

GUÍA DOCENTE

CULTURA Y EDUCACION ALIMENTARIA

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	OBLIGATORIA
Período de impartición	4 curso, 1Q semestre
Nº de créditos	3
Idioma en el que se imparte	Castellano

II.-Presentación

La asignatura Cultura y Educación Alimentaria permitirá al alumno entender que el hecho de alimentarse es una realidad llena de matices, visiones y perspectivas mas allá de los aspectos puramente nutricionales. Esto permitirá comprender cómo la cultura influye en el modo que los individuos tienen de alimentarse, cómo los cambios actuales de la sociedad modifican los hábitos de alimentación y cuáles son los retos a los que se enfrentan actualmente los países del primer y tercer mundo. Por todo ello, los resultados de aprendizaje de la asignatura contribuirán a ir adquiriendo formación y concienciación sobre la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) 2030 de la Organización Mundial de la Salud, concretamente sobre los ODS 2: Hambre cero (meta 2.1); ODS 3: Salud y bienestar (meta 3.3, 3.4); ODS 4: Educación de calidad (meta 4.3, 4.4, 4.5); ODS 6: Agua limpia y saneamiento (meta 6.3, 6.4, 6.6); ODS 8 Trabajo decente y crecimiento económico (meta 8.2, 8.4) ODA 12: Producción y consumo responsables (meta 12.2, 12.3).

III.-Resultados de Aprendizaje

CG01. Capacidad de análisis y síntesis
 CG03. Comunicación oral y escrita en lengua nativa
 CG04. Conocimiento de una lengua extranjera
 CG05. Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio
 CG06. Capacidad de gestión de la información
 CG07. Resolución de problemas
 CG13. Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad
 CG15. Compromiso ético
 CG17. Aprendizaje autónomo
 CG21. Conocimiento de otras culturas y costumbres
 CE12. Identificar los factores que influyen en la nutrición
 CE14. Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades
 CE18. Realizar educación alimentaria
 CE19. Planificar desarrollar programas de promoción de la salud y prevención
 CE20. Realizar tareas de formación de personal
 CE21. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores



- 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 1

Tema 1. Introducción a la cultura alimentaria. Alimentación vs nutrición. Cultura gastronómica española.

Tema 2. Sociedad actual y alimentación. Modificaciones en los hábitos alimentarios en la sociedad actual.

Tema 3. Religión, alimentación y nutrición.

Tema 4. Problemas médicos derivados de la alimentación en el primer y tercer mundo.

BLOQUE 2

Tema 5. Prevención de la enfermedad y promoción de la salud. La nueva estrategia en salud pública.

Tema 6: Prevención, Educación y Promoción de las principales enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación.

Tema 7: Comunicación en salud: Estrategias publicitarias de prevención de las enfermedades relacionadas con la alimentación.

Tema 8: Prevención y educación sanitaria de las enfermedades de transmisión alimentaria. Los riesgos alimentarios del cambio climático.

IV.B.-Actividades formativas

Tipo	Descripción
Presentaciones orales	Clases magistrales de impartición de la asignatura. Temas 1-8. Se trabajarán los ODS relacionados con la asignatura indicados en la presentación.
Otras actividades	Tutorías, se realizarán tutorías de seguimiento de los contenidos del temario y de la resolución de los estudios de los casos planteados, así como individuales a petición de los alumnos. Relacionado con el ODS 4.
Realización de pruebas	Prueba evaluación temas 1-4. Se evaluará la adquisición de los resultados de aprendizaje y competencias de la asignatura.
Realización de pruebas	Prueba evaluación temas 5-8. Se evaluará la adquisición de los resultados de aprendizaje y competencias de la asignatura.
Asistencia a clases teóricas	Seminario 1: Se visualizará una película o documental relacionado con los contenidos del bloque 1. Relacionado con los ODS 2, 4, 6, 8, y 12. Los alumnos aprenderán como afecta la gestión de los recursos alimentarios e hídricos al desarrollo de la cultura local, y diferentes modelos de gestión.
Asistencia a clases teóricas	Seminario 2: Se realizará una actividad relacionada con los contenidos del bloque 2. Relacionado con los ODS 3, 4, 6 y 8. Los alumnos elaborarán un proyecto de salud pública.
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Resolución problemas 1: Se realizará un ejercicio en clase, relacionado con los contenidos del bloque 1. Relacionado con los ODS 2, 4, 6, 8, y 12. Los alumnos aprenderán como afecta la gestión de los recursos alimentarios e hídricos al desarrollo de la cultura local, y diferentes modelos de gestión.

V.-Tiempo de trabajo del alumnado (30h grado y 25h máster)

Clases teóricas	22
Clases de resolución de ejercicios, problemas, casos, etc.	4
Prácticas en laboratorios experimentales, tecnológicos, clínicos, campo, etc.	0
Realización de pruebas	4
Tutorías académicas	3
Actividades relacionadas: jornadas, seminarios, etc.	6
Preparación de clases teóricas	30
Preparación de prácticas/ejercicios/casos	4
Preparación de pruebas	17
Total de horas de trabajo del alumnado	90

VI.-Metodología y plan de trabajo

Tipo	Periodo	Contenido
Seminarios	Semana 1 a Semana 20	Resolución en aula de problemas relacionados con el temario del bloque 2. Relacionado con los ODS 3, 4, 6 y 8. Los alumnos elaborarán un proyecto de salud pública que entregarán en una memoria escrita y/o expondrán en una presentación oral.
Clases Teóricas	Semana 1 a Semana 1	Clases magistrales de impartición de la asignatura. Temas 1-8. Se trabajarán los ODS relacionados con la asignatura indicados en la presentación de la guía docente.
Pruebas	Semana 1 a Semana 20	Prueba evaluación temas 1-4. Se evaluará la adquisición de los resultados de aprendizaje y competencias de la asignatura.
Pruebas	Semana 1 a Semana 20	Prueba evaluación temas 5-8. Se evaluará la adquisición de los resultados de aprendizaje y competencias de la asignatura.



Seminarios	Semana 1 a Semana 20	Resolución en aula de problemas relacionados con el temario del bloque 1. Relacionado con los ODS 2, 4, 6, 8, y 12. Los alumnos aprenderán como afecta la gestión de los recursos alimentarios e hídricos al desarrollo de la cultura alimentaria local, y diferentes modelos de gestión. Para su evaluación, los alumnos entregaran una memoria escrita y/o participaran en un debate en el aula.
Tutorías académicas	Semana 1 a Semana 20	Se llevaran a cabo 2 tutorías en horario de clase, para facilitar el seguimiento de los temas teóricos.

VII.-Método de evaluación

El modelo de evaluación general es la evaluación continua, tal como establece el Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

Deberán utilizarse todos los sistemas de evaluación establecidos para la asignatura en la memoria de la titulación, excepto aquellos que tuviesen una ponderación mínima del 0%, que podrán utilizarse en los cursos académicos en los que el profesorado lo considere oportuno. Cada uno de los sistemas de evaluación podrá ser aplicado mediante una o más actividades de evaluación, coherentes con ese sistema. Ninguna de las actividades de evaluación podrá superar individualmente el 60% de la calificación global de la asignatura.

La suma de las actividades de evaluación no revaluables no podrá superar el 40% de la calificación global de la asignatura y, en general, no deberían tener nota mínima (salvo en el caso de actividades de carácter práctico en las que, estrictamente, no pudieran reproducirse en la convocatoria extraordinaria las condiciones de evaluación de la convocatoria ordinaria).

El alumnado que no consiga superar la asignatura en la convocatoria ordinaria, o no se hayan presentado, podrán presentarse a la convocatoria extraordinaria únicamente a las actividades de evaluación revaluables no superadas.

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.

La distribución y características de las actividades de evaluación son las que se describen a continuación.

VII.A.- Descripción de las actividades de evaluación y su ponderación



DESCRIPCIÓN DE LAS PRUEBAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN:

Las pruebas de evaluación serán las siguientes:

- 1. PRUEBAS ESCRITAS PARA LA EVALUACIÓN DE CONTENIDOS TEÓRICOS:** Nota mínima: 5 sobre 10. Ponderación 60%. Se realizarán dos pruebas, una por cada bloque teórico de la asignatura (Tipo test respuesta múltiple y/o respuestas cortas) para evaluar el conocimiento de los contenidos de la asignatura. En la prueba de evaluación de tipo test no restarán en la calificación las preguntas mal contestadas. El examen de tipo test se aprueba con el 65% de las respuestas correctas (lo que equivale a un 5 sobre 10 en la calificación). Evaluación en el periodo ordinario. Reevaluable en periodo extraordinario. Para liberar la prueba y hacer media con el resto de actividades de la asignatura será necesario obtener una puntuación mínima de 5. Si no es así deberá ser reevaluada.
- 2. SEMINARIOS:** Nota mínima: NO. Ponderación:40%. Se evaluará su contenido mediante una serie de preguntas cortas/presentación de un informe/exposición de una presentación. Evaluación en periodo ordinario. NO reevaluable en periodo extraordinario.
- 3. TUTORÍAS:** Tendrán carácter voluntario y no ponderan en la nota de la asignatura. En la siguiente tabla se resume la ponderación y el carácter (reevaluable/no reevaluable) de las diferentes pruebas de la asignatura.

Actividad	Carácter	Ponderación	Contenido	Tipo	Periodo	Contenido
Prueba escrita teórica 1 SE1	Individual	30%	Examen temas 1-4	Reevaluable	Marcado en el calendario oficial de la asignatura	Prueba escrita relacionada con los contenidos teórico- prácticos de la asignatura. Temas 1-4
Prueba escrita teórica 2 SE1	Individual	30 %	Examen temas 5-8	Reevaluable	Convocatoria oficial de la asignatura	Prueba escrita relacionada con los contenidos teórico- prácticos de la asignatura. Temas 5-8
Seminario 1 SE3, SE4	Grupal	20 %	Seminario 1	No reevaluable	Indicado en el calendario de asistencia obligatoria para aprobar	Ejercicio de aplicación de los conocimientos adquiridos en el bloque 1 de la asignatura
Seminario 2 SE3, SE4	Grupal	20 %	Seminario 2	No reevaluable	Indicado en el calendario de asistencia obligatoria para aprobar	Ejercicio de aplicación de los conocimientos adquiridos en el bloque 2 de la asignatura
	Total		100%			

SE1: Pruebas escritas; SE3: Realización de informes individuales y colectivos; SE4: Técnica de observación

Cálculo de la nota final o global

- La nota final se calcula como la media ponderada de las notas de las actividades de evaluación según los porcentajes indicados, siempre y cuando se hayan superado con la nota mínima indicada para cada una de ellas. Teniendo en cuenta lo anterior, para aprobar la asignatura la media ponderada debe ser no inferior a 5.
- Si una o varias actividades de evaluación no se han superado con la nota mínima, la nota final de la asignatura será la nota media obtenida entre todas las actividades de evaluación realizadas teniendo en cuenta que no podrá superar un 4,0.
- Si no se ha presentado a ninguna prueba evaluable, la nota final será "No presentado"

Convocatoria extraordinaria

En convocatoria extraordinaria los estudiantes solamente se presentarán a las actividades de evaluación de las pruebas no



superadas reevaluables, de manera que para el cálculo de la nota final en esta convocatoria se utilizará la calificación de las actividades de evaluación aprobadas en convocatoria ordinaria y las notas obtenidas en las actividades revaluadas. El cálculo de la nota final se realiza tal y como se indica en el apartado anterior.

La reevaluación de las actividades reevaluable se realizará en la fecha oficial indicada para la convocatoria extraordinaria.

Convocatoria adelantada: El/la 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 los estudiantes matriculados en la asignatura.

VII.B.- Evaluación del alumnado con dispensa académica de asistencia a clase

La concesión de Dispensa Académica de Asistencia a Clase (DAAC) no implica que se quede automáticamente eximido de participar en las actividades de evaluación continua ni en las actividades formativas presenciales de asistencia obligatoria establecidas en la guía docente. Una vez concedida la dispensa, el alumnado deberá contactar con el docente, que podría proponerle las adaptaciones que considere convenientes, siempre que garanticen la adquisición y adecuada evaluación de los resultados de aprendizaje previstos. El alumnado deberá mantener a lo largo de curso una comunicación fluida con el docente para que este le proporcione información sobre las fechas en que se realizarán esas actividades formativas y de evaluación, en caso de que su programación no estuviese ya fijada y a disposición del alumnado en el momento de la concesión de la dispensa.

Asignatura con posibilidad de dispensa: Sí

VII.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.

VII.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.

VII.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.



VIII.-Recursos y materiales didácticos

Bibliografía básica

Flandrin JL, Montanari M. Historia de la alimentación. Ediciones Trea. Gijón, 2004.
 Salas Salvadó J, García Lorda P, Sánchez Ripollés JM. La alimentación y la nutrición a través de la historia. Editorial Glosa. Barcelona, 2005.
 Contreras. J. y Gracia, M. Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona. Editorial Ariel, 2005.
 Contreras, J. Antropología de la Alimentación. Editorial EUEDEMA, 1993.
 Cruz Cruz, J. Alimentación y Cultura. Antropología de la conducta alimentaria. Editorial EUNSA, 1991. Contreras, J. Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres. 1995
 Martínez Llopis, M. Historia de la Gastronomía Española. Alianza Editorial, 1998.
 Hughes R, Margetts MM. Practical Public Health Nutrition. Wiley –Blackwell . Oxford (UK) 2011
 Hubley J, Copeman J. Practical Health Promotion. Wiley. 2013

Bibliografía complementaria

IX.-Profesorado

Nombre y apellidos	ANTONIO GONZÁLEZ RUIZ
Correo electrónico	antonio.gonzalezr@urjc.es
Departamento	Ciencias Básicas de la Salud
Campus de impartición	Móstoles
Categoría	Profesor/a Ayudante Doctor/a
Titulación académica	Doctor
Responsable de asignatura	Si
Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	1
Nº de Sexenios	0
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	2
Nombre y apellidos	ISIDRO JUAN MIRÓN PÉREZ
Correo electrónico	isidro.miron@urjc.es
Departamento	Especialidades Médicas y Salud Pública
Campus de impartición	Móstoles
Categoría	Profesor/a Asociado/a
Responsable de asignatura	No



Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	0
Nº de Sexenios	0
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	0
Nombre y apellidos	SILVIA FLAJ PRADOS
Correo electrónico	silvia.flaj@urjc.es
Campus de impartición	Móstoles
Categoría	Investigador
Responsable de asignatura	No
Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	0
Nº de Sexenios	0
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	0