

GUÍA DOCENTE

CURSO 2017-2018

BIENVENIDOS A LA ASIGNATURA: "EVOLUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN HUMANA"

En primer lugar, recuerda que es muy importante leer y comprender la información que aparece en este documento. La Guía Docente de la asignatura es la mejor fuente de información que puedes encontrar y contiene toda la información que necesitas para seguir el curso.

Recuerda que es tu responsabilidad leer y comprender la información que aparece en esta guía. Si no encuentras la información que buscas, por favor pregunta a los profesores.

1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Grado:	Nutrición Humana y Dietética
Asignatura:	Evolución de la Alimentación Humana (cód.: 201040)
Módulo:	
Departamento:	Fisiología, Anatomía y Biología Celular
Año académico:	2017-18
Semestre:	Primer Semestre
Créditos totales:	4.5
Curso:	Cuarto
Carácter:	Optativa
Lengua de impartición:	Castellano

Modelo de docencia:	A1
a. Enseñanzas Básicas (EB):	70%
b. Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo (EPD):	30%

GUIA DOCENTE

CURSO 2017-2018

2. EQUIPO DOCENTE

2.1. Responsable de la asignatura: Antonio Prado Moreno

2.2. Profesores	
Nombre:	Antonio Prado Moreno
Centro:	Facultad de Ciencias Experimentales
Departamento:	Fisiología, Anatomía y Biología Celular
Área:	Fisiología
Categoría:	TU
Horario de tutorías:	Tutorías <i>on-line</i> continua (a través del aula virtual). Tutorías Presenciales: Viernes de 10:00 a 14:00 Jueves de 12:00 a 14:00
Número de despacho:	Edificio 22, primera planta, despacho 4 (22-1-04)
E-mail:	apramor@upo.es
Teléfono:	+34 954 348 936 (interno: 68936)

Nombre:	Javier Márquez Ruiz
Centro:	Facultad de Ciencias Experimentales
Departamento:	Fisiología, Anatomía y Biología Celular
Área:	Fisiología
Categoría:	Contratado Doctor
Horario de tutorías:	Tutorías <i>on-line</i> continua (a través del aula virtual). Tutorías Presenciales: Jueves de 12:00 a 14:00 Viernes de 11:00 a 13:00
Número de despacho:	Edificio 22, primera planta, despacho 2
E-mail:	jmarquez@upo.es
Teléfono:	+34 954 978 054 (interno: 68054)

GUIA DOCENTE

CURSO 2017-2018

3. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO

3.1. Descripción de los objetivos

Se pretende dar al alumno un recorrido por la historia de la alimentación, desde la paleonutrición, y el papel que ésta pudo tener en los seres humanos hasta la alimentación actual. Se contempla la evolución de la alimentación, sus consecuencias biológicas y culturales y la modificación de las costumbres alimenticias a lo largo del tiempo, así como el origen de los alimentos esenciales en las diferentes civilizaciones y culturas.

3.2. Aportaciones al plan formativo

La formación integral del profesional en nutrición requiere del desarrollo de una visión amplia de la relación entre el ser humano y sus recursos, esto sin duda debería incluir nociones de la evolución nutricional de la especie humana basada en cada etapa de la historia. Esta asignatura dará un conocimiento comparado y evolutivo sobre la nutrición humana, con especial énfasis en la civilización europea y los cambios en la dieta de los pueblos surgida a partir de la disponibilidad de recursos y la tecnología desarrollada. Durante la realización de este curso los estudiantes de nutrición adquirirán herramientas para relacionar, contrastar y deducir diferentes aspectos de la historia del ser humano como son: fisiología, evolución y antropología.

3.3. Recomendaciones o conocimientos previos requeridos

Conocimientos básicos sobre Fisiología, Nutrición y Anatomía

El **manejo Aula Virtual** es de enorme interés para el seguimiento de la asignatura.

GUIA DOCENTE

CURSO 2017-2018

4. COMPETENCIAS

4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

Competencias generales y transversales:

Se pretende, al terminar el curso, que los alumnos hayan adquirido una serie de conocimientos vinculados a la alimentación en general y, especialmente, en cada etapa de la historia del ser humano. También se espera que sepan aplicar los últimos conocimientos científicos en su campo a la dieta correspondiente a cada grupo étnico según sus demandas evolutivas y culturales.

Además, se intentará que sepan aplicar estos conocimientos a cuestiones prácticas del ámbito laboral. Las competencias a desarrollar en este curso son:

- CG1 - Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.
- CG2 - Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.
- CG3 - Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica.
- CG4 - Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.
- CG5 - Desarrollo de las habilidades de aprendizaje suficientes para poder llevar a cabo estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- CG6 - Capacidad de análisis y síntesis.
- CG7 - Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).
- CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral.
- CG14 - Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.

GUIA DOCENTE

CURSO 2017-2018

4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

CE2 - La estructura y función del cuerpo humano, destacando una visión integrada de la anatomía, histología y fisiología del organismo. Se hará especial hincapié en aquellos sistemas relacionados con la alimentación y la nutrición.

CE7 - Los factores psicológicos y sociales que influyen en la alimentación y en el estado de salud/enfermedad del individuo y colectividades. Los factores relacionados con la transmisión de la información acerca de la alimentación y su relación con la salud, y la percepción por parte del consumidor. Las dinámicas de grupo.

CE35 - Conocer la relación entre alimentación y cultura. Los factores históricos y culturales relacionados con la alimentación.

4.3. Competencias particulares de la asignatura

a) Cognitivas

1. Conocer la importancia de la alimentación, en situaciones históricas y culturales diferentes, y su influencia en el estado fisiológico de un individuo.
2. Diferenciar las necesidades nutricionales de un individuo según la el entorno cultural y social.

b) Procedimentales/Instrumentales

1. Integrar y relacionar los conocimientos nutricionales y su relación con la salud en diferentes situaciones ambientales y/o sociales.

c) Competencias de actitudes

1. Desarrollar una actitud de colaboración respetando las funciones y áreas de responsabilidad de cada miembro.
2. Tener capacidad crítica y autocrítica.
3. Tener compromiso ético.

GUIA DOCENTE

CURSO 2017-2018

5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

El curso se divide en tres bloques temáticos, el primero de los cuales es una introducción a la materia a estudiar. La mayoría de los temas se presentarán en clase mientras otros podrán ser propuestos para ser expuestos por el alumnado.

I. INTRODUCCIÓN.

TEMA 1. Introducción a la evolución de la alimentación humana. Concepto y finalidad de la asignatura.

II. PAPEL DE LA ALIMENTACIÓN EN LA EVOLUCIÓN HUMANA.

TEMA 2. La paradoja evolutiva de la alimentación humana.

TEMA 3. Alimentación de los primeros homínidos.

TEMA 4. El giro hacia la carne y su importancia en el desarrollo de los nuevos humanos.

TEMA 5. La alimentación en el paleolítico. La recolección y la caza. El descubrimiento del fuego.

TEMA 6. La alimentación en la época neolítica.

III. LA ALIMENTACIÓN HUMANA EN LA HISTORIA

TEMA 7. Introducción al estudio de la alimentación humana en la historia

TEMA 8. El estudio de la evolución de la alimentación. Fuego, sociedad y cultura.

TEMA 9. La alimentación en la evolución del hombre.

TEMA 10. Los efectos de la dieta sobre la expresión génica.

TEMA 11. Alimentación a partir del Neolítico.

TEMA 12. Lo que es bueno para pensar es bueno para comer.

GUÍA DOCENTE

CURSO 2017-2018

6. METODOLOGÍA Y RECURSOS

La metodología que se propone es totalmente participativa. Se realizarán clases teóricas en las que la exposición del profesor será mayoritaria y clases teóricas en las que los alumnos realizarán trabajos en grupo y expondrán sus conclusiones. Los alumnos también impartirán algunos seminarios preparados en grupo o de forma individual. Los temas de los seminarios se seleccionarán previamente y profundizarán en los contenidos de la asignatura.

Durante las clases prácticas se utilizarán diferentes metodologías para desarrollar, discutir y entender de una manera práctica conceptos necesarios para la carrera profesional del alumno. Como recursos el alumnado tendrá la bibliografía recomendada, y en el Aula Virtual estarán las presentaciones utilizadas en el aula y aquellos materiales que el profesorado considere adecuado como artículos de prensa, revistas, páginas de Internet, etc.

La asignatura descrita en esta guía, “Evolución de la Alimentación Humana”, de 4,5 créditos, sigue un modelo de asignatura de tipo A1.

Las horas de trabajo con el profesor (EB+EPD) representan el 30% del tiempo total requerido para la asignatura. Este 30% se distribuye de la siguiente manera: **Enseñanzas Básicas (70%), Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo (30%).**

Se espera que el 60% de una asignatura de tipo A1 sea dedicado al **trabajo autónomo** del estudiante y se asume un 10% de dedicación a **tareas de evaluación**.

El curso comprende 21 horas de clases presenciales en las que se desarrollarán los conceptos básicos de la asignatura.

Para el desarrollo de las enseñanzas básicas se utilizarán las aulas asignadas, con capacidad para 60 personas y equipadas con ordenador y proyección de video, lo que permitirá las presentaciones con imágenes y animaciones para la exposición de los conceptos. Además, todas las aulas cuentan pizarra para la explicación detallada de los conceptos más complejos o que requieran mayor detalle.

A lo largo del curso parte de los conocimientos teóricos adquiridos se desarrollarán en 4 sesiones prácticas de 2,5 horas de duración.

Las enseñanzas prácticas se realizarán fundamentalmente en el laboratorio de docencia de Fisiología, equipado con el equipamiento necesario para las diferentes prácticas a realizar. Además, los laboratorios cuentan también con los medios audiovisuales, herramientas de simulación y el material fungible necesario para realizar las prácticas. Cuando sea necesario se recurrirá también a un aula de informática para el desarrollo completo de las prácticas que lo requieran.

GUIA DOCENTE

CURSO 2017-2018

Trabajo personal del alumno.

El campus cuenta con los recursos necesarios (biblioteca perfectamente dotada de material bibliográfico en papel y suscripciones *on-line*), suficientes salas de estudio con horarios flexibles, salas de informáticas de libre acceso, etc. que permitirán al estudiante, en todo momento, desarrollar el trabajo relacionado con la asignatura sin ninguna carencia. Además se cuenta en todo momento con el aula virtual de la asignatura, en la que de forma interactiva con el profesor y el resto de sus compañeros podrá estudiar, descargar contenidos, exponer dudas y participar en tutorías *on-line*, concertar las citas con el profesor, recibir sugerencias, realizar pruebas, etc.

En total se espera que el estudiante dedique unas 110 horas a la superación de la asignatura, que se podría desglosar de un modo razonablemente aproximado:

Enseñanzas básicas: 21 horas

Enseñanzas prácticas y desarrollo: 10 horas

Trabajos del alumno y tutorías: 65 horas

Evaluaciones: 10 horas

7. EVALUACIÓN

Criterios de evaluación y calificación

Evaluación continua. Como la asistencia y participación de los estudiantes es muy importante para la calificación la asignatura, es importante que el profesorado sepa quién es quién desde el principio del curso. Por ello, se solicita al alumnado que **al inicio del semestre se facilite (preferentemente al través del perfil del Aula Virtual una fotografía que permita la identificación del cada estudiante.** Es importante comprender que ésta es una herramienta indispensable para tener en consideración todas las contribuciones, desde el primer momento.

Convocatoria de "Enero" (o Febrero)

Examen escrito: 40 % del total de la calificación global (será necesario obtener una calificación de, al menos, 5/10 para poder aprobar la asignatura).

Evaluación de las tareas de prácticas: 20 % de la calificación global.

Participación activa en las sesiones teóricas y prácticas: 10 % de la calificación final. Todas las actividades prácticas son obligatorias.

Seminarios presentados por el alumnado: 30 %

La duración del examen será de 3 horas y las instrucciones y recomendaciones necesarias para su realización se darán en el propio examen. Como norma general, os aconsejamos usar esquemas y diagramas en la elaboración de resúmenes y respuestas a las preguntas del examen, con el fin de facilitar su comprensión.

GUIA DOCENTE

CURSO 2017-2018

Examen de "Junio" (o Julio)

Si se diera el caso de no superar la convocatoria, será posible realizar un segundo examen (convocatoria de junio o julio) de las mismas características que en la primera convocatoria. Los estudiantes tendrán la opción de mantener las calificaciones obtenidas en las pruebas de evaluación continua realizadas. Este segundo examen mantendrá la misma estructura que el de la primera convocatoria. Una vez más, el alumno o alumna deberá aprobar este examen (nota de 5/10) para superar la asignatura. Se mantendrán los porcentajes de las diferentes tareas en el cálculo final de la nota.

Para aprobar la asignatura se requiere de una nota mínima de 5/10 (tomando en cuenta todas las notas obtenidas).

Evaluación mediante prueba única.

En cualquier caso, siguiendo la normativa de nuestra Universidad¹, cualquier estudiante puede solicitar un examen final que permita la evaluación de todos los conocimientos y competencias adquiridos durante el curso.

En este caso, los estudiantes deben enviar (con al menos 10 días de antelación a la fecha oficial del examen de recuperación del curso) una renuncia por escrito de todas las calificaciones obtenidas previamente. El examen solicitado incluirá:

Examen similar al descrito para cualquier de las convocatorias (mínimo 5/10; 70%)

Examen escrito sobre las prácticas (20%).

Resumen escrito sobre los temas específicos seleccionados durante el curso (10%) o, en su defecto, una presentación oral de 10 minutos sobre un punto del temario decidido conjuntamente con el profesor con un turno de preguntas por parte de éste.

Plagio.

Los estudiantes deben recordar que el plagio está recogido como una violación de la política universitaria, considerándose como una falta grave. El departamento de Fisiología, Anatomía y Biología Celular considera dichos actos como una falta académica grave actuando consecuentemente. El "auto-plagio" (el uso de otros trabajos propios llevados a cabo en asignaturas diferentes a esta) tampoco está permitido en ninguna de las actividades de esta asignatura.

¹ <https://upo.gob.es/opencms/AlfrescoFileTransferServlet?action=download&ref=29c3de26-80d5-43c0-a3b8-682187fe36f8>

GUIA DOCENTE

CURSO 2017-2018

Rúbricas

a) Rúbricas para AD y EPD

		0-4	5-8	9-10
20%	Formato / Estructura	El ejercicio no cumple con los mínimos exigibles de organización y claridad.	El ejercicio es suficientemente claro y está mínimamente organizado, aun cuando podría mejorar estos aspectos.	El ejercicio cumple holgadamente con los criterios de claridad y estructuración requerida.
40%	Contenido	El contenido no es adecuado o no cubre suficientemente el trabajo planteado.	El trabajo asignado se ajusta razonablemente a los criterios solicitados.	El trabajo destaca por la calidad del contenido presentado.
40%	Exposición / Comprensión	La exposición del trabajo presentado no permite su adecuada comprensión.	El ejercicio cumple con los criterios mínimos de exposición y se asume una comprensión suficiente, aunque no completa.	La exposición del trabajo alcanza un buen nivel y muestra una comprensión profunda del tema tratado.

b) Rúbrica para la revisión de los trabajos escritos

		0-4	5-6	7-8	9-10
		Inadecuado	Mejorable	Correcto	Excelente
20%	Formato / Estructura	El ejercicio no cumple un mínimo de claridad y organización.	El ejercicio es suficientemente claro y está mínimamente organizado, aun cuando debe mejorar ambos aspectos.	La claridad en la presentación y su estructura tienen un buen nivel.	El formato del documento presentado (o de la presentación oral expuesta), es impecable.
40%	Contenido	El contenido no es adecuado o suficiente para el trabajo propuesto.	El trabajo asignado se ajusta razonablemente a los criterios solicitados.	El trabajo presentado destaca por la calidad de su contenido. El tratamiento de la información utilizada es adecuado.	El contenido del trabajo, el nivel de profundización y la bibliografía utilizada se ajustan a unos niveles excelentes.
40%	Exposición / Comprensión	La exposición del trabajo presentado no permite su adecuada comprensión.	El ejercicio cumple con los criterios mínimos de exposición compatibles con la comprensión del tema tratado.	Tanto la exposición del trabajo como la comprensión de los aspectos en él recogidos, mantienen un buen nivel.	En su conjunto, la exposición y comprensión del trabajo presentado cumplen holgadamente todos los requisitos

GUIA DOCENTE

CURSO 2017-2018

c) Rúbrica para la exposición oral del trabajo de curso

		0-4	5-6	7-8	9-10
		Inadecuado	Mejorable	Correcto	Excelente
40 %	Dominio y tratamiento del tema presentado	No se demuestra una adecuada comprensión del tema expuesto.	Parece entender los puntos principales del tema y los presenta con relativa facilidad.	Muestra una clara comprensión del tema y lo presenta con soltura.	Muestra conocer el tema en profundidad y lo presenta de un modo convincente.
30 %	Contenido	La información presentada no es clara o incluye errores relevantes.	La información presentada es relativamente clara, aunque incluye errores de menor importancia.	La mayor parte de la información presentada es clara, concisa y comprensible.	La presentación, en su totalidad es clara, concisa y comprensible.
25 %	Comprensión	No puede contestar las preguntas planteadas sobre por el profesor o sus compañeros de clase.	Puede contestar sólo parcialmente las preguntas planteadas por el profesor o sus compañeros de clase.	Responde con claridad la mayoría de las preguntas planteadas por el profesor o sus compañeros de clase.	Puede responder, con un claro dominio del tema, las preguntas planteadas por el profesor o sus compañeros de clase.
5 %	Exposición / Comunicación	Tiene dificultades para mantener la atención de la audiencia. Su estilo comunicativo no es correcto o no mantiene contacto visual con la audiencia.	Mantiene una atención inconstante de la audiencia. Su estilo comunicativo puede mejorar o no mantiene el suficiente contacto visual con la audiencia.	Por lo general mantiene la atención de la audiencia. Su estilo es correcto y mantiene el razonable contacto visual durante la presentación.	Mantiene de forma continua la atención de la audiencia, su estilo comunicativo es seguro y elocuente. Mantiene de forma permanente el adecuado seguimiento visual de la audiencia.

GUIA DOCENTE

CURSO 2017-2018

8. BIBLIOGRAFÍA GENERAL

Como referencias generales se recomiendan los siguientes manuales. Durante el desarrollo del curso se podrán sugerir manuales adicionales para el seguimiento de temas concretos.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Arsuaga, J.L. (2002). Los aborígenes: la alimentación en la evolución humana. Barcelona: RBA Libros.
- Flandin, J.L. y Montorani M. (2004). Historia de la alimentación. Gijón: Ediciones TREA.
- Contreras, J. (2005). Antropología de la alimentación. Barcelona: Ariel.
- Campillo Álvarez J.E. (2004). El mono obeso. Barcelona: Booket Ciencia.
- Arsuaga, J.L. (2007). La especie elegida. La larga marcha de la evolución humana. Madrid: Temas de Hoy.
- Arsuaga, J.L. (2003). El collar de neandertal. En busca de los primeros pensadores. Barcelona: Debolsillo.
- Leakey, R. (2005). La formación de la humanidad. Barcelona: El Aguazul.
- Institut Català de la Mediterrània. (1996). La alimentación mediterránea: historia, cultura, nutrición. Barcelona: Icaria Editorial.
- Aguilera, C. (1997). Historia de la alimentación mediterránea. Madrid: Editorial omplutense.
- Fernández-Armesto, F. (2004). Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización. Barcelona: Tusquets.
- Garrido Aranda, A. (1996). Cultura alimentaria Andalucía-América. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Bolens L. (1991). La cocina andaluza, un arte de vivir. Siglos XI-XIII. Madrid: Edaf. Cádiz
- Bonet, F. (1999). Cocinar hizo al hombre. Barcelona: Tusquets.
- Kuper J. (1984). La cocina de los antropólogos. Barcelona: Tusquets. Harris M. (1997). Nuestra especie. Madrid: Alianza.
- Harris M. (2011). Antropología cultural. Madrid: Alianza.
- Paul H. Freedman. (2009). Gastronomía: Historia del paladar. Valencia: Universitat De Valencia. Servei De Publicacions.