

ASIGNATURA ALIMENTOS

Código	268001
Titulación	MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN
Duración	ANUAL
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
ECTS	4
Teoría	0
Práctica	3,5
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
2	Dar a conocer al alumno la importancia de la alimentación en diferentes momentos de la historia y en diferentes culturas, sociedades y religiones. Así como la influencia de la cultura en el consumo del vino y otros productos derivados y su incidencia socioeconómica.

CONTENIDOS

Historia de la alimentación. Cultura de la alimentación. Sociedad y alimentación.

Historia de la vitivinicultura. Cultura del vino y productos vitivinícolas.

Antropología social del vino. Dimensión social y simbólica

Análisis de noticias y acontecimientos sobre pautas de consumo de alimentos, vino y productos vitivinícolas.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Criterios generales de evaluación

Para la evaluación se considerará:

- La asistencia que es obligatoria para poder superar la asignatura y solo se permitirá faltar a dos sesiones de 2 horas de forma justificada.
- La realización de las Actividades Académicamente Dirigidas (AAD) relacionadas con los contenidos de la asignatura.
- Examen tipo test a través del campus virtual.

Los alumnos tendrán derecho a una prueba de evaluación global, en las dos convocatorias extraordinarias posteriores a la convocatoria ordinaria (la del cuatrimestre en el que se imparte). Esta modalidad de evaluación deberá ser solicitada en los plazos que el Centro determine. Los criterios de evaluación y tipo de pruebas a realizar serán determinados por el equipo docente de la asignatura e informados con suficiente antelación a aquellos alumnos que la soliciten.

Procedimiento de calificación

La calificación final se obtendrá a partir de las calificaciones obtenidas en la calificación:

- 10 % Asistencia
- 30 % Actividades Académicamente Dirigidas
- 60 % Examen

Para poder hacer media entre las distintas actividades el alumno deberá sacar una puntuación mínima de 5 en el examen.

Período de validez de la evaluación de las AAD es para el mismo curso académico.

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos
Actividades relacionadas con los contenidos de la asignatura	Los alumnos tendrán que preparar actividades relacionadas con los contenidos de la asignatura y las subirán al campus virtual.
Asistencia a clase	Se realizará un seguimiento de la asistencia mediante parte de firmas o control de conexión por teledocencia, en caso justificado de no asistencia presencial a la docencia teórica
Evaluación	Examen tipo test a través del campus virtual

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
JIMENEZ CANTIZANO, ANA CONCEPCION	PROFESOR AYUDANTE DOCTOR	Sí
GARCIA MORENO, MARIA DE VALME	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
MORENO ROJAS, RAFAEL	UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA	No
PORRO GUTIERREZ, JACINTO MANUEL	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
RAMOS SANTANA, ALBERTO	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	No
RODRIGUEZ MARTIN, AMELIA	CATEDRÁTICO DE ESCUELA UNIVER.	No
DURAN GUERRERO, ENRIQUE	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
PALMA LOVILLO, MIGUEL	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	No

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
02 Prácticas, seminarios y problemas	28	Lección magistral
10 Actividades formativas no presenciales	69	Búsqueda bibliográfica, estudio personal y realización de trabajo en equipo
11 Actividades formativas de tutorías	2	Tutorías para resolver dudas sobre los contenidos de la asignatura
12 Actividades de evaluación	1	Realización de test

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica

- Contreras (1993). Antropología de la Alimentación. Eudema
- Cruz Cruz (1991). Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria. EUNSA.
- Urbina (1990). El arte de invitar. Su protocolo. El Ateneo S.A.
- Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (dir.): Historia de la Alimentación. Gijón, Trea, 2004.
- Felipe Fernández-Armesto: Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización. Barcelona, Tusquets, 2004.

MECANISMOS DE CONTROL

Encuestas de satisfacción con la docencia

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.
