

1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Grado:	NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA
Asignatura:	201039 PATRIMONIO ALIMENTARIO ANDALUZ
Módulo:	CIENCIAS BÁSICAS
Departamento:	ANTROPOLOGÍA SOCIAL, PSICOLOGÍA BÁSICA Y SALUD PÚBLICA.
Semestre:	Primer semestre
Créditos totales:	4,5
Curso:	4º
Carácter:	OPTATIVA
Lengua de impartición:	Español

Modelo de docencia:	A1	
a. Enseñanzas Básicas (EB):		70%
b. Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo (EPD):		30%
c. Actividades Dirigidas (AD):		

2. EQUIPO DOCENTE

2.1. Responsable de la asignatura: Rafael Cáceres Feria

2.2. Profesor

Nombre:	Rafael Cáceres Feria
Centro:	Facultad Ciencias Sociales
Departamento:	Antropología Social, Psicología Básica y Salud Pública.
Área:	Antropología Social
Categoría:	Contratado Doctor
Horario de tutorías:	Miércoles de 11 a 14 Viernes de 13 a 14h y 16 a 18
Número de despacho:	Edificio11, tercera planta, despacho 15 (11.03.15)
E-mail:	rcacfer@upo.es
Teléfono:	954348655

3. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO

3.1. Descripción de los objetivos

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.

3.2. Aportaciones al plan formativo

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.

3.3. Recomendaciones o conocimientos previos requeridos

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.

4. COMPETENCIAS

4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

- 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.

4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

- La relación entre alimentación y cultura. Los factores históricos y culturales relacionados con la alimentación
- Apreciación de la diversidad y multiculturalidad.

4.3. Competencias particulares de la asignatura

•Cognitivas (Saber):

- 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

5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

Tema 1. Alimentación y cocina andaluza

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

Tema 2. Dimensión social del patrimonio alimentario andaluz.

- Alimentación mediterránea y sociabilidad.
- La tapa y el tapeo como patrimonio andaluz.
- La fiesta en la mesa: sociabilidad, rituales y alimentación en Andalucía.

Tema 3. Alimentos emblemáticos de Andalucía

- Productos de la dehesa: el cerdo ibérico.
- Alimentos marinos: el atún rojo.
- La huerta: el tomate.

Tema 4. La cocina andaluza, una cocina en transformación.

- 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.

Tema 5. 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

6. METODOLOGÍA Y RECURSOS

-Las enseñanzas básicas se impartirán en las sesiones semanales previstas durante el primer semestre. La impartición de los créditos teóricos del programa de contenidos estará fundamentalmente a cargo del profesor de la asignatura, que presentará los temas a través de exposiciones. Al principio de cada bloque temático se indicará la documentación necesaria para la preparación y seguimiento de los temas, así como un listado de referencias específicas complementarias. Se facilitarán igualmente documentos encaminados a fomentar, a través de debates en clase y mediante el trabajo en pequeño grupo, la reflexión y el análisis crítico del alumnado sobre los temas tratados.

- Las sesiones de enseñanzas prácticas y de desarrollo se dedicaran a la orientación metodológica del alumnado para la realización de un pequeño trabajo de investigación en grupo. Se hará un seguimiento de dicho trabajo y en la última sesión los alumnos expondrán los resultados finales.

7. EVALUACIÓN

El sistema de evaluación de la asignatura se rige según la Normativa de evaluación de los estudiantes de Grado de la universidad Pablo de Olavide, publicado en el BUPO nº7/2014. La evaluación de las competencias, conocimientos y capacidades adquiridos se realizará mediante dos modalidades:

A. Un sistema de evaluación continua:

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 (50%)
 2. Redacción de informe a partir de: visita de campo, conferencias y otras actividades prácticas (15%)
 3. Un examen final. (35%)

B. Un sistema de evaluación de prueba única:

Tendrá lugar en el período fijado en el calendario académico, y estará diseñada para evaluar el total de los conocimientos (teórico y práctico) contemplados en la Guía Docente. El alumno deberá realizar un examen final que incluirá tanto los textos utilizados para EB como los usados para las EPD (100% de la nota final).

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.

El Art. 18, *Incidencias en la celebración de exámenes y realización de trabajos*, apartados 2 y 3, de la Normativa de Evaluación de los Estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide establece:

2. En la realización de trabajos, el plagio y la utilización de material no original, incluido aquél obtenido a través de internet, sin indicación expresa de su procedencia y, si es el caso, permiso de su autor, podrá ser considerada causa de calificación de suspenso de la asignatura, sin perjuicio de que pueda derivar en sanción académica.

3. Corresponderá a la Dirección del Departamento responsable de la asignatura, oídos el profesorado responsable de la misma, los estudiantes afectados y cualquier otra instancia académica requerida por el Dirección del Departamento, decidir sobre la posibilidad de solicitar la apertura del correspondiente expediente sancionador.

8. BIBLIOGRAFÍA GENERAL

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 Solís, 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-Lunweg.
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.