

PROGRAMA

MATERIA: ALIMENTACIÓN Y CULTURA

Plan de estudios: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Carácter: Troncal

Curso:5º

Cuatrimestre: 1º

Créditos: sólo teóricos (4,5)

Área de Conocimiento: Nutrición y Bromatología

Profesor responsable: Prof. Dr. Jesús Simal Gándara

1. **OBJETIVOS:**

El objetivo principal que se persigue con esta asignatura es proporcionar al futuro licenciado los conocimientos básicos para poder comprender los aspectos psicológicos, sociales y culturales de la alimentación humana.

Una idea central es que un alimento no es exclusivamente un conjunto de, por ejemplo, hidratos de carbono, minerales, vitaminas...; un alimento es eso más una forma, la forma de cultura, de religión, de aceptabilidad social que tiene...

La alimentación siempre ha jugado un papel influyente en el devenir histórico, y ha estado ligada con el prestigio y la posición social. En nuestra sociedad industrial y de consumo, la alimentación pierde en sustancia y gana en función. La publicidad agroalimentaria desempeña un papel clave en este proceso.

Son muchos los enfoques a estudiar en el hecho alimentario: biológico, ecológico, tecnológico, económico, social, político e ideológico.

2. TEMARIO:

Bloque	Contenido	Temas (horas)
I	INTRODUCCIÓN	1 (1)
II	LA ALIMENTACIÓN EN LA CULTURA HUMANA	22 (24)
III	PSICOLOGÍA Y SOCIOLOGÍA DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO	12 (13)
IV	TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN	6 (7)
Nº Total de temas (horas)		41 (45)

Bloque I. Introducción.

1. CONCEPTO DE LA ASIGNATURA. Definiciones: alimentación, nutrición, dietética, metabolismo, apetito, gastronomía... Factores que afectan los hábitos alimentarios: fisiológicos, psicológicos y socio-culturales. La formación humanística de los bromatólogos-tecnólogos. Bibliografía.

Bloque II. La alimentación en la cultura humana.

2. PARADIGMAS ANTROPOLÓGICOS DE APROXIMACIÓN A LA ALIMENTACIÓN. El estructuralismo de Lévi Strauss, el simbolismo de Mary Douglas y el materialismo cultural de Marvin Harris.

3. ECOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN: PASADO Y PRESENTE. Dieta y evolución de los homínidos. Investigación de la alimentación en el pasado: esqueleto, dientes y elementos traza en restos humanos.

4. ALIMENTACIÓN DE CHIMPANCÉS Y GORILAS. En sus distintos hábitats naturales. Adaptación a la cautividad.

5. CANIBALISMO. Tipos: excepcional y consuetudinario; gastronómico y ritual; endocanibalismo y exocanibalismo.

6. SOCIEDADES IGUALITARIAS, JEFATURAS Y ESTADOS. Sociedades basadas en la caza-recolección. Sociedades basadas en la agricultura. Sociedades basadas en la ganadería: sociedades pastoriles. Sociedades agropecuarias. Sociedades industriales.

7. ACUICULTURA. Tecnología de las explotaciones para la producción de flora y fauna acuáticas con fines alimentarios.

8. LEYES ISLÁMICAS DE LOS ALIMENTOS. Alimentación y tabúes alimentarios. Fundamentos respecto a la permisibilidad. Bases para las prohibiciones.

9. HÁBITOS DIETÉTICOS DEL HINDÚ. Alimentación y tabúes alimentarios. Sistema de castas. Influencias religiosas y sociales en los hábitos alimentarios de la India. Técnicas de preparación de los alimentos.
10. BUDISTAS CHINOS. Alimentación y tabúes alimentarios. Razones para el vegetarianismo. La soja y el gluten de trigo en la dieta. Métodos de preparación.
11. LEY JUDAICA. Alimentación y tabúes alimentarios. Productos kosher. Clases de violaciones kosher. Agencia supervisora kosher.
12. CRISTIANISMO. Alimentación y tabúes alimentarios. Gula. Ayuno. Cuaresma. El papel de los Monasterios.
13. LA ALIMENTACIÓN EN LA CULTURA DE ASIA. La tradición culinaria asiática: perspectiva espacio-temporal o condicionamientos ecológicos y adaptaciones culturales.
14. LA ALIMENTACIÓN EN LA CULTURA DE ÁFRICA. La tradición culinaria africana: perspectiva espacio-temporal o condicionamientos ecológicos y adaptaciones culturales.
15. LA ALIMENTACIÓN EN LA CULTURA DE OCEANÍA. La tradición culinaria oceánica: perspectiva espacio-temporal o condicionamientos ecológicos y adaptaciones culturales.
16. LA ALIMENTACIÓN EN LA CULTURA DE EUROPA. La tradición culinaria europea: perspectiva espacio-temporal o condicionamientos ecológicos y adaptaciones culturales.
17. LA ALIMENTACIÓN EN LA CULTURA DE AMÉRICA. La tradición culinaria americana: perspectiva espacio-temporal o condicionamientos ecológicos y adaptaciones culturales.
18. DESCUBRIMIENTO DE AMÉRICA. El mundo en tiempos de Colón. Sus viajes. Plantas del Nuevo Mundo. Plantas llevadas al Nuevo Mundo. La esclavitud.
19. POLARIZACIÓN MUNDIAL NORTE-SUR: OPULENCIA-HAMBRE. Las teorías de Malthus. Antimalthusianos. El problema político de la distribución de alimentos. La Alimentación como Derecho Prioritario. La FAO (Food and Agricultural Organization).
20. EL ARTE DE LA MESA. Complementos: manteles y servilletas, vajilla, cristalería, cubertería, otros complementos y decoración. Ritual: protocolo, servicio, menús, arte de trinchar, vinos, sobremesa. Diversos servicios: buffets, aperitivos, meriendas, barbacoas, etc.
21. GASTRONOMÍA ESPAÑOLA POR AUTONOMÍAS. Orígenes e influencias. Ingredientes y formas de preparar los platos típicos. Tradiciones.
22. DICHOS POPULARES Y ALIMENTACIÓN. Raíces de estos dichos. Interrelaciones entre los mismos.
23. ALGUNAS SITUACIONES ALIMENTARIAS ENMARCADAS ECOLÓGICA Y CRONOLÓGICAMENTE. El chile en México. La masticación de la hoja de coca. La patata en Europa. La hambruna en la Unión Soviética.

Bloque III. Psicología y sociología del comportamiento alimentario.

24. PAPEL DE LOS ALIMENTOS Y LA CONDUCTA ALIMENTARIA EN LA PERSONALIDAD Y LA SOCIALIZACIÓN. La teoría del aprendizaje individual (Psicología Básica o Experimental) y de la tradición heredada (Antropología Social).

25. ENCULTURACIÓN ALIMENTARIA. Preferencias y aversiones, estables y mutables. El valor de las primeras impresiones. Actitudes concretas, funcionales y abstractas. El proceso de imitación.
26. RELACIÓN ENTRE EMOCIONES Y PREFERENCIAS ALIMENTARIAS. Alimentos preferidos (en cuanto a valor nutritivo y textura) y emociones. Razones fisiológicas y psicológicas.
27. LOS ALIMENTOS COMO COMPLEJOS ESTÍMULOS PSICOLÓGICOS: sabor, olor, textura, apariencia y color. Umbrales sensoriales de gusto y olfato. Teoría de la detección de señales. Escalas psicológicas. Interacciones.
28. IMÁGENES E IDEAS; SUS ASOCIACIONES CON ALIMENTOS. Cambios de actitudes con cambios de percepciones. Dinámica de grupo y cambio social.
29. MODAS EN LA ALIMENTACIÓN. Manías y modas: lo que tienen de común y de diferente. Alimentación macrobiótica, crudívora y vegetariana.
30. ALIMENTACIÓN Y PINTURA. La evolución de la alimentación y su representación artística.
31. FUNCIONES SOCIOCULTURALES DE LA ALIMENTACIÓN. Relaciones sociales. Expresar sentimientos. Proclamar independencia o pertenencia a un grupo. Prestigio y poder.
32. CAMBIO DE HÁBITOS SOCIALES Y HÁBITOS ALIMENTARIOS. Efecto cabeza de familia. La mujer en el trabajo. Estado civil y hábitos alimentarios. Snacks.
33. EL ABUSO DEL ALCOHOL. Vino, cerveza, ron, vodka, whisky y sake.
34. PATOLOGÍAS PSICOSOMÁTICAS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA. Anorexia nervosa, bulimia, pica y rumiación. El caso de la obesidad.
35. PSICODIETÉTICA. Psiconutrientes. Alimentos y constituyentes de los alimentos que influyen en la función cerebral y en la conducta humana.

Bloque IV. Técnicas de comunicación.

36. PEDAGOGÍA. Educación y socio-culturas particulares. El fenómeno de la aculturación. El concepto de generaciones. Condiciones y riesgos del educador. El proceso educativo y su dialéctica.
37. EDUCACIÓN NUTRICIONAL. Detección de grupos de riesgo en poblaciones. Planificación de políticas de educación nutricional.
38. EL PROCESO DE COMUNICACIÓN. El marketing. La publicidad. La marca. Los medios publicitarios.
39. PUBLICIDAD EN EL SISTEMA AGROALIMENTARIO. Publicidad dirigida a productores agrícolas y ganaderos. Publicidad en el Lugar de Venta. El caso particular de la dirigida a los niños.
40. PUBLICIDAD DE LAS PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS EN RELACIÓN CON LA SALUD. Alimentos "sanos". Natural vs. Procesado. La publicidad de los productos dietéticos y de régimen. Dietas. Utilización de mitos y leyendas.
41. PERSPECTIVAS PARA LA ALIMENTACIÓN HUMANA EN EL FUTURO. Nuevas fuentes de alimentos. Nuevas tecnologías alimentarias.

3. **EVALUACIÓN:**

Se basa en el resultado del examen, la exposición de trabajos en clase, la presentación de otros trabajos y la participación en los seminarios de discusión.

4. **BIBLIOGRAFÍA:**

BENDER, ARNOLD E. (1987): ¿Salud o fraude?. La verdad sobre los alimentos y las dietas. Editorial Labor SA, Barcelona.

BRIZ, JULIÁN (1989): Publicidad en el sistema agroalimentario: un análisis comparativo internacional. Ediciones Mundi-Prensa.

CONTRERAS, JESÚS (1993): Antropología de la alimentación. Eudema, S.A. (Ediciones de la Universidad Complutense, S.A.). Madrid.

CRUZ CRUZ, JUAN (1991): Alimentación y cultura: antropología de la conducta alimentaria. EUNSA (Ediciones Universidad de Navarra SA). Pamplona.

HARRIS, MARVIN (1990): Bueno para comer. Traductores: Joaquín Calvo Basarán y Gonzalo Gil Catalina. Alianza Editorial SA.

MARTÍNEZ LLOPIS, MANUEL (1989): Historia de la gastronomía española. Editorial Alianza, Madrid.

MARTÍNEZ LLOPIS, MANUEL e IRIZAR, LUIS (1990): Las cocinas de España. Alianza. Madrid.

MARTÍNEZ LLOPIS, MANUEL (1990): El arte de la mesa. Alianza. Madrid.

SALDAÑA, CARMINA y ROSELL, ROSA (1988): Obesidad. Editorial Martínez Roca SA, Barcelona.

TORO, JOSEP y VILARDELL, ENRIC (1987): Anorexia nerviosa. Ediciones Martínez Roca SA.