

Edifici de Farmàcia, 50 anys

Curs
2007-08



UNIVERSITAT DE BARCELONA



PSICOLOGIA DEL COMPORTAMENT ALIMENTARI



Ensenyament de Ciència i
Tecnologia dels Aliments

**Psicologia del Comportament Alimentari**

- Codi 246042
- Curs 2007-2008
- Departament 6254200 Dept. Psicologia Bàsica
- Crèdits 6

Competències

Competències transversals:

- Comunicació oral i escrita
- Elaboració textos científics
- Raonament i pensament crític

**Objectius****Referits a coneixements**

- Adquirir coneixements bàsics sobre els processos psicològics implicats en el comportament alimentari (percepció, motivació, aprenentatge, comunicació i pensament) i l'elecció d'aliments, així com sobre les conductes patològiques de l'alimentació.
- Adquirir coneixements bàsics sobre la psicologia del consumidor i la comunicació aplicada. Conèixer la influència en el comportament alimentari dels mitjans de comunicació i la pressió social.

Referits a habilitats, destreses

- Presentar una comunicació científica, a partir de la realització d'un experiment tutorat.
- Presentar el disseny o el llançament al mercat d'un producte alimentari nou.
- Cercar informació i exposar-la de manera organitzada en resposta a una pregunta oberta.
- Defensar de manera oral una opinió justificada, enfront d'altres opinions, fent servir un estil de comunicació assertiu.
- Comprendre i valorar críticament un text.
- Diferenciar el treball en equip de la repartició de tasques a l'hora de fer un treball de grup.

Referits a actituds, valors i normes

- Adquirir el compromís d'una tasca continuada i activa (lectures, avaluacions continuades, pràctiques, etc.) abans i/o després de les activitats presencials.

- Adquirir el compromís de participar activament en els grups de treball i en el grup de classe.

Temari

1. Introducció: psicologia i alimentació

2. Factors psicològics que afecten la selecció dels aliments

- 2.1. Sensació i percepció
- 2.2. Motivació
- 2.3. Categorització, record i oblit dels estímuls alimentaris
- 2.4. Aprenentatge de la conducta alimentària
- 2.5. Influència psicosocial en l'elecció d'aliments

3. Psicopatologia de l'alimentació

- 3.1. Desenvolupament normal dels hàbits alimentaris
- 3.2. Trastorns de l'alimentació: anorèxia, bulímia, obesitat, ortèxia i vigorèxia

4. Comunicació, medi social i alimentació

- 4.1. Introducció. Comunicació interpersonal, grupal i de massa
- 4.2. Comunicació interpersonal. Comunicació verbal i no verbal; habilitats i estils comunicatius.
- 4.3. Aplicació de la comunicació als àmbits professionals 1. L'entrevista: obtenció de la informació cara a cara. Treball en equip; fenòmens principals, eines i habilitat per al treball en equip; negociació i resolució de conflictes
- 4.4. Aplicació de la comunicació als àmbits professionals 2. Obtenció d'informació: els qüestionaris sobre conducta alimentària. Els mitjans de comunicació i la publicitat. Psicologia del consumidor

Metodologia

Per tal d'acomplir els objectius proposats es postula un model d'adquisició del coneixement: constructivista, amb un paper actiu per part de l'alumnat generat a través de la interacció social i/o la consulta de material seleccionat, que parteix dels coneixements previs i les experiències de l'alumnat, i que s'obre a l'exploració i a la creativitat. El paper del docent passa a ser el de mediador del coneixement, planificador de les activitats que comporten assolir un aprenentatge comprensiu i potenciador de les habilitats per aprendre a aprendre.

Conseqüentment, les sessions teòriques i pràctiques, les activitats presencials i no presencials i el sistema d'avaluació estan vinculats i planificats per tal d'assolir els objectius de l'assignatura i des d'una perspectiva d'ensenyament-aprenentatge concreta.

Les activitats presencials són diverses: exposicions del professorat; resolució de problemes pràctics;

seminaris i debats a partir d'un text, un cas o un vídeo; activitats de role-playing (bloc 4); elaboració i presentació de treballs tutorats per part del alumnes que complementen i/o substitueixen parts del temari.

Les noves tecnologies també tenen un paper important en la metodologia docent, especialment -fins que no es dissenyin instruments millors- la utilització de les eines del dossier electrònic com a punt d'intercanvi de materials (documents per blocs, avaluacions, treballs individuals o treballs de grup, material complementari a proposta del professorat o de l'alumnat, etc.) i el correu electrònic com a via de tutoria i comunicació.

Avaluació

L'avaluació de l'assignatura està condicionada per:

- a) Els objectius: cal avaluar què ha après l'estudiant, què sap fer i si s'han modificat les seves actituds.
- b) Una combinació de l'avaluació formativa o continuada (al llarg de curs) i l'avaluació sumativa o final.
- c) Especialment, l'avaluació continuada ha de servir per determinar -de manera individualitzada- els avenços de l'alumnat en continguts i competències.

L'avaluació continuada implica la presentació al llarg del curs de:

- a) Una avaluació per cada bloc (4) que l'alumnat du a terme com a activitat no presencial. Cal respondre preguntes obertes amb tot el material disponible. Les preguntes requereixen raonament, recerca i comprensió del material proporcionat pel professorat, així com una expressió oral i escrita correcta. Les correccions es fan a tres nivells: nivell d'aprofundiment, grau de comprensió i detecció d'errors conceptuals, recomanacions sobre l'expressió i la presentació de l'avaluació. L'alumnat pot refer l'avaluació a partir de la valoració del professorat.
- b) Presentació d'un treball empíric en forma de comunicació científica (segon bloc) individual o en un grup petit, i presentació del llançament d'un producte (quart bloc) també individual o en un grup petit.

L'avaluació dels objectius de coneixement es fa a final de curs per mitjà d'un examen final de 50 preguntes tancades amb quatre alternatives de resposta. Si el professorat considera que aquests objectius s'han assolit a través de l'avaluació continuada pot eliminar aquesta prova objectiva.

En les activitats participatives (seminaris, role-playing, etc.) s'establiran mecanismes de control de la participació i l'assistència. Aquest control pot ser un indicador respecte de si s'han assolit els objectius d'actituds, juntament amb la constància en l'avaluació continuada.

Avaluació final o sumativa:

- Avaluació continuada (a) i/o examen: 55 % de la nota.
- Avaluació continuada (b): 35 % de la nota.
- Participació, preparació i assistència: 10 % de la nota.

Avaluació única

Data màxima per acollir-se a l'avaluació única: 1 d'octubre

Els alumnes poden acollir-se a una avaluació única que consistirà en un examen final de 50 preguntes tancades amb quatre alternatives de resposta (60 % de la nota) i la presentació d'un treball empíric en forma de comunicació científica tutorat pel professorat (40%). En cas d'acollir-se a l'avaluació única, aquesta decisió ha de constar per escrit, amb una còpia per a l'estudiant i una altra per al professorat.

En la segona convocatòria l'alumnat ha de presentar aquelles avaluacions que no va aprovar o presentar en la primera convocatòria.

Distribució horària

Tipus	Hores
<i>Hores de treball dirigit</i>	54
<i>Hores d'aprenentatge autònom</i>	50
<i>Hores presencials</i>	46
Total	150

Fonts d'informació bàsica

Llibres

Doise W, Deschamps JC, Mugny C. Psicologia social experimental: autonomia, diferenciació e integració. Barcelona: Hispano-Europea; 1985.

Fainstein HN. La gestión de equipos eficaces: organizaciones del siglo XXI. Buenos Aires: Macchi; 1997.

Fischler C. El (H)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona, Anagrama; 1995.

Galler JR. Editor. Human nutrition: a comprehensive treatise. New York: Plenum Press; 1984.

Goldstein EB. Sensación y percepción. 6a ed. Madrid: International Thomson; 2006.

Kagelmann HJ, Weninger G. Psicologia de los medios de comunicación: manual de conceptos básicos. Barcelona: Herder; 1986.

Pich i Solé J. La degustació: estudis sobre la percepció del gust i l'acceptació dels aliments. Palma de Mallorca: Edicions UIB; 2001.

Puente Ferreras A. Coordinador. Psicologia bàsica: introducció al estudio de la conducta humana. Madrid: Pirámide; 1995.

Sánchez Planell L. Trastornos de alimentación. En: Vallejo Ruiloba J. Introducción a la psicopatología y la psiquiatría. 5a ed. Barcelona, Madrid: Masson; 2002.

Text electrònic

Acosta A. Resolución de conflictos y regulación de sentimientos. 2000. Disponible a:
<http://www.ugr.es/~conghecp/pdf/Acosta1.pdf>.

González M. Estudio de consumidores: las pruebas hedónicas.

González MJ. Ortorexia: obsesión por la comida sana hasta un punto patológico.

Mateos-Parra A, Solano-Pinto N. Trastornos de la alimentación: anorexia y bulimia nerviosas.

Ministerio de Sanidad y Consumo. Tema 6. La alimentación y el desarrollo emocional. Prevención de los trastornos de la alimentación.

Pich J. ¿Por qué los adolescentes comen como comen?.

