

ASIGNATURA: ALIMENTACION Y CULTURA
SUBJECT (nombre en inglés): FOOD AND CULTURE
Tipo de asignatura: TRONCAL
Créditos teóricos: 4,5
Créditos prácticos: -
Curso de docencia: 1º
Cuatrimestre de docencia: 1º
Horario de clases teóricas: L,X,V: 11-12
Departamento/s Responsable/s: Nutrición y Bromatología II: Bromatología
Facultad: FARMACIA
Área/s de Conocimiento: Nutrición y Bromatología
Profesor/a Coordinador/a: M ^a Cruz Matallana González Departamento: Nutrición y Bromatología II: Bromatología Facultad: Farmacia Teléfono: 91 3941775 - 1799 Correo electrónico: mcmatall@farm.ucm.es
Profesor/es que imparten la asignatura: Esperanza Torija Isasa, Carmen Cuadrado Vives

Objetivos generales de la asignatura

- Estudiar la relación entre las normas de cada cultura y las costumbres alimentarias.
- Determinar los factores que inciden en la utilización de los alimentos.
- Profundizar en las formas de obtención y uso de los alimentos.
- Conocer los alimentos consumidos en las distintas épocas de la historia.

Programa de clases Teóricas

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

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 (Dra. Carmen Cuadrado)

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.

Programa de Prácticas

Bibliografía recomendada

CONTRERAS, J. (1993) "*Antropología de la alimentación*". EUDEMA, S.A. Salamanca.

CRUZ CRUZ, J. (1991) "*Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*". EUNSA. Pamplona.

DERACHE, R. (1994). "*Science et arts culinaires. De la cueillette à la gastronomie*". Lavoisier Tec & Doc. París.

HARRIS, M. (1989 - 1990). "*Bueno para comer*". Alianza Editorial. El libro de bolsillo. Madrid.

MARTINEZ LLOPIS, M.M. (1989). "*Historia de la gastronomía española*". Alianza Editorial. El libro de bolsillo. Madrid.

RITCHIE, C.I.A. (1986). "*Comida y civilización*". Alianza Editorial. El libro de bolsillo. Madrid.

TERRON, E. (1992). "*España, encrucijada de culturas alimentarias. Su papel en la difusión de los cultivos americanos*". Mº. de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid.

TOUSSAINT-SAMAT, M. "*Historia natural y moral de los alimentos*". Alianza Editorial. Libro de bolsillo. Madrid. (Varios números).

Criterios de Evaluación

- Labor del curso: prácticas, seminarios, trabajos realizados y examen final de la asignatura.

Otros datos de interés
