

Guía docente / *Course Syllabus*

2018-19

1. Descripción de la Asignatura / *Course Description*

Asignatura <i>Course</i>	PATRIMONIO ALIMENTARIO ANDALUZ
Códigos <i>Code</i>	201039
Facultad <i>Faculty</i>	Facultad de Ciencias Experimentales
Grados donde se imparte <i>Degrees it is part of</i>	Grado en Nutrición Humana y Dietética
Módulo al que pertenece <i>Module it belongs to</i>	Ciencias básicas
Materia a la que pertenece <i>Subject it belongs to</i>	Antropología
Departamento responsable <i>Department</i>	Antropología Social, Psicología Básica y Salud Pública
Curso <i>Year</i>	4º
Semestre <i>Tern</i>	1º
Créditos totales <i>total credits</i>	4.5
Carácter <i>Type of course</i>	Optativa
Idioma de impartición <i>Course language</i>	Español
Modelo de docencia <i>Teaching model</i>	A1

Clases presenciales del modelo de docencia A1 para cada estudiante: 24 horas de enseñanzas básicas (EB), 10 horas de enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) y 0 horas de actividades dirigidas (AD). Hasta un 10% de la enseñanza presencial puede sustituirse por docencia a distancia (también presencial, pero posiblemente asíncrona), de acuerdo con la programación de la Asignatura publicada antes del comienzo del curso.

Number of classroom teaching hours of A1 teaching model for each student: 24 hours of general teaching (background), 10 hours of theory-into-practice (practical group tutoring and skill development) and 0 hours of guided academic activities. Up to 10% of face-to-face sessions can be substituted by online teaching, in accordance with the course schedule published before it begins.

2. Responsable de la Asignatura / *Course Coordinator*

Nombre <i>Name</i>	Antonio Luís Díaz Aguilar
Departamento <i>Department</i>	Antropología Social, Psicología Básica y Salud Pública
Área de conocimiento <i>Field of knowledge</i>	Antropología Social
Categoría <i>Category</i>	Profesor Contratado Doctor
Número de despacho <i>Office number</i>	14.1.45
Teléfono <i>Phone</i>	954349880
Página web <i>Webpage</i>	
Correo electrónico <i>E-mail</i>	aldiaagu@upo.es

3. Ubicación en el plan formativo / *Academic Context*

Breve descripción de la asignatura <i>Course description</i>	Con esta asignatura se trabajan los conocimientos teóricos y prácticos que permiten entender los procesos de patrimonialización asociados al ámbito de la alimentación, centrándonos en el patrimonio alimentario y gastronómico andaluz y sus contextos sociales: producción, distribución y consumo; cocinas; sociabilidad y rituales; turismo e identidades colectivas
Objetivos (en términos de resultados del aprendizaje) <i>Learning objectives</i>	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 relaciones interculturales, 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
Prerrequisitos <i>Prerequisites</i>	No existe ningún requisito formal previo para cursar la asignatura
Recomendaciones <i>Recommendations</i>	Para seguir sin dificultad el programa de la asignatura, es recomendable 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.
Aportaciones al plan formativo <i>Contributions to the educational plan</i>	Esta asignatura refuerza las perspectivas sociales, políticas, económicas y culturales necesarias para la comprensión de los fenómenos alimentarios y nutricionales actuales. En concreto se desarrollan aquellos aspectos vinculados con los procesos de

patrimonialización alimentarios y gastronómicos desarrollados en Andalucía.

4. Competencias / Skills

<p>Competencias básicas de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>Basic skills of the Degree that are developed in this Course</i></p>	
<p>Competencias generales de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>General skills of the Degree that are developed in this Course</i></p>	<p>CG1 - Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento. CG2 - Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas. CG3 - Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica. CG6 - Capacidad de análisis y síntesis. CG7 - Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes). CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral. CG9 - Planificación y gestión del tiempo. CG10 - Habilidades de investigación. CG11 - Capacidad crítica. CG12 - Trabajo en equipo. CG18 - Respeto a los derechos humanos, el acceso para todos y la voluntad de eliminar factores discriminatorios como el género y el origen.</p>
<p>Competencias transversales de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>Transversal skills of the Degree that are developed in this Course</i></p>	
<p>Competencias específicas de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>Specific competences of the Degree that are developed in the Course</i></p>	<p>CE7 - 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. CE35 - Conocer la relación entre alimentación y cultura. Los factores históricos y culturales relacionados con la alimentación.</p>
<p>Competencias particulares de la asignatura, no incluidas en la memoria del título <i>Specific skills of the Course, not included in the Degree's skills</i></p>	

5. Contenidos de la Asignatura: temario / Course Content: Topics

TEMA 1 | EL PATRIMONIO ALIMENTARIO EN UN MUNDO GLOBALIZADO

TEMA 2	EL PATRIMONIO ALIMENTARIO ANDALUZ Y SUS CONTEXTOS SOCIALES
TEMA 3	PROCESOS DE PATRIMONIALIZACIÓN ALIMENTARIOS Y GASTRONÓMICOS EN ANDALUCÍA

6. Metodología y recursos / *Methodology and Resources*

Metodología general <i>Methodology</i>	Número 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
Enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching</i>	Tras dos sesiones (2 h. cada una) introductorias a cada tema por parte del profesor, se realizan debates y reflexiones sobre material previamente entregado: artículos científicos, documentales y dossier de prensa sobre casos o dimensiones relacionadas con el patrimonio alimentario y gastronómico andaluz.
Enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) <i>Theory-into-practice</i>	El trabajo consiste en una investigación bibliográfica y etnográfica grupal a partir de la cual trabajar los aspectos fundamentales requeridos para una propuesta de catalogación patrimonial alimentaria. En las dos primeras sesiones se explica el procedimiento metodológico y en las siguientes se discuten y se hace un seguimiento de los avances del trabajo.
Actividades académicas dirigidas (AD) <i>Guided academic activities</i>	

7. Criterios generales de evaluación / *Assessment*

Primera convocatoria ordinaria (convocatoria de curso) <i>First session</i>	El 70% de la calificación procede de la evaluación continua. El 30% de la calificación procede del examen o prueba final. La evaluación continua consiste en un seguimiento de las tareas, desarrollo y avances del trabajo grupal de investigación etnográfica y propuesta de patrimonialización en base a una rúbrica con objetivos vinculados a las competencias que finalizará con una exposición final en clase. Se elegirá un caso de patrimonialización alimentaria/gastronómica andaluz. El trabajo consistirá en un ensayo teórico sobre el patrimonio alimentario andaluz. Sobre la base del material de clase (esquemas, discusiones, videos, artículos...) se realizará una reflexión personal sobre el patrimonio alimentario y gastronómico andaluz y su relación con la tradición culinaria, las identidades colectivas, el mercado global y el turismo.
Segunda convocatoria ordinaria (convocatoria de recuperación) <i>Second session (to re-sit the exam)</i>	Se evalúa del mismo modo
Convocatoria extraordinaria de noviembre <i>Extraordinary November session</i>	Se activa a petición del alumno siempre y cuando éste esté matriculado en todas las asignaturas que le resten para finalizar sus estudios de grado, tal y como establece la Normativa de Progreso y Permanencia de la Universidad.

	<p>Se evaluará del total de los conocimientos y competencias que figuren en la guía docente del curso anterior, mediante el sistema de prueba única.</p> <p>Se evaluará el total de los conocimientos y competencias que figuren en la guía docente del curso anterior, mediante el sistema de prueba única. Un prueba escrita donde se valoren las competencias desarrolladas en la asignatura.</p>
<p>Criterios de evaluación de las enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching assessment criteria</i></p>	<p>Durante la evaluación continua: Se valorará la capacidad de interrelación, la asimilación y el manejo adecuado de los conceptos, su aplicación a realidades concretas y el sentido crítico.</p> <p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): Se valorará la capacidad de interrelación, la asimilación y el manejo adecuado de los conceptos y el sentido crítico.</p> <p>Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): Se valorará la capacidad de interrelación, la asimilación y el manejo adecuado de los conceptos y el sentido crítico.</p>
<p>Criterios de evaluación de las enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) <i>Theory-into-practice assessment criteria</i></p>	<p>Durante la evaluación continua: Se valorará la capacidad de interrelación, la asimilación y el manejo adecuado de los conceptos y el sentido crítico.</p> <p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): No tiene</p> <p>Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): No tiene</p>
<p>Criterios de evaluación de las actividades académicas dirigidas (AD) <i>Criteria of assessment of guided academic activities</i></p>	<p>Durante la evaluación continua:</p> <p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria):</p> <p>Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria):</p>
<p>Puntuaciones mínimas necesarias para aprobar la Asignatura <i>Minimum passing grade</i></p>	<p>1ª convocatoria: Para la superación de la asignatura se exige una calificación mínima de 5 en el trabajo grupal y el ensayo individual</p> <p>2ª convocatoria: Para la superación de la asignatura se exige una calificación mínima de 5 en el trabajo grupal y el ensayo individual</p>
<p>Material permitido <i>Materials allowed</i></p>	<p>En el prueba de la convocatoria de noviembre no se permite ningún tipo de material</p>
<p>Identificación en los exámenes <i>Identification during exams</i></p>	<p>En cualquier momento de la realización de una prueba de evaluación los profesores podrán requerir la acreditación de la identidad de cualquier estudiante, mediante la exhibición de su carnet de estudiante, documento nacional de identidad, pasaporte u otro documento válido a juicio del examinador. Si no lo hiciese, el estudiante podrá continuar la prueba, que será calificada solo si la documentación es presentada en el plazo que el examinador establezca.</p>
<p>Observaciones adicionales <i>Additional remarks</i></p>	

Los estudiantes inmersos en un programa de movilidad o en un programa de deportistas de alto nivel, así como los afectados por razones laborales, de salud graves o por causas de fuerza mayor debidamente acreditadas, tendrán derecho a que en la convocatoria de curso se les evalúe mediante un sistema de evaluación de prueba única. Para ello, deberán comunicar la circunstancia al profesor responsable de la asignatura antes del fin del periodo docencia presencial.

Students enrolled in a mobility program or a program for high-level athletes, as well as students affected by work or serious health problems or reasons of force majeure duly accredited, will have the right to be evaluated during the first session through a single test evaluation system. To do this, they must report changes in their circumstances to the program coordinator before the end of the teaching period.

8. Bibliografía / Bibliography

Libro

- Álvarez, M. y Medina, X. (2008) “Identidades en el plato. Patrimonio cultural y alimentación entre América y Europa”, *Barcelona: Icaria Editorial* , pp. -288