barcelona.
- CONTRERAS, J. y GRACIA, M. (2005), Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas, Barcelona; Ariel.
- CONTRERAS, Jesús (1993) Antropología de la Alimentación, Madrid; Eudema.
- CONTRERAS, Jesús (comp.), (1995) Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres, Barcelona; Publicacions de la Universitat de Barcelona.
- CONTRERAS, Jesús (2022) ¿Seguiremos siendo lo que comemos?, Barcelona; Icaria.
- COUNIHAN, Carole, i Valeria SINISCALCHI. 2014. Food Activism: Agency, Democracy and Economy, London, etc.; Bloomsbury.
- FISCHLER, Claude (1995) El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo, Barcelona; Anagrama.
- GARCÍA LÓPEZ, Isaura C. y Elia María del Carmen Méndez García (coords) (2023). Alimentación, sociedad y salud. Tensiones y alternativas, Montiel & Soriano; Puebla.
- GRACIA-ARNAIZ, Maria Isabel (2015) Comemos lo que Somos. Reflexiones sobre cuerpo, género y salud Barcelona: Icaria.
- GUIDONET, Alcía (2007), L'antropologia de l'alimentació, Barcelona; UOC.
- JACKSON, Peter (ed) (2015) Food Words. Essays in culinary culture, New York; Bloomsbury.
- McINTOSH, William Alex (1996), Sociologies of food and nutrition, New York; Plenum Press.
- MENNELL, Stephen, Anne MURCOTT y VAN OTERLOO, Anneke (1992), The Sociology of Food. Eating, diet and culture, London; Sage.
- POULAIN, Jean Pierre (2002), Sociologies de l'alimentation, Paris; PUF.
- GERMOV, John J. and Lauren WILLIAMS (eds) (1999), A sociology of Food and Nutrition. The



- Social Appetite, Oxford; Oxford University Press.
- GRACIA ARNAIZ, María Isabel (ed) (2001), Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España, Barcelona; Ariel.
 - HARRIS, Marvin (2010). Bueno para comer. Madrid: Alianza Editorial.
 - KLEIN, Jakob A., i James L. WATSON (2019) The Handbook of Food and Anthropology. London, etc.: Bloomsbury Academic.
 - MACBETH, Helen and Jeremy MACLANCY (eds) (2004), Researching Food Habits. Methods and Problems, Oxford; Berghahn.
 - MARIANO JUÁREZ, Lorenzo, Francesc X. MEDINA, i Julián LÓPEZ GARCÍA (2017) Comida y Mundo Virtual, Barcelona: Editorial UOC.
 - MAURER, Donna and Jeffery SOBAL (eds) (1995), Eating Agendas. Food and Nutrition as Social Problems, New York; Aldine de Gruyter.
 - MEDINA, Francesc Xavier, Lorenzo MARIANO, David CONDE, i Alicia AGUILAR (2021) Consumo Alimentario y Sostenibilidad, Barcelona; MRA Ediciones.
 - MEDINA, Francesc Xavier, David CONDE i Lorenzo MARIANO (2023) Food, Gastronomy, Sustainability and Social and Cultural Development, London; Academic Press.
 - POULAIN, Jean Pierre (2002), Manger Aujourd'hui : attitudes, normes et pratiques, Paris; Editions du Privat.
 - SÁNCHEZ, Aitor (2016). Mi dieta cojea. Barcelona: Espasa Libros SLU
 - VVAA (2025) Comer importa: desafíos alimentarios en sociedades que envejecen, València; Tirant Humanidades.
 - WURGAFT, Benjamin A. y Merry I. WHITE (2024) Modos de comer. Un recorrido por la historia y la cultura de los alimentos, Madrid; RBA.
-
- Association for the Study of Food and Society (ASFS) <http://food-culture.org/>
 - Confederation of the food and drink industries of the United States http://www.ciaa.be/pages_en/homepage.asp
 - Encuesta continua de presupuestos familiares (INE) <http://www.ine.es/inebase/cgi/um?M=%2Ft25%2Fe437&O=inebase&N=&L=>
 - Food Composition Databases and Tables <http://www.fao.org/infoods/COST99Inventory.doc>
 - Fundación slow food para la biodiversidad <http://www.slowfood.com/>
 - International Commission on the Anthropology of Food (ICAF) <http://erl.orn.mpg.de/~icaf/>
 - Ministerio de Sanidad y Consumo (estadísticas) <http://www.msc.es/estadEstudios/estadisticas/sisInfSanSNS/home.htm>
 - Organización de Las Naciones Unidas Para la Agricultura y la Alimentación <http://www.fao.org/>
 - Panel de Consumo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación <http://www.mapa.es/es/alimentacion/pags/consumo/consumo.htm>
 - Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad <http://www.seedo.es/>
 - Sociedad para el Estudio Interdisciplinario de la Alimentación y los Hábitos Sociales (SEIAHS) <http://www.seiahs.info/>
 - TERMCAT (diccionari multidisciplinari en català) <http://www.termcat.cat/>
 - WORLD FOOD HABITS. English-Language Resources for the anthropology of food and nutrition <http://lilt.ilstu.edu/rtdirks/>