

GUÍA DOCENTE

Curso académico: 2013/2014

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: DTO. ANTROPOLOGÍA SOCIAL, PSICOLOGÍA BÁSICA Y SALUD PÚBLICA

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 Fera

CENTRO/DEPARTAMENTO: DTO. ANTROPOLOGÍA SOCIAL, PSICOLOGÍA BÁSICA Y SALUD PÚBLICA

ÁREA: ANTROPOLOGÍA SOCIAL

CATEGORÍA: PROFESOR CONTRATADO DOCTOR

HORARIO DE TUTORÍAS:

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 Alimentación y cocina andaluza.
2. Bloque 2. Patrimonio y alimentación.
3. Bloque 3 El patrimonio gastronómico en un mundo globalizado.
4. Bloque 4 Dimensión social del patrimonio alimentario andaluz.
5. Bloque 5 La cocina andaluza, una cocina en transformación.

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.

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** relacionado con un proyecto de patrimonialización alimentaria a partir de unos supuestos propuestos por el equipo docente, incluyendo presentaciones orales (40%)
 2. Preparación y participación en debates (15%).
 3. Redacción de informe a partir de una visita de campo (15%)
 4. 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, 16 sep.	1,5 h Presentación y Metodología						T1
SEMANA 2, 23 de oct.	1,5 h, Tema 1						T1
SEMANA 3, 30 de sep	1,5 h, Tema 1						T1
SEMANA 4, 7 de oct.	1,5 h, Tema 1	2 h Presentación del proyecto de trabajo. Definición y cronograma. Metodología etnográfica. Documentación					T2
SEMANA 5, 14 de oct.	1,5 h, Tema 2.						T2
SEMANA 6, 21 de oct.	1,5 h, Tema 2.						T2
SEMANA 7, 28 de oct.	1,5 h Tema 2	4 h Visita a una bodega (fecha a confirmar)					T3
SEMANA 8, 4 de nov.	1,5 h Tema 3.	2 h Metodología etnográfica. Elaboración y diseño de trabajos, seguimiento y primeros resultados.					T3
SEMANA 9, 11 de nov.	1,5 h Tema 3.						T3
SEMANA 10, 18 de nov.	1,5 h, Tema 3.						T4
SEMANA 11, 25 de nov.	1,5 h, Tema 4.						T4
SEMANA 12, 2 de dic.	1,5 h, Tema 4.						T4
SEMANA 13, 9 de dic.	1,5 h, Tema 4.	2 h Pautas para elaboración informe final. Seguimiento.					T4
SEMANA 14, 16 de ene.	1,5 h, Patrimonios locales y globales: de rituales y rutas.					Entrega de trabajos.	T5
SEMANA 15, 6 de ene.	1,5 h, Patrimonios locales y globales: de rituales y rutas.						T5

SEMANA 16, 13 de ene.	Evaluación.							T5
SEMANA 17, 20 de en.	Evaluación						Examen.	

11. TEMARIO DESARROLLADO

Tema 1. Alimentación y cocina andaluza

- ¿Qué es una cocina? Del paisaje al plato.
- Saberes y sabores: ¿Qué define a la cocina andaluza? Andalucía en el Mediterráneo.
- A debate: Cocina andaluza/ cocina catalana

Tema 2. Patrimonio y alimentación.

- La alimentación como patrimonio. Los procesos de patrimonialización.
- Cocina, memoria y tradición.
- A debate: Nutrición y patrimonio.

Tema 3. El patrimonio gastronómico en un mundo globalizado.

- Tradición, globalización y turismo a través de la alimentación.
- Medioambiente, alimentación y producción local: del paisaje a la restauración.
- Las cocinas patrimonio de la humanidad: de Japón a la dieta mediterránea.
- A debate: Alimentación como patrimonio de la Humanidad: ¿imagen de marca o defensa de la tradición?

Tema 4. Dimensión social del patrimonio alimentario andaluz.

- La tapa y el tapeo como patrimonio andaluz. (diversidad regional, rural/urbano, que puede ser una tapa, pq tradición, sociabilidad en el tapeo, la
- La fiesta en la mesa: sociabilidad, rituales y alimentación en Andalucía.
- A debate: Fiestas y excesos alimentarios.

Tema 5. La cocina andaluza, una cocina en cambio....

- Transformaciones sociales y cambios en la alimentación.
- Heredar y transmitir: identidades e hibridaciones en el plato (turismo migraciones, prestamos, medios de comunicación, modas, blogs de cocina).
- Reivindicando la tradición: rutas gastronómicas y museos alimentarios.
- A debate: ¿Hacia una homogeneización mundial de la cocina?
