ASIGNATURA / COURSE TITLE:

Antropología y Psicología de la Alimentación

1.1. Código / Course number

18424

1.2. Materia / Content area

Antropología/ Anthropology

1.3. Tipo / Course type

Formación básica / Compulsory subject

1.4. Nivel / Course level

Grado / Bachelor (first cycle)

1.5. Curso / Year

1º / 1rst

1.6. Semestre / Semester

1º / 1st (Fall semester)

1.7. Número de créditos / Credit allotment

6 créditos ECTS / 6 ECTS credits

1.8. Requisitos previos / Prerequisites

Es recommendable tener conocimientos de nutrición. Some previous knowledge of nutrition is highly advisable.
Disponer de un nivel de inglés que permita al alumno leer bibliografía de consulta / Students must have a suitable level of English to read references in the language.

1.9. Requisitos mínimos de asistencia a las sesiones presenciales / Minimum attendance requirement

La asistencia es muy recomendable / Attendance is highly advisable

1.10. Datos del equipo docente / Faculty data

Coordinadora:

Docente(s) / Lecturer(s): Consuelo Prado Martínez (T+P)
Departamento de / Department of: Biología/Biology
Facultad / Faculty: Ciencias/Sciences
Despacho - Módulo / Office – Module: B-117
Teléfono / Phone: +34 91 497 2611
Correo electrónico/Email: consuelo.prado@uam.es ,
Página web/Website:
Horario de atención al alumnado/Office hours: Viernes 9 a 15/ Fryday 9 to 15

1.11. Objetivos del curso / Course objectives

Resultados de aprendizaje (learning outcomes):

ADQUIRIR CONOCIMIENTOS BÁSICOS SOBRE LA RELACIÓN ENTRE ALIMENTACIÓN, BIOLOGÍA Y CULTURA SU METODOLOGÍA DE ESTUDIO Y REPERCUSIONES SOBRE EL ESTADO DE SALUD Y LA ESTRUCTURA DE LAS POBLACIONES HUMANAS EN EL PASADO Y EN LA ACTUALIDAD.

Competencias (competences):

Competencias conceptuales (knowledge): **COMPRENDER Y VALORAR LA IMPORTANCIA DE LOS FACTORES CULTURALES EN LOS PATRONES DE COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO DE DIFERENTES POBLACIONES Y CULTURAS.**
Competencias procedimentales (skills):
IDENTIFICAR FACTORES CULTURALES Y BIOLÓGICOS DETERMINANTES DEL ESTADO NUTRICIONAL.
Competencias actitudinales (attitudes):
CAPACITACIÓN PARA LA VALORACIÓN E INTERVENCIÓN EN PROGRAMAS DE PREVENCIÓN Y DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL EN DIFERENTES CONTEXTOS SOCIOCULTURALES.

1.12. Contenidos del programa / Course contents

Contenidos Teóricos:

1. **El papel de la Alimentación en la Evolución Humana.** Conceptos básicos y términos.

2. **La dieta que nos hizo Humanos.** Alimentación y proceso de hominización. La alimentación de los cazadores-recolectores.

3. **Neolitización. Cambios en los sistemas de obtención de alimentos y su repercusión en el bienestar y en los patrones de salud-enfermedad en las poblaciones humanas.** La aparición de la agricultura. El papel de agricultura en la aparición de las enfermedades infecciosas epidémicas.

4. **¿Cómo abordar el estudio de la alimentación de las poblaciones del pasado?.** Los huesos hablan. Estudio de paleodietas

5. **Interacción entre biología, alimentación y cultura.** Alimentación y evolución biocultural: Maíz y deficiencia en niacina. El uso de la leche en diferentes poblaciones humanas: intolerancia a la lactosa. La 'hipótesis del genotipo ahorrador' y la diabetes. La hipertensión en los afroamericanos.

6. **La alimentación como hecho social.** Sistemas de clasificación de los alimentos: Alimento/No alimento, Alimento sagrado/Alimento profano, Alimento-medicamento/Medicamento-alimento. Las normas sociales y el patrón de las comidas en diferentes culturas. El uso social de los alimentos. Valor simbólico de los alimentos: El prestigio social a través del alimento. Festividades y banquetes. Influencia de factores sociales en la modificación de los hábitos alimentarios.

7. **Teorías sobre la Alimentación y la Cultura en Antropología.** Estructuralismo. Materialismo. Funcionalismo. Prohibiciones alimentarias y tabús. Alimentación y Religión: Hinduismo, Islamismo, Judaísmo, Catolicismo.

8. **Intercambio de alimentos entre culturas**. La llegada de los españoles a América. Intercambio de alimentos entre los dos mundos a partir del siglo XVI y sus consecuencias sobre la salud de las poblaciones.

9. **La alimentación tradicional en España.** Cambios en los patrones alimentarios de la población española en los últimos 60 años y su influencia sobre los patrones de salud-enfermedad.

10. **Transición nutricional.** Cambio en los patrones de lactancia. Globalización y nutrición. Pobreza y obesidad: la paradoja de las sociedades en vías de desarrollo. Migración y cambio en patrones alimentarios.

11. **Alimentación y género.** La posición de género de la mujer y su relación con la alimentación. Percepción y satisfacción con la imagen corporal desde una perspectiva de género. Los TCAs

Programa de prácticas: Profesores Consuelo PRADO y Santiago RODRIGUEZ

Práctica 1. Determinación del somatotipo y antropometria (4 horas).

Práctica 2. Valoración del gasto energético asociado a diferentes actividades relacionadas con la alimentación en poblaciones tradicionales (4 horas). Aplicación programa Alimentación y Salud

Práctica 3. Valoración del estado nutricional de poblaciones del pasado. Identificación de problemas de malnutrición en poblaciones del pasado a partir de material óseo (huesos largos y cráneos) de poblaciones medievales y actuales disponibles en el laboratorio de Antropología Física (4 horas)

1.13. Referencias de consulta / Course bibliography

1 M.D.Cabañas y F.Esparza, 2009. **Compendio de Cieneantropometría.** ETO Editorial.S.L. ISBN: 978-84-92523-71-9

2 Campillo J. E, 2005. **El mono obeso.** Ed. Crítica. Pp. 235.

3 Contreras J., Gracia M., 2005. **Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas**. Ed. Ariel.

4 Diamond J., 2006. **Armas, gérmenes y acero. La sociedad humana y sus destinos.** Ed. Debate.

5 Flandrin J.L., Montanari M., 1996. **Historia de la Alimentación.** Ed. Trea.

6 Harris M, 1985. **Bueno para comer.** Ed. Alianza (España).

7 Instituto de Salud Pública, 2002. **Estudio del mapa alimentario de la población inmigrante residente en la Comunidad de Madrid.** Documentos Técnicos de Salud Pública.

8 Johnston F., 1987. **Nutritional Anthropology.** Johnston FE (ed.) NY: Alan R. Liss.

9 Marrodán M.D., González M., Prado C., **Antropología de la Nutrición. Técnicas, métodos y aplicaciones.** Ed. Noesis.

10 Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2004. **Hábitos alimentarios de los inmigrantes en España**. Ed. AC Nielsen.

11 Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2008. **Hábitos alimentarios de los inmigrantes en España. Actualización 2007.** Ed. AC Nielsen.

12 Shetty P, S., McPherson K., 1997. **Diet, nutrition and chronic disease. Lessons from contrasting worlds.** Ed. Wiley and Son.

13 Ulijaszek S., Strickland S., 1993. **Nutritional Anthropology. Prospects and perspectives.** Ed. Smith-Gordon.

14 Walcher D.N., Kretchmer N., 1981. **Food, nutrition and evolution. Food as an environmental factor in the genesis of human variability.** Ed. Masson Publishing, USA, Inc.

Artículos

'Un menú australopiteco'. JL Arsuaga. *El País Semanal*. Enero 2003.

'Incidencia de la dieta en la hominización'. WR Leonard. *Investigación y Ciencia*. Febrero 2003.

'Evolution, consequences, and future of plant and animal domestication'. J. Diamond. *Nature*. 2002; 418: 34-41.

'The double puzzle of diabetes'. J. Diamond. *Nature*. 2003; 423: 599-602.

'Poverty and obesity: the role of energy density and energy costs'. A Drewnowski & SE Specter. *American Journal of Clinical Nutrition*. 2004; 79:6-16.

'Acculturation and overweight-related behaviors among Hispanic inmigrants to the US: the National Longitudinal Study of adolescent Health'. P Gordon-Larsen, K Mullan, D Ward, B Popkin. *Social Science & Medicine*. 2003; 57: 2023-2034.

'Evaluación del estado de salud y nutrición de los adolescentes inmigrantes ilegales de origen magrebí'. G Oliván. *Anales Españoles de Pediatría*. 2000; 53.17-20.

'Global nutrition dynamics: the world is shifting rapidly toward a diet linked with noncmunicable diseases'. B.M.Popkin. *American Journal of Clinical Nutrition*. 2006; 84:289-98.

'The nutrition transition in Spain: a European Mediterranean country'. L.A. Moreno, A. Sarría, B.M. Popkin. *European Journal of Clinical Nutrition*. 2002; 56: 992-1003.

"The "Healthy Dads, Healthy Kids"randomized controlled trial: efficacy of healthy lifestyle program for overweight fathers and their children.P.J.Morgan,D.R. Lubans,R.Callister, A.D.Okely,T.L.Burrows, R.Fletcher y C.E.Collins.*International Journal of Obesity. 2011; 35:436-447.*

2. Métodos docentes / Teaching methodology

- **Actividades presenciales**

  - Clases teóricas
    Clase magistral en gran grupo. Exposición oral por parte de la profesora de los contenidos teóricos fundamentales de cada tema. En las sesiones se utilizará material audiovisual (presentaciones power-point). Estos esquemas no pueden sustituir en ningún caso a las lecturas y debates .

  - Clases prácticas
    Identificación de problemas de malnutrición en poblaciones del pasado a partir de material óseo (huesos largos y cráneos) de poblaciones medievales y actuales disponibles en el laboratorio de Antropología Física (4 horas)
    Valoración del gasto energético asociado a diferentes actividades relacionadas con la alimentación en poblaciones , tradicionales y Aplicación en diferentes entornos y supuestos prácticos (4 horas)

Determinación del somatotipo .Aplicación en diferentes entornos y situación deportiva. Supuestos prácticos. (4 horas).

- **Actividades dirigidas**

  - Trabajos individuales y/o en grupo

    Trabajo en equipo, en grupos de 3.-4 PERSONAS. Trabajo de investigación (preferentemente), bibliográfica o aplicada sobre alguno de los siguientes temas propuestos. Si existe un especial interés en desarrollar un tema que no figure, previo planteamiento y asesoramiento con la profesora podrá realizarse.

1. La alimentación de los primeros hombres.
2. Alimentación en los distintos sistemas de producción de alimento: La caza-recolección en poblaciones del pasado.
3. La alimentación de grupos de cazadores-recolectores actuales.
4. Alimentación en los distintos sistemas de producción de alimento: La agricultura tradicional.
5. El estudio de la alimentación de las poblaciones el pasado
6. La alimentación en distintas etapas de la historia: Egipto
7. La alimentación en distintas etapas de la historia: Grecia
8. La alimentación en distintas etapas de la historia: Roma
9. La alimentación en distintas etapas de la historia: La Edad Media en Europa
10. Interculturalidad y alimentación en la Europa de la Edad Media y en el Renacimiento: Aportaciones de la cocina árabe y judía a la cocina europea y española.
11. La llegada de los españoles a América: Intercambio de alimentos entre los dos mundos.
12. Alimentos simbólicos: La sal
13. Alimentos simbólicos: El chocolate
14. Alimentos simbólicos: El maíz
15. Valor simbólico de los alimentos. Alimentación y religión.
16. Alimentos-medicina. El uso de las plantas medicinales en diferentes culturas.
17. Alimentación y género. Historia del papel de la mujer en la alimentación
18. Alimentación y género. La posición de género de la mujer actual y su relación con su alimentación y la de la familia.
19. Alimentación y migración: Cambio en los patrones alimentarios de la población española asociados al éxodo rural en los años 50.
20. Alimentación y migración: La alimentación en los países de origen de los principales colectivos de inmigrantes que se encuentran en España: Perú.

21. Alimentación y migración: La alimentación en los países de origen de los principales colectivos de inmigrantes que se encuentran en España: Marruecos.
22. Alimentación y migración: La alimentación en los países de origen de los principales colectivos de inmigrantes que se encuentran en España: Colombia.
23. Alimentación e identidad cultural. Cambio en los patrones de comportamiento alimentario asociados a la migración y sus repercusiones sobre la salud.
24. Alimentación y diferenciación social.
25. Relación entre alimentación, cultura y salud: Maíz y pelagra.
26. Relación entre alimentación, cultura y salud: Favismo y hemolisis
27. Relación entre alimentación, cultura y salud: Diabetes mellitus
28. Relación entre alimentación, cultura y salud: Intolerancia a la lactosa.
29. Relación entre alimentación, cultura y salud: Insatisfacción con la imagen corporal y trastornos del comportamiento alimentario.
30. Relación entre alimentación, cultura y salud: La nutrigenómica.

- Tutorías (Incluidas por e-mail y presenciales)

  Todos los viernes de 9 a 15

3. Tiempo de trabajo del estudiante / Student workload

CREDITOS ECTS: 6

Asistencia a clase teóricas (36 h) y prácticas (12 h), Tutorías y presentación oral de trabajos (6 h), y Defensa trabajos (2 h)	56 horas
Estudio personal, búsquedas bibliográficas, realización del trabajos	64 horas
Preparación defensa	30 horas
TOTAL	**150 horas**

4. Métodos de evaluación y porcentaje en la calificación final / Evaluation procedures and weight of components in the final grade

1. Trabajo de equipo: Se formaran grupos de 3-4 alumnos. Cada grupo realizará un trabajo de investigación sobre distintos aspectos de la relación entre alimentación y cultura, que escogerán de la lista de temas propuestos por la profesora ó propondrán a la misma. La profesora analizara la viabilidad de la propuesta, orientara y proporcionará una bibliografía básica que podrá ser ampliada por los alumnos, para la realización del trabajo. Se valorara positivamente el carácter teórico práctico con muestreo y proceso de datos por parte de los alumnos. Esta evaluación supondrá el **60 % de la calificación total.**

Los trabajos tendrán la siguiente estructura y serán evaluados según los siguientes criterios:

- Introducción al tema. Desarrollo teórico. Revisión bibliográfica comentada. Metodología a emplear 30% de la calificación del trabajo.
- Resultados y discusión. 40 % de la calificación del trabajo.
- Bibliografía. 20% de la calificación del trabajo.
- Presentación oral: 10 % de la calificación del trabajo.

2. Prácticas: La asistencia a prácticas es obligatoria. Al finalizar las mismas, alumnos deberán entregar el cuaderno de prácticas. **25% de la calificación total.**

La calificación obtenida en las prácticas se conservará para el curso próximo en caso de que el alumno o la alumna no hubiera superado la asignatura en el curso correspondiente.

3. Exámenes (mini-controles), participación en actividades, clases y seminarios: **15% de la calificación total.**

- **Calendario de pruebas periódicas:**
  Seminarios: Presentación oral de los trabajos durante las 3 últimas semanas del semestre.

  Convocatoria extraordinaria.
  Junio: Pruebas objetivas de adquisición de conocimientos de la parte que no se haya superado:

Contenidos teórico-prácticos y aplicación investigación 60%
Contenidos prácticos 25 %
De seminarios 15%.

El alumno o alumna que no realice el 20% de las actividades evaluables será calificado en la convocatoria ordinaria como 'no evaluado'.

5. Cronograma* / Course calendar

Semana Week	Contenido Contents	Horas presenciales Contact hours	Horas no presenciales Independent study time
1	Temas 1 y 2	3	6
2	Temas 2 y 3	3	6
3	Tema 4	3	6
4	Tema 4	3	6
5	Temas 5 y 6	3	6
6	Tema 7 y 8/Prácticas	5	7
7	Tema 9/Prácticas	5	7
8	Tema 10/Prácticas	5	7
9	Seminarios/Presentación trabajos/Prácticas	5	7
10	Seminarios/Presentación trabajos/Prácticas	5	7
11	Seminarios/Presentación trabajos/Prácticas	5	7
13-15	Seminarios/Presentación trabajos	9	22

*Este cronograma tiene carácter orientativo