



Asignatura: Antropología y Psicología de la Alimentación
Código: 18424
Centro: Fac. Ciencias
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Formación Básica
Nº de créditos: 6 ECTS

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 / [1st](#)

1.6. Semestre / Semester

1º / [1st \(Fall semester\)](#)

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 artículos y bibliografía de consulta / [Students must have a suitable level of English to read references in the language.](#)



Asignatura: Antropología y Psicología de la Alimentación
Código: 18424
Centro: Fac. Ciencias
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Formación Básica
Nº de créditos: 6 ECTS

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

La asistencia es muy recomendable (70%) y obligatoria en las prácticas de laboratorio/ **Attendance is highly advisable (70%) and compulsory laboratory practices**

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 14 y otros días con cita por e-mail/ **Friday 9 to 14 and another days chek point by e-mail**

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

<http://www.uam.es/ss/Satellite/Ciencias/es/1242671471554/listadoCombo/Profesorado.htm>

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

El objetivo del curso es que el estudiante alcance los siguientes resultados de aprendizaje:

ADQUIRIR CONOCIMIENTOS BÁSICOS SOBRE LA IMPORTANTE RELACIÓN ENTRE ALIMENTACIÓN Y LA VARIABILIDAD DE LOS GRUPOS HUMANOS TANTO EN EL TIEMPO COMO EN DIFERENTES ENTORNOS. ANALIZAR LA ALIMENTACIÓN COMO NEXO BIO-CULTURAL CONOCER LA METODOLOGÍA DE ESTUDIO Y LAS REPERCUSIONES DELA ALIMENTACOÓN EN EL ESTADO DE SALUD Y LA ESTRUCTURA DE LAS POBLACIONES HUMANAS FILOGENETICA Y ONTOGENETICAMENTE.

-IDENTIFICAR FACTORES CULTURALES Y BIOLÓGICOS DETERMINANTES DEL ESTADO NUTRICIONAL

-CAPACITACIÓN PARA LA VALORACIÓN E INTERVENCIÓN EN PROGRAMAS DE PREVENCIÓN Y DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL EN DIFERENTES CONTEXTOS SOCIOCULTURALES

Estos objetivos contribuyen a que el estudiante adquiera las siguientes competencias específicas del título asociadas al Módulo de Formación Básica, de acuerdo con la Orden CIN730/2009:



Asignatura: Antropología y Psicología de la Alimentación
Código: 18424
Centro: Fac. Ciencias
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Formación Básica
Nº de créditos: 6 ECTS

CE2. Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.

CE3. Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.

CE4. Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.

CE5. Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE6. Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.

CE7. Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni- o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE9: Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

A su vez, la metodología docente empleada y las actividades formativas desarrolladas a lo largo del curso contribuyen a la adquisición de las siguientes competencias generales:

INSTRUMENTALES

CG1.- Capacidad de análisis y síntesis de información

CG2.- Capacidad de organización y planificación

CG3.- Capacidad de una correcta comunicación oral y escrita en lengua nativa

CG4.- Conocimiento de una lengua extranjera de interés científico

CG5.- Conocimientos básicos de informática aplicada al ámbito científico

CG6.- Capacidad de reunir e interpretar datos relevantes y de gestionar la información

CG7.- Capacidad de resolución de problemas

CG8.- Capacidad para la reflexión y la toma de decisiones

CG9.- Autocontrol

INTERPERSONALES

CG11.- Habilidad para el trabajo en equipo de carácter interdisciplinar

CG12.- Capacidad de trabajo en un contexto internacional

CG13.- Habilidad en las relaciones interpersonales

CG14.- Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad

CG15.- Capacidad de razonamiento crítico

CG16.- Capacidad de elaboración y defensa de argumentos

CG17.- Iniciativa y espíritu emprendedor

CG18.- Capacidad de reflexión y juicio sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CG19.- Capacidad de transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un



Asignatura: Antropología y Psicología de la Alimentación
Código: 18424
Centro: Fac. Ciencias
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Formación Básica
Nº de créditos: 6 ECTS

público tanto especializado como no especializado

CG20.- Capacidad para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

CG21.- Compromiso ético

CG22.- Capacidad crítica y autocrítica

CG23.- Conocimiento y valoración de la diversidad

SISTEMICAS

CG27.- Capacidad de aplicar sus conocimientos al desarrollo práctico de su profesión

CG28.- Capacidad de aprendizaje autónomo

CG29.- Capacidad para la adaptación a situaciones nuevas

CG30.- Creatividad

CG31.- Capacidad para el liderazgo

CG32.- Conocimiento de otras culturas y costumbres

CG33.- Iniciativa y espíritu emprendedor

CG34.- Motivación por la calidad

CG35.- Orientación hacia la obtención de resultados

CG36.- Sensibilidad hacia temas medioambientales

Dentro de la asignatura se abordan las competencias antes referidas en el marco pluridisciplinar de la Antropología y en el marco docente en que se aborda.

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



Asignatura: Antropología y Psicología de la Alimentación
Código: 18424
Centro: Fac. Ciencias
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Formación Básica
Nº de créditos: 6 ECTS

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

Práctica 1. Antropometría y Determinación del somatotipo. Aplicación en la determinación del estatus nutricional (4 horas). Laboratorio de Antropología

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

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. 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.



Asignatura: Antropología y Psicología de la Alimentación
Código: 18424
Centro: Fac. Ciencias
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Formación Básica
Nº de créditos: 6 ECTS

- 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 / Papers

- ‘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 immigrants 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 tre*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.



Asignatura: Antropología y Psicología de la Alimentación
Código: 18424
Centro: Fac. Ciencias
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Formación Básica
Nº de créditos: 6 ECTS

“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.

“Are edible insects more or less ‘healthy’ than commonly consumed meats? A comparison using two nutrient profiling models developed to combat over- and undernutrition”. CLR Payne^{1,2}, P Scarborough², M Rayner² and K Nonaka¹. *European Journal of Clinical Nutrition* (2016) 70, 285-291

“Plasma concentrations and intakes of amino acids in male meat-eaters, fish-eaters, vegetarians and vegans: a cross-sectional analysis in the EPIC-Oxford cohort”. JA Schmidt¹, S Rinaldi², A Scalbert², P Ferrari², D Achaintre², MJ Gunter³, PN Appleby¹, TJ Key¹ and RC Travis¹. *European Journal of Clinical Nutrition* (2016) 70, 306-312.

2. Métodos docentes / Teaching methodology

- **Actividades presenciales**

- **Clases teóricas**
Clase magistral para todo el 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 presenciales que serán fomentados y utilizados como método docente.
- **Clases prácticas**
- Identificación de problemas de malnutrición en poblaciones del pasado a partir de material óseo (huesos largos, cráneos y dientes) de poblaciones desde el bronce a la actualidad 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**



Asignatura: Antropología y Psicología de la Alimentación
Código: 18424
Centro: Fac. Ciencias
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Formación Básica
Nº de créditos: 6 ECTS

Trabajo en equipo, en grupos de 3.-4 PERSONAS. Trabajo de investigación (iniciación), aplicado sobre algún temas propuesto en investigaciones en el ámbito de la antropología nutricional. El trabajo cotara con el asesoramiento de los docentes de la asignatura.

Propuestas si se opta por imposibilidad laboral por un trabajo individual teórico:

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.



Asignatura: Antropología y Psicología de la Alimentación
Código: 18424
Centro: Fac. Ciencias
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Formación Básica
Nº de créditos: 6 ECTS

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.

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

CREDITOS ECTS: 6

PRESENCIAL:

Asistencia a clase teóricas (36 h) y prácticas (12 h), Tutorías y presentación oral de trabajos (6 h), y Defensa trabajos (2 h)
Total presencial: 56 horas

ESTUDIO PERSONAL DEL ALUMNO:

Búsquedas bibliográficas, realización del trabajo (64 horas)
Preparación defensa (30horas)
Total no presencial; 94 horas

TOTAL..... 150 horas

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

La formación adquirida por el estudiante será evaluada a lo largo del curso mediante diferentes métodos de evaluación, cuya contribución a la calificación final corresponderá a los siguientes aspectos:



Asignatura: Antropología y Psicología de la Alimentación
Código: 18424
Centro: Fac. Ciencias
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Formación Básica
Nº de créditos: 6 ECTS

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, propuesto por la profesora ó a propuesta de los propios equipos La profesora analizara la viabilidad de la propuesta, orientara y proporcionará una bibliografía básica y los materiales para 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 saber si se han adquirido las competencias específicas indicadas así como buena parte de las generales. El trabajo y su defensa suponen el **60 % de la calificación total**.

Esta prueba evalúa las competencias del estudiante relacionadas con la adquisición de conocimientos y la asimilación de los contenidos teóricos propios de la asignatura, así como el grado de adquisición de competencias generales, como las que a continuación se señalan:

Competencias específicas CE 2, 3, 4,5, 6 7 y 9

Además de las competencias interpersonales CG 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 ,18 19, 20, 21, 22 Y 23

También permitirá la evaluación de adquisición de competencias sistémicas como la CG27, 28 30,31, 32 33 y 34.

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 realización de las prácticas y su síntesis, así como de las actitudes ante la resolución de problemas y presentación de la realización personal de las mismas permite evaluar si se han adquirido tanto parte de las competencias específicas “saber hacer”, como de las actitudes en la resolución y presentación de problemas prácticos propuestos.



Asignatura: Antropología y Psicología de la Alimentación
Código: 18424
Centro: Fac. Ciencias
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Formación Básica
Nº de créditos: 6 ECTS

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

Esta prueba evalúa las competencias del estudiante relacionadas con la adquisición de conocimientos y la asimilación de los contenidos prácticos y la adquisición de habilidades propios de la asignatura, así como del grado de competencias generales, como las que a continuación se señalan:

CG 1,2,3,4,5,6,7, 8 Y 9 Y LAS SITEMICAS CG-29 Y 34

3. EXÁMENES (mini-controles), PARTICIPACIÓN EN ACTIVIDADES, CLASES Y SEMINARIOS: **15% de la calificación total**. Permiten conocer la progresiva adquisición de Competencias sistémicas y de actitud.

Estas pruebas evalúan y permiten conocer de manera puntual si se están adquiriendo las competencias esperadas relacionadas con la adquisición de conocimientos y la asimilación de los contenidos teóricos propios de la asignatura. Por ello las competencias evaluadas a partir de estos controles serian aquellas mencionadas como competencias específicas CE 2, 4, 6 Y 9.

Calendario de pruebas periódicas:

Seminarios: Presentación oral de las propuestas (maquetas de trabajos) en la última semana lectiva del mes de diciembre. En la fecha oficial del examen entrega de los trabajos. La fecha de entrega de los cuadernos de prácticas de laboratorio será flexible a partir de la semana siguiente a la finalización por todos los grupos de los laboratorios. Evitándose la acumulación de entregas en idénticas fechas.

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 80 % de las actividades evaluables será calificado en la convocatoria ordinaria como 'no evaluado'.



Asignatura: Antropología y Psicología de la Alimentación
Código: 18424
Centro: Fac. Ciencias
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Formación Básica
Nº de créditos: 6 ECTS

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