

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Alimentación y Cultura
PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (SGR-NUTRICI)
GRUPO: 2324-01
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio
ECTS: 6,0
CURSO: 1º
SEMESTRE: 1º Semestre
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE: Castellano

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: MARÍA CRUZ REY DE LAS MORAS
EMAIL: mcrey@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00
CV DOCENTE: <p>Doctora Cum Laude en Biología Molecular y Biotecnología por la Universidad de León, Ingeniero Agrónomo por la Universidad de León, Ingeniero Tco. Agrícola por la Universidad de Valladolid así como Tco. en Diseño Industrial. Máster en Química Experimental y Laboratorios por la Universidad de Valladolid, Food Safety Management Systems Auditor IRCA, Quality Management System Auditor IRCA, Técnico Superior de Prevención de Riesgos Laborales en Seguridad, Higiene Industrial y Ergonomía y Psicosociología y Agente de Desarrollo Local por el Inst.de Desarrollo Comunitario.</p> <p>Presidenta de la Comisión de Industrias Agroalimentarias del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Castilla y León y Cantabria. Miembro invitado de un grupo de innovación docente de la Universidad de León.</p> <p>Mención Honorífica de los Premios a la Innovación a la Enseñanza 2003, convocado por el Consejo Social de la Universidad de León.</p> <p>Fué Directora del Dpto. de Enseñanzas Técnicas 8 años, Coordinadora de Ingenieros Agrónomos durante 6 años, Coordinadora del Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria 6 años, 1 año de la titulación de Ingeniería Agroalimentaria y Directora del Gabinete de Calidad y Estudios durante otro año.</p> <p>Es doctora acreditada en las figuras de prof. de universidad privada y prof. contratado doctor de universidad pública. Obtuvo una puntuación de 96 sobre 100 (excelente) en la última evaluación DOCENTIA 2019.</p> <p>Colabora con diversas universidades, empresas y entidades del sector proporcionando información profesional y actualizada relacionada con la alimentación, la nutrición y la salud.</p>
CV PROFESIONAL: <p>Amplia experiencia profesional en Dptos. de Calidad e I+D+i en industrias agroalimentarias de gran prestigio como el Grupo Leche Pascual, C.R.D.O. Ribera del Duero en Bodegas Vega Sicilia o Matarromera, Laboratorio Interprofesional Lácteo de CyL -LILCyL- o en Itacyl. Ha realizados estudios de restos de plaguicidas en vinos, mostos y bagazos de una conocida DO en el Dpto. de Química Analítica de la Universidad de Valladolid.</p>
CV INVESTIGACIÓN: <p>Actualmente dirige un grupo de investigación aplicada, PROFOOD, que se centra en la biotecnología y los procesos industriales alimentarios, la nutrición y la salud y el prototipado de alimentos funcionales y colabora con empresas y entidades punteras del sector (CSIC, JCyL, Grupo Siro, Nestlé, Grupo DIA, Helios, Cocimar, Grupo Miguel Vergara, Confectionary Holding etc.), así como con otras universidades como UVA, ULE, UOC, etc.</p> <p>Desde el punto de vista práctico, y en el ámbito de la innovación alimentaria, por ejemplo, el año pasado, obtuvimos la mejor puntuación en la convocatoria de prototipos orientados al mercado, con un nutraceutico que</p>

elaboramos para el control de la hipercolesterolemia mediante sustancias activas naturales, evitando los efectos secundarios de las estatinas. Del mismo nos seleccionaron dos prototipos orientados al mercado que mejoran la salud desde la alimentación. Uno de ellos es un nutraceútico a base de productos vegetales para contribuir a la mejoría de los síntomas de COVID persistente debidos a la hiper-inflamación producida por la infección viral. El otro es una ayuda ergogénica nutricional (suplemento deportivo) para la mejora del rendimiento deportivo y la mejora de la recuperación muscular en deportistas amateur y profesionales.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

La asignatura “Alimentación y cultura” forma parte de las asignaturas obligatorias del Plan de Grado en Nutrición Humana y Dietética.

La alimentación es importante en todas las culturas y en la identidad de los países y su gente. Existen platos y recetas típicos de cada país que los hacen especiales, y es que la alimentación es un fenómeno complejo que no sólo debe plantearse desde una perspectiva técnica como fenómeno biológico, nutricional, médico o ingenieril, sino también como un fenómeno social, psicológico, económico, simbólico y religioso. Esa extrema complejidad del hecho alimentario nos obliga a planteamos cuestiones muy diversas como por ejemplo: ¿Por qué comemos lo que comemos y no otra cosa? ¿Dónde está la línea divisoria entre lo comestible y lo no comestible?

¿Esto es nuevo o ya se comía antes? ¿Es nuevo para todos o sólo para nosotros? ¿Por qué a mí me sabe bueno esto y a ti no?.

En la asignatura trataremos temas técnicos, hablaremos de sabores, de “creencias” relativas a la bondad o maldad atribuidas a unos u otros alimentos, del “estatus” de los alimentos en el seno de los sistemas de organización y de funcionamiento de las sociedades humanas, del marketing alimentario y el sistema de comunicación que dictamina sobre lo comestible y lo no comestible, sobre lo conveniente y lo perjudicial, lo adecuado y lo inadecuado en la alimentación, miraremos hacia atrás para ver cómo se alimentaban nuestros antepasados, a nuestro lado para ver cómo nos alimentamos actualmente y por supuesto, miraremos hacia adelante, y hablaremos de las nuevas tendencias en alimentación, sin olvidar los bulos alimentarios.

Comprender cómo la cultura influye en la forma de alimentarse de las personas establece un punto de partida para que el alumno adquiera las competencias necesarias para poder intervenir en la alimentación de los individuos y las poblaciones a nivel profesional. La asignatura, al ser de primer curso, no requiere de conocimientos ni destrezas previas específicas más allá de las propias para acceder al grado, para comprender y afrontar la asignatura. Es necesario que un dietista-nutricionista conozca la cultura alimentaria: el qué, cómo, cuándo, dónde y porqué de la comida antigua, actual y futura, por lo que esta asignatura resulta básica para su formación.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. Alimentación y cultura

1. La alimentación en la evolución humana.
2. Emoción y elección de alimentos.
3. La alimentación en el sistema económico y social.
4. El comportamiento alimentario.
5. Gastronomía española y cultura gastronómica en otros países.
6. Tendencias de futuro. Cambios en el sistema alimentario.
7. Ética alimentaria. Comunicar y vender.

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Los recursos de aprendizaje que se utilizarán en todas las asignaturas de la titulación (salvo las prácticas externas) para facilitar el proceso de enseñanza-aprendizaje, son:

- Campus online de la UEMC (Open Campus)
- Plataforma de Webconference (Adobe Connect)

Las comunicaciones con el profesor serán a través de Open Campus vía Mi correo, Tablón o/y Foro.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS BÁSICAS:

- CB1. Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- CB2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- CB3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Conocer los hábitos y la historia gastronómica

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- JUAN CRUZ CRUZ (1991): Alimentación y cultura. EUNSA. ISBN: 978-84-313-1144-5
- Jesús CONTRERAS HERNÁNDEZ y Mabel Gracia Amaiz (2005): Alimentación y cultura. ARIEL. ISBN: 978-84-344-2223-0
- AITOR SANCHEZ GARCIA (2016): Mi dieta cojea. PAIDOS IBERICA. ISBN: 9788449332579

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- JULIO BASULTO (2014): NO MAS DIETA: PORQUE LAS DIETAS MILAGROSAS NO FUNCIONAN O COMO A PRENDER A COMER SALUDABLEMENTE.. DEBOLSILLO. ISBN: 9788499082745
- MARIAN GARCIA (2019): EL JAMÓN YORK NO EXISTE. MR. ISBN: 9788449337208
- MARIAN GARCIA (2019): Ya no comemos como antes, ¡y menos mal!. MR. ISBN: 9788449337208

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

<https://saludsinbulos.com/> (<https://saludsinbulos.com/>)

Web que tiene como objetivo combatir los bulos de salud en internet y las redes sociales y contribuir a que exista información veraz y fiable en la red.

<https://maldita.es/malditaciencia/> (<https://maldita.es/malditaciencia/>)

Web que se centra en el control de la desinformación y el discurso público mediante técnicas de verificación de hechos (fact-checking) y periodismo de datos.

[AECOSAN](https://www.aesan.gob.es/aecosan/web/subhomes/nutricion/aecosan_nutricion.htm) (https://www.aesan.gob.es/aecosan/web/subhomes/nutricion/aecosan_nutricion.htm)

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

[Blog Grado Nutrición UEMC](https://grados.uemc.es/blog/tag/nutrici%c3%b3n) (<https://grados.uemc.es/blog/tag/nutrici%c3%b3n>)

Blog elaborado en la UEMC con artículos de interés

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

CARIDAD CALERO CASTILLO (2018): CONOCER LA AGRICULTURA Y LA GANADERÍA. Editorial Agrícola Española. ISBN: 978-84-491-1534-9
FRANCISCO JOSE OJUELOS GOMEZ (2018): EL DERECHO DE LA NUTRICION. Amarante. ISBN: 9788494894138
ALMUDENA VILLEGAS BECERRIL (2008): SABER DEL SABOR: MANUAL DE CULTURA GASTRONOMICA. ALMUZARA. ISBN: 9788496968769
GEMWAGIL GIL (2017): INNOVACIÓN ALIMENTARIA. Síntesis. ISBN: 9788490774939
VV.AA. (2019): I GUÍA DE LOS BULOS EN ALIMENTACIÓN. Instituto #SaludsinBulos.

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

El papel del profesor cobra importancia a través de la impartición de clases magistrales en tiempo real por videoconferencia que podrá utilizar para explicar los contenidos teóricos, resolver dudas que se planteen durante la sesión, ofrecer retroalimentación sobre las actividades de evaluación continua o realizar sesiones de tutoría de carácter grupal.

MÉTODO DIALÉCTICO:

Se caracteriza por la participación de los alumnos en las actividades de evaluación continua de debate y la intervención de éstos a través del diálogo y de la discusión crítica (seminarios, grupos de trabajo, etc.). Utilizando este método el alumno adquiere conocimiento mediante la confrontación de opiniones y puntos de vista. El papel del profesor consiste en proponer a través de Open Campus temas referidos a la materia objeto de estudio que son sometidos a debate para, posteriormente, evaluar el grado de comprensión que han alcanzado los alumnos.

MÉTODO HEURÍSTICO:

Este método puede desarrollarse de forma individual o en grupo a través de las actividades de evaluación continua (entregas de trabajos, resolución de ejercicios, presentaciones, etc.). El objetivo es que el alumno asuma un papel activo en el proceso de aprendizaje adquiriendo los conocimientos mediante la experimentación y la resolución de problemas.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

Las ACTIVIDADES FORMATIVAS que se realizan en la asignatura son las siguientes:

Clases teóricas: Actividad dirigida por el profesor que se desarrollará de forma sincrónica en grupo. Para la realización de esta actividad en OpenCampus, la UEMC dispone de herramientas de Webconference que permiten una comunicación unidireccional en las que el docente puede desarrollar sesiones en tiempo real con posibilidad de ser grabadas para ser emitidas en diferido.

Actividades prácticas: Actividades supervisadas por el profesor que se desarrollarán fundamentalmente de forma asíncrona, y de forma individual o en grupo:

- Actividades de debate. Se trata de actividades desarrolladas en el foro de Open Campus, en las que se genera conocimiento mediante la participación de los estudiantes en discusiones alrededor de temas de interés en las distintas asignaturas.
- Entregas de trabajos individuales o en grupo a partir de un enunciado o unas pautas de trabajo que establecerá el profesor.
- Resolución de ejercicios y problemas que el alumno debe realizar a través de Open Campus en un periodo de tiempo determinado. Esta actividad puede ser en formato test de evaluación.

Tutorías: Las tutorías podrán tener un carácter sincrónico o asíncrono y podrán desarrollarse de manera individual o en grupos reducidos.

Están previstas tres sesiones de tutoría por videoconferencia, una al inicio, otra antes de la evaluación parcial y otra al final del semestre. En la primera se presentará la asignatura y la guía docente y en la segunda, en las semanas previas a la evaluación final, se dedicará a la resolución de dudas de los estudiantes.

Además, el docente utiliza el Tablón, el Foro y el Sistema de correo interno de Open Campus para atender las necesidades y dudas académicas de los estudiantes.

SESIONES EN TIEMPO REAL

En la asignatura se planifican clases magistrales y tutorías a través de videoconferencias.

La asistencia a las videoconferencias no será obligatoria, pero si recomendable para un adecuado seguimiento de la asignatura, la comprensión de los materiales y el desarrollo óptimo de las actividades de aprendizaje. En cualquier caso, salvo circunstancias excepcionales, será posible acceder a ellas en diferido a las 48 horas máximo desde su celebración.

SESIONES EN TIEMPO REAL :

Título	
TU1	Presentación asignatura y Guía docente
CM1	La alimentación en la evolución humana
CM2	Emoción y elección de alimentos
CM3	La alimentación en el sistema económico y social
CM4	El comportamiento alimentario
CM5	Gastronomía española y cultura gastronómica en otros países
CM6	TU. Parc. Resolución de dudas y preparación de la prueba parcial
CM7	Tendencias de futuro. Cambios en el sistema alimentario
CM8	Ética alimentaria, comunicar y vender
TU2	Resolución de dudas antes de la evaluación

EVALUACIÓN CONVOCATORIA ORDINARIA:

Evaluación continua	60%
Evaluación final	40%

ACTIVIDADES Y SISTEMAS DE EVALUACIÓN :

Tipo Evaluación	Nombre Actividad	% Calif.
Evaluación continua (60 %)	1. Actividad 1 (Entrega individual)	25
	2. Actividad 2 (Entrega individual)	25
	3. Test de evaluación (Test de evaluación)	10
Evaluación final (40 %)	1. Prueba de evaluación final (Prueba de evaluación final)	40

CONSIDERACIONES EVALUACIÓN CONVOCATORIA ORDINARIA:

A lo largo de la planificación de la asignatura el alumno realizará **actividades de evaluación continua** que forman parte de la calificación de la asignatura con un peso del 60% sobre la nota final.

Para superar la evaluación continua, el alumno debe obtener una media de igual o superior a 5 entre todas las actividades. En el caso de no superar la evaluación continua, se guardan para la convocatoria extraordinaria las notas de aquellas actividades aprobadas, no pudiendo volver a presentarlas.

El sistema de evaluación de esta asignatura acentúa el desarrollo gradual de competencias y resultados de aprendizaje y, por tanto, se realizará una evaluación continua a través de las distintas actividades de evaluación propuestas. El resultado de la evaluación continua se calcula a partir de las notas obtenidas en cada actividad teniendo en cuenta el porcentaje de representatividad en cada caso.

Todas las actividades deberán entregarse en las fechas previstas para ello, teniendo en cuenta:

- Las actividades de evaluación continua (entrega de trabajos) se desarrollarán según se indica y, para ser evaluadas, los trabajos deberán ser entregados en la forma y fecha prevista y con la extensión máxima señalada. No se evaluarán trabajos entregados posteriormente a esta fecha o que no cumplan con los criterios establecidos por el profesor.
- La no entrega de una actividad de evaluación continua en forma y plazo se calificará con un 0 y así computarán en el cálculo de la nota de evaluación continua y final de la asignatura.
- Cualquier tipo de copia o plagio por mínimo que sea, supondrá una calificación de 0 en la actividad correspondiente.
- Las actividades de evaluación continua (tipo test) se desarrollarán con anterioridad a la realización de las pruebas de evaluación final de la asignatura

Los alumnos accederán a través de Open Campus a las calificaciones de las actividades de evaluación continua en un plazo no superior a 15 días lectivos desde su fecha de entrega, excepto causas de fuerza mayor en cuyo caso se informará al alumno a través del Tablón.

La evaluación continua se complementará con una **evaluación final** que se realizará al finalizar el periodo lectivo en cada asignatura. La prueba constará de parte práctica y teórica, suponiendo un 40% de la calificación sobre la nota final.

La evaluación final de la asignatura se desarrollará del siguiente modo:

- A mitad de cada semestre se ofrece al alumno el poder realizar de forma voluntaria un parcial para eliminar materia.
- Para eliminar la materia es necesario que el alumno lo supere al menos con un 5. En este caso, se le guardaría la nota del parcial hasta la convocatoria extraordinaria. El alumno sólo podrá presentarse a la segunda parte de la asignatura bien en convocatoria ordinaria o extraordinaria.
- En convocatoria ordinaria, la prueba final constará de dos exámenes (primera y segunda parte de la asignatura)
 - En el caso de que el alumno hubiera superado y eliminado materia con el primer parcial, sólo se presentará a la segunda parte. Para superar la asignatura se hará la media siempre que en la segunda parte se obtenga al menos un 4 y la media supere el 5.
 - En el caso de que el alumno no hubiera superado el primer parcial, se podrá presentar a ambas partes. Para superar la asignatura se hará la media de ambas partes siempre que se obtenga al menos un 4 en cada una y la media supere el 5.
- El alumno tendrá la posibilidad, siempre dentro de los tres días siguientes a la publicación de las notas, a renunciar a su calificación, y presentarse en la siguiente convocatoria
- El alumno tendrá hasta 3 días después de la calificación para solicitar al docente más información sobre su calificación por el correo de la plataforma.
- Cualquier tipo de irregularidad o fraude en la realización de una prueba, supondrá una calificación de 0 en la prueba/convocatoria correspondiente.
- El aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final se regirá por lo establecido en el Manual de "Directrices y plazos para la tramitación de una solicitud"

La nota final se corresponderá con la media aritmética del resultado obtenido en cada una de las partes. En caso de no superación, se guarda la parte aprobada para la convocatoria extraordinaria.

La **nota global** de la asignatura se obtiene ponderando la calificación de la evaluación continua y de la evaluación final según los siguientes porcentajes, y debiendo tener aprobadas ambas partes, continua y final, para superar la asignatura.

Si un alumno no se presenta a la prueba de evaluación final, su calificación en la convocatoria será de “No presentado”, con independencia de que haya realizado alguna actividad de evaluación continua.

De igual modo si el alumno no entrega ninguna actividad de evaluación continua, obtendrá la calificación de “No presentado”, con independencia de que haya aprobado la prueba de evaluación final, en cuyo caso, se le guardaría su calificación para la convocatoria extraordinaria

EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Evaluación continua 60%
Evaluación final 40%

ACTIVIDADES Y SISTEMAS DE EVALUACIÓN :

Tipo Evaluación	Nombre Actividad	% Calif.
Evaluación continua (60 %)	1. Actividad 1 (Entrega individual)	25
	2. Actividad 2 (Entrega individual)	25
	3. Test de evaluación (Test de evaluación)	10
Evaluación final (40 %)	1. Prueba de evaluación final (Prueba de evaluación final)	40

CONSIDERACIONES EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria, porque hayan suspendido la evaluación continua o la prueba de evaluación final, podrán presentarse a las pruebas establecidas por el profesor en la convocatoria extraordinaria.

Para la convocatoria extraordinaria se guardan las calificaciones de las actividades de evaluación continua y pruebas de evaluación (parcial y final), superadas por el estudiante (nota superior o igual a 5), no permitiéndose volver a realizarlas.

- En convocatoria extraordinaria, la prueba final también constará de dos exámenes (primera y segunda parte de la asignatura)
 - En el caso de que el alumno hubiera superado el parcial (al menos un 5) o una de las partes en convocatoria ordinaria (al menos un 5), esta calificación se mantiene para la extraordinaria, presentándose el alumno sólo a lo suspenso. Para superar la asignatura se hará la media entre lo aprobado en ordinaria y la calificación que haya sacado en extraordinaria siempre que se obtenga al menos un 4 y la media supere el 5.
 - En el caso de que el alumno tuviera que presentarse a ambas partes, para superar la asignatura se hará la media siempre que se obtenga al menos un 4 en cada parte y la media supere el 5.
- En convocatoria extraordinaria, el alumno solo podrá entregar las actividades de evaluación continua no superadas, guardándose la calificación de las aprobadas.
- El alumno tendrá hasta 3 días después de la calificación para solicitar al docente más información sobre su calificación por el correo de la plataforma.
- Cualquier tipo de irregularidad o fraude en la realización de una prueba, supondrá una calificación de 0 en

la prueba/convocatoria correspondiente.

- El aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final se registrará por lo establecido en el Manual de "Directrices y plazos para la tramitación de una solicitud".

En la convocatoria extraordinaria, la **nota global** de la asignatura se obtiene ponderando la calificación de la evaluación continua y de la evaluación final, de la misma forma que en la convocatoria ordinaria.

Al igual que en la convocatoria ordinaria, en la convocatoria extraordinaria es necesario superar tanto la evaluación continua como la evaluación final para aprobar la asignatura.

Si un alumno no se presenta a la prueba de evaluación final, su calificación en la convocatoria será de "No presentado", con independencia de que haya realizado alguna actividad de evaluación continua.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Ejecución de prácticas	60%
Pruebas escritas	40%