

GUÍA DOCENTE

Curso académico: 2016/2017

TITULACIÓN: Nutrición Humana y Dietética

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

NOMBRE: PATRIMONIO GASTRONÓMICO ANDALUZ

CÓDIGO: GNHD 201010 L1 1011

AÑO DE PLAN DE ESTUDIO: 2009/2010

TIPO (troncal/obligatoria/optativa) : OBLIGATORIA

Créditos totales (LRU / ECTS):
4,5

3,15

Créditos LRU/ECTS prácticos:
1,35

CURSO: 4º

CUATRIMESTRE: 2º

CICLO:

EQUIPO DOCENTE

Responsable / Coordinador de la asignatura:

NOMBRE: Rafael Cáceres Feria

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

ÁREA: ANTROPOLOGÍA SOCIAL

CATEGORÍA: PROFESORA CONTRATADO DOCTOR

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

HORARIO DE TUTORÍAS

Martes de 12 a 14 h.

Martes de 17 a 19 h

Jueves de 12 a 14 h

Nº DESPACHO:11-3-15

E-MAIL: rcacfer@upo.es

TF: 954348655

URL WEB:

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA
1. DESCRIPTOR
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.
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 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.
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.
3. COMPETENCIAS
3.1. COMPETENCIAS GENERALES Saber exponer en forma escrita y oral. (CG8) Capacidad crítica (CG11) Trabajo en equipo. (CG12)
3.2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS: Los factores psicológicos y sociales que influyen en la alimentación y en el estado de salud/enfermedad del individuo y colectividades. Los factores relacionados con la transmisión de la información acerca de la alimentación y su relación con la salud, y la percepción por parte del consumidor. Las dinámicas de grupo. (CE7)
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	14	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. Dimensión social del patrimonio alimentario andaluz.
3. Bloque 3. Alimentos emblemáticos de Andalucía.
4. Bloque 4. La cocina andaluza, una cocina en transformación.
5. Bloque 5. Patrimonio y alimentación. El patrimonio gastronómico en un mundo globalizado.

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-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.

9. TÉCNICAS DE EVALUACIÓN

Habrán dos modalidades de evaluación:

A. Un sistema de evaluación continua:

La evaluación se concibe de modo continuo tanto por la presencia regular a los cursos (EB y EPD) 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. **Trabajos** relacionado con un proyecto de patrimonialización alimentaria a partir de unos supuestos propuestos por el equipo docente, incluyendo presentaciones orales (**60%**)
2. **Redacción de informes** a partir de: visita de campo, conferencias y otras actividades

prácticas (25%)

3. Participación en clase (debates, exposiciones...) (15%)

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.

10. TEMARIO DESARROLLADO

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.