

## 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](http://www.academiagastronomia.com)

Academia Española de Gastronomía

[www.cocinayhogar.com](http://www.cocinayhogar.com)

Cocina y Hogar

[www.directoalpaladar.com](http://www.directoalpaladar.com)

Directo al Paladar

[www.eladerezo.com](http://www.eladerezo.com)

El aderezo. Blog de cocina.

[www.fao.org](http://www.fao.org)

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

[www.fen.org.es](http://www.fen.org.es)

Fundación Española de Nutrición

[www.fesnad.org](http://www.fesnad.org)

Federación Española de Sociedades de Nutrición.

[www.from.es](http://www.from.es)

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

[www.guiamichelin.com/gastroteca/diccionarios.asp](http://www.guiamichelin.com/gastroteca/diccionarios.asp)

Guía Michelin

[www.guije.com/cocina](http://www.guije.com/cocina)

Guije. Estudios en la Cultura y la historia de Cuba

[www.kokopelli.asso.fr](http://www.kokopelli.asso.fr)

Kokopelli. Asociación por la liberación de las semillas y el humus

[www.mapa.es](http://www.mapa.es)

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

[www.razanostra.com](http://www.razanostra.com)

Raza Nostra. Carnes autóctonas de España.

[www.slowfood.es](http://www.slowfood.es)

Slow Food España

[www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca)

Consejería de Agricultura y Pesca, Junta de Andalucía

[www.juntadeandalucia.es/salud](http://www.juntadeandalucia.es/salud)

Consejería de Salud, Junta de Andalucía

[www.imednet.it/cam/2ricerca.asp](http://www.imednet.it/cam/2ricerca.asp)

Instituto del Mediterráneo, Roma, Cultura Alimentaria en Andalucía

[www.andalucia.cc/viva/dialim](http://www.andalucia.cc/viva/dialim)

Red Andaluza (dietética y alimentación)

[www.redandaluzadesemillas.org](http://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/](http://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.

<b>ORGANIZACIÓN DOCENTE SEMANAL</b>							
<b>SEMANA</b>	<b>Enseñanzas básicas Nº de horas</b>	<b>Enseñanzas prácticas y de desarrollo Nº de horas</b>	<b>Actividades académicas dirigidas (Seminarios- Grupos de Trabajo)</b>	<b>Visita y excursiones Nº de horas</b>	<b>Tutorías especializadas Nº de horas</b>	<b>Exámenes</b>	<b>Temas del temario a tratar</b>
<b>Primer Cuatrimestre</b>							
<b>SEMANA 1, 19 sep.</b>	1,5 h Presentación y Metodología						T1
<b>SEMANA 2, 26 de sep.</b>	1,5 h, Alimentación, homogeneización, hibridaciones y diversidad cultural						T1
<b>SEMANA 3, 3 de oct.</b>	1,5 h, Diversidad alimentaria en el contexto contemporáneo. Migraciones						T2
<b>SEMANA 4, 10 de oct.</b>	1,5 h, Diversidad alimentaria en el contexto contemporáneo. Religiones						T2
<b>SEMANA 5, 17 de oct.</b>	1,5 h, Diversidad alimentaria en el contexto contemporáneo. Grupos étnicos y redes sociales						T2
<b>SEMANA 6, 24 de oct.</b>	1,5 h Producción y consumo agroalimentarios. Agricultura tradicional y Revolución Verde						T3
<b>SEMANA 7, 31 de oct.</b>	1,5 h Producción y consumo agroalimentarios. Agricultura tradicional y Revolución Verde						T3
<b>SEMANA 8, 7 de nov.</b>	1,5 h, Producción y consumo agroalimentarios. Agroecología y permacultura.						T3
<b>SEMANA 9, 14 de nov.</b>	1,5 h, Producción y consumo agroalimentarios. Nuevas formas de distribución y consumo						T3
<b>SEMANA 10, 21 de nov.</b>	1,5 h, Desarrollo económico, desarrollo sostenible y decrecimiento ¿una vuelta a la tradición agrícola y culinaria?	2 h Diseño de trabajo/ Metodología					T3

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