

GUÍA DOCENTE 2024-2025
Antropología y gastronomía

1. Denominación de la asignatura:

ANTROPOLOGÍA Y GASTRONOMÍA

Titulación

Grado en Ciencias Gastronómicas

Código

UBU 9039; ULE 0108005; UVa 48199

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

Biología

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Departamento de Historia, Geografía y Comunicación (UBU). Departamento de Historia - Antropología Social (ULE). Departamento de Prehistoria, Arqueología, Antropología Social y Ciencias y Técnicas Historiográficas (UVa)

4.a Profesor/a que imparte la docencia (Si fuese impartida por más de uno/a incluir todos/as) :

UBU: Ignacio Fernández de Mata; ULE: Óscar Fernández Álvarez, Sara Ouali Fernández; UVa: Profesor/a por determinar.

4.b Coordinador/a de la asignatura

Óscar Fernández Álvarez (ULE)

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

Primer curso, primer semestre.

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Básica

7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura:

Básicos para acceso al Grado.

8. Número de créditos ECTS de la asignatura:

6

9. Competencias que debe adquirir el/la estudiante al cursar la asignatura

Competencias transversales

*CT1. Compromiso ético.

*CT2. Trabajo en equipos de carácter multidisciplinar.

CT3. Autonomía y regulación del propio aprendizaje.

*CT4. Capacidad de organización y planificación.

CT5. Razonamiento crítico.

CT6. Capacidad de análisis y síntesis.

CT7. Iniciativa y espíritu emprendedor.

CT8. Capacidad de gestión de la información.

CT9. Capacidad de utilizar las nuevas tecnologías de la información y comunicación en el ámbito de estudio.

CT10. Conocimiento de las herramientas informáticas relativas al ámbito de estudio.

*CT11. Desarrollo de los valores profesionales, actitudes y comportamientos propios de la profesión en entorno culinarios y gastronómicos

Grandes competencias

GC5. Competencia para la innovación e inicio a la investigación en ciencias gastronómicas.

GC6. Competencia para la divulgación y promoción gastronómica

Subcompetencias

*SC11. Ser capaz de innovar en entornos culinarios y gastronómicos.

*SC12. Desarrollar actividades de divulgación y promoción que demuestren los resultados de los trabajos realizados utilizando diferentes herramientas y soportes de promoción gastronómica.

Conocimientos

*Cn3. Fundamentos antropológicos de la alimentación humana.

Cn42. Bases del método científico.

Cn43. Diseño básico de experimentos.

Habilidades

Hb1. Aplicar los conceptos físicos, químicos, fisiológicos, biológicos, bioquímicos, microbiológicos, antropológicos e históricos en el desarrollo y creación gastronómicos y en la resolución de problemas en el ámbito gastronómico.

Resultados de aprendizaje

R1. Conocer la diversidad de factores que determinan y condicionan la alimentación y gastronomía.

R2. Conocer la diversidad de culturas y costumbres relacionadas con la alimentación.

R3. Valorar la variedad e influencia de aspectos culturales en las formas de preparar, consumir y considerar los alimentos y la cultura gastronómica.

*Sostenibilización curricular

10. Programa de la asignatura

10.1- Objetivos docentes
1- Desmontar la complejidad de la alimentación humana y la gastronomía, en su doble dimensión, biológica y sociocultural.
2- Conocer la diversidad cultural gastronómica y las diferentes fases que conforman la cultura alimentaria, desde el aprovisionamiento y producción hasta el consumo final, identificando los aspectos materiales y simbólicos asociados a ella.
3- Conocer las principales teorías sobre los estudios socioculturales de la cultura gastronómica elaborados desde la antropología.
4- Valorar la trascendencia de los aspectos culturales en el estudio de la alimentación y la gastronomía de los grupos sociales abordados desde la perspectiva antropológica.

10.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)

Bloque I. Fundamentos teóricos de la alimentación en perspectiva antropológica

Tema 1.- Fundamentos de la antropología gastronómica: Naturaleza y cultura.

Temas 1 y 2, impartido por UBU.

Tema 2.- Alimentación y diversidad cultural: La cultura como condicionante de la elección gastronómica

Temas 1 y 2, impartido por UBU.

Bloque II. Fundamentos socioeconómicos, políticos y rituales de la gastronomía.

Temas 3.- Cocina, cultura y clase: Fundamentos ecológicos, socioeconómicos y políticos de la gastronomía

Temas 3 y 4, impartido por ULE

Tema 4.- Gastronomía, ritualidad y simbolismo. Prescripciones y tabúes alimentarios

Temas 3 y 4, impartido por ULE

Tema 5.- Maneras en la mesa: comensalidad, criterios de distinción y gusto.

Temas 5, 6, y 7 impartido por UVA

Bloque II. Retos actuales: globalización y salud en clave cultural.

Tema 6.- Los espacios y tiempos culinarios: Multiculturalidad alimentaria, migración y globalización.

Temas 5, 6, y 7 impartido por UVA

Tema 7.- El comensal del siglo XXI: arte culinario y gastronomía como cultura de salud

Temas 5, 6, y 7 impartido por UVA

Las clases prácticas de cada tema consistirán en prácticas guiadas en el aula sobre temas relacionados en el temario, destinadas al debate e intercambio de ideas entre iguales a través de metodologías activas. Para ello se utilizarán textos, referencias bibliográficas, documentales, recursos online, etc. Así mismo también está prevista la posibilidad de visitas culturales, ya sea virtuales o presenciales, a mercados o museos etnográficos vinculados con la alimentación.

10.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=9039&auth=SAML
<https://buc-ule.alma.exlibrisgroup.com/leganto/readinglist/lists?courseCode=0108005&auth=SAML>
https://buc-uva.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_UVA/lists/7803338930005774?auth=SAML

11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
AD1. Clases magistrales MD1. Sesiones expositivas y/o explicativas (en directo o por videoconferencia)	Cn3; Hb1	30	45	75
AD5. Prácticas de aula MD2. Conferencias (en directo o por videoconferencia); MD13. Lectura y análisis crítico de documentos	Cn42; Cn43; Hb1	24	24	48
AD7. Tutorías grupales MD6. Grupos de debate	Cn42; Cn43; Hb1	6	0	6
AD13. Trabajo autónomo MD14. Trabajos dirigidos individuales	Cn42; Cn43; Hb1	0	21	21
Total		60	90	150

12. Sistemas de evaluación:

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
SE4. Exposiciones orales y defensa de trabajos	40 %	40 %
SE6. Prueba escrita u oral de temas a desarrollar	60 %	60 %
Total	100 %	100 %

13. Calendarios y horarios:

Los aprobados para el título por las respectivas universidades.

14. Idioma en que se imparte:

Español