

GUÍA DOCENTE

Curso académico: 2014/2015

TITULACIÓN: Nutrición Humana y Dietética

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

NOMBRE: ALIMENTACIÓN, ECOGASTRONOMÍA Y DIVERSIDAD CULTURAL

CÓDIGO: GNHD 201036

AÑO DE PLAN DE ESTUDIO: 2009/2010

TIPO (troncal/obligatoria/optativa) : OPTATIVA

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

CURSO: 4º

CUATRIMESTRE: 1º

CICLO:

EQUIPO DOCENTE

Responsable / Coordinador de la asignatura:

NOMBRE: Antonio Luis Díaz Aguilar

CENTRO/DEPARTAMENTO: C. SOCIALES

ÁREA: ANTROPOLOGÍA SOCIAL

CATEGORÍA: PROFESOR CONTRATADO DOCTOR

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

HORARIO DE TUTORÍAS: Lunes de 11:00 a 14:00 horas y martes de 11:30 a 14:30 horas

Nº DESPACHO:14.1.45

E-MAIL:
aldiaagu@upo.es

TF: 954349880

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 el contexto actual de diversidad cultural en el sistema mundo; y, por otro, conocer los cambios productivos y de consumo contemporáneos relacionados con la alimentación y las alternativas actuales.

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

Con esta materia optativa se busca la profundización en aquellos aspectos socioculturales de la alimentación ligados a la actual situación de interconexión y diversidad cultural a nivel mundial, y a las nuevas fórmulas de producción y consumo articuladas en torno a la propuesta de la ecogastronomía.

2.3. RECOMENDACIONES:

Es recomendable, para seguir sin dificultad el programa de la asignatura, 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.

3. COMPETENCIAS

3.1. COMPETENCIAS TRANSVERSALES/GENÉRICAS:

- 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:

- **Cognitivas (Saber):**
 - Entender los planteamientos teóricos y prácticos que hacen de la alimentación un fenómeno cultural.
 - Conocer usos, costumbres y significados concernientes a la amplia diversidad alimentaria mundial.
 - Adquirir sensibilidad sobre la interconexión y el dinamismo en materia alimentaria y culinaria de un mundo globalizado
 - Conocer la evolución de las formas de producción, distribución y consumo alimentario
 - Conocer las alternativas planteadas por el enfoque ecogastronómico

- **Procedimentales / Instrumentales (Saber hacer):**
 - Capacidad para utilizar la literatura especializada aplicada a alimentos o prácticas alimentarias concretas
 - Capacidad de analizar las pautas alimentarias de los distintos grupos sociales y culturales.
 - 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 difusión, tradición y cambio, como hechos constantes y universales.
- Facilitar los útiles y esquemas fundamentales para la comprensión del enfoque ecogastronómico.
- 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	16	5	

5. METODOLOGÍA.

NÚMERO TOTAL DE HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO: 85

SEGUNDO SEMESTRE: 150 horas de trabajo

Nº de Horas:

- Enseñanzas básicas: 24
- Enseñanzas prácticas y de desarrollo: 10
- Trabajo personal autónomo: horas 78,5
 - A) Horas de estudio de enseñanzas básicas*: 53,5 horas aprox.
 - B) Horas de estudio-preparación de las enseñanzas prácticas y de desarrollo*: 25 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 una realidad alimentaria:	X		

Otros (especificar):

DESARROLLO Y JUSTIFICACIÓN:

7. BLOQUES TEMÁTICOS

1. **Bloque 1: Una aproximación a un mundo globalizado: alimentación, homogeneización, hibridaciones y diversidad cultural**
2. **Bloque 2: Diversidad alimentaria en el contexto contemporáneo**
3. **Bloque 3: Evolución en la producción y consumo agroalimentarios y alternativas actuales**
4. **Bloque 4: La ecogastronomía como nuevo modelo**

8. BIBLIOGRAFÍA

8.1. Obras específicas para la asignatura

A.A.V.V.

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

A.A.V.V.

2006, *Los guardianes de las semillas. Proyectos Desemillas: Recuperación y puesta en valor del conocimiento tradicional y de la biodiversidad agrícola y*

forestal, Zamora, ADISAC, ASAM, CODINSE, CDR Tierra de Campos, CEDECO Tentudía

Acosta, R; Díaz, J.

2008, *Y en sus manos la vida. Los cultivadores de las variedades locales de Tentudía*, Monesterio, CEDECO Tentudía

Altieri, M.

(2009) "Agroecología, pequeñas fincas y soberanía alimentaria". *Revista Ecología Política*, 38: 25-35.

Altieri, M.; Nicholls, C.

2000, *Agroecología. Teoría y práctica para una agricultura sustentable*, México D. F., PNUMA

Bessièrre, Jacinthe

1998, Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in rural areas, *Sociologia Ruralis* 38(1):21-34.

Burnett, Graham

2006, *Permacultura, una guía para principiantes*, Olba, Ecohabitar

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.

Cantero Martín, P. A.

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.

Cantero Martín, P.

2010, "El sabor de la tierra, el placer de la mesa. Por una ecogastronomía de la Sierra", en Belika Ación *Cocinando en la Sierra II*, Huelva, Diputación Provincial; 13-18

Cantero, P; Ruiz, E.

Ecogastronomía como estrategia resiliente para el mundo rural. En <http://www.slowfoodsevillaysur.es/?p=6444>

Cantero, P; Ruiz, E.

2011, "Mundo rural y desarrollo en perspectiva ecogastronómica. Apuntes desde la Sierra de Aracena" en: Escalera Reyes (Coord.), *Consumir naturaleza. Productos turísticos y espacios protegidos en Andalucía*, Sevilla, Aconcagua.

Cristóvão, Artur; Tibério, Luis y Abreu, Sonia.

2008, "Restauração, Turismo e valorização de produtos agro-alimentares locais: O Caso do Espaço fronteiriço do Douro-Duero", *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* 6(2):281-290.

Cuéllar, M; Sevilla, E.

2009, "Aportando a la soberanía alimentaria desde la agroecología", *Revista Ecología Política*, 38: 43-51.

Del Campo Tejedor, A.

2000, *Agricultores y ganaderos ecológicos en Andalucía*, Sevilla, Junta de Andalucía, Consejería de Agricultura.

Everett, Sally y Aitchison, Cara.

2008, The role of food tourism in sustaining regional identity: a case study of Cornwall, South West England, *Journal of Sustainable Tourism* 16(2): 150-167.

Guattari, Felix

1996, *Las tres ecologías*, Valencia, Pre-Textos.

Guillet, D.

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

Guzmán, G.; González de Molina, M.; Sevilla, E.

2000, *Introducción a la Agroecología como desarrollo rural sostenible*. Madrid, Mundi-Prensa.

Lawrence, F.

2009, *Quién decide lo que comemos*, Barcelona, Tendencias.

Mauleón, J.; Rivera, M.

2009, "Consumo alimentario sostenible para la agricultura del siglo XXI", *Revista Ecología Política*, 38: 53-61.

Miele, M. y Murdoch, J.

2002, The practical aesthetics of traditional cuisine: Slow Food in Tuscany. *Sociologia Ruralis* 42(4):312-328.

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.

Murdoch, J. y Miele, M.

2004, A new aesthetics of food? Relational reflexivity in the 'alternative' food movement, en Harvey, M.; McMeekin, A. y Warde, A. (eds.) *Qualities of Food*.

Manchester University Press, UK.

Naredo, J. M.

2004, *La evolución de la agricultura en España (1940-1990)*, Granada, Universidad de Granada. 4ª ed. corregida y ampliada (nota preliminar de M. González de Molina).

N'dour, Y.

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

Nosi, C. y Zanni, L.

2004, Moving from 'typical products' to 'food related' services: The Slow Food case as a new bussines paradigm. *British Food Journal* 106 (10-11):779-792.

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.

Pietrykowski; Bruce

2004, You Are What You Eat: The Social Economy of the Slow Food Movement. Review of social economy, vol. LXII, 3:307-321.

Puente, R.

2012, *Los huertos urbanos de Sevilla. De la tradición a la novedad*. Sevilla, Diputación provincial.

Rees, W.; Wackernagel, M.

2001, *Nuestra Huella Ecológica*, Santiago de Chile, LOM

Romón, C.

1997, *Guía del Huerto escolar*, Madrid, Editorial Popular

Scaltriti, Bruno

2008, Gastronomic Sciences: Slow Food Revolution Versus Gene Revolution. *First International Conference On Economic De-Growth For Ecological Sustainability and Social Equity*, Paris, April 18-19th.

Schlosser, E.

2002, *Fast Food. El lado oscuro de la comida rápida*, Barcelona, Grijalbo.

Sevilla Guzmán, Eduardo y Soler Montiel, Marta

2009, Del desarrollo rural a la agroecología, Hacia un cambio de paradigma. En VV.AA. *Crisis del medio rural: procesos sustentables y participativos*, Documentación Social nº 155.

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.

Taibo, C.

2011, *En defensa del decrecimiento. Sobre capitalismo, crisis y barbarie*, Madrid, Los libros de la Catarata

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.

8.2. Obras generales

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.

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).

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.

-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. *

Núñez Centella, R.

-2007, *Un científico en la cocina*, Barcelona, Planeta.*

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.

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.

Sánchez Romera, M.

-2001, *La cocina de los sentidos. La inteligencia y los sentimientos del arte culinario*, Barcelona.

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

www.mapa.es

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

www.razanostra.com

Raza Nostra. Carnes autóctonas de España.

www.slowfood.es

Slow Food España

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

<http://www.viacampesina.org>

Vía Campesina

<http://www.grain.org>

Biodiversidad y control de los recursos

<http://www.fian.org/>

Derechos humanos y alimentación

<http://www.historiambiental.org>

Laboratorio de Historia de los Agroecosistemas. UPO.

<http://www.ecoeco.es/>

Economía Ecológica

www.ecologiapolitica.info/

Revista de Ecología Política

<http://www.agroeco.org>

Agroecología

9. TÉCNICAS DE EVALUACIÓN

- La evaluación consistirá en:
 1. Un examen final (60% de la nota)
 2. Un trabajo colectivo de observación y análisis de una realidad concreta relacionada con la materia de la asignatura, basado en competencias tratadas en las EPDs, donde se irá elaborando un diseño previo de actuación (30%).
 3. Participación, diseño y exposición del proyecto de trabajo (10%).

Se valorará muy positivamente la capacidad de análisis de fenómenos determinados, la facultad de reflexión y de interrelación, la originalidad, así como la utilización apropiada de las diferentes herramientas adquiridas. La asistencia a las EPDs será obligatoria y se valorará la participación y la capacidad de integrarse en el trabajo en equipo.

- Conforme al Capítulo 1, art. 5, de la Normativa de Evaluación de los Estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, del 3 del 06 del 2014 (BUPO 7/2014), el alumno que así lo requiera puede llevar a cabo una evaluación de prueba única que le dé la opción de aprobar la asignatura sin llevar a cabo las actividades formativas a lo largo del curso. Esta consistirá en un examen final tipo test de la materia cursada.

ORGANIZACIÓN DOCENTE SEMANAL							
SEMANA	Enseñanzas básicas Nº de horas	Enseñanzas prácticas y de desarrollo 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, 19 sep.	1,5 h Presentación y Metodología						T1
SEMANA 2, 26 de sep.	1,5 h, Alimentación, homogeneización, hibridaciones y diversidad cultural						T1
SEMANA 3, 3 de oct.	1,5 h, Diversidad alimentaria en el contexto contemporáneo. Migraciones						T2
SEMANA 4, 10 de oct.	1,5 h, Diversidad alimentaria en el contexto contemporáneo. Religiones						T2
SEMANA 5, 17 de oct.	1,5 h, Diversidad alimentaria en el contexto contemporáneo. Grupos étnicos y redes sociales						T2
SEMANA 6, 24 de oct.	1,5 h Producción y consumo agroalimentarios. Agricultura tradicional y Revolución Verde						T3
SEMANA 7, 31 de oct.	1,5 h Producción y consumo agroalimentarios. Agricultura tradicional y Revolución Verde						T3
SEMANA 8, 7 de nov.	1,5 h, Producción y consumo agroalimentarios. Agroecología y permacultura.						T3
SEMANA 9, 14 de nov.	1,5 h, Producción y consumo agroalimentarios. Nuevas formas de distribución y consumo						T3
SEMANA 10, 21 de nov.	1,5 h, Desarrollo económico, desarrollo sostenible y decrecimiento ¿una vuelta a la tradición agrícola y culinaria?	2 h Diseño de trabajo/ Metodología					T3

SEMANA 11, 28 de nov.	1,5 h, La ecogastronomía. Ciencia, prácticas y relaciones sociales			4 h Visita huerto/grupo de consumo			T4
SEMANA 12, 5 de dic.	1,5 h, La ecogastronomía. Por unos productos sanos, limpios y justos						T4
SEMANA 13, 12 de dic.	1,5 h, La ecogastronomía. Redes de consumo y turismo gastronómico						T4
SEMANA 14, 19 de dic.	1,5, la ecogastronomía. Experiencias en Andalucía	4 h Exposición de trabajos					T4
SEMANA 15, 7-9 de ene.	Tutorías y resolución de dudas						
SEMANA 16, 13 de ene. EXAMEN						Exam en	
SEMANA 17, 19 de en.						Eval.	

11. TEMARIO DESARROLLADO

1. Una aproximación a un mundo globalizado: alimentación, homogeneización, hibridaciones y diversidad cultural.

2. Diversidad alimentaria en el contexto contemporáneo

Migraciones. Nuevas y viejas cocinas

Religiones, alimentos sagrados y tabúes religiosos

Territorios, grupos étnicos y alimentación

Redes sociales y conocimientos: nutrición, alimentación, cocina y productos

3. La evolución en la producción y consumo agroalimentarios y las alternativas actuales

3.1. De la agricultura tradicional a la agricultura industrializada. Revolución Verde, hipermercados y comida rápida

3.2. Agroecología, permacultura y slow food

3.3. Comercio justo, comercio de proximidad y grupos de consumo. Nuevas formas de distribución y consumo.

3.4. A modo de reflexión: Desarrollo económico, desarrollo sostenible y decrecimiento ¿una vuelta a la tradición agrícola y culinaria?

4. La ecogastronomía como nuevo modelo

3.1. Ciencia, prácticas y relaciones sociales.

3.2. Una propuesta por los alimentos buenos, limpios y justos

3.3. Redes de consumo y turismo gastronómico

3.4. Experiencias ecogastronómicas en Andalucía