

DOBLE GRADO EN FARMACIA-NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

Ficha Docente

ALIMENTACIÓN Y CULTURA

CURSO 2025-2026



**FACULTAD DE FARMACIA
UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID**

I.- IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DE LA ASIGNATURA: Alimentación y Cultura

CARÁCTER: Básica

MATERIA: Historia

MÓDULO: 1. Formación Básica

CURSO: Primero

SEMESTRE: Segundo

CRÉDITOS: 6 ECTS

DEPARTAMENTO/S: Nutrición y Ciencia de los Alimentos.

PROFESOR/ES RESPONSABLE/S:

Coordinador/a: Profª Dra. Mª Cruz Matallana González, Profesora Titular:

e-mail: mcmatall@ucm.es

Profª Dra. Mª Carmen Cuadrado Vives, Profesora Contratada Doctor,

e-mail: ccuadrad@ucm.es

Profesores/as de Teoría:

Profª Dra. Mª Cruz Matallana González, Profesora Titular, e-mail:
(mcmatall@ucm.es).

Profª Dra. Mª Carmen Cuadrado Vives, Profesora Contratada
Doctor, e-mail: ccuadrad@ucm.es

Profesores/as de Seminarios:

Profª Dra. Mª Cruz Matallana González, Profesora Titular, e-mail:
mcmatall@ucm.es.

Profª Dra. Mª Carmen Cuadrado Vives, Profesora Contratada
Doctor, e-mail: ccuadrad@ucm.es

Profª Dra. Laura Bermejo López, Profesora Contratada Doctor, e-
mail: mlbermej@ucm.es.

II.- OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL:

- Saber analizar los hitos más destacados del proceso de humanización de la conducta alimentaria, y conocer la evolución de las principales estrategias alimentarias desarrolladas por las colectividades humanas, y en particular cómo se resolvió el problema del suministro de alimentos en épocas de crecimiento poblacional.
- Saber abordar la configuración histórica del discurso científico en torno a la alimentación, la nutrición y la dietética.
- Conocer la evolución histórica de los problemas de desnutrición y de las principales alteraciones de la conducta alimentaria.
- Conocer el marco conceptual de las transiciones alimentarias y nutricionales. Adquirir una visión de síntesis de los cambios en los sistemas o regímenes alimenticios y los factores que los han determinado.
- Conocer la evolución histórica de los valores simbólicos asociados a las prácticas alimentarias en la cultura occidental.
- Valorar la importancia de los hábitos alimentarios en la salud del hombre.
- Conocer los alimentos que se consumían en cada época y cultura y relacionar las normas de cada cultura y las costumbres alimentarias.
- Profundizar en las formas de obtención y uso de los alimentos.
- Estudiar los problemas actuales en relación con la alimentación/nutrición/salud.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Sin requisitos previos

III.- CONOCIMIENTOS PREVIOS Y RECOMENDACIONES

CONOCIMIENTOS PREVIOS: Sin conocimientos previos

RECOMENDACIONES: Ninguna

IV.- CONTENIDOS

PROGRAMA TEÓRICO

PRIMERA PARTE

Introducción.

Tema 1.- La alimentación como hecho cultural. Hominización, humanización, socialización. La paradoja del omnívoro. Aportaciones de la cultura al abastecimiento de alimentos. Conceptos básicos: alimenticio y alimentario. Salud y alimentación.

Tema 2.- Bases de la alimentación humana. Impulso alimentario y variables que influyen en el comportamiento humano. Bases biológicas de la elección de los alimentos. Bases psicológicas de la alimentación. Motivaciones para el consumo de alimentos. Simbolismo de los alimentos. Bases socio-culturales de la alimentación. Sociedad y alimentación: relaciones personales y sociales. Tradiciones alimentarias.

Tema 3.- Hábitos alimentarios. Concepto de hábitos alimentarios. Factores que influyen en la formación y modificación de los hábitos alimentarios. Los hábitos alimentarios en la actualidad; factores que los condicionan.

Evolución de la alimentación. Modelos alimentarios en distintas épocas y culturas.

Tema 4.- La alimentación en la prehistoria. La revolución alimentaria del Neolítico. Obtención de alimentos. Técnicas de producción y transformación de los alimentos. La dimensión de lo culinario.

Tema 5.- La alimentación en los pueblos antiguos en el entorno del Mediterráneo. Mesopotamia. Egipto. Aportaciones a los modelos alimentarios actuales. Ideas sobre alimentos y salud en los pueblos antiguos. La alimentación en Oriente.

Tema 6.- La alimentación en los pueblos del Mediterráneo: Grecia y Roma. Relación entre alimentos y salud en el mundo clásico. Su repercusión como base de la Dieta Mediterránea actual.

Tema 7.- La alimentación en los primeros pueblos de la península ibérica. Forma de alimentarse en España y en Europa durante la Edad Media. Al-Andalus y sus aportaciones a la alimentación. Importancia de los alimentos para la salud en el occidente cristiano y en los pueblos islámicos, durante la Edad Media.

Tema 8.- Intercambio de alimentos con motivo del Descubrimiento de América. Principales alimentos de Mesoamérica y de América del sur. Alimentación y salud en la América prehispánica.

Ficha Docente: Alimentación y Cultura

Tema 9.- La alimentación en España a partir del siglo XVI. Costumbres básicas y adaptación a los nuevos tiempos. Hábitos alimentarios durante el Siglo de Oro español. Principales autores y textos del Siglo de Oro que tratan de alimentación y salud.

Tema 10.- El modelo alimentario del mundo moderno. La alimentación española en el siglo XVIII. Aportaciones europeas.

Tema 11.- La revolución industrial y los cambios en alimentación durante el siglo XIX. Conocimiento científico de los alimentos.

Tema 12.- La alimentación de los españoles en los siglos XX: distintas etapas. Novedades en la alimentación del siglo XXI. Alimentación y globalización. La MacDonalización de la sociedad.

SEGUNDA PARTE

Tema 13.- Los grandes descubrimientos en la nutrición: energía y macronutrientes, micronutrientes y compuestos bioactivos. Nuevo abordaje en nutrición: interacción dieta-genética.

Tema 14.- Creencias, errores y prioridades en nutrición.

Tema 15.- El impulso de alimentación en el hombre. Bases fisiológicas del impulso alimentario. Hambre y apetito.

Tema 16.- Programas para mejorar la nutrición en el mundo. Organizaciones Internacionales.

Tema 17.- Evolución de la dieta española y de sus factores condicionantes. I) Población general.

Tema 18.- Evolución de la dieta y de sus factores condicionantes. II) Infancia y adolescencia.

Tema 19.- Evolución de la dieta y de sus factores condicionantes. III) Gestantes.

Tema 20.-Evolución de la dieta y de sus factores condicionantes. IV) Personas de edad.

Tema 21.- Evolución de la dieta y de sus factores condicionantes. V) Deportistas.

Tema 22.- Evolución de la dieta y de sus factores condicionantes. VI) Otros grupos.

Tema 23.- La obesidad a través de la historia: antigüedad, edad moderna, actualidad.

Tema 24.- Los trastornos de la conducta alimentaria a través de la historia: antigüedad, edad moderna, actualidad.

Tema 25.- Bases sociales y culturales de las dietas milagro.

Tema 26.- Medios de comunicación social: su influencia en la dieta y en la nutrición.
Marketing social.

Tema 27.- Cultura, placer y sostenibilidad: bases de la intervención dietética.

PROGRAMA DE SEMINARIOS

SEMINARIO 1. Diferencias de los hábitos alimentarios en las distintas Comunidades Autónomas Españolas.

SEMINARIO 2. Origen de las Especias.

SEMINARIO 3. La alimentación en los Monasterios Medievales.

SEMINARIO 4. Globalización alimentaria.

SEMINARIO 5. La alimentación a través de las imágenes desde la Prehistoria hasta la América Prehispánica.

SEMINARIO 6. La alimentación a través de las imágenes desde la Edad Moderna hasta la Edad Contemporánea.

SEMINARIO 7. Alfabetización alimentaria.

SEMINARIO 8. Hábitos alimentarios en el mundo.

SEMINARIO 9. Infografías de la historia de la Nutrición.

SEMINARIO 10. Organizaciones Internacionales con programas de Nutrición.

SEMINARIO 11. Errores nutricionales y dietas Mágicas

SEMINARIO 12. Alimentación emocional.

V.- BIBLIOGRAFÍA

- Beltrán B, Carbajal A, Cuadrado C, García-Diz L, Goñi I, Sierra JL. Innovadieta: recursos en Internet para formación y prácticas de Dietética y Nutrición [Internet]. Madrid: Universidad Complutense de Madrid; 2013. Disponible en: <https://www.ucm.es/innovadieta/> [citado 25 de agosto de 2025]
- Cruz Cruz J. Alimentación y cultura: antropología de la conducta alimentaria. Pamplona: Eunsa; 1991.
- Díaz Méndez C, Gómez Benito C, Aranceta Bartrina J, et al. Alimentación, consumo y salud. Barcelona: Fundación La Caixa; 2008. Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/282357767_Alimentacio_consumo_y_salud [citado 25 de agosto de 2025]
- Flandrin JL, Alexandre-Bidon D, editors. Histoire de l'alimentation. Paris: Fayard; 1996
- Flandrin JL, editor. Historia de la alimentación. Gijón: Ed. Trea; 2004.
- Salas-Salvadó J, García Lorda P, Sánchez Ripollés JM, editores. La alimentación y la nutrición a través de la historia. Barcelona: Glosa; 2005.
- Torija Isasa ME, Matallana González MC. Evolución histórica de la alimentación en España. Influencia de diferentes culturas. Esperanza Torija Isasa; 2019.

VI.- COMPETENCIAS

BÁSICAS, GENERALES Y TRANSVERSALES

COMPETENCIAS BÁSICAS (*Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior, MECES y contenidas en el Anexo I del Real Decreto 1393/2007.*):

- CB1.- Que los/las 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/las 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/las 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/las estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- CB5.- Que los/las estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES:

CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Farmacéutico y Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.

CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida

CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional Farmacéutico y del Dietista-Nutricionista.

CG.4.2 Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.

CG.5.3 Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.

CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE.M1.4 Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.

CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE.M1.6 Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.

CE.M1.9 Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de la alimentación.

CEM5.1 Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.

CEM7.2 Adquirir competencias específicas en las materias propuestas en relación con las humanidades, comunicación, investigación y formación complementaria.

CEM7.3 Adquirir competencias en ciencias afines a las ciencias de la salud y de la alimentación y nutrición humana.

CEM7.4 Aprender o mejorar las competencias en idiomas

CEM7.5 Participar en actividades formativas, deportivas o de representación.

VII.- RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

1.- Que el alumno sea capaz de definir los factores que inciden en la elección y utilización de los alimentos.

2.- Que el alumno sea capaz de comprender la influencia de la cultura en la formación de los hábitos alimentarios, la evolución de los mismos en las diferentes sociedades y su repercusión en la salud de las poblaciones.

3.- Que los alumnos sean capaces de conocer la evolución histórica en nutrición, dieta y salud

VIII.- HORAS DE TRABAJO POR ACTIVIDAD FORMATIVA

Actividades formativas	Metodología	Horas	ECTS	Relación
Clase magistral	Explicación de fundamentos teóricos, haciendo uso de herramientas informáticas.	39	1,56	CB1-5 CG 1.1;1.2;1.3;1.4;8.1 CEM1.4;1.5;1.6;1.9;5.17.2;7.3;7.4;7.5 Resultados del aprendizaje 1,2,3
Seminarios	Presentación y discusión de temas seleccionados. Metodologías activas	16	0,64	CG 2.1;2.2;4.2;5.3 CEM 1.4;1.5;1.6;1.9;5.1;7.2;7.3;7.4;7.5 Resultados del aprendizaje 1,2,3
Aprendizaje virtual	Aprendizaje no presencial interactivo a través del campus virtual.	8	0,32	CEM 1.4;1.5;1.6;1.9;5.1;7.2;7.3;7.4;7.5 Resultados del aprendizaje 1,2,3
Tutorías individuales y colectivas	Orientación y resolución de dudas.	7	0,28	CEM 1.4;1.5;1.6;1.9;5.1;7.2;7.3;7.4;7.5 Resultados del aprendizaje 1,2,3
Trabajo personal	Estudio. Búsqueda bibliográfica.	75	3,0	CEM 1.4;1.5;1.6;1.9;5.1;7.2;7.3;7.4;7.5 Resultados del aprendizaje 1,2,3
Examen	Pruebas orales y escritas.	5	0,2	CB1-5 CG 1.1;1.2;1.3;1.4;2.1;2.2;2.3;4.2;5.3;8.1

				CEM 1.4;1.5;1.6;1.9;5.1;7.2;7.3;7.4;7.5 Resultados del aprendizaje 1,2,3
Suma		150	6,0	

IX.- METODOLOGÍA

Las clases magistrales se impartirán para dar a conocer al alumno los contenidos fundamentales de la asignatura. Al comienzo de cada tema se expondrán claramente el programa y los objetivos principales del mismo. Para facilitar la labor de seguimiento por parte del alumno de las clases magistrales se le proporcionará el material docente necesario en el Campus Virtual. En las clases también se integrarán algunas herramientas activas para dinamizar los conceptos impartidos.

En los seminarios, se utilizan como materiales textos literarios históricos y documentales en relación con la alimentación. Se tratarán temas concretos que den más relevancia en algunos aspectos contenidos o relacionados con los temas del programa. Además, de potenciar el trabajo en grupo y las metodologías activas para lograr una mayor participación del alumno en clase, como por ejemplo, concursos, debates, trabajos con metodología invertida.

Se utilizará el *Campus Virtual* para permitir una comunicación fluida entre profesores y alumnos y como instrumento para poner a disposición de los alumnos el material considerado de interés.

X.- EVALUACIÓN

En el proceso de Evaluación NORMALIZADO se tendrán en cuenta tanto los contenidos teóricos como los seminarios. Los contenidos teóricos tendrán un valor máximo del 80% teoría y los seminarios 20% del total de la nota del alumno.

Con el objetivo de potenciar la adquisición de competencias y capacidades del alumnado, los profesores, en los casos en que lo estimen oportuno, podrán optar por una EVALUACIÓN CONTINUA, cuyo porcentaje puede ser alcanzado a través de pruebas objetivas y/u otras actividades dirigidas.

En cualquier caso, para aprobar la asignatura, los alumnos, deberán obtener una nota de 5 o superior, de forma separada, tanto en los contenidos teóricos como en los seminarios.

En relación con las posibles actividades fraudulentas se informa de lo siguiente:

Tanto la suplantación de identidad como la copia, acción o actividad fraudulenta durante un examen conllevará el suspenso de la asignatura correspondiente en la presente convocatoria. La utilización o presencia de apuntes, libros de texto, calculadoras, teléfonos móviles u otros medios que no hayan sido expresamente autorizados por el profesor en el enunciado del examen se considerará como una actividad fraudulenta. En cualquiera de estas circunstancias, la infracción podrá ser objeto del correspondiente expediente informativo y, en su caso sancionador, a la inspección de Servicios de la UCM.

Aprobado en el Consejo de Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de 18/06/2025.