

GUÍA DOCENTE

Curso académico: 2012/2013

TITULACIÓN: Nutrición Humana y Dietética

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

NOMBRE: PATRIMONIO ALIMENTARIO EN ANDALUCÍA

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

TIPO (troncal/obligatoria/optativa) : OBLIGATORIA

Créditos totales (LRU / ECTS): 3,4	Créditos LRU/ECTS teóricos: 2,4	Créditos LRU/ECTS prácticos: 1
---------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------

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

EQUIPO DOCENTE

Responsable / Coordinador de la asignatura:

NOMBRE: Victoria Quintero Morón

CENTRO/DEPARTAMENTO: CIENCIAS SOCIALES

ÁREA: ANTROPOLOGÍA SOCIAL

CATEGORÍA: PROFESORA CONTRATADA DOCTORA

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

HORARIO DE TUTORÍAS: .

Nº DESPACHO:11-3-21 E-MAIL: vquimor@upo.es TF: 954349801

URL WEB:

NOMBRE: Rafael Cáceres Feria

CENTRO/DEPARTAMENTO: CIENCIAS SOCIALES

ÁREA: ANTROPOLOGÍA SOCIAL

CATEGORÍA: PROFESOR CONTRATADO DOCTOR

HORARIO DE TUTORÍAS: Martes y jueves de 16 a 19 horas.

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

URL WEB:

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA
<p>1. DESCRIPTOR</p> <p>1. Plantear los conocimientos teóricos y prácticos que permitan, entender los procesos de patrimonialización asociados al ámbito de la alimentación. Aproximación al patrimonio cultural y su extensión a la alimentación y la gastronomía. La alimentación como patrimonio. Andalucía como cultura y como encrucijada de culturas. La alimentación y la gastronomía en la conformación cultural. Alimentos y gastronomías en Andalucía. Producción, consumo y sociabilidad en torno a la comida. La patrimonialización de la alimentación y la gastronomía en Andalucía. Procesos, hitos y tendencias. El patrimonio gastronómico andaluz: entre la identidad colectiva y el mercado turístico.</p>
<p>2. UBICACIÓN DEL PROGRAMA FORMATIVO</p> <p>2.1. PRERREQUISITOS: No se precisan otros prerrequisitos que los necesarios al estudiante universitario.</p> <p>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.</p> <p>2.3. RECOMENDACIONES: Para seguir sin dificultad el programa de la asignatura, se debe haber cursado la materia obligatoria Alimentación y Cultura de primer curso, pues en ella se aprenden conceptos básicos para el entendimiento de los contenidos más especializados de esta asignatura.</p>
<p>3. COMPETENCIAS</p> <p>3.1. COMPETENCIAS TRANSVERSALES/GENÉRICAS:</p> <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 y articular el mejor modo de comunicarlo • Saber exponer en forma escrita y oral. <p>3.2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:</p> <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 nociones de los procesos de patrimonialización ligados a la alimentación. ○ Entender la complejidad de la noción de patrimonio inmaterial. ○ Comprender la doble dinámica del patrimonio en relación con local/global, pasado/futuro, uso/consumo, identidad/turismo. ○ Adquirir sensibilidad sobre la vinculación entre la desintegración y atomización de las tradiciones alimentarias y distintas problemáticas asociadas a la producción y consumo de alimentos. ○ Conocer la evolución de las formas de producción, distribución y consumo alimentario en

Andalucía.

- **Procedimentales / Instrumentales (Saber hacer):**
 - Capacidad de analizar procesos de patrimonialización ligados a la gastronomía en distintos contextos sociales.
 - Capacidad de relacionar las tradiciones gastronómicas andaluzas con procesos identitarios y turísticos.
 - Conocer y utilizar las principales fuentes de información en torno al patrimonio gastronómico andaluz.
 - Capacidad de articular proyectos relacionados con el patrimonio alimentario en muy distintos ámbitos (educación nutricional, diseño de dietas, asesoramiento a la administración o empresas turísticas, etc.)
- **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.
 - Desarrollar sensibilidad sobre los significados, emociones y memorias ligados a la gastronomía andaluza.
 - 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.
- Comprender el patrimonio alimentario como un proceso en permanente evolución.
- Sensibilizar a los alumnos en relación a las cocinas tradicionales andaluzas, comprendiendo su vinculación con las identidades y los fenómenos turísticos.
- 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 elaboración de informes y propuestas sobre patrimonio alimentario.
- 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	1	
Nº de horas	24	10	
Nº de sesiones	15	4	

5. METODOLOGÍA.**NÚMERO TOTAL DE HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO: 112****PRIMER SEMESTRE: 112 horas de trabajo**

Nº de Horas:

- Enseñanzas básicas: 24
- Enseñanzas prácticas y de desarrollo: 10
- Trabajo personal autónomo: 70 horas
 - A) Horas de estudio de enseñanzas básicas*: 35 horas aprox.
 - B) Horas de estudio-preparación de las enseñanzas prácticas y de desarrollo*: 35 horas aprox.
- Realización de pruebas de evaluación y/o exámenes*: 8

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

7. BLOQUES TEMÁTICOS

1. Bloque 1 Patrimonio y alimentación.
2. Bloque 2 El patrimonio gastronómico en un mundo globalizado.
3. Bloque 3 Andalucía en el Mediterráneo.
4. Bloque 4 La cocina andaluza, un patrimonio en transformación.
5. Bloque 5 Patrimonios locales y globales: de rituales y rutas.

8. BIBLIOGRAFÍA**8.1. Bibliografía básica**

Álvarez, M y F.X. Medina (dirs.)

-2008, *Identidades en el plato. Patrimonio cultural y alimentación entre América y Europa*, Barcelona, Icaria editorial.

Cáceres Nevot; Espeitx Bernart, Elena

-2010, *Comensales, consumidores y ciudadanos*, Barcelona, Montesinos.

González Turmo, I.

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

Hernández i Martí, Gil Manuel, Beatriz Santamarina, Albert Moncusí y María Albert

2005 *La memoria construida. Patrimonio cultural y modernidad*. Tirant lo Blanch, Valencia.

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.

- Prats, Ll.
-1997 *Antropología y patrimonio*. Ariel Antropología. Barcelona.
- Quintero Morón, V.
- 2009 *Los sentidos del patrimonio. Conflictos y negociaciones en torno al patrimonio etnológico en Andalucía*. Fundación Blas Infante, Sevilla.
- Tresserras, J. y Medina, F.X.
- 2006 *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*, Barcelona, Universidad de Barcelona.
- Unigarro Solarte, C.
- 2010 *Patrimonio cultural alimentario*. IPANC, Quito.
- 8.2. Bibliografía complementaria**
- Aguilar, E y Lozano, C.
- 2008 "El territorio y las producciones de calidad como factor de desarrollo sostenible en el medio rural". *Revista Española de Agricultura Familiar*. Madrid: 170-173.
- Ariño, A.
- 2001 "Construcción del patrimonio cultural e identidad en la sociedad del riesgo y de la información" en *Actas de Congreso de Teoría Sociológica ¿una sociedad de la información? El impacto social de las nuevas tecnologías de la información*. Oviedo.
- Barceló, Q. R.
- 2007 "Turismo y patrimonio alimentario: un análisis de conceptos", en Lagunas, D. (coord.). *Antropología y turismo. Claves culturales y disciplinares*. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo-Plaza y Valdés Editores. México.
- Cruces, F.
- 1998 "Problemas en torno a la restitución del patrimonio. Una visión desde la antropología" en *Alteridades* nº 8 págs 75-84 (digital). Revista de la Universidad Nacional del México.
- Dietz, G. y G. Carrera (eds.)
- 2005 *Patrimonio cultural, multiculturalismo y gestión de la diversidad*. Cuaderno del IAPH, Consejería de Cultura, Sevilla.
- García Canclini, N.
- 1991 "El consumo sirve para pensar" en *Dia-logos de la Comunicación*, FELAFACS, Lima, Perú.
- 1999 "Los usos sociales del patrimonio cultural", en *Patrimonio Etnológico. Nuevas Perspectivas de Estudio*. 16-33. Granada: Diputación de Granada.
- García García, J.L.
- 1998 "De la cultura como patrimonio al patrimonio cultural" en *Política y Sociedad* 27, Universidad Complutense. Madrid:9-20.
- Mariano, V. (ed.)
- 2005 *La cocina como patrimonio (in) tangible*. Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico, Ed. Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico de la Ciudad de Buenos Aires, Buenos Aires.
- Medina, F.X.,
- 2000 «Alimentación mediterránea, patrimonio y tradición. Una visión desde la antropología», en M.- À. Roque (ed.), *Nueva antropología de las sociedades mediterráneas. Viejas culturas, nuevas visiones*, Barcelona, Icaria editorial, 2000, pp. 275-289
- Nas, Meter J.M. et al.
- 2002 "Masterpieces of oral and intangible culture: Reflections on the UNESCO Wolds Heritage List /Coments/ Reply" *Current Anthropology*. Feb 2002. Vol. 43, Iss. 1; p. 139-149, Chicago.
- Nogué, Joan (ed.)
-2008 *El paisaje en la cultura contemporánea*. Paisaje y Teoría. Biblioteca Nueva. Madrid, 2008: 253.
- Pérez, Beatriz
-2008 "El Patrimonio Inmaterial en proyectos de desarrollo territorial en Comunidades Indígenas de Los Andes Peruanos", en *Revista Electrónica de Patrimonio Histórico*, 3:1-29

- Ortiz García, C.
 -1999, "Consumiendo tradición: Elementos patrimoniales y locales en la publicidad alimentaria" En: E. Fernández de Paz y J. Agudo Torrico (coords.), *Patrimonio cultural y museología*, Universidad de Santiago de Compostela.
- Quintero Morón, V.
 2005 "El patrimonio inmaterial como instrumento para la interculturalidad ¿una alternativa posible?" en *Patrimonio cultural, multiculturalismo y gestión de la diversidad*. IAPH, Consejería de Cultura, Junta de Andalucía, Sevilla.
- Ruiz Ballesteros, E.
 2007 "Identidades en el desarrollo turístico" en Solis, D. y Ruiz, E. *Culturas, identidades y gestión turística*. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cuenca, Cuenca (Ecuador). Pp.49-71..
- Smith, Laurajane & Natsuko Akagawa (eds.)
 - 2009 *Intangible Heritage*. Routledge, London.
- VVAA
 2003 *Territorio y patrimonio. Los paisajes andaluces*. Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, Consejería de Cultura Junta de Andalucía, Sevilla, 2003, pp. 174-183.
- 8.3. Otras obras generales**
- Arusi, A., Medina, F. X. y Colesanti, G. (eds.)
 -1998, *El color en la alimentación mediterránea. Elementos sensoriales y culturales de la nutrición*. Barcelona, Icaria.
- Contreras (Jesús) et al.,
 - 2004 *Mercados del Mediterráneo*, Barcelona, IEMed-Lunwerg.
- 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).
- González Turmo, I y P. Romero de Solís (eds),
 -1993 *Antropología de la Alimentación : ensayos sobre Dieta Mediterránea*, Seville, Consejería de Cultura-Fundación Machado.
- 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.
- Garrido Aranda, A. (comp.)
 -2009, *Comida y Cultura. Estudios de cultura alimentaria*, Universidad de Córdoba, Córdoba.
- IEMed (ed.),
 -2005 *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*, Barcelona, IEMed, vol. 1..
- Medina, F. Xavier (ed.)
 -1996, *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Col·lecció Antrazyt, núm. 93, Icaria, Barcelona.
- Montanari, M.
 -2003, *El mundo en la cocina: Historia, identidad, intercambios*, Paidós, Buenos Aires.
 -2006, *La comida como cultura*, Gijón, Ed. Trea.
- Núñez Florencio, R.
 -2004, *Con la salsa de su hambre. Los extranjeros ante la mesa hispana*, Madrid, Alianza.
- Sánchez Romera, M.
 -2001, *La cocina de los sentidos. La inteligencia y los sentimientos del arte culinario*, Barcelona.
- V.V.AA

- 2004, *Hábitos alimentarios de los inmigrantes en España*, Madrid, MAPA-ACNielsen.
-2002, *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel.

8.4. Referencias 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 Alejandro, 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.

Quintero Morón, V.

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

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

Romero Martínez, J.

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

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.

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.
- Dicha evaluación se basará sobre:
 1. Un **trabajo de grupo** relacionado con un proyecto de patrimonialización alimentaria a partir de unos supuestos propuestos por el equipo docente, incluyendo presentaciones orales (50%)
 2. Analizar por escrito **una obra teórica** (20%).
 3. 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. Así como el grado de participación durante los cursos o la capacidad de integrarse en el trabajo en equipo.

ORGANIZACIÓN DOCENTE SEMANAL							
SEMANA	Enseñanzas básicas (Gran Grupo) Nº de horas	Enseñanzas prácticas y de desarrollo (Grupo de Docencia) Nº de horas	Actividades académicas dirigidas (Seminarios- Grupos de Trabajo)	Visita y excursiones Nº de horas	Tutorías especializadas Nº de horas	Exámenes	Temas del temario a tratar
Primer Cuatrimestre							
SEMANA 1, 24 sep.	1,5 h Presentación y Metodología						T1
SEMANA 2, 1 de oct.	1,5 h, Patrimonio y alimentación	2 h. Presentación del proyecto. Definición y cronograma.					T1
SEMANA 3, 8 de octubre	1,5 h, Patrimonio y alimentación						T1
SEMANA 4, 15 de oct.	1,5 h, El patrimonio gastronómico en un mundo globalizado.	2 h Metodología etnográfica. Documentación					T2
SEMANA 5, 22 de oct.	1,5 h, El patrimonio gastronómico en un mundo globalizado.						T2
SEMANA 6, 29 de oct.	1,5 h, El patrimonio gastronómico en un mundo globalizado.						T2
SEMANA 7, 5 de nov.	1,5 h Andalucía en el Mediterráneo.						T3
SEMANA 8, 12 de nov.	1,5 h Andalucía en el Mediterráneo.	2 h Elaboración y diseño de trabajos, exposiciones.					T3
SEMANA 9, 19 de nov.	1,5 h Andalucía en el Mediterráneo.						T3
SEMANA 10, 26 de nov.	1,5 h, La cocina andaluza, un patrimonio en transformación.						T4
SEMANA 11, 3 de dic.	1,5 h, La cocina andaluza, un patrimonio en transformación.						T4
SEMANA 12, 10 de dic.	1,5 h, La cocina andaluza, un patrimonio en transformación.	2 h Elaboración y diseño de trabajos.					T4
SEMANA 13, 17 de dic.	1,5 h, La cocina andaluza, un patrimonio en transformación.						T4
SEMANA 14, 7 de ene.	1,5 h, Patrimonios locales y globales: de rituales y rutas.	2 h Exposición de trabajos.				Entrega de trabajos.	T5
SEMANA 15, 14 de ene.	1,5 h, Patrimonios locales y globales: de rituales y rutas.						T5
SEMANA 16, 21 de ene.	1,5 h, Patrimonios locales y globales: de rituales y rutas.						T5
SEMANA 17, 28 de en.	Evaluación					Examen.	

11. TEMARIO DESARROLLADO

Tema 1. Patrimonio y alimentación.

- La alimentación como patrimonio. Los procesos de patrimonialización.
- Cocina, memoria y tradición.

Tema 2. El patrimonio gastronómico en un mundo globalizado.

- ¿Un patrimonio intangible?: Simbolismo y materialidades.
- Tradición, globalización y turismo a través de la alimentación.
- De los inventarios regionales al patrimonio de la humanidad.

Tema 3. Andalucía en el Mediterráneo.

- La dieta mediterránea: patrimonio de la humanidad. Andalucía en el Mediterráneo.
- Los paisajes alimentarios andaluces: De campiñas y mares, de aceites y sardinas.

Tema 4. La cocina andaluza, un patrimonio en transformación.

- Saberes y sabores: ¿Qué define a la cocina andaluza?
- ¿Cómo se come en Andalucía? Homogeneizaciones y reivindicación de lo local.
- Viajes y diásporas: préstamos y nuevas tradiciones.

Tema 5. Patrimonios locales y globales: de rituales y rutas.

- La fiesta en la mesa: sociabilidad, rituales y alimentación en Andalucía.
- De rutas gastronómicas y museos alimentarios. Nuevas formas de consumo alimentario.
- Heredar y transmitir: identidades e hibridaciones en el plato.
