

GUÍA DOCENTE

Curso académico: 2011/2012

TITULACIÓN: Nutrición Humana y Dietética

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

NOMBRE: ALIMENTACIÓN Y CULTURA

CÓDIGO: GNHD 201010 L1 1011 | AÑO DE PLAN DE ESTUDIO: 2009/2010

TIPO (troncal/obligatoria/optativa) : OBLIGATORIA

Créditos totales (LRU / ECTS): 7,4	Créditos LRU/ECTS teóricos: 3,1	Créditos LRU/ECTS prácticos: 1,4
---------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------------

CURSO: 1º	CUATRIMESTRE: 2º	CICLO:
-----------	------------------	--------

EQUIPO DOCENTE

Responsable / Coordinador de la asignatura:

NOMBRE: Rafael Cáceres Fera

CENTRO/DEPARTAMENTO: C. SOCIALES

ÁREA: ANTROPOLOGÍA SOCIAL

CATEGORÍA: PROFESOR CONTRATADO DOCTOR

POD		GRUPOS	CRÉDITOS	TOTAL
	Enseñanza básica	1	3,1	3,1
	Enseñanza práctica y de desarrollo	3	1,4	4,2

HORARIO DE TUTORÍAS:

Nº DESPACHO:15.3.11	E-MAIL: rcacfer@upo.es	TF: 954348655
---------------------	------------------------	---------------

URL WEB:

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA
1. DESCRIPTOR 1. Plantear los conocimientos teóricos y prácticos que permitan, por un lado, situar la alimentación en un entramado cultural, contextualizado en el sistema mundo; y, por otro, pensarla en la encrucijada en la que se cruzan imaginario, distinción, apetencia y necesidad.
2. UBICACIÓN DEL PROGRAMA FORMATIVO 2.1. PRERREQUISITOS: No se precisan otros prerrequisitos que los necesarios al estudiante universitario. 2.2. CONTEXTO DENTRO DE LA TITULACIÓN Considerando la dietética como la disciplina que reflexiona sobre la relación entre los alimentos y los diversos factores que intervienen en un “régimen de vida saludable”, esta asignatura resulta clave para entender no solo la relación entre alimentación y nutrición sino para comprender el conjunto de elementos que interfieren entre alimentación, imaginario, salud, placer y sociedad. En función de todo ello, la asignatura pretende poner en relación necesidades biológicas con el gusto, las costumbres y los recursos. Teniendo en cuenta de modo especial la transversalidad del género como contingencia dinámica. 2.3. RECOMENDACIONES: No existen recomendaciones especiales para ser cursada. No obstante, amén de las materias propias a la carrera, se invita a abrirse a perspectivas culturales e, incluso, tomar como optativas algunas asignaturas de Ciencias Sociales y Humanidades que permitan comprender mejor la complejidad de lo humano. Por otro lado, parece pertinente que el alumnado se interese a los temas que conciernen la mesa en su globalidad y asistan a seminarios, conferencias y talleres sobre los diferentes aspectos que abarca este tema.
3. COMPETENCIAS 3.1. COMPETENCIAS TRANSVERSALES/GENÉRICAS: <ul style="list-style-type: none"> • Aprendizaje autónomo (manejo de documentación de primera mano y trabajo de campo) • Trabajo en equipo (conjuntar conocimientos, plantear discordancias, trabajo de síntesis) • Formular adecuadamente el pensamiento como mejor modo de comunicarlo • Saber exponer en forma escrita y oral.
3.2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS: <ul style="list-style-type: none"> • Cognitivas (Saber): <ul style="list-style-type: none"> ○ Entender los planteamientos teóricos y prácticos que hacen de la alimentación un fenómeno cultural. ○ Comprender las dimensiones culturales que conllevan las prácticas, usos y costumbres alimentarias. ○ Adquirir sensibilidad respecto a los planteamientos individuales y sociales que la alimentación comporta. ○ Saber utilizar la literatura especializada aplicada a alimentos o prácticas alimentarias concretas. • Procedimentales / Instrumentales (Saber hacer): <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacidad de analizar las pautas alimentarias de los distintos grupos sociales. ○ Capacidad de percibir las incidencias que tienen los alimentos sobre el imaginario. ○ Conocer y utilizar las principales fuentes de información en torno a la alimentación en sus

diversas dimensiones.

- **Actitudinales (Ser):**
 - Adquirir capacidad crítica y de discernimiento frente a la “verdad” normativa.
 - Desarrollar una actitud de comprensión ante la diferencia de gustos y costumbres.
 - Adquirir una capacidad de escucha y atención como mejor modo de comprender actitudes y comportamientos, dilemas y planteamientos diversos ante la alimentación y ante la vida misma.

4. OBJETIVOS

Esta asignatura se propone como objetivos principales:

- Fomentar la reflexión crítica acerca de los fenómenos culturales ligados a la alimentación.
- Sensibilizar al alumno a los procesos ligados a la producción, distribución y consumo de alimentos.
- Sensibilizar a los alumnos acerca de los procesos de contaminación, tradición y cambio, como hechos constantes y universales.
- Facilitar los útiles y esquemas fundamentales para la comprensión de la cultura alimentaria mediterránea.
- Asumir la diferencia como característica propia al género humano, pero también su universalidad.

DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO PRESENCIAL.

	Enseñanza básica	Enseñanza práctica y de desarrollo	
Nº de grupos	1	3	
Nº de horas	32	13	
Nº de sesiones	32	15x3= 45	

5. METODOLOGÍA.

NÚMERO TOTAL DE HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO: 150

SEGUNDO SEMESTRE: 150 horas de trabajo

Nº de Horas:

- Enseñanzas básicas: 32
- Enseñanzas prácticas y de desarrollo: 15
- Trabajo personal autónomo: 90 horas
 - A) Horas de estudio de enseñanzas básicas*: 80 horas aprox.
 - B) Horas de estudio-preparación de las enseñanzas prácticas y de desarrollo*: 10 horas aprox.
- Realización de pruebas de evaluación y/o exámenes*: 9

6. TÉCNICAS DOCENTES

Sesiones académicas teóricas X	Exposición y debate: X	Tutorías especializadas: X
Sesiones académicas prácticas X	Prácticas aplicadas a un alimento: X	Controles de lecturas obligatorias: X

Otros (especificar): Conferencias con expertos y trabajo en grupo. Videos foros.
DESARROLLO Y JUSTIFICACIÓN: Especialistas invitados para la explicación de una metodología bien precisa (ejemplo: recetario gastronómico para diabéticos, artesanos que dan una dimensión gastronómica al alimento que elaboran, etc.)
7. BLOQUES TEMÁTICOS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Bloque 1 (Metodología) 2. Bloque 2 (La paradoja del omnívoro) 3. Bloque 3 (Comidas del mundo / Comidas de la tierra) 4. Bloque 4 (Producción, distribución, consumo) 5. Bloque 5 (Alimentación mediterránea / dieta mediterránea) 6. Bloque 6 (Los alimentos en perspectiva histórica) 7. Bloque 7 (Naturaleza y cultura / Cuerpo y cultura) 8. Bloque 8 (Un alimento singular)
8. BIBLIOGRAFÍA

8.1. Diccionarios, manuales y similares
A.A.V.V.
-2008, *La alimentación española. Características nutricionales de los principales alimentos de nuestra dieta*. Madrid, MAPA, FEN.
Consulta de las 280 fichas en la web del ministerio (www.mapa.es) o en la web de la Fundación Española de Nutrición (www.fen.org.es).
Cabrera de la Torre, M.
-2003, *Diccionario gastronómico andaluz*, Sevilla, Centro Andaluz del Libro.
Enríquez López, T. (dtra.)
-2006, *El gran libro de los alimentos*, Barcelona, Círculo de lectores.
Fortin, J. (ed.)
-1999, *Guía Completa de alimentos*, Barcelona, Könnemann.
Jordá, M.J.
-2007, *Diccionario práctico de gastronomía y salud*, Madrid, Díaz de Santos.
Maimónides
-2006, *Obras médicas*, Córdoba, El Almendro.
Mataix Verdú, J.
-2003, *Tabla de composición de alimentos españoles*, Granada, Universidad.
Mataix Verdú, J. (dtr.)
-2005, *Nutrición para educadores*, Madrid, Díaz de Santos.
McGee, H.
-2007, *La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y de la cultura de la comida*, Barcelona, Debate.
V.V. AA.
-1996, *Inventario Español de Productos Tradicionales*, Madrid, M.A.P.A.

8.2. Otras obras generales¹
Boudan, C.
-2008, *Geopolítica del gusto. La guerra culinaria*, Gijón, Ed. Trea. *
Cáceres Nevot, J.; Espeitx Bernart, E.
-2010, *Comensales, consumidores y ciudadanos*, Barcelona, Montesinos. ***

¹ Las obras marcadas por un asterisco podrán ser escogidas para trabajos de lectura (análisis de una obra).

Coe, S.
-2004, *Las primeras cocinas de América*, México, FCE.*
Contreras Hernández, J.; Gracia Harnaiz, M.
-2005, *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Barcelona, Ariel.
De Hoyo Sancho, N.
-2007, *Refranero agrícola español*, Madrid, M.A.P.A. (1ª ed. 1954).
Esteban, M. L.
-2004, *Antropología del cuerpo. Género, itinerarios corporales, identidad y cambio*, Barcelona, Bellaterra.*
Flandrin, J. L. & Montanari, M. (dtrs.)
-2005, *Historia de la Alimentación*, Gijón, Ediciones Trea.
Fischler, Claude
-1995, *El (H) Omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama.***
Fischler, Claude; Masson, Estelle
-2008, *Manger*, Paris, Odile Jacob. *
Garrido Aranda, A. (comp.)
-2001, *Comer Cultura. Estudios de cultura alimentaria*, Córdoba.
Goody, J.
-1995, *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*, Barcelona, Gedisa.
Gracia, M.; Millán, A.
-2005, "Alimentación, salud y cultura: enfoques antropológicos", en: *Trabajo Social y Salud* nº 51.
Grande Covián, F.
-2000, *La alimentación y la vida*, Madrid, Temas de hoy.*
-2007, *Nutrición y salud*, Madrid, Temas de hoy.*
Harris, M.
-2002, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, Madrid, Alianza.
Le Breton, D.
-2006, *La Saveur du Monde. Une anthropologie des sens*, Paris Métailié.
Mintz, S.W.
-1996, *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, México, S. XXI. *
Montanari, M.
-1993, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, Crítica.
-2003, *El mundo en la cocina: Historia, identidad, intercambios*, Paidós, Buenos Aires.
-2006, *La comida como cultura*, Gijón, Ed. Trea. *
Morin, E.
-2003, *La identidad humana*, Barcelona, Círculo de Lectores.
Núñez Centella, R.
-2007, *Un científico en la cocina*, Barcelona, Planeta.*
Núñez Florencio, R.
-2004, *Con la salsa de su hambre. Los extranjeros ante la mesa hispana*, Madrid, Alianza.
Pardo de Figueroa, M. (Dtr. Thebussem)
-1994, *La mesa moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el doctor Thebussem y un cocinero de su S.M.*, Sevilla, (1ª ed, Madrid 1887).
Poulain, J. P.
-2002, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, P.U.F.
Rowley, A.
-2008, *Una historia mundial de la mesa. Estrategias de paladar*, Gijón, Ed. Trea.
Sánchez Romera, M.
-2001, *La cocina de los sentidos. La inteligencia y los sentimientos del arte culinario*, Barcelona.

8.3. Obras sobre alimentos en Andalucía

Bolens, L.
-1991, *La cocina andaluza un arte de vivir. Siglos XI-XII*, Madrid.*

Cantero Martín, P. A.
-1999, *Vino, mesa y bodega*, Aracena, CDR.
-2002, *La cultura alimentaria en Andalucía*, www.imednet.it/cam/2ricerca.asp
-2004, *Tierras y gente de olivar. El olivo y el aceite en Andalucía*, Sevilla.*

Cantero Martín, P. A. ; Hernández B.
-2004, *La matanza vegetal, un rito en la Sierra de Huelva*, Almonaster (a propósito del tomate).

Escalera Reyes, J.; Villegas Santaella, A.
-1983, *Molinos y panaderías tradicionales*, Madrid, Ed. Nacional.

García Sánchez, E.
-1981, "La alimentación en la Andalucía islámica. Estudio histórico y bromatológico. I. Cereales y Leguminosas", en *Andalucía Islámica. Textos y Estudios II*, Granada, 139-176.
-1983, "La alimentación en la Andalucía islámica. Estudio histórico y bromatológico. II. Carne, pescado, huevos, leche y productos lácteos", en *Andalucía Islámica. Textos y Estudios III*, Granada, 237-278.

González Turmo, I.
-1997, *Comida de rico, comida de pobre. Evolución de los hábitos alimenticios en el Occidente Andaluz (Siglo XX)*, Sevilla.*

Martín Criado, Enrique; Moreno Pestaña, José Luis.
-2005, *Conflictos sobre lo sano. Un estudio sociológico de la alimentación en las clases populares en Andalucía*, Sevilla, Junta de Andalucía, Consejería de Salud.***

Quintero Morón, V.
-2001, *Las matanzas. Viejas y nuevas estrategias domésticas*, Huelva, Diputación.*

Varela Mosquera, G.
-"Actitudes de la población andaluza ante algunos problemas alimenticios", en : *Anales de Sociología* 4 y 5, 43-61.

VV. AA.
-1992, *Alimentación y cultura en Andalucía*, El Folk-lore andaluz nº 9.

8.4. Otras obras para trabajos de lectura (análisis de una obra)

A.A.V.V.
-2004, *Hábitos alimentarios de los inmigrantes en España*, Madrid, MAPA-ACNielsen.

Cáceres Nevot; Esteitx Bernart, Elena
-2010, *Comensales, consumidores y ciudadanos*, Barcelona, Montesinos. ***

Campillo Álvarez, J. E.
-2004, *El mono obeso. La evolución humana y las enfermedades de la opulencia: diabetes, hipertensión, arteriosclerosis*, Barcelona, Crítica.

Cordón, F.
-1999, *Cocinar hizo al hombre*, Barcelona, Tusquets.

Esteban, M. L.
-2004, *Antropología del cuerpo. Género, itinerarios corporales, identidad y cambio*, Barcelona, Bellaterra.

Fernández-Arnesto, F.
-2004, *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*, Barcelona, Tusquets.

Gracia Arnaiz, M. (coord.)
-2002, *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel.

Lawrence, F.
-2009, *Quién decide lo que comemos*, Barcelona, Tendencias.

Mintz, S.W.
-1996, *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, México, S. XXI.

Montanari, M.

-2003, *El mundo en la cocina: Historia, identidad, intercambios*, Paidós, Buenos Aires.
-2006, *La comida como cultura*, Gijón, Ed. Trea.
Núñez Centella, R.
-2007, *Un científico en la cocina*, Barcelona, Planeta.
Núñez Florencio, R.
-2004, *Con la salsa de su hambre. Los extranjeros ante la mesa hispana*, Madrid, Alianza.
Petrini, C.
-2007, *Bueno, limpio y justo*, Madrid, Polifemo. ***
Sánchez Romera, M.
-2001, *La cocina de los sentidos. La inteligencia y los sentimientos del arte culinario*, Barcelona.
Schlosser, E.
-2002, *Fast Food. El lado oscuro de la comida rápida*, Barcelona, Grijalbo. ***
Además de las obras anteriores podrán elegirse aquellas marcadas con un asterisco en los listados anteriores.
El listado no es limitativo. Los alumnos pueden proponer lecturas que podrán servir como objeto de análisis tras someterlas al profesor.

8.5. Obras sobre alimentos específicos

8.5.1. Aceite

A.A.V.V.

-2008, *La alimentación española. Características nutricionales de los principales alimentos de nuestra dieta*. Madrid, MAPA, FEN.

Consulta de las 280 fichas específicas en la web del ministerio (www.mapa.es) o en la web de la Fundación Española de Nutrición (www.fen.org.es).

Anta Félez, J. L.; Palacios Ramírez, J. (editores)

-2002, *La cultura del aceite en Andalucía. La tradición frente a la modernidad*, Sevilla, Fundación Machado.*

Cantero Martín, P. A. (Javier Andrada, fotografías)

-2004, *Tierras y gente de olivar. El olivo y el aceite en Andalucía*, Sevilla.*

Castro Latorre, I.

-1999, *La cultura del aceite en Sevilla*, Sevilla.

March, L. & Ríos, A.

-1989, *El libro del aceite y de la aceituna*, Madrid.

Martínez Marín, J. & Moya Corral, J.A.

-1982, *El léxico del olivo y la almazara en la provincia de Jaén*, Granada.*

Mataix Verdú, J.

-2004, *Aceite de oliva virgen y salud*, Granada.*

Peñañiel Fernández, M^a D. & Peñamil Alba, J. A. (Edts.)

-2000, *Guía de aceites de oliva Virgen Extra de España*, Madrid.

Rosenblum, M.

-1997, *La aceituna. Vida y tradiciones de un noble fruto*, Barcelona.

8.5.2. Arroz

A.A.V.V.

-2008, *La alimentación española. Características nutricionales de los principales alimentos de nuestra dieta*. Madrid, MAPA, FEN.

Consulta de las 280 fichas específicas en la web del ministerio (www.mapa.es) o en la web de la Fundación Española de Nutrición (www.fen.org.es).

Lampe, K.; Witzigmann, E.; Khoo, T; Teubner, Ch.; Sybil de Shönfeld.

-2005, *El gran libro del arroz*, León, Everest

March, L.

-2000, *El libro de la paella y de los arroces*, Madrid (1ª ed. 1985).
Medina, I.

-2006, *El arroz en España*, Madrid, El País.

Millo, L.

-1992, *Arroz*, Madrid, M.A.P.A.

Ridgway, J.

-1985, *El librito del amante del arroz*, Palma de Mallorca, Olañeta.
VV.AA.

-2006, *Arroz y cereales*, Barcelona, De Vecchi.

8.5.3. Azúcar, miel y similares
A.A.V.V.

-2008, *La alimentación española. Características nutricionales de los principales alimentos de nuestra dieta*.
Madrid, MAPA, FEN.
Consulta de las 280 fichas específicas en la web del ministerio (www.mapa.es) o en la web de la Fundación Española de Nutrición (www.fen.org.es).

Avila, O.

-1992, *La miel, el polen y la jalea real*, Barcelona, Cedel.

Martínez Llopis, M. M.

-1999, *La dulcería española. Recetarios histórico y popular*, Madrid.*

Mintz, S.W.

-1996, *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, México, Siglo XXI.

Pérez Vidal, J.

-1973, *La cultura de la caña de azúcar en el Levante español*, Madrid.

Rosenberger, B.

-2004, "Usos del azúcar en tres libros de cocina hispánicos", (siglos XIII y XV), en: Antonio Garrido Aranda (comp.), *El Sabor del Sabor*, Córdoba.

Signorini, R.

-1981, *La miel, fuente de vida*, Bilbao, Mensajero.

VV. AA.

-1989, *La caña de azúcar en tiempos de los grandes descubrimientos (1450-1550). Actas del primer seminario internacional*, Motril

VV. AA.

-1990, *La caña de azúcar en el Mediterráneo. Actas del segundo seminario internacional*, Motril.

8.5.4. Cacao y chocolate
A.A.V.V.

-2008, *La alimentación española. Características nutricionales de los principales alimentos de nuestra dieta*.
Madrid, MAPA, FEN.
Consulta de las 280 fichas específicas en la web del ministerio (www.mapa.es) o en la web de la Fundación Española de Nutrición (www.fen.org.es).

Beckett, S.T. (Nestlé Product Technology Centre)

-2002, *La ciencia del chocolate*, Zaragoza, Acribia.

Coe, S.; Coe, M.

-1999, *La verdadera historia del chocolate*, México, FCE.*

De la Mota, I. H.

-2007, *El libro del chocolate*, Madrid, Pirámide.

Schuhmacher, K; Forsthofer, L.; Rizzi, S.; Teubner, Ch.; (y otros)

-2004, *El gran libro del Chocolate*, León, Everest.

8.5.5. Carne, sangre y derivados (otras que cerdo)

A.A.V.V.

-2008, *La alimentación española. Características nutricionales de los principales alimentos de nuestra dieta*. Madrid, MAPA, FEN.

Consulta de las 280 fichas específicas en la web del ministerio (www.mapa.es) o en la web de la Fundación Española de Nutrición (www.fen.org.es).

García Sánchez, E.

-1983, "La alimentación en la Andalucía islámica. Estudio histórico y bromatológico. II. Carne, pescado, huevos, leche y productos lácteos", en : *Andalucía Islámica. Textos y Estudios III*, Granada, 237-278.

Ortega Klein, I.

-1998, *El libro de los pollos, las gallinas, el pato y la perdiz*, Barcelona (1ª ed. Madrid, 1987).

Sánchez Belda, A.

-2002, *Razas ganaderas españolas bovinas*, Madrid, MAPA/Feaga.

Romero Martínez, J.

-1998, *Sierras andaluzas, caza mayor y menor : cien recetas*, Sevilla.

Roux, J.P.

-1990, *La sangre. Mitos, símbolos y realidades*, Barcelona, Península.*

Web, Retinta

www.razanostra.com/retinta.asp

8.5.6. Cereales (otros que arroz y trigo)

A.A.V.V.

-2008, *La alimentación española. Características nutricionales de los principales alimentos de nuestra dieta*. Madrid, MAPA, FEN.

Consulta de las 280 fichas específicas en la web del ministerio (www.mapa.es) o en la web de la Fundación Española de Nutrición (www.fen.org.es).

8.4.6.1. maíz

Álvarez Pazos, F. (coord.)

-2004, *El maíz. Simiente de América*, Cuenca, Municipalidad de Cuenca (Ecuador).

Cantero, P. A. (coord.)

-2009, *Sara Llakta. El libro del maíz*, Quito, Ministerio del Patrimonio, Universidad de Cuenca.*

Paliwal, R.L.; H.R. Lafitte (y otros)

-2001, *El Maíz en los Trópicos*, Roma, F.A.O. consultar en www.fao.org

Reyes Gavilán, M.A.

-2005, "Maíz en la cocina cubana", extraído del *Manual de cocina y repostería* (1925)

en: www.quije.com/cocina/maiz/index.htm

Zingerling, C.

-1999, *Chile, maíz, frijoles: cocina fácil*, León, Everest.

8.5.6.2. mijo y sorgo

Lupien, J.R.

-1995, *El sorgo y el mijo: en la nutrición humana*, Roma, F.A.O. consultar en www.fao.org

VV.AA.

-2007, "El mijo y el sorgo", www.es.wikipedia.org/wiki/mijo/

8.5.6.3. otros

García Sánchez, E.

-1981, "La alimentación en la Andalucía islámica. Estudio histórico y bromatológico. I. Cereales y Leguminosas", en : *Andalucía Islámica. Textos y Estudios II*. Granada, 139-176.

Gil de Antuñano, Mª. J.; Tejera, M.

- 1992, *Cereales*, Madrid, M.A.P.A.
Pedrotti, W.
- 2003, *Los cereales: conózcalos y aprenda a cocinarlos*, Madrid, Susaeta.
VV.AA.
- 2006, *Arroz y cereales*, Barcelona, De Vecchi.
- 8.5.7. Cerdo
A.A.V.V.
- 2008, *La alimentación española. Características nutricionales de los principales alimentos de nuestra dieta*.
Madrid, MAPA, FEN.
Consulta de las 280 fichas específicas en la web del ministerio (www.mapa.es) o en la web de la Fundación Española de Nutrición (www.fen.org.es).
- Academia de Gastronomía
- 2007, *El jamón Ibérico en la Gastronomía del siglo XXI*, León, Everest.
Allard, J.; Cantero Martín, P. A.
- 1998, "La evidencia del ausente. El cerdo en los primeros libros de cocina españoles", en: Vicente Roselló (coor.) *El cerdo ibérico*, Aracena, 99-108.
Gázquez Ortiz, A.
- 2000, *Porcus, puerco, cerdo*, Madrid.
Portes, M.
- 2005, *El jamón y su corte*, Córdoba, Almuzara.
Quintero Morón, V.
- 2001, *Las matanzas. Viejas y nuevas estrategias domésticas*, Huelva, Diputación.*
Roselló Olivares, V. (coor.)
- 1998a, *El cerdo ibérico. Crianza, productos y gastronomía*, Aracena, Leader.*
- 8.5.8. Especies y condimentos
A.A.V.V.
- 2008, *La alimentación española. Características nutricionales de los principales alimentos de nuestra dieta*.
Madrid, MAPA, FEN.
Consulta de las 280 fichas específicas en la web del ministerio (www.mapa.es) o en la web de la Fundación Española de Nutrición (www.fen.org.es).
- Chapman, P.
- 1986, *El librito del Curry*, Palma de Mallorca, Olañeta.
Garrido Aranda, A. (comp.)
- 2004, *El sabor del sabor. Hierbas aromáticas, condimentos y especias*, Córdoba.
Kurslansky, M.
- 2000, *Sal. Historia de la única piedra comestible*, Barcelona.*
Lagriffe, L.
- 1968, *Le livre des épices, condiments et aromates*, Paris, Marabout.
Zingerling, C.
- 1999, *Chile, maíz, frijoles: cocina fácil*, León, Everest.
- 8.5.9. Frutas y frutos secos
A.A.V.V.
- 2008, *La alimentación española. Características nutricionales de los principales alimentos de nuestra dieta*.
Madrid, MAPA, FEN.
Consulta de las 280 fichas específicas en la web del ministerio (www.mapa.es) o en la web de la Fundación Española de Nutrición (www.fen.org.es).
- Fernández Chavero, M^a. V.
- 1997, *El castañar: nuestro bosque artificial*, Aracena, Leader

Francis, C.
-2000, *Frutas (todo sobre...)*, Madrid, EDAF

Ijjász, S. E.
-2002, *Chirimoya y Guanábana*, Bogotá, Panamericana.
-2002, *Guayaba*, Bogotá, Panamericana.
-2005, *Maní (Cacahuete)*, Bogotá, Panamericana.

Quintero Ovalle, S.
-2004, *Coco*, Bogotá, Norma.
-2004, *Papaya*, Bogotá, Norma.
-2004, *Plátano*, Bogotá, Norma.
-2004, *Mango*, Bogotá, Norma.

8.5.10. Huevos, tortillas y derivados
A.A.V.V.
-2008, *La alimentación española. Características nutricionales de los principales alimentos de nuestra dieta*. Madrid, MAPA, FEN.
Consulta de las 280 fichas específicas en la web del ministerio (www.mapa.es) o en la web de la Fundación Española de Nutrición (www.fen.org.es) .

Capel, J.C. y otros
-2006, *Homenaje a la tortilla de patatas*, Barcelona, Altaya.*

García Sánchez, E.
-1983, "La alimentación en la Andalucía islámica. Estudio histórico y bromatológico. II. Carne, pescado, huevos, leche y productos lácteos", en : *Andalucía Islámica. Textos y Estudios III*, Granada, 237-278.

8.5.11. Patatas y otros tubérculos
A.A.V.V.
-2008, *La alimentación española. Características nutricionales de los principales alimentos de nuestra dieta*. Madrid, MAPA, FEN.
Consulta de las 280 fichas específicas en la web del ministerio (www.mapa.es) o en la web de la Fundación Española de Nutrición (www.fen.org.es) .

Capel, J.C. y otros
-2006, *Homenaje a la tortilla de patatas*, Barcelona, Altaya.

Espinosa, P.; Vaca, R.; Abad, J.; Crissman, Ch.
-1997, *Raíces y tubérculos andinos*, Quito, Abya-Yala

Ijjász, S. E.
-2005, *Maní (Cacahuete)*, Bogotá, Panamericana.

López Linage, J. (ed.)
-1992, *De papa a patata*, Barcelona.*

8.5.12. Pescados
A.A.V.V.
-2008, *La alimentación española. Características nutricionales de los principales alimentos de nuestra dieta*. Madrid, MAPA, FEN.
Consulta de las 280 fichas específicas en la web del ministerio (www.mapa.es) o en la web de la Fundación Española de Nutrición (www.fen.org.es) .

García Sánchez, E.
-1983, "La alimentación en la Andalucía islámica. Estudio histórico y bromatológico. II. Carne, pescado, huevos, leche y productos lácteos", en : *Andalucía Islámica. Textos y Estudios III*, Granada, 237-278.

Homobono, J. I. (coord.)
-1993, *Conservas de pescado y litografía en el Litoral Cantábrico*, Bilbao, FEVE.

Luzón Nogué, F.; Luzón Fernández, B.

- 2005a, *La cocina del Atún*, Huelva, Diputación Provincial.
 -2005b, *El mejillón en su fogón*, Jerez de la Frontera, Tristana.
 Martínez Peiró, J. R. & Bértolo, C.
 -1992, *Pescados y mariscos*, Madrid, M.A.P.A.
 Spínola, C.
 -2002, *El libro del atún y su cocina*, Cádiz.
 Spínola, C.; Fernández-Trujillo, M.
 -2000, *Pescados y mariscos gaditanos*, Cádiz.
 Sueiro, J. V.
 -1998, *El libro del marisco*, Barcelona, Altaya.
 Varona Para, J. (coord.)
 -2005, *Manual práctico sobre pescados y mariscos frescos*, Madrid, M.A.P.A.
 Vélez, Carmen
 -2006, *El libro de los pescados*, Madrid, Alianza.
- 8.5.13. Quesos y lácteos
 A.A.V.V.
 -2008, *La alimentación española. Características nutricionales de los principales alimentos de nuestra dieta*.
 Madrid, MAPA, FEN.
 Consulta de las 280 fichas específicas en la web del ministerio (www.mapa.es) o en la web de la Fundación Española de Nutrición (www.fen.org.es) .
 Arroyo González, M; García del Cerro, C.
 -1998, *La cocina del queso español*, Barcelona, Altaya.
 Canut, E.
 -2000, *Los 100 quesos españoles*, Barcelona.
 García Sánchez, E.
 -1983, "La alimentación en la Andalucía islámica. Estudio histórico y bromatológico. II. Carne, pescado, huevos, leche y productos lácteos", en : *Andalucía Islámica. Textos y Estudios III*, Granada, 237-278.
- 8.5.14. Setas
 A.A.V.V.
 -2008, *La alimentación española. Características nutricionales de los principales alimentos de nuestra dieta*.
 Madrid, MAPA, FEN.
 Consulta de las 280 fichas específicas en la web del ministerio (www.mapa.es) o en la web de la Fundación Española de Nutrición (www.fen.org.es) .
 Calzada Domínguez, A.
 -2007, *Guía de los boletos de España y Portugal*, Valladolid, Náyade.
 Keiser, G.J.
 -2004, *La enciclopedia de las setas*, Madrid, Libsa.
 Moreno Arroyo, B; Ortega Díaz, A.; Gómez Fernández, J.
 -1993, *Setas del Parque Natural de las Sierras Subbéticas Cordobesas*, Alcorcón , Ed. Rueda.
 Romero de la Osa, L.
 -2004, *Las setas del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche*, Huelva, Diputación.
 Roselló Olivares, V. (coor.)
 -1995, *Recetario de setas*, Aracena, Leader.
- 8.5.15. Tomate
 A.A.V.V.
 -2008, *La alimentación española. Características nutricionales de los principales alimentos de nuestra dieta*.
 Madrid, MAPA, FEN.
 Consulta de las 280 fichas específicas en la web del ministerio (www.mapa.es) o en la web de la Fundación Española de

Nutrición (www.fen.org.es).

Allard, J.

-1999, "El Tomate del Purgatorio a la Gloria", en: *Actas de las XIV Jornadas del Patrimonio de la Sierra, Santa Ana la Real (Huelva)* pp. 21-35.

Cantero Martín, P. A.

-2000, "La matanza vegetal: rituales y usos del tomate en la Sierra", en: *XIV Jornadas del Patrimonio de la Comarca de la Sierra, Santa Ana la Real. Huelva*, 37-58.

Cantero Martín, P. A. ; Hernández B.

-2004, *La matanza vegetal, un rito en la Sierra de Huelva*, Almonaster.

Guillet, D.

-2002, *Les semences de Kokopelli. Manuel de production de semences dans le jardin familial*, Alés, Oasis.

Iglesias, P.

-1990, *El libro del tomate*, Madrid, (1ª ed. 1988).

Long-Solis, J.

-1995. "El tomate: de hierba silvestre de las Américas a denominador común en las cocinas mediterráneas". en: Antonio Garrido Aranda (compilador) *Cultura alimentaria de España y América*, Huesca, 215-235.

Soriano Niebla, J. J. (coord.)

-2004, *Hortelanos de la Sierra de Cádiz. Las variedades locales y el conocimiento campesino sobre el manejo de los recursos genéticos*, Sevilla, Junta de Andalucía, Consejería de Empleo.

8.5.16. Trigo, pan y derivados

A.A.V.V.

-2008, *La alimentación española. Características nutricionales de los principales alimentos de nuestra dieta*. Madrid, MAPA, FEN.

Consulta de las 280 fichas específicas en la web del ministerio (www.mapa.es) o en la web de la Fundación Española de Nutrición (www.fen.org.es).

Capel, J. C.

-1994, *La tradición del pan artesanal en España*, Barcelona.

-1997, *El pan nuestro. Elaboración, formas, mitos, ritos, gastronomía y glosario de los panes de España*, San Sebastián.

Escalera Reyes, J.; Villegas Santaella, A.

-1983, *Molinos y panaderías tradicionales*, Madrid, Ed. Nacional.*

García Curado, A. J.

-1997, *Al pan, pan. Diversos panes del mundo*, Barcelona.

García Sánchez, E.

-1981, "La alimentación en la Andalucía islámica. Estudio histórico y bromatológico. I. Cereales y Leguminosas", en: *Andalucía Islámica. Textos y Estudios II*. Granada, 139-176.

Mingote Calderón, J.L.

-1999, "Pan de carestía y períodos de escasez. La valoración cultural de los ingredientes del pan a través de las crónicas castellanas bajomedievales", en: *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional*, 1988, V. I, pp. 379-414. Huesca, La Val de Onsera.

Tejero, F.

-2002, *Aprender a hacer pan es fácil*, Barcelona, Montagud Ed.

Varela Mosquera, G. y otros

-1991, *El pan en la alimentación de los españoles*, Madrid.*

VV.AA.

-2005, *El pan de Alcalá*, Alcalá de Guadaíra, Ayuntamiento.

8.5.17. Verduras y legumbres (otras que tomate)

A.A.V.V.

- 2008, *La alimentación española. Características nutricionales de los principales alimentos de nuestra dieta*. Madrid, MAPA, FEN.
Consulta de las 280 fichas específicas en la web del ministerio (www.mapa.es) o en la web de la Fundación Española de Nutrición (www.fen.org.es).
- Anónimo
- 1995, *Guía de la verdura*, Barcelona, Grijalbo.
- García Sánchez, E.
-1981, "La alimentación en la Andalucía islámica. Estudio histórico y bromatológico. I. Cereales y Leguminosas", en : *Andalucía Islámica. Textos y Estudios II*. Granada, 139-176.
- Garufi Aglamisis, J.
-2004, "Calor y color en la cultura alimentaria, el caso del pimiento en los espacios alimentarios regionales argentinos", en: Antonio Garrido Aranda (comp.) *El sabor del sabor. Hierbas aromáticas, condimentos y especias*, Córdoba, 323-358.
- Guillet, D.
-2002, *Les semences de Kokopelli. Manuel de production de semences dans le jardin familial*, Alés, Oasis.
- Ijjász, S. E.
-2001, *Yuca (Mandioca)*, Bogotá, Panamericana.
-2002, *Frijol*, Bogotá, Panamericana.
- Juste, J. A.
-1992, *Legumbres*, Madrid, M.A.P.A.
- Ridner, E. (et al.)
-2006, *Soja. Propiedades nutricionales y su impacto en la salud*, Buenos Aires, Sociedad Argentina de Nutrición, en www.sanutricion.org.ar/pdf/soja.pdf
- Schönfeldt, S.; Lundberg, U.
-1997, *La gran cocina del pimiento*, León, (1ª ed. Füssen 1993)
- Soriano Niebla, J. J. (coord.)
-2004, *Hortelanos de la Sierra de Cádiz. Las variedades locales y el conocimiento campesino sobre el manejo de los recursos genéticos*, Sevilla, Junta de Andalucía, Consejería de Empleo.
- Zingerling, C.
-1999, *Chile, maíz, frijoles: cocina fácil*, León, Everest.
- 8.5.18. Vino y alcoholes
A.A.V.V.
-2008, *La alimentación española. Características nutricionales de los principales alimentos de nuestra dieta*. Madrid, MAPA, FEN.
Consulta de las 280 fichas específicas en la web del ministerio (www.mapa.es) o en la web de la Fundación Española de Nutrición (www.fen.org.es).
- Agudo Torrico, J. & Aguilar Criado, E.
-1981, "La Fabricación del aguardiente en Cazalla", en: *Etnografía Española* nº 2, 227-239.
- Cantero Martín, P. A.
-1999, *Vino, mesa y bodega*, Aracena.
-2001a, "La Cultura del Vino en Andalucía", en : *Proyecto Andalucía*, V. 1. A Coruña, 167-196.
-2001b, "Licores, Aguardientes y Vinagres de Andalucía", en : *Proyecto Andalucía*, Vol 1. A Coruña, 197-208.
- Johnson, H.
-2005, *Historia del vino*, Barcelona, Blume.
- López Alejandre, M.Mª.
-1995, *Los Vinos del Sur*, Córdoba.
- Maldonado Rosso, J.
-1995, "De mosto a vino. Surgimiento y desarrollo de la industria vinatera en Andalucía. Siglos XVIII-XX" en: J.J. Iglesias, coord. *Historia y Cultura del Vino en Andalucía*, Sevilla, 91-104.

Maldonado Rosso, J. & Ramos Santana, A. & Otros
 -1997, *Añadas y soleras. Catálogo de la exposición sobre los vinos, vinagres, aguardientes y licores de la provincia de Cádiz*, Cádiz.

Moreno Navarro, I.; Aguilar Criado, E.; Agudo Torrico, J. & Otros
 -1981, "El cultivo de la viña, la fabricación del aguardiente y la colonia agrícola de Galeón: Estudio etnológico de la evolución y crisis de las actividades económicas tradicionales de Cazalla de la Sierra (Sevilla)" en: *Etnografía Española* nº 2, Madrid, 187-254.

Parker, R.M.
 -2006, *Los mejores viñedos y bodegas del mundo*, Barcelona, R.B.A.

Peñín, J.
 -1993, *Guía del Brandy de Jerez*, Madrid.

Pini, U.
 -2003, *Cervezas*, Berlin, Feierabend Verlag.

Plasencia Pérez, P.
 -2004, *La cerveza. Manual de uso*, León, Everest.

Ramos Santana, A.
 -1996, "La Manzanilla de San Lúcar de Barrameda: dos siglos de una denominación característica", en: J. Santos, coor. *Actas del I Congreso Internacional de Historia y Cultura de la Vid y el Vino*, Vitoria, 321-327.

Ramos Santana, A.; Maldonado Rosso, J. (eds.)
 -1996, *El Jerez-Xérès-Sherry en los tres últimos siglos*. El Puerto de Santa María.
 -1997, *Vinos, vinagres, aguardientes y licores de la provincia de Cádiz*, Cádiz.

8.6. Recetarios diversos

Altimiras, J.
 -1981, *Nuevo Arte de Cocina sacado de la escuela de la experiencia económica*, Barcelona, Tusquets (ed. facsímil de la ed. de 1817, 1ª ed. 1745)

Anónimo
 -1979, *Libre de Sent Soví. Receptari de cuina*, Barcelona, Barcino (a partir de la ed. del s. XIV, a cura de Rudolf Grewe).

Anónimo
 -1995, *Manual de mugeres en el que se contienen muchas y diversas rezeptas muy buenas*, Salamanca (ed. de Alicia Martínez Crespo, del manuscrito original 1475-1525).

Anónimo
 - 1995, *Guía de la verdura*, Barcelona, Grijalbo.

Arroyo González, M; García del Cerro, C.
 -1998, *La cocina del queso español*, Barcelona, Altaya.

Capel, J.C. y otros
 -2006, *Homenaje a la tortilla de patatas*, Barcelona, Altaya.

Chapman, P.
 -1986, *El librito del Curry*, Palma de Mallorca, Olañeta.

De la Mata, J.
 -1981, *Arte de repostería, en que se contiene todo género de hacer dulces...*, Barcelona, Tusquets (facsímil de la ed. 1747).

De Nola, R.
 -1969, *Libro de Cozina*, Madrid, Taurus, (a partir de la edición de 1529).

Díaz, L.
 -1998, *La cocina del Quijote*, Barcelona, Altaya.

Eyzaquirre, J.

-1946, *El Libro del buen comer. Secretos de la cocina revelados por P.P.*, Buenos Aires. Fernández Duro, C. (ensayo); López Castanier, M. (Recetas)

-2004, *La cocina del Quijote*, Madrid, Rey Lear.

Gil de Antuñano, M^a. J.; Tejera, M.

-1992, *Cereales*, Madrid, M.A.P.A.

Hernández de Maceras, D.

-1999, *Libro del arte de cocina*, Salamanca, Ed. Universidad (facsimil de la 1^a ed. de 1607).

Iglesias, P.

-1990, *El libro del tomate*, Madrid, (1^a ed. 1988).

Ijjász, S. E.

-2001, *Yuca (Mandioca)*, Bogotá, Panamericana.

-2002, *Chirimoya y Guanábana*, Bogotá, Panamericana.

-2002, *Frijol*, Bogotá, Panamericana.

-2002, *Guayaba*, Bogotá, Panamericana.

-2005, *Maní (Cacahuete)*, Bogotá, Panamericana.

Juan de Corral, C.

-1998, *Recetas con ángel*, Barcelona, Altaya.

Juste, J. A.

-1992, *Legumbres*, Madrid, M.A.P.A.

Lora, Sor M^a. I.

-1999, *Los dulces de las monjas*, Barcelona, Círculo de Lectores.

March, L.

-1998, *La cocina mediterránea*, Barcelona, Altaya.

-1999, *El libro de las mermeladas confituras, jaleas y licores*, Madrid.

-2000, *El libro de la paella y de los arroces*, Madrid (1^a ed. 1985).

March, L. & Ríos, A.

-1989, *El libro del aceite y de la aceituna*, Madrid.

Martínez Crespo, A. (edtra.)

-1995, *Manual de mugeres en el que se contienen muchas y diversas reçeutas muy buenas*, Salamanca.

Martínez Llopis, M. M.

-1999, *La dulcería española. Recetarios histórico y popular*, Madrid.

Martínez Montño, F.

-1982, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, Barcelona, Tusquets (ed, facsimil de la de 1611).

Martínez Orozco, J.

-1943, *El libro del buen arroz*, Buenos Aires.

Mártinez Peiró, J. R. & Bértolo, C.

-1992, *Pescados y mariscos*, Madrid, M.A.P.A.

Mestayer De Echagüe, M^a. (Marquesa de Parabere)

-1999, *Confitería y repostería (Enciclopedia culinaria)*, Madrid (1^a ed. 1930).

-1999, *La cocina completa*, Madrid (1^a ed. 1933).

Millo, L.

-1992, *Arroz*, Madrid, M.A.P.A.

Muro, A.

- 1982, *El Practicón. Tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras*, Madrid, Poniente (a partir de la ed. de 1893).

N'dour, Y.

-2004, *Senegal. La cocina de mi madre*, Barcelona, Intermon Oxfam.

Ortega, S.

-2003, *1.080 recetas de cocina*, Madrid, Alianza (1^a ed. 1972).

Ortega, S.; Ortega, I.

-1998, *El libro de los potajes, las sopas, las cremas y los gazpachos*, Barcelona (1ª ed. Madrid, 1988).
Ortega Klein, I.
-1998, *El libro de los pollos, las gallinas, el pato y la perdiz*, Barcelona (1ª ed. Madrid, 1987).
Pardo Bazán, E.
-1999, *La cocina española antigua, recetario*, San Sebastián (1º ed. folletín encuadernable de "El Hogar y la Moda", Barcelona).
Quintero Ovalle, S.
-2004, *Coco*, Bogotá, Norma.
-2004, *Papaya*, Bogotá, Norma.
-2004, *Plátano*, Bogotá, Norma.
-2004, *Mango*, Bogotá, Norma.
Ridgway, J.
-1985, *El librito del amante del arroz*, Palma de Mallorca, Olañeta.
Schönfeldt, S.; Lundberg, U.
-1997, *La gran cocina del pimiento*, León, (1ª ed. Füssen 1993).
Sueiro, J. V.
-1998, *El libro del marisco*, Barcelona, Altaya.
Varona Para, J. (coord.)
-2005, *Manual práctico sobre pescados y mariscos frescos*, Madrid, M.A.P.A.

8.7. Páginas web recomendadas

www.academiagastronomia.com

Academia Española de Gastronomía

www.cocinayhogar.com

Cocina y Hogar

www.directoalpaladar.com

Directo al Paladar

www.eladerezo.com

El aderezo. Blog de cocina.

www.fao.org

F.A.O. Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación.

www.fen.org.es

Fundación Española de Nutrición

www.fesnad.org

Federación Española de Sociedades de Nutrición.

www.from.es

Fondo de Regulación del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos.

www.guiamichelin.com/gastroteca/diccionarios.asp

Guía Michelin

www.guije.com/cocina

Guije. Estudios en la Cultura y la historia de Cuba

www.kokopelli.asso.fr

Kokopelli. Asociación por la liberación de las semillas y el humus (pág. en francés)

www.mapa.es

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (actualmente: Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino)

www.razanostra.com

Raza Nostra. Carnes autóctonas de España.

www.sanutricion.org.ar

Sociedad Argentina de Nutrición

www.senba.es

Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada

www.sennutricion.org

Sociedad Española de Nutrición

www.slowfood.es

Slow Food España

8.8. Cultura alimentaria en Andalucía

8.8.1. Páginas web específicas

www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca

Consejería de Agricultura y Pesca, Junta de Andalucía

www.juntadeandalucia.es/salud

Consejería de Salud, Junta de Andalucía

www.imednet.it/cam/2ricerca.asp

Instituto del Mediterráneo, Roma, Cultura Alimentaria en Andalucía

www.andalucia.cc/viva/dialim

Red Andaluza (dietética y alimentación)

www.redandaluzadesemillas.org

Red Andaluza de Semillas

8.8.2. Otras obras sobre temas específicos en Andalucía

Agudo Torrico, J. & Aguilar Criado, E.

-1981, "La Fabricación del aguardiente en Cazalla", en: *Etnografía Española* nº 2, 227-239.

Allard, J.

-1999, "El Tomate del Purgatorio a la Gloria", en: *Actas de las XIV Jornadas del Patrimonio de la Sierra, Santa Ana la Real (Huelva)* pp. 21-35.

Cantero Martín, P. A.

-1998, "Cocina tradicional, cocina local", en: *Recetario Jornadas Gastronómicas. Aracena*, 9-14.

-1999, "El Perfume de la Ciudad. Sobre las jaleas de Santa Paula", en: *Culturas* nº 38, Sevilla.

-2000, "La matanza vegetal: rituales y usos del tomate en la Sierra", en: *XIV Jornadas del Patrimonio de la Comarca de la Sierra, Santa Ana la Real. Huelva*, 37-58.

-2001, "La Cultura del Vino en Andalucía", en: *Proyecto Andalucía*, V. 1, A Coruña, 167-196.

-2001, "Licores, Aguardientes y Vinagres de Andalucía", en: *Proyecto Andalucía*, Vol 1, A Coruña, 197-208.

-2002, "La mar de fino. Impronta de la mar en la cultura andaluza del vino", en: *Anuario etnológico de Andalucía*, Sevilla.

-2004, "El tomate está de fiesta. Matanza vegetal y liberación de simientes", en: Pedro A. Cantero y Balduino Hernández *La matanza vegetal, un rito en la Sierra de Huelva*, Almonaster, 10-74.

Castro Latorre, I.

-1999, *La cultura del aceite en Sevilla*, Sevilla.

Castro Martínez, T. (de)

-1999, "El abastecimiento alimentario en el Reino de Granada tras la conquista castellana: el ejemplo de Loja en 1487-1492", en: VV. AA. *Alimentación y Cultura*, vol II Huesca, 856-878.

Del Campo Tejedor, A.
-2000, *Agricultores y ganaderos ecológicos en Andalucía*, Sevilla, Junta de Andalucía, Consejería de Agricultura.

D'onofrio, S.
-1993, "A la mesa con los muertos", en: Isabel González Turmo; Pedro Romero de Solís (eds.), *Antropología de la alimentación. Ensayos sobre la dieta mediterránea*, Sevilla, 147-177.

Fournier, D.
-1992, "Del mosto al cuba-libre. La evolución de la «cultura de bar» en la Baja Andalucía", en : *Alimentación y cultura en Andalucía, El Folk-lore andaluz* nº 9, 81-103.

González Turmo, I.
-1989, "La alimentación en las marismas del Guadalquivir", en : *Jano*.
-1992, "Rituales alimenticios y ocasiones festivas" 1, en : *Alimentación y cultura en Andalucía, El Folk-lore andaluz* nº 8.
-1992, "Rituales alimenticios y ocasiones festivas" 2, en : *Alimentación y cultura en Andalucía, El Folk-lore andaluz* nº 9, 63-80.
-1992, "Entre el río y el mar : alimentación y cultura en el Bajo Guadalquivir", en : *Alimentación y cultura en Andalucía, El Folk-lore andaluz* nº 9, 47-62
-1996, *Sevilla. Banquetes, tapas, cartas y menús (1863-1995)*, Sevilla.

López Alejandre, M.Mª.
-1995, *Los Vinos del Sur*, Córdoba.

Luzón Nogué, F.; Luzón Fernández, B.
-2005a, *La cocina del Atún*, Huelva, Diputación Provincial.
-2005b, *El mejillón en su fogón*, Jerez de la Frontera, Tristana.

Maldonado Rosso, J.
-1995, "De mosto a vino. Surgimiento y desarrollo de la industria vinatera en Andalucía. Siglos XVIII-XX". en: J.J. Iglesias, coord. *Historia y Cultura del Vino en Andalucía*, Sevilla, 91-104.

Maldonado Rosso, J. & Ramos Santana, A. & Otros
-1997, *Añadas y soleras. Catálogo de la exposición sobre los vinos, vinagres, aguardientes y licores de la provincia de Cádiz*. Cádiz

Martínez Marín, J. & Moya Corral, J.A.
-1982, *El léxico del olivo y la almazara en la provincia de Jaén*, Granada.*

Moreno Navarro, I.; Aguilar Criado, E.; Agudo Torrico, J. & Otros
-1981, "El cultivo de la viña, la fabricación del aguardiente y la colonia agrícola de Galeón: Estudio etnológico de la evolución y crisis de las actividades económicas tradicionales de Cazalla de la Sierra (Sevilla)" en: *Etnografía Española* nº 2, Madrid, 187-254.

Peñín, J.
-1993, *Guía del Brandy de Jerez*, Madrid.

Portes, M.
-2005, *El jamón y su corte*, Córdoba, Almuzara.

Ramos Santana, A.
-1996, "La Manzanilla de San Lúcar de Barrameda: dos siglos de una denominación característica", en: J. Santos, co. *Actas del I Congreso Internacional de Historia y Cultura de la Vid y el Vino*, Vitoria 321-327.

Ramos Santana, A.; Maldonado Rosso, J. (eds.)
-1996, *El Jerez-Xérès-Sherry en los tres últimos siglos*, El Puerto de Santa María.
-1997, *Vinos, vinagres, aguardientes y licores de la provincia de Cádiz*, Cádiz

Roselló Olivares, V. (coord.)
-1995, *Recetario de setas*, Aracena
-1998, *El cerdo ibérico. Crianza, productos y gastronomía*, Aracena

Soriano Niebla, J. J. (coord.)
-2004, *Hortelanos de la Sierra de Cádiz. Las variedades locales y el conocimiento campesino sobre el manejo*

de los recursos genéticos, Sevilla, Junta de Andalucía, Consejería de Empleo.

Spínola, C.

-2002, *El libro del atún y su cocina*, Cádiz.

Spínola, C.; Fernández-Trujillo, M.

-2000, *Pescados y mariscos gaditanos*, Cádiz.

8.8.3. Recetarios de Andalucía

Agudo Torrico, J. (Coor.)

-1999, *Alimentación y Cultura en el Valle de los Pedroches. El libro de cocina de Dña. Guadalupe Blanco*, Los Pedroches (Córdoba).*

Aguilera Pleguezuelo, J.

-2000, *La cocina de Granada*, Málaga.

-2001, *La cocina de Almería*, Málaga.

Alonso, J. C.

-1988, *La cocina de Sevilla en su salsa*, Sevilla.

Amaya, M.

-2002, *La cocina gitana*, Barcelona.

Anónimo

-1754, *Común modo de guisar en las casas y colegios de esta Provincia, que con cuidado deben aprender los hermanos Coadjutores Novicios. También conocido por: Común modo de guisar que observan en las casas y colegios de los P.P. Jesuitas de la Compañía de Jesús.*

Asián, B.

-2002, *Cocinando por la Sierra*, Huelva.

Bolens, L.

-1991, *La cocina andaluza un arte de vivir. Siglos XI-XII*, Madrid.

Briz Escribano, J.

-1989, *Breviario del gazpacho y de los gazpachos*, Madrid.

Cantero Martín, P. A.

-2002, *La cultura alimentaria en Andalucía*, www.imednet.it/cam/2ricerca.asp

-2004a, "El tomate está de fiesta. Matanza vegetal y liberación de simientes", en: Pedro A. Cantero y Balduino Hernández *La matanza vegetal, un rito en la Sierra de Huelva*, Almonaster 10-74.

-2004b, *Tierras y gente de olivar. El olivo y el aceite en Andalucía*, Sevilla.

Carmona, J. (coord.)

-2005, *Los dulces del convento. Recetas del monasterio de Santa María del Socorro de Sevilla*, Barcelona, Scyla.

-2005, *Mermeladas y conservas del convento. Recetas del monasterio de Santa Paula de Sevilla*, Barcelona, Scyla.

Cortijo González, J.D.

-2000, *La cocina tradicional andaluza de Almonte de ayer y de hoy. Cuadernos de Almonte nº 42.*

Díaz Lafuente, A.

-2000, *Fogones granadinos. Una dieta mediterránea*, Granada.

Eléxpuru Eckman, I.

-1994, *La cocina de Al-Andalus*, Madrid.

Fernández, M.

-1999, *¡Buen provecho!*, Málaga.

Fernández Bustos, J.; Vázquez González, J. L.

-2001, *Herencia de la Cocina Andalusí*, Granada.

Ferrand, M.

-1985, *Gastronomía sevillana. Elogio y estirpe de una cocina tradicional*, Sevilla.
 Flores Fernández, R. M^a. (coordra.)
 -1999, *Recetario de las conservas de nuestras abuelas*, Aracena.
 Foncubierta Ribero, M^a J. & Gómez Palmero, F. (comps)
 -1999, *La cocina tradicional en Chiclana*, Chiclana de la Frontera.
 Fraga Iribarne, M^a. L.
 -1988, *Guía de dulces de los conventos sevillanos de clausura*, Córdoba.
 Gallego Morell, A.
 -1985, *De cocina andaluza*, Granada.
 García Rodríguez, J. C.
 -2000, *La cocina Sanluqueña y sus mejores recetas*, Sanlúcar de Barrameda.
 Granja Santamaría, F.
 -1960, *La cocina arábigo-andaluza. Análisis del recetario de "Fadelat al-Jiwan"*, Madrid.
 Guillén, M.; Gollonet, C. (edtrs.)
 -2001, *Recetas de cocina granadina*, Granada.
 Huici Miranda, A.
 -1966, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre cocina hispano-magrebí*, Madrid.
 Jah, C. A.
 -2001, *Los aromas de al-Andalus*, Madrid.
 Jiménez Fernández, C. & López Rodríguez, B.
 -2000, *Gastronomía andaluza y dieta mediterránea*, Málaga.
 Luzón Nogué, F.; Luzón Fernández, B.
 -2005a, *La cocina del Atún*, Huelva, Diputación Provincial.
 -2005b, *El mejillón en su fogón*, Jerez de la Frontera, Tristana.
 Morales Rodríguez, M^a. T^a. & Martínez García, J^a. R^a.
 -1999, *La cocina tradicional cordobesa*, Córdoba.
 Mapelli López, E.
 -1992, *Varia noticia del buen comer andaluz*, Málaga.
 -1995, *Gazpachos, sopas y ajos blancos*, Malaga.
 -2000, *Papeles de Gastronomía malagueña*, Málaga (1^a ed. 1992).
 Martínez Lao, J.
 -1999, *La cocina de Doñana-El Rocío*, Almonte.
 Morales Rodríguez, M^a. T^a.; Martínez García, J^a. R^a.
 -1999, *La cocina tradicional cordobesa*, Córdoba.
 Moreta Lara, M. & Álvarez Curiel, F.
 -1993, *Recetario de dulcería andaluza*, Madrid.
 Nieto Cruz, E.
 -1999, *Dulces de los conventos de clausura de Málaga y su provincia*, Malaga.
 Quesada Nieto, L.
 -2000, *Dulces de los conventos de clausura de Granada y su provincia*, Málaga.
 Rey, R. & Romero, B. (coords.)
 -1999, *La cocina de Huelva*, Huelva (1^a ed. 1990).
 Reguera, M. (coodra.)
 -1999, *Recetas de cocina sevillana*, Sevilla, (1^a ed. 1993).
 Rincón, M. (compilador)
 -2002, *La mesa está puesta*, Antiguas recetas de la Sierra Sur, Sevilla
 Rocha, F. (coord)
 -1995, *Cocina andaluza/ Dieta mediterránea*. Plan Andaluz de Salud, Sevilla.
 Rodríguez Beneyto, E. (coord.)
 -1998, *Entre cazuelas y Sartenes... (Las recetas más comunes de la cocina cachonera)*, Galaroza

(policopiado).

Rodríguez M.; Rodríguez A.; et al.
-2006, *Hora de comer*, Sevilla. Sevilla, Consejería de Salud.

Romero Martínez, J.
-1998, *Sierras andaluzas, caza mayor y menor : cien recetas*, Sevilla.

Rosado Sánchez, M.; Moreno Castro, J. (coords)
-2000, *Guisos populares en la Janda interior*, Paterna de la Ribera (Cádiz)

Roselló Olivares, V. (coor.)
-1995, *Recetario de setas*, Aracena
-1998a, *El cerdo ibérico. Crianza, productos y gastronomía*, Aracena
-1998b, *Recetario jornadas gastronómicas de la Sierra*, Aracena
-1999, *II, jornadas gastronómicas de la Sierra*, Aracena

Salcedo Hierro, M.
-1989, *La cocina Andaluza*, Sevilla
-1992, *La cocina familiar antigua*, Sevilla

Salcedo Morilla, M^a. S.
-1994, *Cocinar cada día. 1136 recetas prácticas*, Sevilla

Sánchez de la Cuesta y Gutierrez, G.
-1962, *Discurso del buen comer andaluz*, Sevilla.

Tarrés Chamorro, S.
-1999, "La alimentación de los inmigrantes magrebíes de Sevilla durante el ramadán: un ejemplo de alimentación mediterránea", en : VV. AA. *Alimentación y Cultura* vol I, Huesca, 84-100.

Spínola, C.
-2002, *El libro del atún y su cocina*, Cádiz.

Spínola, C.; Fernández-Trujillo, M.
-2000, *Pescados y mariscos gaditanos*, Cádiz.

Utrera, F. (de).
-2000, *La cocina flamenca*, Madrid.

Valenzuela Raya, M. (coodra.)
-1996, *La cocina tradicional de Pegalajar*, Pegalajar
-1996, *La cocina Tradicional de Pegalajar. Anexo. Dulces y licores navideños*, Pegalajar.

VV. AA.
-1997, *Cocina de la Axarquía*, Málaga.

VV. AA.
-1998, *Entre Pucheros. Las mejores recetas, rescatadas de la cocina tradicional andaluza*, Sevilla.

VV. AA.
-1999, *La dulcería de las monjas. Las mejores recetas de los conventos*, Sevilla, Diario de Sevilla / Cajasur (fichero)

VV. AA.
-2000, *Gastronomía Tradicional del Valle del Guadiato*, Córdoba

VV. AA.
-2003, *La cocina de ayer y hoy. 113 recetas con solera sanluqueña*, Sanlúcar de Barrameda

Zapata, A.
-1997, *Vivir para comer en Almería*, Almería.

9. TÉCNICAS DE EVALUACIÓN

- La evaluación se concibe de modo continuo tanto por la presencia regular a los cursos como la participación activa en las prácticas y por una serie de pruebas que se enumeran más abajo.
- La asistencia a los cursos y a los grupos de prácticas es tanto más recomendable que la consideramos un instrumento pedagógico central. La ausencia sistemática a los cursos y a las prácticas hará inviable la evaluación.
- Dicha evaluación se basará sobre:
 1. Un **estudio/indagación personal** sobre un alimento específico a convenir con el profesor (40%)
 2. Una presentación práctica de dicho alimento (plato, cata, etc.) (10%)
 3. Un **trabajo de grupo** sobre un grupo de alimentos (puesta en común con otros compañeros que hayan elegido alimentos afines) (10%)
 4. Analizar por escrito **una obra teórica** (10%).
 5. Un **examen final**. (30%)

Sin perder de vista las finalidades, objetivos y criterios del programa, se juzgará la capacidad de análisis frente a fenómenos determinados, la facultad de reflexión y de interrelación, la originalidad, así como la utilización apropiada de las diferentes herramientas adquiridas.

Se tendrá en cuenta el manejo adecuado que el alumno haga en su razonamiento de términos y conceptos.

Sin olvidar el grado de participación durante los cursos o la capacidad de integrarse en el trabajo en equipo..

10. ORGANIZACIÓN DOCENTE SEMANAL								
SEMANA	Enseñanzas básicas (Gran Grupo) N° de horas	Enseñanzas prácticas y de desarrollo (Grupo de Docencia) N° de horas	Actividades académicas dirigidas (Seminarios-Grupos de Trabajo)	Visita y excursiones N° de horas	Tutorías especializadas N° de horas	Control de lecturas obligatorias N° de horas	Exámenes	Temas del temario a tratar
Segundo Cuatrimestre								
SEMANA 1, 6-12 FEB	2h, Presentación y Metodología							T1
SEMANA 2, 13-19feb	2h, La paradoja del omnívoro							T2
SEMANA 3, 20-26 feb	2H La paradoja del omnívoro							T2
SEMANA 4, 27-4 marzo	1h, La paradoja del omnívoro							T3
SEMANA 5, 5-11marz	2h Comidas del mundo	3hx3 prácticas globales						T3
SEMANA 6, 12-18 marzo	2h Comidas del mundo							T4 Y T8
SEMANA 7, 19-25 marzo	2h Producción, distribución, consumo	3hx3 alimentos singu						T5
SEMANA 8, 26 mar-31 marzo	2h, Alimentación y dieta mediterránea							T5 y T8
SEMANA 9, 9-15 abril	2h, El caso de Andalucía	3hx3 alimnt. Sing.						T6
SEMANA 10, 16-22 abril	2h, Perspectiva histórica	3hx3 Alimentos singulares						T6 y T8
SEMANA 11, 30-6 mayo	2h, Perspectiva histórica					Entrega lectura obligatoria		T6
SEMANA 12, 7-12 may	2h, Naturaleza y cultura	3x3, Present. alim						T7
SEMANA 13, 14-20 may	2h cuerpo y Cultura							T7
SEMANA 14, 21-27 may	3h La cultura de la mesa							T8
SEMANA 15, 28 may-43 junio	4h El trigo y el vino							T8
SEMANA 16, 7 jun Ev.finales						Entrega trabajo alimento singular	Examen final	
Ex. Recup. julio							A determinar Julio	

11. TEMARIO DESARROLLADO

1. Metodología (1ª semana, febrero)

- 1.1. Presentación de la asignatura
- 1.2. Técnicas de estudio
- 1.3. Cómo se indaga sobre un alimento específico
- 1.4. Explicación bibliografía.

2. La paradoja del omnívoro

3.1. Omnívoros selectivos, omnívoros imaginantes (2ª, 3ª semana, febrero y marzo)

- 3.1.1. Alimentación (realidades y representaciones)
- 3.1.2. Comer, nutrirse, alimentarse (dimensión vital, dimensión hedónica, dimensión simbólica).
- 3.1.3. Heteronomía, autonomía, anomia.

3.2. Mesa, moda y salud (4ª semana, marzo)

- 3.2.1. ¿Qué es lo sano? (percepciones de lo sano, modas del cuerpo, dietas de moda)
- 3.2.2. Cocina, mesa, gastronomía, (convivialidad, distinción, placer y refinamiento)
- 3.2.3. La ecogastronomía como concepto superador (bueno, limpio, justo).

Textos de lectura aconsejada: (ver aula virtual)

3. Comidas del mundo/ Comidas de la tierra (5ª y 6ª semana, marzo)

- 4.1. Grandes áreas alimentarias. Cuáles son, delimitación y características.
- 4.2. Productos marcadores/ comidas de los dioses, comidas de los hombres, comidas de las bestias. Difusión, ingenio y creación.
- 4.3. Por qué los cereales marcan dichas áreas y de qué modo actúan como marcadores de la mesa.
- 5.4. La carne. Valor e importancia de la carne. Carne reciprocidad y sociedad. El reparto festivo. Carne adorada y carne aborrecida. Carne y carnes

Textos de lectura aconsejada: (ver aula virtual)

4. Producción, distribución, consumo (7ª semana, marzo)

- 5.1. Plaza y mercado
- 5.2. Agricultores, ganaderos, industriales.
- 5.3. Oligopolios y liberación de las semillas.
- 5.4. Comerciantes, publicidad, consumo.
- 5.5. Papel de las mujeres en la lucha por la soberanía alimentaria

Textos de lectura aconsejada: (ver aula virtual)

5. Alimentación mediterránea / dieta mediterránea (8ª y 9ª semana, marzo/abril)

- 6.1. Aproximación previa ¿Una panacea?
- 6.2. Unidad y diversidad.
- 6.3. Características.
- 6.4. Alimentación mediterránea o dieta mediterránea (convergencias y diferencias)
- 6.5. El caso andaluz: territorio, clima, cultura
- 6.6. Las mujeres como creadoras, transmisoras, promotoras y difusoras

Textos de lectura aconsejada: (ver aula virtual)

6. Alimentación en perspectiva histórica

7.1. Fuentes históricas (10ª semana, abril)

7.1.1. Fuentes arqueológicas, fuentes plásticas, documentos gráficos

7.1.2. Refraneros y libros de dietética

7.1.3. La teoría de los humores

7.1.4. Recetarios de cocineros y cuadernos de mujeres

7.2. Apuntes históricos generales (11ª semana, abril)

7.2.1. Lenta evolución.

7.2.2. La tierra un mundo complejo

7.2.3. Tradición, cambio y "contaminación cultural".

7.2.4. Comida rápida y dietarios fundamentalistas.

Textos de lectura aconsejada: (ver aula virtual)

7. Naturaleza y cultura

2.1. Mamíferos creativos (12ª semana, mayo)

2.1.1. La Cultura: factor diferencial de lo humano

2.1.2. Cultura, culturas

2.1.3. Naturaleza: conceptos y aproximaciones

2.2. Cultos y... comilones (13ª semana, mayo)

2.2.1. Cuerpo y cultura

2.2.2. La cultura de la mesa

Textos de lectura aconsejada: (ver aula virtual)

8. Un alimento singular

8.1.1. Trigo

8.1.2. Vino

8.2. Prácticas

8.2.1. Prácticas sobre un alimento(2ª y 4ª se. marzo; 1ª y 2ª se abril; 2ªse. mayo)

8.2.2. Metodología

8.2.3. Trabajo de grupo

8.2.4. Exposición, presentación y catas.