

**GUÍA DOCENTE**  
**HISTORIA DE LA ALIMENTACION HUMANA**  
**(Extinción examen)**

**GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**  
**(3º y 4º curso)**

**CURSO 2026-27**

Fecha de publicación: 08-07-2026





### I.-Identificación de la Asignatura

|                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| Tipo                        | FORMACIÓN BÁSICA     |
| Período de impartición      | 1 curso, 2Q semestre |
| Nº de créditos              | 6                    |
| Idioma en el que se imparte | Castellano           |

### II.-Presentación

La asignatura de Historia de la Alimentación pretende presentar los cambios en los hábitos alimenticios desde la aparición de la especie humana hasta la actualidad. Los contenidos del curso se estructurarán teniendo en cuenta las grandes etapas que han definido esos cambios y se atenderá a los elementos culturales, científicos y tecnológicos más relevantes de cada uno de los grandes periodos históricos.

La asignatura, con un contenido teórico y otro práctico, es por su contribución a la comprensión del mundo actual un complemento de gran valor para que el alumnado, dentro de su formación, tenga recursos para contextualizar cultural y socialmente los hechos científicos y técnicos relativos al mundo de la alimentación.

No es necesario tener conocimientos previos para cursar la asignatura, aunque se recomienda tener presente algunas nociones generales relativas a los grandes periodos de la historia, así como a los valores que se promovieron en cada uno de ellos.

Durante el curso académico se trabajaran los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible dentro de la asignatura:

**ODS4.** Educación de calidad

**ODS6: 6.6** De aquí a 2030, proteger y restablecer los ecosistemas relacionados con el agua, incluidos los bosques, las montañas, los humedales, los ríos, los acuíferos y los lagos

**ODS15:** 15.3 Para 2030, luchar contra la desertificación, rehabilitar las tierras y los suelos degradados, incluidas las tierras afectadas por la desertificación, la sequía y las inundaciones, y procurar lograr un mundo con una degradación neutra del suelo

**ODS14:** **14.a** Aumentar los conocimientos científicos, desarrollar la capacidad de investigación y transferir tecnología marina, teniendo en cuenta los Criterios y Directrices para la Transferencia de Tecnología Marina de la Comisión Oceanográfica Intergubernamental, a fin de mejorar la salud de los océanos y potenciar la contribución de la biodiversidad marina al desarrollo de los países en desarrollo, en particular los pequeños Estados insulares en desarrollo y los países menos adelantados

**14.b** Facilitar el acceso de los pescadores artesanales a los recursos marinos y los mercados

### III.-Resultados de Aprendizaje



CG06. Capacidad de gestión de la información  
CG10. Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar  
CG13. Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad  
CG14. Razonamiento crítico  
CG17. Aprendizaje autónomo  
CG21. Conocimiento de otras culturas y costumbres  
CE18. Realizar educación alimentaria

- Leyenda para las titulaciones no adaptadas al RD 822/21: **CB** - competencias básicas, **CG** - competencias generales, **CE** - competencias específicas, **CT** - competencias transversales.
- Leyenda para las titulaciones adaptadas al RD 822/21: **CON** - conocimientos, **COM** - competencias, **HAB** - habilidades.

#### IV.-Contenido

##### IV.A.-Temario de la asignatura

Bloque I: La alimentación a lo largo de la historia

Tema 1 La alimentación en la Prehistoria

- La alimentación en la etapa depredadora
- La Revolución Neolítica y la Humanización de la alimentación
- Aparición de especies cultivadas, de la ganadería y de la preparación de los alimentos

Tema 2 La alimentación en la Antigüedad

- Las antiguas culturas urbanas: Egipto, el mundo hebreo, fenicios y cartagineses.
- El mundo clásico: Grecia y Roma.

Tema 3. La alimentación en la Edad Media

- De la Antigüedad tardía a la Alta Edad Media (siglos V-X): Europa occidental, el mundo bizantino, la cocina árabe y la judía.
- Plena y Baja Edad Media: la sociedad feudal y la alimentación, inicios de la hostelería en Europa y alimentación y cambios sociales a finales de la Edad Media

Tema 4 Los cambios en la Edad Moderna

- La alimentación de los nobles.
- La alimentación de la burguesía.
- Las carencias del tercer Estado.
- Navegación, descubrimientos y colonizaciones: la llegada de nuevos alimentos a Europa.

Tema 5 El mundo contemporáneo

- Los cambio alimenticios tras la Revolución Industrial: nuevas fuentes y nuevos hábitos
- La industria alimentaria y las nuevas técnicas
- Ciencia, tecnología y revolución industrial. Efectos de la industrialización en la alimentación y la salud.
- Cambios en la producción y conservación de alimentos. Cambios en la organización de la industria alimentaria.
- Las sociedades postindustriales y los alimentos transgénicos.

Bloque II: La función social del banquete y de la comida

Tema 6. Primeras civilizaciones

- El banquete religioso y funerario
- Los banquetes regios y particulares

Tema 7 El banquete en la Edad Clásica

- Grecia: la sisitia y la alimentación de los dioses
- Roma: el banquete de vida.

Tema 8 El mundo medieval

- Los oficios de la alimentación.
- Etiqueta y oficios de la Casa Real
- Las buenas maneras en la mesa.

Tema 9 El ceremonial moderno

- Comer a la "borgoñona"
- La limentación y el ceremonial en el arte
- Hambrunas y conflictos por la alimentación
- Las tendencias del siglo XX

Tema 10 La bebida y la alimentación

- Bebida y alimentación: el vino, la cerveza y la sidra
- Las bebidas espirituosas
- El fenómeno del consumo de bebidas alcohólicas fuera de la alimentación





#### V.- Actividades formativas, metodología y método de evaluación

Las actividades formativas, las metodologías docentes y los sistemas de evaluación se adecúan al proceso de extinción de la asignatura, teniendo en cuenta que esta materia se encuentra en el segundo curso o posteriores. Por ello, la asignatura no tiene docencia, pero el alumnado tiene derecho a ser evaluado. La adecuación es la siguiente:

El personal docente facilitará los materiales de aprendizaje y/o bibliografía a través de Aula Virtual. Las actividades de evaluación se modificarán para que el estudiante pueda desarrollarlas, teniendo en cuenta que se elimina el componente presencial, salvo en la realización de exámenes durante las convocatorias oficiales. Esta adecuación es la misma para todas las convocatorias de evaluación.

Los sistemas de evaluación se adecúan al proceso de extinción de la asignatura. Las actividades de evaluación mediante las que se desarrollan los sistemas de evaluación previstos en la memoria verificada del título se aplicarán de modo que el alumnado pueda atenderlas adecuadamente. Esta adecuación es la misma para todas las convocatorias de evaluación. Por tanto, las actividades de evaluación podrán programarse durante las convocatorias oficiales (ordinaria, extraordinaria y adelantada).

El uso de herramientas basadas en inteligencia artificial está prohibido en cualquier ejercicio y prueba de evaluación de la asignatura salvo que el profesor lo indique de forma explícita en el enunciado o en el material de esta. En caso de que esté permitido, se darán indicaciones precisas de qué usos están permitidos y cuáles no.

#### V.A.B.- Descripción de la metodología de las actividades de evaluación y su ponderación

Los sistemas de evaluación aplicados en esta asignatura son los siguientes:

La evaluación de la asignatura será la siguiente:

a) Prueba teórica. SE 1. Preguntas de cortas y de desarrollo. Obligatoria y reevaluable en convocatoria extraordinaria

•Ponderación: 50%

•Fecha: fecha fijada por la Universidad

•Contenido: Bloques I y II

Nota mínima para hacer media: 5

b) Resolución y discusión de casos propuestos SE3 (complemento de la parte teórica). Obligatoria y reevaluable en convocatoria extraordinaria

•Ponderación 25% (6 actividades. Entrega mínima de 5 actividades. Las actividades estarán relacionadas con los puntos del temario.

c) Trabajo en Grupo (Realización y exposición). SE3 y SE4. Obligatorio y no reevaluable en la convocatoria extraordinaria.

•Ponderación 25 %

.El trabajo de grupo consistirá en una actividad teórico-práctica relacionada con el temario y competencias de la asignatura "Historia de la Alimentación Humana", y que esté de acuerdo con las competencias profesionales del Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

•Contenidos Temas 1-10

Convocatoria adelantada

"El estudiante que haya solicitado la convocatoria adelantada deberá ponerse en contacto con el profesor responsable de la asignatura, tan pronto sea posible, para que le facilite la información y/o material necesario para la evaluación, que será similar a la que seguirá el resto de estudiantes matriculados en la asignatura" Observaciones: Sin menoscabo de los derechos y deberes de los estudiantes recogidos en el Estatuto del estudiante (RD 1791/2010), en los Estatutos de la URJC y en su Normativa interna, el alumno debe atender a las siguientes aclaraciones:

1.- ORTOGRAFIA Y EXPRESION.- En todas las pruebas evaluables se tendrá en cuenta la redacción y la corrección gramatical. Errores ortográficos, de acentuación, de puntuación o de redacción penalizarán la calificación final conforme al criterio que establezca el profesor.

2.- TRABAJOS.- Deben ser originales. Cuando empleen fragmentos ajenos, estarán convenientemente citados. Su uso no puede ser indiscriminado. Se recuerda al alumno que el plagio es un delito: comprobado fehacientemente supondrá el suspenso automático de la asignatura.



**V.C.- Revisión y reclamación de las actividades de evaluación**

Se realizará conforme al Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

**V.D.- Alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales**

Con el fin de garantizar la igualdad de oportunidades, la no discriminación, la accesibilidad universal y la mayor garantía de éxito académico, las adaptaciones curriculares para alumnado con discapacidad o con necesidades educativas especiales serán pautadas por la Unidad de Atención a Personas con Discapacidad, de acuerdo con la normativa que regula el servicio de Atención a Estudiantes con Discapacidad, aprobada por Consejo de Gobierno de la Universidad Rey Juan Carlos.

Para que esas adaptaciones puedan realizarse, será requisito la emisión de un informe de adaptaciones curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que el alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales deberán contactar con este servicio para analizar conjuntamente las distintas opciones.

**V.E.- Conducta académica, integridad y honestidad académica**

La Universidad Rey Juan Carlos está plenamente comprometida con los más altos estándares de integridad y honestidad académica, por lo que estudiar en la URJC supone asumir y suscribir los valores de integridad y la honestidad académica recogidos en el Código Ético de la Universidad.

Para acompañar este proceso, la Universidad dispone de la Normativa de Convivencia de la Universidad Rey Juan Carlos y de diferentes herramientas (antiplagio, supervisión) que ofrecen una garantía colectiva para el completo desarrollo de estos valores esenciales.

Las herramientas basadas en inteligencia artificial pueden mejorar la experiencia de aprendizaje, pero debe utilizarse de forma ética, legal, honesta y transparente. Por este motivo, deben seguirse las recomendaciones de uso adecuado indicadas por los docentes de la asignatura.



## VI.-Recursos y materiales didácticos

### Bibliografía básica

FLANDRIN, Jean-Louis y MONTANARI, Massimo (coord.) Historia de la alimentación. Gijón, Trea, 2011.  
 M. Harris, Vacas, cerdos, guerras y brujas. Madrid, Alianza, 2009.  
 T. K. Derry y Trevor I. Williams, Historia de la tecnología. Madrid, Siglo XXI, 1995, 5 vols.  
 M. Kranzberg & C. W. Pursell, Historia de la tecnología. La técnica en Occidente de la Prehistoria a 1900. Barcelona, Gustavo Gili, 1981, 2 vols.  
 V. Guijarro y L. González, La comprensión cultural de la tecnología. Una introducción histórica. Madrid, Universitas, 2015 (en prensa).

### Bibliografía complementaria

ROTBERG, Robert I. y RABB, Theodore K. El hambre en la historia. El impacto de los cambios en la producción de alimentos y los modelos de consumo sobre la sociedad. Madrid, Siglo XXI, 1990.  
 FERNANDEZ-ARMESTO, Felipe. Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización. Barcelona, Tusquets, 2009.  
 ALMODOVAR, Miguel Ángel. El hambre en España. Madrid, Oberon, 2003.  
 MONTANARI, Massimo. La comida como cultura. Gijón, Trea, 2006.

## VII.-Profesorado

