

ASIGNATURA ALIMENTOS

Código	268001
Titulación	MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN
Duración	PRIMER SEMESTRE
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	NO
Movilidad Nacional	Sí
Movilidad Internacional	Sí
Estudiante Visitante Nacional	Sí
ECTS	4,00
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

OFERTA EN LENGUA EXTRANJERA

No se oferta para Lengua Extranjera.

MOVILIDAD

- Movilidad Nacional (SICUE): Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Movilidad Internacional: Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Estudiante Visitante Nacional: Sí. Nº Plazas: 10. Tipo de enseñanza: Presencial

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.

COMPETENCIAS

Tipo	Competencia
BÁSICA	Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
BÁSICA	Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
BÁSICA	Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
BÁSICA	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones "y los conocimientos y razones últimas que las sustentan" a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
BÁSICA	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo

Tipo	Competencia
GENERAL	Valorar nuevas situaciones y adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional y científica
GENERAL	Adaptarse a equipos multidisciplinares para el desarrollo de procesos y productos profesionales y/o científico
GENERAL	Contribuir con las habilidades adquiridas a la búsqueda de la excelencia en el trabajo que realice el estudiante
GENERAL	Analizar e interpretar los resultados experimentales a la luz de las teorías aceptadas, emitir hipótesis conforme al método científico y defenderlas de forma argumentada
GENERAL	Contribuir y fomentar, en contextos académicos y profesionales, al avance científico, tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento
ESPECÍFICA	Analizar la historia, la cultura y la sociología de la alimentación
ESPECÍFICA	Analizar la historia, la cultura y la sociología del vino.
TRANSVERSAL	Saber utilizar las herramientas de información y comunicación que permitan plantear y resolver problemas nuevos dentro de contextos relacionados con su área de estudio.
TRANSVERSAL	Conocer la necesidad de completar su formación científica en idiomas e informática mediante la realización de actividades complementarias
TRANSVERSAL	Desarrollar hábitos de búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento

CONTENIDOS

Contenido	Descripción
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

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Actividades relacionadas con los contenidos de la asignatura	Los alumnos tendrán que preparar actividades relacionadas con los contenidos de la asignatura y las subiran al campus virtual.	30 %
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	10 %
Evaluación	Examen tipo test a través del campus virtual	60 %

Criterios de evaluación

Para la evaluación se considerara:

- 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.
- Será requisito indispensable para aprobar la asignatura obtener al menos en el examen final un 5.

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.

PROFESORADO

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

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	24	Exposición de contenidos mediante presentación o explicación por parte del profesorado.
02 Prácticas, seminarios y problemas	4	Actividades en la se profundiza en un tema
10 Actividades formativas no presenciales	69,00	Búsqueda bibliográfica, estudio personal y realización de trabajo en equipo
11 Actividades formativas de tutorías	2,00	Tutorías para resolver dudas sobre los contenidos de la asignatura
12 Actividades de evaluación	1,00	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.

Bibliografía Ampliación

Artículos de investigación sobre contenidos de la asignatura, publicados en revistas indexadas con JCR

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.
