FICHA IDENTIFICATIVA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Código: 33995
Nombre: Alimentación y Cultura
Ciclo: Grado
Créditos ECTS: 4,5
Curso académico: 2026-27

TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	4	Primer cuatrimestre

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Alimentación y cultura	OBLIGATORIA

COORDINACIÓN

OJEDA MATA MARIA TERESA

RESUMEN

Esta materia representa una introducción al estudio socio-antropológico 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 la 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 disposiciones fundamentadas en conocimientos procedentes de la ciencia nutricional y que se difunden a través de 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, así como los contextos y condiciones en que se produce el consumo. Nuestro interés recae fundamentalmente en las normas sociales. Nos interesa más comprender la forma en que se organiza la construcción sociocultural del hecho alimentario 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 alimentación

humana 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 delo 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

1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

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.

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 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 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.

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, 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.

Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectivas de género.

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	19,00
Preparación de clases	13,50
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 socio-antropológico.
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. Seminaris coordinats de curs: 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 tutoria es obligatoria. Los trabajos derivados de este apartado se consideran no recuperables.
b) Memoria y exposición en seminarios coordinados (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 consideraran no recuperables.
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

- CONTRERAS, Jesús (1993) Antropología de la Alimentación, Madrid; Eudema.
- CONTRERAS, J. y GRACIA, M. (2005), Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas, Barcelona, Ariel
- CARRASCO, Sílvia (1992) Antropologia i alimentació: una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària, Barcelona; Publicacions de la Universitat Autònoma de Barcelona.
- GUIDONET, Alícia (2007), Lantropologia de lalimentació, Barcelona; UOC. POULAIN, Jean Pierre (2002), Sociologies de lalimentation, Paris; PUF
- McINTOSH, W.A. (1996), Sociologies of food and nutrition, New York; Plenum Press.
- MENNELL, S., A. MURCOTT y VAN OTERLOO, A. (1992), The Sociology of Food. Eating, diet and culture, London; Sage. -FISCHLER, C. (1995) El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo, Barcelona; Anagrama
- CONTRERAS, J. (comp.), (1995) Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres, Barcelona; Publicacions de la Universitat de Barcelona.
- GERMOV, JJ. and L. WILLIAMS (eds) (1999), A sociology of Food and Nutrition. The Social Appetite, Oxford; Oxford University Press.
- GRACIA ARNAIZ, M. I. (ed) (2001), Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España, Barcelona; Ariel.
- MAURER, D. and J. SOBAL (eds) (1995), Eating Agendas. Food and Nutrition as Social Problems, New York; Aldine de Gruyter MACBETH, H. and J. MACLANCY (eds) (2004), Researching Food Habits. Methods and Problems, Oxford; Berghahn.

- MINTZ, S. D. (1996) Dulzura y poder: El lugar del azúcar en la historia moderna; Siglo XXI.
- POULAIN, J.P. (2002), Manger Aujourdhui : attitudes, normes et pratiques, Paris ; Editions du Privat.
- VVAA (2025), Comer importa: desafíos alimentarios en sociedades que envejecen, Tirant Humanidades.
- Association for the Study of Food and Society (ASFS) http://food-culture.org/
- Confederetion 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/