



Asignatura: Antropología de la Alimentación  
Código: 16593  
Centro: Facultad de Ciencias  
Titulación: Grado en Ciencias de la Alimentación  
Curso Académico: 2017-2018  
Tipo: Obligatoria  
Nº de créditos: 6 ECTS

## ASIGNATURA / COURSE TITLE

ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

### 1.1. Código / Course number

16593

### 1.2. Materia / Content area

ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN / NUTRITIONAL ANTHROPOLOGY

### 1.3. Tipo / Course type

Troncal / Compulsory

### 1.4. Nivel / Course level

Grado / Bachelor (first cycle)

### 1.5. Curso / Year

Tercero / Third

### 1.6. Semestre / Semester

1º / 1<sup>st</sup> (Fall semester)

### 1.7. Idioma / Language

Español. Se emplea también Inglés en material docente / In addition to Spanish, English is also extensively used in teaching material

### 1.8. Requisitos previos / Prerequisites

- Es recomendable 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.



Asignatura: Antropología de la Alimentación  
Código: 16593  
Centro: Facultad de Ciencias  
Titulación: Grado en Ciencias de la Alimentación  
Curso Académico: 2017-2018  
Tipo: Obligatoria  
Nº de créditos: 6 ECTS

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

La asistencia a las clases teóricas y a los seminarios es muy recomendable / **Attendance to theoretical classes and seminars is highly advisable**

La asistencia a las prácticas es obligatoria / **Attendance to practical sessions is mandatory**

## 1.10. Datos del equipo docente / **Faculty data**

### Coordinadora:

Docente(s) / <b>Lecturer(s)</b>	M <sup>a</sup> Pilar Montero López
Departamento de / <b>Department of</b>	Biología / <b>Biology</b>
Facultad / <b>Faculty</b>	Ciencias / <b>Sciences</b>
Despacho - Módulo / <b>Office - Module</b>	B-109
Teléfono / <b>Phone:</b>	+34 91 4978148
Correo electrónico/ <b>Email:</b>	<a href="mailto:pilar.montero@uam.es">pilar.montero@uam.es</a>
Página web/ <b>Website:</b>	
Horario de atención al alumnado/ <b>Office hours:</b>	viernes de 10 a 14

El resto del profesorado implicado en la asignatura puede consultarse en la página web del título:

<http://www.uam.es/ss/Satellite/Ciencias/es/1242671509781/listadoCombo/Profesorado.htm>

## 1.11. Objetivos del curso / **Course objectives**

El objetivo de esta asignatura es contribuir, a través de la metodología docente empleada y de las actividades formativas desarrolladas a lo largo del curso, a que el estudiante adquiera las siguientes competencias genéricas y específicas del título:

### Competencias Generales:

<b>A.- INSTRUMENTALES</b>	<b>B.- PERSONALES</b>	<b>C.- SISTÉMICAS</b>
G1. Capacidad de análisis y síntesis de información	G11. Habilidad para el trabajo en equipo de carácter interdisciplinar	G26. Capacidad de adquirir y aplicar conocimientos procedentes de la vanguardia científica
G2. Capacidad de organización y planificación	G12. Capacidad de trabajo en un contexto internacional	G27. Capacidad de aplicar sus conocimientos al desarrollo práctico de su profesión
G3. Capacidad de una	G13. Habilidad en las	G28. Capacidad de



Asignatura: Antropología de la Alimentación  
 Código: 16593  
 Centro: Facultad de Ciencias  
 Titulación: Grado en Ciencias de la Alimentación  
 Curso Académico: 2017-2018  
 Tipo: Obligatoria  
 Nº de créditos: 6 ECTS

correcta comunicación oral y escrita en lengua nativa	relaciones interpersonales	aprendizaje autónomo
G4. Conocimiento de una lengua extranjera de interés científico	G14. Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad	G29. Capacidad para la adaptación a situaciones nuevas
G5. Conocimientos básicos de informática aplicada al ámbito científico	G15. Capacidad de razonamiento crítico	G30. Creatividad
G6. Capacidad de reunir e interpretar datos relevantes y de gestionar la información	G16. Capacidad de elaboración y defensa de argumentos	G31. Capacidad para el liderazgo
G7. Capacidad de resolución de problemas	G17. Iniciativa y espíritu emprendedor	G32. Conocimiento de otras culturas y costumbres
G8. Capacidad para la reflexión y la toma de decisiones	G18. Capacidad de reflexión y juicio sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.	G33. Iniciativa y espíritu emprendedor
G9. Autocontrol	G19. Capacidad de transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado	G34. Motivación por la calidad
G10. Seguridad en sí mismo	G20. Capacidad para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía	G35. Orientación hacia la obtención de resultados
	G21. Compromiso ético	G36. Sensibilidad hacia temas medioambientales
	G22. Capacidad crítica y autocrítica	
	G23. Conocimiento y valoración de la diversidad	
	G21. Compromiso ético	
	G22. Capacidad crítica y autocrítica	
	G24. Responsabilidad social	
	G25. Responsabilidad laboral	

### Competencias Específicas

CE1. Antropología de la Alimentación



Asignatura: Antropología de la Alimentación  
Código: 16593  
Centro: Facultad de Ciencias  
Titulación: Grado en Ciencias de la Alimentación  
Curso Académico: 2017-2018  
Tipo: Obligatoria  
Nº de créditos: 6 ECTS

CE16. Inglés científico  
CE19. Nutrición humana y bases de la alimentación saludable  
CE22. Psicología aplicada a la alimentación  
CE29. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores  
CE37. Identificar los factores que influyen en la nutrición  
CE39. Realizar tareas de formación de personal

#### Resultados de aprendizaje (learning outcomes)

- Adquirir conocimientos sobre la relación entre alimentación, biología y cultura y sus repercusiones sobre el estado nutricional, el estado de salud y la estructura de las poblaciones humanas en el pasado y en la actualidad.
- Adquirir conocimientos sobre los diferentes modelos de alimentación en diferentes culturas y la relación entre estos patrones y el bienestar y la salud de sus poblaciones.
- Comprender la importancia de los factores culturales en los patrones de comportamiento alimentario de diferentes poblaciones y su influencia sobre los procesos biológicos y los patrones de salud y enfermedad

#### Competencias (competences)

##### *Conceptuales (knowledge)*

Identificar factores culturales determinantes del estado nutricional individual y poblacional.

Reconocer los condicionantes socio-culturales asociados a la alimentación humana que han actuado y actúan en los procesos biológicos que ocurren a lo largo del ciclo vital humano: crecimiento y desarrollo, patrones reproductores y envejecimiento los hábitos alimentarios, y en diferentes contextos sociales.

##### *Procedimentales (skills)*

Capacitación para la intervención en programas de prevención y de educación nutricional en diferentes contextos socioculturales.

Capacitación para la exposición oral y escrita de resultados de la investigación científica.

Capacitación para la redacción de informes.

## 1.12. Contenidos del programa / **Course contents**

El temario general de la asignatura cubre tanto los contenidos teóricos como los contenidos de las sesiones prácticas.



Asignatura: Antropología de la Alimentación  
Código: 16593  
Centro: Facultad de Ciencias  
Titulación: Grado en Ciencias de la Alimentación  
Curso Académico: 2017-2018  
Tipo: Obligatoria  
Nº de créditos: 6 ECTS

## **MÓDULO I. Historia de la Alimentación. Adaptación Genética y Cultural a la Alimentación**

1. El medio ambiente humano. Alimentación y proceso de hominización. La alimentación de los cazadores-recolectores.
2. 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. El estudio de la alimentación de las poblaciones del pasado.
3. 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.

## **MÓDULO II. Cambio en patrones alimentarios asociados a cambios en los factores socioeconómicos recientes en las sociedades humanas y sus repercusiones sobre la salud**

4. Patrones de lactancia materna.
5. Migración, alimentación y salud. Alimentación y envejecimiento saludable en España.
6. La Transición Nutricional. Pobreza y obesidad: la paradoja de las sociedades en vías de desarrollo. Transición Nutricional en España y sus consecuencias sobre la salud de la población.

## **MODULO III. La alimentación como hecho social**

7. El uso social de los alimentos. Valor simbólico de los alimentos: El prestigio social a través del alimento. Influencia de factores sociales en la modificación de los hábitos alimentarios.
8. Teorías sobre la Alimentación y la Cultura en Antropología. Prohibiciones alimentarias, tabúes y salud. Alimentación, religión y salud.
9. Alimentación y género. La posición de género de la mujer actual en España y su relación con la alimentación.

### **1.13. Referencias de consulta / [Course bibliography](#)**

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



Asignatura: Antropología de la Alimentación  
Código: 16593  
Centro: Facultad de Ciencias  
Titulación: Grado en Ciencias de la Alimentación  
Curso Académico: 2017-2018  
Tipo: Obligatoria  
Nº de créditos: 6 ECTS

- 2 Contreras J., Gracia M., 2005. **Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas**. Ed. Ariel.
- 3 Diamond J., 2006. **Armas, gérmenes y acero. La sociedad humana y sus destinos**. Ed. Debate.
- 4 Flandrin J.L., Montanari M., 1996. **Historia de la Alimentación**. Ed. Trea.
- 5 Harris M., 1985. **Bueno para comer**. Ed. Alianza (España).
- 6 Instituto de Salud Pública, 2002. **Estudio del mapa alimentario de la población inmigrante residente en la Comunidad de Madrid**. Documentos Técnicos de Salud Pública.
- 7 Johnston F., 1987. **Nutritional Anthropology**. Johnston FE (ed.) NY: Alan R. Liss.
- 8 Johnston F., Harkavy I., 2009. **The Obesity Culture: Strategies for Change**. 164 pp. Enfield, NH: Smith-Gordon.
- 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 Polard, T. **Western Diseases. An evolutionary perspective**, 2008. Cambridge Studies in Biological and Evolutionary Anthropology. Cambridge University Press. ISBN 978-0-521 -617 31 -6.
- 13 Shetty P, S., McPherson K., 1997. **Diet, nutrition and chronic disease. Lessons from contrasting worlds**. Ed. Wiley and Son.
- 14 Ulijaszek S., Strickland S., 1993. **Nutritional Anthropology. Prospects and perspectives**. Ed. Smith-Gordon.
- 15 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

- Anzid K., El Hamdani F., Baali A., Boëtsch G., Levy S., Montero P., Cherkaoui M. (2009). The effect of socio-economic status and area of residence on household food variety in Morocco. *Annals of Human Biology*, 36(6):

- Anzid K, Baali A, Vimard P, Levy S, Cherkaoui M, **Montero P.** (2013). Inadequacy of vitamins and minerals among high school pupils in Ouarzazate, Morocco. *Public Health Nutrition*. PHN-2012-006026RR.
- Diamond J (2002). Evolution, consequences, and future of plant and animal domestication'. *Nature*, 418: 34-41.
- Diamond J (2003). The double puzzle of diabetes. *Nature*, 423: 599-602.
- Drewnowski A, Specter SE. (2004). Poverty and obesity: the role of energy density and energy costs'. *American Journal of Clinical Nutrition*. 79:6-16.
- Gordon-Larsen P, K Mullan, D Ward, B Popkin (2003). Acculturation and overweight-related behaviors among Hispanic immigrants to the US: the National Longitudinal Study of adolescent Health. P *Social Science & Medicine*, 57: 2023-2034.
- Leonard WR (2003). Incidencia de la dieta en la hominización. *Investigación y Ciencia*. Febrero 2003.
- López Giménez MR, Montero López P, Mora Urda AI, Romero Collazos JF (2014). Hábitos de alimentación, salud y género en personas mayores. *European Journal of Investigation in Health, Psychology and Education* .4, 1: 31-39 (2014).
- Marrodán MD, Montero P, Cherkaoui M (2012). Transición Nutricional en España durante la historia reciente. *Nutritional Transition in Spain during recent history. Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*. 32(supl.2): 55-64.
- Montero MP, Mora AI, Anzid K, Cherkaoui M, Marrodán MD. (2016). Diet quality of Moroccan adolescents living in Morocco and in Spain. *Journal of Biosocial Sciences*. 00, 1-14.
- Montero P, Fernández-Ballesteros R, Mora Urda AI, Romero Collazos JF. (2013). Nutrition and active ageing in a Spanish simple. *Rev. Esp. Antrop. Fís* Vol. 34: 27-34.
- Montero P (2009). La alimentación del recién nacido: condicionantes culturales y sociales. En: *Determinantes biológicos, psicológicos y sociales de la maternidad en el siglo XXI: mitos y realidades* Colección de Estudios. Ediciones de la Universidad Autónoma de Madrid. 125-146. ISBN: 978-84-8344-131-2.
- Montero P, Anzid K, Cherkaoui M, Baali A, Rodriguez Lopez S (2011) Nutritional status of adolescents in the context of the Moroccan Nutritional transition: the role of parental education. *J. Biosoc. Sci.*, 00, 1-14, 6 Cambridge University Press.
- Montero P, Mora Urda AI, Cherkaoui M, Anzid K. Transition nutritionnelle au Maroc: Étude comparative de l'état nutritionnel des adolescents entre 1991 et 2006. *Journal of Royale des Sciences d'Outre-Mer*.

- Moreno LA, Sarría A. Popkin B.M (2002). The nutrition transition in Spain: a European Mediterranean country. *European Journal of Clinical Nutrition*. 56: 992-1003.
- Mora-Urda AI, Pereira da Silva R, Bisi Molina MC, Bresciani Salaroli L, Montero López MP. (2015). Relación entre patrones de lactancia materna y tensión arterial en escolares brasileños y españoles. *Nutrición Hospitalaria*. 4 (2): 1568-1575.
- Popkin BM (2006). Global nutrition dynamics: the world is shifting rapidly toward a diet linked with noncommunicable diseases. *American Journal of Clinical Nutrition*, 84:289-98.

## 2. Métodos docentes / Teaching methodology

- **Actividades presenciales**

- Clases teóricas  
Aproximadamente 3 horas/semana

Clases magistrales en gran grupo sobre el temario teórico de la asignatura. Estas actividades están relacionadas con la adquisición de todas las competencias específicas de la asignatura así como con la de las siguientes competencias generales: G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, y G8.

- Clases prácticas y seminarios  
20 horas

Prácticas en aulas de informática, 5 sesiones de 2 horas. La asistencia a las prácticas es obligatoria, los estudiantes que no asistan y no justifiquen sus faltas, aparecerán como no evaluados en esta actividad y no podrán presentarse al examen de teoría. Esta actividad estará relacionada con el aprendizaje de todos los objetivos específicos de la asignatura así como con la adquisición de las siguientes competencias generales: G11, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G22 y G23.

- **Actividades dirigidas**

Trabajos individuales y/o en grupo

Trabajo en equipo, en grupos de 3, que podrán ser presentados oralmente. Trabajo de investigación bibliográfica o aplicada sobre temas propuestos por la profesora. Eventualmente se pueden hacer los trabajos individualmente o en grupos de 2 o 4, en este caso no se realizaría la presentación oral.

Esta actividad estará relacionada con el aprendizaje de todos los objetivos específicos de la asignatura así como con la adquisición de las siguientes competencias generales: G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G11, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G22, G23, G26, G27, G28, G30, G32, G33, G34, G36.





Asignatura: Antropología de la Alimentación  
Código: 16593  
Centro: Facultad de Ciencias  
Titulación: Grado en Ciencias de la Alimentación  
Curso Académico: 2017-2018  
Tipo: Obligatoria  
Nº de créditos: 6 ECTS

Docencia en red

Tutorías (Incluidas virtuales)

Todos los viernes previa petición de hora vía e-mail

### 3. Tiempo de trabajo del estudiante / **Student workload**

<b>Actividades presenciales</b>			<b>36 %</b>
Sesiones de teoría	4h/4 semanas 2h/7 semanas	30 h	20%
Seminarios	2h/6 semanas	12 h	8%
Sesiones prácticas	2h/4 semanas	8 h	5,4%
Examen		2 h	1,3%
Tutorías		2 h	1,3%
	<b>Total Horas Presenciales</b>	<b>54 h</b>	
<b>Trabajo personal del estudiante (no presencial)</b>			<b>64%</b>
Cuaderno prácticas		15h	10%
Realización del trabajo		15h	10%
Estudio semanal	3h/12 semanas	36h	24%
Preparación de examen		30h	20%
	<b>Total Horas No Presenciales</b>	<b>96h</b>	
<b>TOTAL (6 ECTS)</b>	1 ECTS = 25 horas	<b>150h</b>	<b>100%</b>

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

Descripción detallada del procedimiento para la evaluación

Actividades presenciales	
Examen escrito	70%
Trabajo personal del estudiante	
Cuaderno de prácticas y seminarios	30%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

Es necesario aprobar el examen con un 5 para que se haga la nota media entre examen y cuaderno de prácticas y seminarios.

La asistencia a las prácticas y seminarios es obligatoria. El alumno o alumna que no haya participado en el 20% de las actividades sin justificar el motivo, será calificado con un 'No evaluado'.

La evaluación extraordinaria estará basada en un examen final. Se guardarán las calificaciones obtenidas en el trabajo y las prácticas.

Las fechas de los exámenes de la convocatoria ordinaria y extraordinaria serán aprobadas por la Junta de Facultad y las fechas definitivas serán publicadas en las formas indicadas por la Normativa de Evaluación Académica de la UAM.

## 5. Cronograma\* / Course calendar

Semana Week	Contenido Contents		Horas presenciales Contact hours	Horas no presenciales Independent study time		
1	MÓDULO I	Contenidos teóricos	8	6		
2						
3	MÓDULO II	Contenidos teóricos	16	50		
4						
5					Seminario (Módulo 1)	2
					Prácticas	8
	Tutorías	2				
6 a 15	MÓDULO III	Contenidos teóricos	6	40		
		Seminarios	10			
16		Examen	2			

\* El cronograma tiene carácter orientativo