

Guía docente de la asignatura

**Cultura y Patrimonio Alimentarios
(MC7/56/1/1)**Fecha de aprobación por la Comisión
Académica: 27/06/2022**Máster**

Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas

MÓDULO

Módulo Común

RAMA

Ciencias Sociales y Jurídicas

**CENTRO RESPONSABLE
DEL TÍTULO**

Escuela Internacional de Posgrado

Semestre

Primero

Créditos

4

Tipo

Obligatorio

**Tipo de
enseñanza**

Presencial

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Máster)

Contenidos teóricos:

1. Conceptos básicos sobre alimentación y gastronomía
2. Sociología y antropología de la alimentación. Bases del comportamiento alimentario del hombre y factores que lo afectan.
3. Patrones culturales alimentarios. Definición. Bases del desarrollo de patrones alimentarios. Ejemplo de patrones culturales alimentarios
4. Dieta Mediterránea. Concepto, origen y desarrollo. Patrimonio inmaterial. Efectos sobre la salud. Sostenibilidad
5. Hitos históricos de la alimentación. Prehistoria. Roma y Grecia clásicas. Al-Andalus y Medievo. Revoluciones sociales y alimentarias hasta la actualidad.

Contenidos prácticos:

1. Trabajos monográficos sobre grupos de alimentos específicos abordados desde un punto de vista cultural e histórico.
2. Trabajos monográficos sobre la evolución en el consumo alimentario de un grupo de alimentos.

COMPETENCIAS**COMPETENCIAS BÁSICAS**

- CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG01 - Hablar bien en público.
- CG02 - Que los estudiantes adquieran la capacidad de crítica y autocrítica
- CG03 - Que los estudiantes sean capaces de buscar y recopilar información de un tema de interés proveniente de fuentes diversas.
- CG04 - Que los estudiantes sean competentes para analizar, sintetizar y gestionar la información y documentos disponibles de forma eficaz, incluyendo la capacidad de interpretar, evaluar y emitir un juicio razonado
- CG05 - Que los estudiantes adquieran la capacidad de trabajar en equipo, fomentando el intercambio de ideas, compartiendo el conocimiento y generando nuevas metas y modelos de trabajo colaborativo
- CG06 - Que los estudiantes tengan la capacidad de organización y planificación

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE01 - Comprender el componente cultural de la alimentación humana
- CE02 - Estudiar el aporte que supone la alimentación al conjunto de bienes patrimoniales de una sociedad
- CE16 - Capacitar y hacer reflexionar sobre la realidad histórico/gastronómica andaluza, su variedad, su realidad y sus valores sociales, éticos, económicos y de sostenibilidad
- CE17 - Identificar y evaluar de forma integrada de los principales problemas de los medios natural y antrópico
- CE18 - Capacidad de evaluar y valorar la consideración transdisciplinar de un problema ambiental
- CE19 - Saber gestionar la calidad diferenciada del patrimonio gastronómico andaluz
- CE20 - Profundizar en la evolución del concepto alta gastronomía y su papel en la sociedad actual, así como en sus fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas.
- CE21 - Identificar y evaluar el papel actual que la alta gastronomía tiene en distintos sectores de nuestra sociedad, su interés económico, artístico, turístico y de salud
- CE22 - Describir, identificar y argumentar acerca de los criterios y peso de los reconocimientos gastronómicos y su incorporación a una sociedad digital
- CE23 - Adquirir conocimiento del mundo empresarial e instituciones en temas relacionados con las Ciencias Gastronómicas.
- CE24 - Conocer adecuadamente el concepto de empresa en el sector de la restauración, así como el marco institucional y jurídico de la empresa.



- CE25 - Ser capaz de distinguir la importancia de la calidad y la excelencia del sector de la restauración en la economía nacional, autonómica y local.
- CE26 - Conocer y desempeñar las funciones que conforman el proceso de administración: planificación, dirección, organización y control en empresas de restauración.
- CE27 - Ser capaz de realizar análisis y diagnósticos de factores internos y externos que inciden especialmente en el sector de la restauración.
- CE28 - Conocer in situ modelos de empresas en el ámbito gastronómico y evaluar su funcionamiento con un sentido crítico.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT01 - Que los estudiantes demuestren la capacidad de concebir, diseñar, y desarrollar un proyecto integral de investigación, con suficiente solvencia técnica y seriedad académica.
- CT02 - Que sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.
- CT03 - Fomentar en los estudiantes las siguientes capacidades y habilidades: análisis y síntesis, organización y planificación, comunicación oral y escrita, resolución de problemas, toma de decisiones, trabajo en equipo, razonamiento crítico, aprendizaje autónomo, creatividad, capacidad de aplicar los conocimientos teóricos en la práctica, uso de Internet como medio de comunicación y como fuente de información.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

- Conocer la alimentación humana desde un punto de vista cultural y antropológico.
- Establecer patrones alimentarios y entre ellos la dieta mediterránea.
- Desarrollar los hitos más importantes de la alimentación humana a lo largo de la historia.

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

Contenidos teóricos:

1. Conceptos básicos sobre alimentación y gastronomía
2. Sociología y antropología de la alimentación. Bases del comportamiento alimentario del hombre y factores que lo afectan.
3. Patrones culturales alimentarios. Definición. Bases del desarrollo de patrones alimentarios. Ejemplo de patrones culturales alimentarios
4. Dieta Mediterránea. Concepto, origen y desarrollo. Patrimonio inmaterial. Efectos sobre la salud. Sostenibilidad
5. Hitos históricos de la alimentación. Prehistoria. Roma y Grecia clásicas. Al-Andalus y Medievo. Revoluciones sociales y alimentarias hasta la actualidad.

PRÁCTICO

Contenidos prácticos:

1. Trabajos monográficos sobre grupos de alimentos específicos abordados desde un punto de vista cultural e histórico.
2. Trabajos monográficos sobre la evolución en el consumo alimentario de un grupo de alimentos.



BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

1. International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies (CIHEAM). *Mediterra* 2012. *The Mediterranean Diet for Sustainable Regional Development*. Sciences-New York. 2012.
- L Civitello. (2011) *CUISINE and CULTURE, A History of Food and People*. 3rd Ed. John Wiley & Sons, Inc.
- Néstor Luján, Juan Perucho. *El libro de la cocina española: gastronomía e historia*. Tusquets Editores, 2003

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

1. Moro E. The Mediterranean Diet from Ancel Keys to the UNESCO Cultural Heritage . A Pattern of Sustainable Development between Myth and Reality. *Procedia - Soc Behav Sci* [Internet]. 2016;223:655–61. Available from: <http://dx.doi.org/10.1016/j.sbspro.2016.05.380>
2. Serra-Majem L, Medina FX. The Mediterranean Diet as an Intangible and Sustainable Food Culture. *Mediterr Diet An Evidence-Based Approach*. 2015;(November 2012):37–46.
3. Stano S. From nutrients to foods: The alimentary imaginary of the mediterranean diet. *ESSACHESS - J Commun Stud*. 2015;VIII(02):115–32.
4. Medina FX. Looking for commensality: On culture, health, heritage, and the mediterranean diet. *Int J Environ Res Public Health*. 2021;18(5):1–9.
5. Medina FX. *Food Culture in Spain*. GREENWOOD PRESS 2005;171.

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 Lección magistral/expositiva
- MD09 Realización de trabajos individuales

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

EVALUACIÓN ORDINARIA

El artículo 17 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que la convocatoria ordinaria estará basada preferentemente en la evaluación continua del estudiante, excepto para quienes se les haya reconocido el derecho a la evaluación única final.

- 50% Examen
- 40% Trabajos
- 10% Asistencia



EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

El artículo 19 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria dispondrán de una convocatoria extraordinaria. A ella podrán concurrir todos los estudiantes, con independencia de haber seguido o no un proceso de evaluación continua. De esta forma, el estudiante que no haya realizado la evaluación continua tendrá la posibilidad de obtener el 100% de la calificación mediante la realización de una prueba y/o trabajo.

1. 50% Examen
2. 50% Trabajos

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

El artículo 8 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que podrán acogerse a la evaluación única final, el estudiante que no pueda cumplir con el método de evaluación continua por causas justificadas. Para acogerse a la evaluación única final, el estudiante, en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura o en las dos semanas siguientes a su matriculación si ésta se ha producido con posterioridad al inicio de las clases o por causa sobrevenidas. Lo solicitará, a través del procedimiento electrónico, a la Coordinación del Máster, quien dará traslado al profesorado correspondiente, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

La evaluación en tal caso consistirá en:

- 50% Examen
- 50% Trabajos

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada.
- **INCLUSIÓN y DIVERSIDAD** de la UGR En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, el sistema de tutoría deberá adaptarse a sus necesidades, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de la Universidad, procediendo los Departamentos y Centros a establecer las medidas adecuadas para que las tutorías se realicen en lugares accesibles. Asimismo, a petición del profesor, se podrá solicitar apoyo a la unidad competente de la Universidad cuando se trate de adaptaciones metodológicas especiales.
- Asistencia al II Congreso de Historia de la Alimentación

