

GUÍA DOCENTE 2026-2027

ANTROPOLOGÍA Y GASTRONOMÍA

1. Denominación de la asignatura

ANTROPOLOGÍA Y GASTRONOMÍA

2. Titulación

Grado en Ciencias Gastronómicas

3. Código

UBU 9039; ULE 0108005; UVa 48199

4. Módulo al que pertenece la asignatura

Módulo: Básicas

5. 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)

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

UBU: Juan Montero Gutiérrez; ULE: Óscar Fernández Álvarez, Sara Ouali Fernández; UVa: Mario Martín Páez (contacto).

4b. 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 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 créditos ECTS

9. Resultados de aprendizaje (competencias, habilidades y conocimientos) que debe adquirir el/la estudiante de 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

O1. Desmontar la complejidad de la alimentación humana y la gastronomía, en su doble dimensión, biológica y sociocultural.

O2. 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.

O3. Conocer las principales teorías sobre los estudios socioculturales de la cultura gastronómica elaborados desde la antropología.

O4. 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)

PROGRAMA CLASES TEÓRICAS

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 (10 horas)

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 (10 horas)

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 (10 horas)

Bloque III. 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.

PROGRAMA CLASES PRÁCTICAS

24 horas de prácticas en el aula, se corresponden con prácticas propiamente, como aparece en el programa, y 6 horas de tutorías grupales que se corresponden con debate guiado o dirigido.

Bloque 1: Introducción

Prácticas

1.-Cultura alimentaria: análisis de representaciones, creencias, conocimientos y prácticas heredadas y/o aprendidas, asociadas a la alimentación y compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado. (elegir ejemplo – España, China, Islam, etc.).

Actividad: Cuestionario comparativo. Responder a preguntas sobre prácticas alimentarias en dos culturas y posterior análisis de las respuestas para resaltar las diferencias.

2.-Simbolismo alimentario/ de un alimento en diferentes culturas y su evolución a lo largo del tiempo.

Actividad: Estudios de caso. Por grupos de alimentos concretos: pan, arroz, cerdo...y exposición posterior al resto de la clase.

Bloque 2: Gastronomía y Cultura

Prácticas

3. Gastronomía y género: análisis de campañas y productos.

Actividad: Debate dirigido. Cocinar sigue siendo una actividad con rol de género asignado partiendo del visionado de campañas publicitarias con sesgos de género.

4. Función comunicativa de la alimentación: La publicidad de la alimentación permite considerar diferentes grupos. La publicidad influye en las percepciones y decisiones alimentarias.

Actividad: Debate dirigido. Análisis de anuncios. Identificar elementos simbólicos y sociales en diferentes anuncios alimentarios.

5.- Análisis sobre el Informe Anual del Consumo Alimentario

Actividad: Lectura guiada y discusión grupal. Responder preguntas clave sobre datos del informe e interpretar las tendencias de consumo en relación con cambios culturales.

6.- Maneras en la mesa: comensalidad, criterios de distinción y gusto: Identificación de elementos clave en escenas gastronómicas

Bloque 3: Gastronomía y Sociedad

Prácticas.

7.- Analizar cómo las interacciones de los personajes con la comida reflejan distinción social o diferencias de estatus.

Actividad (compartida con actividad 6): Analizar escenas de películas o series y extraer los diferentes criterios de distinción y gusto (Por ejemplo: ¿los personajes de clase alta se comportan en la mesa igual que los de clases medias y bajas?).

8.- Globalización y multiculturalidad.

Actividad: Elaboración de Mapa alimentario. Trazar un mapa donde se visualice la influencia de culturas globales en una ciudad a elegir (Ciudades de CyL, Madrid, Londres...)

Actividad: Creación de menú híbrido. Diseñar un menú que mezcle tradiciones de distintas culturas.

9.- Alimentación y estilos de vida. (Dieta Mediterránea; edades y cultura, etc.).

Actividad: Debate guiado. Cómo la edad o el entorno influyen en nuestras elecciones alimenticias, partiendo de artículos y posts en redes sociales.

10.3. Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

UBU: https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=9039&auth=SAML

ULE: <https://buc-ule.alma.exlibrisgroup.com/leganto/readinglist/lists?courseCode=0108005&auth=SAML>

UVa: https://buc-uva.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_UVA/lists/9007810710005774?auth=SAML

11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con los resultados de aprendizaje que debe adquirir el/la estudiante

Actividades docentes/Metodología	Resultados de aprendizaje relacionados	Horas presenciales	Horas de trabajo individual	Total de horas
AD1. Clases magistrales MD1. Sesiones expositivas y/o explicativas (en directo o por videoconferencia)	Cn3; Hb1; R1; R2	30	45	75
AD5. Prácticas de aula MD2. Conferencias (en directo o por videoconferencia); MD13. Lectura y análisis crítico de documentos	Cn42; Cn43; Hb1; R2; R3	24	24	48
AD7. Tutorías grupales MD6. Grupos de debate	Cn42; Cn43; Hb1; R3	6	0	6
AD13. Trabajo autónomo MD14. Trabajos dirigidos individuales	Cn42; Cn43; Hb1; R3	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 %

La prueba escrita se adaptará adecuadamente con las sesiones expositivas.

No está previsto realizar pruebas parciales.

Para los estudiantes que no puedan asistir, de forma justificada, a la parte práctica de la asignatura se habilitará procedimiento para su seguimiento y evaluación, de acuerdo con la normativa de cada universidad, garantizando siempre, la posibilidad de superación de esta parte en esas circunstancias. Lo mismo aplica para los estudiantes en segunda y posteriores convocatorias.

13. Calendarios y horarios

Los aprobados para el título por las respectivas universidades.

14. Idioma en el que se imparte

Español