

1. DATOS BÁSICOS

Asignatura	Antropología
Titulación	Grado en Nutrición y Dietética Humana
Facultad	Ciencias Biomédicas y de la Salud
Curso	Primero
ECTS	6 ECTS
Carácter	Básica
Idioma/s	Español
Modalidad	Presencial
Semestre	Semestre 1
Curso académico	2020/2021
Docente coordinador	Noemí Blanco García

2. PRESENTACIÓN

“Antropología” es una asignatura que pertenece al módulo I (Formación básica) del grado en Nutrición Humana y Dietética, con un valor de 6 ECTS.

Teniendo en cuenta el perfil formativo que se espera que consiga el estudiante cuando termine el grado, esta asignatura prepara a los estudiantes para adquirir una visión global y humanística de la evolución de la alimentación en la historia de la humanidad, así como aquellos aspectos culturales, políticos, históricos y geográficos que han sido determinantes en la alimentación del ser humano.

3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Competencias básicas (CB):

- CB2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- CB3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- CB4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

Competencias transversales (CT):

- CT1 Comunicación: capacidad de realizar escucha activa, hacer preguntas y responder cuestiones de forma clara y concisa, así como expresar ideas y conceptos de forma efectiva. Incluye la capacidad de comunicar por escrito con concisión y claridad.

- CT2 Liderazgo: capacidad para dar nuevas ideas, enfoques e interpretaciones mediante estrategias que ofrezcan soluciones a problemas de la realidad.
- CT4 Adaptación al cambio: capacidad para percibir, interpretar y responder al entorno. Aptitud para adecuarse y trabajar eficazmente en distintas situaciones y/o con diferentes individuos o grupos. Es la adaptación a los cambios según las circunstancias y necesidades. Es el valor de afrontar situaciones críticas de uno mismo o del entorno, manteniendo un nivel de bienestar físico y mental que permite a la persona seguir actuando con efectividad
- CT7 Toma de decisiones: capacidad para realizar una elección entre las alternativas o formas existentes para resolver eficazmente diferentes situaciones o problemas.

Competencias específicas (CE):

- CE33: Conocer los conceptos básicos de la Antropología Social y Cultural.
- CE34: Conocer la evolución de la alimentación humana en las distintas etapas de la historia y la alimentación y las diferencias sociales
- CE35: Conocer el enfoque y la función sociocultural de la alimentación.

Resultados de aprendizaje (RA):

- RA1: Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación.
- RA2: Conocer las bases del comportamiento cultural alimentario, aprendiendo los principios básicos para el análisis socio-antropológico del consumo, preparación y hábitos alimentarios.
- RA3: Conocer la pluralidad de los distintos puntos de vista sobre el hecho alimentario
- RA4: Saber aplicar los conceptos básicos relativos a la Antropología a la Nutrición Humana y Dietética.

En la tabla inferior se muestra la relación entre las competencias que se desarrollan en la asignatura y los resultados de aprendizaje que se persiguen:

Competencias	Resultados de aprendizaje
CB2, CB3, CT1, CT2, CE33, CE34	RA1. Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación
CB3, CB4, CT2, CT4, CT7, CE33, CE35	RA2. Conocer las bases del comportamiento cultural alimentario, aprendiendo los principios básicos para el análisis socio-antropológico del consumo, preparación y hábitos alimentarios
CB2, CB3, CB4, CT1, CE34	RA3. Conocer la pluralidad de los distintos puntos de vista sobre el hecho alimentario
CB3, CB4, CT2, CT7, CE33, CE35	RA4. Saber aplicar los conceptos básicos relativos a la Antropología a la Nutrición humana y Dietética

4. CONTENIDOS

La materia está organizada en los siguientes temas:

- Unidad de aprendizaje 1: Introducción a la antropología
 - Tema 1. Definiciones y procesos básicos
 - Tema 2. Antropología física
- Unidad de aprendizaje 2: La alimentación en las grandes etapas de la historia
 - Tema 3: La alimentación en la prehistoria y la edad antigua
 - Tema 4: La alimentación en la Edad Media
 - Tema 5: La alimentación en la Edad Moderna: El Renacimiento
 - Tema 6: La alimentación en la Edad Contemporánea
- Unidad de aprendizaje 3: Factores geográficos y poblacionales de la nutrición humana:
 - Tema 7: Geografía, clima y nutrición
 - Tema 8: Nutrición y las grandes migraciones de la humanidad

- Tema 9: Las peregrinaciones y los nuevos caminos en relación con la alimentación
- Unidad de aprendizaje 4: Alimentos de ida y vuelta
 - Tema 10: Las grandes navegaciones y la alimentación
 - Tema 11: La alimentación en las guerras y situaciones límite
- Unidad de aprendizaje 5: Arte, moda y alimentación
 - Tema 12: La alimentación en la literatura, la pintura y el cine
 - Tema 13: Los estereotipos. La obesidad y la delgadez en la belleza

5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

A continuación, se indican los tipos de metodologías de enseñanza-aprendizaje que se aplicarán:

- Clase magistral.
- Aprendizaje cooperativo
- Entornos de simulación
- Exposiciones orales de los estudiantes

6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

A continuación, se identifican los tipos de actividades formativas que se realizarán y la dedicación en horas del estudiante a cada una de ellas:

Tipo de actividad formativa	Número de horas
Clase magistral	40
Trabajo autónomo	50
Tutoría	10
Prueba de conocimientos	5
Debates y coloquios	10
Exposición oral de trabajos	10
Análisis crítico de textos	25
TOTAL	150

7. EVALUACIÓN

A continuación, se relacionan los sistemas de evaluación, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura:

Sistema de evaluación	Peso
Actividad 1. Pruebas presenciales de conocimiento	50%
Actividad 2. Participación en debates y foros	20%
- <i>Sobre la "Teoría elemental de la Gastronomía"</i>	
- <i>Sobre los "Déficits vitamínicos en las grandes travesías del siglo XV"</i>	
Actividad 3. Exposiciones orales: <i>Entrevista relacionada con la alimentación</i>	20%
Actividad 4. Informes y escritos:	10%
- <i>Alimentación en la Edad Antigua</i>	
- <i>Comparación de la alimentación en países ubicados en zonas geográficas diferentes</i>	

En el Campus Virtual, cuando accedas a la asignatura, podrás consultar en detalle las actividades de evaluación que debes realizar, así como las fechas de entrega y los procedimientos de evaluación de cada una de ellas.

7.1. Convocatoria ordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria el estudiante deberá obtener una calificación igual o superior a 5,0 sobre 10,0 en la calificación final de la asignatura (suma de la nota de cada actividad evaluable, ponderada según porcentaje reflejado en la tabla del apartado 7), sin perjuicio de los requisitos específicos que se describen a continuación.

Requisitos específicos:

- **Actividades obligatorias:**
 - En esta asignatura existen actividades obligatorias. La no realización de alguna de ellas implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
 - Las actividades obligatorias son: *Pruebas presenciales de conocimientos (2ª prueba), exposición oral, informes y escritos*
- **Nota de corte:**
 - En esta asignatura existen actividades con nota de corte. No alcanzar la nota de corte implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
 - Las actividades con nota de corte son: *Prueba de conocimientos, Exposición oral, media de los informes y escritos*
 - La nota de corte es: 5,0 sobre 10,0.

INFORMACIÓN IMPORTANTE relacionada con la normativa de la Universidad Europea sobre el plagio:

Se denomina **PLAGIO**, según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua (DRAE): “Copiar en lo sustancial obras ajenas, dándolas como propias”. **Lo correcto** es hacer lo que se denomina una paráfrasis, es decir, expresar con vuestras palabras la idea de uno o varios autores, indicando al final la fuente o fuentes.

Según el Reglamento Disciplinario de los estudiantes de la Universidad Europea de Madrid, Cap. II sobre infracciones disciplinarias (art. 5.f), **el plagio de todo o parte de obras intelectuales de cualquier tipo, se recoge como falta muy grave.**

La consecuencia que tiene esta falta es, en primer lugar, la pérdida de la convocatoria en la que se realiza o presenta la prueba de evaluación (art. 8.3 del mismo reglamento).

7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria deberás obtener una calificación igual o mayor a 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (suma ponderada de las actividades de evaluación) de la asignatura, sin perjuicio de los requisitos específicos que se describen a continuación.

- Notas que se mantienen de la convocatoria ordinaria:
 - La nota de todas las actividades evaluables realizadas en convocatoria ordinaria se mantiene para el cálculo de la calificación final de la convocatoria extraordinaria, con la excepción de las actividades en las que no se ha alcanzado la nota de corte.
- Actividades evaluables a realizar en convocatoria extraordinaria:
 - Los estudiantes tienen que realizar todas las actividades obligatorias no realizadas en convocatoria ordinaria y todas las actividades en las que no ha alcanzado la nota de corte en la convocatoria ordinaria. Además, podrán realizar las demás actividades suspensas o no realizadas en convocatoria ordinaria. El profesorado indicará el enunciado de cada una de

ellas a los estudiantes, dado que no tienen por qué ser las mismas que en convocatoria ordinaria.

- Las actividades grupales pasarán a realizarse de manera individual.
- Las actividades obligatorias en convocatoria ordinaria continúan siendo obligatorias en convocatoria extraordinaria. La no realización de alguna de ellas implica no superar la asignatura en convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas será un 4,0 sobre 10,0.
- Las actividades con nota de corte en convocatoria ordinaria continúan teniendo nota de corte en convocatoria extraordinaria.
 - No alcanzar la nota de corte mínima implica no superar la asignatura en convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas será un 4,0 sobre 10,0.

8. CRONOGRAMA

En este apartado se indica el cronograma con fechas de entrega de actividades evaluables de la asignatura.

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 1. Prueba de conocimientos	Primera prueba: 11 de noviembre de 2020 Segunda prueba: 27 de enero de 2021
Actividad 2. Participación en debates <ul style="list-style-type: none"> - <i>Sobre la "La teoría elemental de la gastronomía"</i> - <i>Sobre los déficits vitamínicos en las grandes travesías del siglo XV</i> 	16 de noviembre de 2020 30 de noviembre de 2020
Actividad 3. Exposición oral: Entrevista relacionada con la alimentación	13 de enero de 2021
Actividad 4. Informes y escritos: <ul style="list-style-type: none"> - <i>Alimentación en la Edad Antigua</i> - <i>Comparación de la alimentación en países ubicados en zonas geográficas</i> 	21 de octubre de 2020 2 de diciembre de 2020

Este cronograma podrá sufrir modificaciones por razones logísticas de las actividades. Cualquier modificación será notificada al estudiante en tiempo y forma.

9. BIBLIOGRAFÍA

A continuación se indica la bibliografía recomendada:

- Contreras J., Gracia Arnaiz, M. (2005) Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Barcelona: Editorial Ariel.
- Almodóvar M.A. (2003) El hambre en España: una historia de la alimentación. Madrid: Editorial Oberon.
- Le Breton D. (1995). Antropología del cuerpo y modernidad. Buenos Aires: Editorial Nueva Visión.
- Puig-Samper M.A. (1994). Darwinismo y antropología en el siglo XIX. Madrid: Editorial Akal.
- Harris M., Velasco M., Honorio M. (2004) Antropología cultural. Madrid: Editorial Alianza.
- Leach E.R. (1993). Cultura y comunicación: la lógica de la conexión de los símbolos. Una introducción al uso del análisis estructuralista en la antropología social. Madrid: Editorial Siglo Veintiuno de España.

10. UNIDAD DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo:

Las adaptaciones o ajustes curriculares para estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo, a fin de garantizar la equidad de oportunidades, serán pautadas por la Unidad de Atención a la Diversidad (UAD).

Será requisito imprescindible la emisión de un informe de adaptaciones/ajustes curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo deberán contactar a través de: unidad.diversidad@universidadeuropea.es al comienzo de cada semestre.

11. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

¡Tú opinión importa!

La Universidad Europea te anima a participar en las encuestas de satisfacción para detectar puntos fuertes y áreas de mejora sobre el profesorado, la titulación y el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las encuestas estarán disponibles en el espacio de encuestas de tu campus virtual o a través de tu correo electrónico.

Tu valoración es necesaria para mejorar la calidad de la titulación.

Muchas gracias por tu participación.

1. DATOS BÁSICOS

Asignatura	Antropología
Titulación	Grado en Nutrición y Dietética Humana
Facultad	Ciencias Biomédicas y de la Salud
Curso	Primero
ECTS	6 ECTS
Carácter	Básica
Idioma/s	Español
Modalidad	Semipresencial
Semestre	Semestre 1
Curso académico	2020/2021
Docente coordinador	Noemí Blanco García

2. PRESENTACIÓN

“Antropología” es una asignatura que pertenece al módulo I (Formación básica) del grado en Nutrición Humana y Dietética, con un valor de 6 ECTS.

Teniendo en cuenta el perfil formativo que se espera que consiga el estudiante cuando termine el grado, esta asignatura prepara a los estudiantes para adquirir una visión global y humanística de la evolución de la alimentación en la historia de la humanidad, así como aquellos aspectos culturales, políticos, históricos y geográficos que han sido determinantes en la alimentación del ser humano.

3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Competencias básicas (CB):

- CB2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- CB3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- CB4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

Competencias transversales (CT):

- CT1 Comunicación: capacidad de realizar escucha activa, hacer preguntas y responder cuestiones de forma clara y concisa, así como expresar ideas y conceptos de forma efectiva. Incluye la capacidad de comunicar por escrito con concisión y claridad.

- CT2 Liderazgo: capacidad para dar nuevas ideas, enfoques e interpretaciones mediante estrategias que ofrezcan soluciones a problemas de la realidad.
- CT4 Adaptación al cambio: capacidad para percibir, interpretar y responder al entorno. Aptitud para adecuarse y trabajar eficazmente en distintas situaciones y/o con diferentes individuos o grupos. Es la adaptación a los cambios según las circunstancias y necesidades. Es el valor de afrontar situaciones críticas de uno mismo o del entorno, manteniendo un nivel de bienestar físico y mental que permite a la persona seguir actuando con efectividad
- CT7 Toma de decisiones: capacidad para realizar una elección entre las alternativas o formas existentes para resolver eficazmente diferentes situaciones o problemas.

Competencias específicas (CE):

- CE33: Conocer los conceptos básicos de la Antropología Social y Cultural.
- CE34: Conocer la evolución de la alimentación humana en las distintas etapas de la historia y la alimentación y las diferencias sociales
- CE35: Conocer el enfoque y la función sociocultural de la alimentación.

Resultados de aprendizaje (RA):

- RA1: Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación.
- RA2: Conocer las bases del comportamiento cultural alimentario, aprendiendo los principios básicos para el análisis socio-antropológico del consumo, preparación y hábitos alimentarios.
- RA3: Conocer la pluralidad de los distintos puntos de vista sobre el hecho alimentario
- RA4: Saber aplicar los conceptos básicos relativos a la Antropología a la Nutrición Humana y Dietética.

En la tabla inferior se muestra la relación entre las competencias que se desarrollan en la asignatura y los resultados de aprendizaje que se persiguen:

Competencias	Resultados de aprendizaje
CB2, CB3, CT1, CT2, CE33, CE34	RA1. Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación
CB3, CB4, CT2, CT4, CT7, CE33, CE35	RA2. Conocer las bases del comportamiento cultural alimentario, aprendiendo los principios básicos para el análisis socio-antropológico del consumo, preparación y hábitos alimentarios
CB2, CB3, CB4, CT1, CE34	RA3. Conocer la pluralidad de los distintos puntos de vista sobre el hecho alimentario
CB3, CB4, CT2, CT7, CE33, CE35	RA4. Saber aplicar los conceptos básicos relativos a la Antropología a la Nutrición humana y Dietética

4. CONTENIDOS

La materia está organizada en los siguientes temas:

- Unidad de aprendizaje 1: Introducción a la antropología
 - Tema 1. Definiciones y procesos básicos
 - Tema 2. La historia de la alimentación es la historia de la humanidad
- Unidad de aprendizaje 2: La alimentación en las grandes etapas de la historia
 - Tema 3: La alimentación en la prehistoria y la edad antigua
 - Tema 4: La alimentación en la Edad Media
 - Tema 5: La alimentación en la Edad Moderna: El Renacimiento
 - Tema 6: La alimentación en la Edad Contemporánea
- Unidad de aprendizaje 3: Factores geográficos y poblacionales de la nutrición humana:
 - Tema 7: Geografía, clima y nutrición
 - Tema 8: Nutrición y las grandes migraciones de la humanidad

- Tema 9: Las peregrinaciones y los nuevos caminos en relación con la alimentación
- Unidad de aprendizaje 4: Alimentos de ida y vuelta
 - Tema 10: Las grandes navegaciones y la alimentación
 - Tema 11: La alimentación en las guerras y situaciones límite
- Unidad de aprendizaje 5: Arte, moda y alimentación
 - Tema 12: La alimentación en la literatura, la pintura y el cine
 - Tema 13: Los estereotipos. La obesidad y la delgadez en la belleza

5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

A continuación, se indican los tipos de metodologías de enseñanza-aprendizaje que se aplicarán:

- Clase magistral.
- Aprendizaje cooperativo
- Entornos de simulación
- Exposiciones orales de los estudiantes

6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

A continuación, se identifican los tipos de actividades formativas que se realizarán y la dedicación en horas del estudiante a cada una de ellas:

Tipo de actividad formativa	Número de horas
Lecturas temas de contenido	20
Seminarios virtuales	20
Trabajo autónomo	50
Tutorías	10
Debates/coloquios	10
Comprobación de asimilación de conocimientos teóricos	5
Exposición oral (webconference)	10
Análisis crítico de textos	25
TOTAL	150

7. EVALUACIÓN

A continuación, se relacionan los sistemas de evaluación, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura:

Sistema de evaluación	Peso
Actividad 1. Prueba de conocimiento	50%
Actividad 2. Participación en debates	20%
- <i>Sobre la "Teoría elemental de la Gastronomía"</i>	
- <i>Sobre los "Déficits vitamínicos en las grandes travesías del siglo XV"</i>	
Actividad 3. Exposición oral: <i>Entrevista relacionada con la alimentación</i>	20%
Actividad 4. Informes y escritos:	10%
- <i>Incidencia de la dieta en la hominización</i>	
- <i>Comparación de la alimentación en países ubicados en zonas geográficas diferentes</i>	

En el Campus Virtual, cuando accedas a la asignatura, podrás consultar en detalle las actividades de evaluación que debes realizar, así como las fechas de entrega y los procedimientos de evaluación de cada una de ellas.

7.1. Convocatoria ordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria el estudiante deberá obtener una calificación igual o superior a 5,0 sobre 10,0 en la calificación final de la asignatura (suma de la nota de cada actividad evaluable, ponderada según porcentaje reflejado en la tabla del apartado 7), sin perjuicio de los requisitos específicos que se describen a continuación.

Requisitos específicos:

- **Actividades obligatorias:**
 - En esta asignatura existen actividades obligatorias. La no realización de alguna de ellas implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
 - Las actividades obligatorias son: *Pruebas presenciales de conocimientos, exposición oral, informes y escritos*
- **Nota de corte:**
 - En esta asignatura existen actividades con nota de corte. No alcanzar la nota de corte implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
 - Las actividades con nota de corte son: *Prueba de conocimientos, Exposición oral, media de los informes y escritos*
 - La nota de corte es: 5,0 sobre 10,0.

INFORMACIÓN IMPORTANTE relacionada con la normativa de la Universidad Europea sobre el plagio:

Se denomina **PLAGIO**, según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua (DRAE): “Copiar en lo sustancial obras ajenas, dándolas como propias”. **Lo correcto** es hacer lo que se denomina una paráfrasis, es decir, expresar con vuestras palabras la idea de uno o varios autores, indicando al final la fuente o fuentes.

Según el Reglamento Disciplinario de los estudiantes de la Universidad Europea de Madrid, Cap. II sobre infracciones disciplinarias (art. 5.f), **el plagio de todo o parte de obras intelectuales de cualquier tipo, se recoge como falta muy grave.**

La consecuencia que tiene esta falta es, en primer lugar, la pérdida de la convocatoria en la que se realiza o presenta la prueba de evaluación (art. 8.3 del mismo reglamento).

7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria deberás obtener una calificación igual o mayor a 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (suma ponderada de las actividades de evaluación) de la asignatura, sin perjuicio de los requisitos específicos que se describen a continuación.

- Notas que se mantienen de la convocatoria ordinaria:
 - La nota de todas las actividades evaluables realizadas en convocatoria ordinaria se mantiene para el cálculo de la calificación final de la convocatoria extraordinaria, con la excepción de las actividades en las que no se ha alcanzado la nota de corte.
- Actividades evaluables a realizar en convocatoria extraordinaria:
 - Los estudiantes tienen que realizar todas las actividades obligatorias no realizadas en convocatoria ordinaria y todas las actividades en las que no ha alcanzado la nota de corte en la convocatoria ordinaria. Además, podrán realizar las demás actividades suspensas o no realizadas en convocatoria ordinaria. El profesorado indicará el enunciado de cada una de

ellas a los estudiantes, dado que no tienen por qué ser las mismas que en convocatoria ordinaria.

- Las actividades grupales pasarán a realizarse de manera individual.
- Las actividades obligatorias en convocatoria ordinaria continúan siendo obligatorias en convocatoria extraordinaria. La no realización de alguna de ellas implica no superar la asignatura en convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas será un 4,0 sobre 10,0.
- Las actividades con nota de corte en convocatoria ordinaria continúan teniendo nota de corte en convocatoria extraordinaria.
 - No alcanzar la nota de corte mínima implica no superar la asignatura en convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas será un 4,0 sobre 10,0.

8. CRONOGRAMA

En este apartado se indica el cronograma con fechas de entrega de actividades evaluables de la asignatura.

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 1. Prueba de conocimientos	13 de febrero de 2021
Actividad 2. Participación en debates	
- <i>Sobre la "Teoría elemental de la Gastronomía"</i>	23 de octubre de 2020
- <i>Sobre los déficits vitamínicos en las grandes travesías del siglo XV</i>	22 de enero de 2021
Actividad 3. Exposición oral: Entrevista relacionada con la alimentación	8 de enero de 2021
Actividad 4. Informes y escritos:	
- <i>La incidencia de la dieta en el proceso de hominización</i>	27 de noviembre de 2020
- <i>Comparación de la alimentación en países ubicados en zonas geográficas diferentes</i>	11 de diciembre de 2020

Este cronograma podrá sufrir modificaciones por razones logísticas de las actividades. Cualquier modificación será notificada al estudiante en tiempo y forma.

9. BIBLIOGRAFÍA

A continuación se indica la bibliografía recomendada:

- Contreras J., Gracia Arnaiz, M. (2005) Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Barcelona: Editorial Ariel.
- Almodóvar M.A. (2003) El hambre en España: una historia de la alimentación. Madrid: Editorial Oberon.
- Le Breton D. (1995). Antropología del cuerpo y modernidad. Buenos Aires: Editorial Nueva Visión.
- Puig-Samper M.A. (1994). Darwinismo y antropología en el siglo XIX. Madrid: Editorial Akal.
- Harris M., Velasco M., Honorio M. (2004) Antropología cultural. Madrid: Editorial Alianza.
- Leach E.R. (1993). Cultura y comunicación: la lógica de la conexión de los símbolos. Una introducción al uso del análisis estructuralista en la antropología social. Madrid: Editorial Siglo Veintiuno de España.

10. UNIDAD DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo:

Las adaptaciones o ajustes curriculares para estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo, a fin de garantizar la equidad de oportunidades, serán pautadas por la Unidad de Atención a la Diversidad (UAD).

Será requisito imprescindible la emisión de un informe de adaptaciones/ajustes curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo deberán contactar a través de: unidad.diversidad@universidadeuropea.es al comienzo de cada semestre.

11. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

¡Tú opinión importa!

La Universidad Europea te anima a participar en las encuestas de satisfacción para detectar puntos fuertes y áreas de mejora sobre el profesorado, la titulación y el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las encuestas estarán disponibles en el espacio de encuestas de tu campus virtual o a través de tu correo electrónico.

Tu valoración es necesaria para mejorar la calidad de la titulación.

Muchas gracias por tu participación.

