



GUÍA DOCENTE GRADO DE

GRADO EN GRADO EN GASTRONOMÍA

CURSO 2019/2020

ASIGNATURA: HISTORIA Y SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

Nombre del Módulo al que pertenece la materia
Gastronomía

ECTS	Carácter			Periodo			Calendario	Requisitos previos	
	Totales	Básica	Obligatoria	Optativa	Curso	1 ^{er} C	2 ^o C		Semanas
6	X	X			1 ^o	X		17	Ninguno

Idiomas en los que se imparte la asignatura							
Castellano	X	Valenciano		Inglés	X	Francés	

Departamento	Área de Conocimiento
HUMANIDADES	HUMANIDADES CIENCIAS SOCIALES

Profesor/es responsable/s de la materia/asignatura	
Nombre y apellidos	
Despacho y Facultad dónde se ubica	Despacho de asociados. Ala B. Centro de Castellón
Correo electrónico y página web	
Horario de atención al alumnado	Ver Intranet con indicaciones del profesor

Presentación
<p>La asignatura de Historia y Sociología de la Alimentación pretende presentar la evolución de los hábitos alimentarios y las técnicas gastronómicas desde la aparición de la especie humana hasta la actualidad, tanto desde una perspectiva evolutiva como transversal, resaltando los elementos en que coinciden diferentes culturas, así como los aspectos diferenciados y específicos.</p> <p>A la hora de abordar el estudio de la alimentación nos fijaremos tanto en los componentes como en las técnicas de producción, elaboración y consumo. Dentro de ellas nos fijaremos en las estrategias de supervivencia y en las diferencias sociales en el consumo alimentario. En todo momento se intentará presentar un panorama general, en el que estén representadas las diferentes culturas del planeta, aunque se hará un especial hincapié en la historia de la alimentación del Mediterráneo.</p> <p>Por último, también se quiere integrar a la historia de la alimentación con los avances tecnológicos y científicos para enlazarlo con el momento presente.</p>

Conocimientos previos

- No hay requisitos previos

Objetivos de la materia según Memoria de Grado verificada

- El estudiante reconoce la relación del hombre con su entorno, y la alimentación como una expresión, suma de dicha relación junto al carácter de los individuos que lo componen.
- El estudiante reconoce la evolución alimentaria del hombre ligada a las diferentes culturas de la historia, con especial énfasis en el ámbito mediterráneo.
- El estudiante reconoce el nacimiento histórico y posterior desarrollo de procesos agroalimentarios y productos actualmente implantados.
- El estudiante es capaz de asimilar la influencia de la alimentación en las diferentes revoluciones y movimientos históricos.
- El estudiante descubre el nacimiento de la gastronomía y de la restauración, así como su evolución, con especial énfasis en el ámbito mediterráneo.

Competencias que se adquieren a través de la materia / asignatura según la Memoria de Grado verificada

Básicas:

CB 1. Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

CB 2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

Generales:

CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.

Específicas:

CE 14: El estudiante identificará la gastronomía como una expresión cultural, con una historia unida a los diferentes pueblos, con especial hincapié en la historia gastronómica y cultural del Mediterráneo.

Resultados de Aprendizaje:

- El estudiante reconoce la relación del hombre con su entorno, y la alimentación como una expresión, suma de dicha relación junto al carácter de los individuos que lo componen.
- El estudiante reconoce la evolución alimentaria del hombre ligada a las diferentes culturas de la historia, con especial énfasis en el ámbito mediterráneo.
- El estudiante reconoce el nacimiento histórico y posterior desarrollo de procesos agroalimentarios y productos actualmente implantados
- El estudiante es capaz de asimilar la influencia de la alimentación en las diferentes revoluciones y movimientos históricos
- El estudiante descubre el nacimiento de la gastronomía y de la restauración, así como su evolución, con especial énfasis en el ámbito mediterráneo.

Contenidos básicos:

Se desarrollarán las bases de conocimiento de la historia de la alimentación humana desde una perspectiva cronológica, cultural y económica. Se iniciarán los contenidos en la humanización de las conductas alimentarias en la prehistoria y las primeras civilizaciones. Se estudiarán en profundidad cómo los movimientos geográficos (guerras, descubrimientos, etc.) generaron flujos de alimentos y adopción de nuevos hábitos en diferentes culturas. Se trabajarán los diferentes modelos e identidades culturales en la Edad Media y la Edad Moderna. Se analizará el impacto de la revolución industrial y los cambios de modelos productivos en el desarrollo de las bases de la gastronomía actual. Se profundizará en la historia gastronómica del ámbito mediterráneo.

Actividades Formativas de la materia / asignatura

Clase magistral: 30 horas

Seminarios: 30 horas

Actividades y Metodologías derivadas de Proyectos de Innovación en los últimos 4 años

Título de Proyecto:

Año de concesión:

Actividades y/o Metodologías derivadas:

Título de Proyecto:

Año de concesión:

Actividades y/o Metodologías derivadas:

ESTIMACION DEL VOLUMEN DEL TRABAJO DEL ESTUDIANTE			
NOMBRE DE LA MATERIA			
Créditos ECTS: <input type="text"/>			
Volumen de trabajo del alumno			
Actividad Formativa	Hora presencial (A)	Trabajo personal (B)	Volumen de trabajo (C) C = A + B
CLASES MAGISTRALES			
<i>Presentación de la asignatura</i>			
<i>Lección Magistral</i>	30	60	90
<i>Debates</i>			
<i>Comentarios y discusión de trabajos</i>			
<i>Otros</i>			
CLASES PRÁCTICAS			
<i>Resolución de problemas</i>			
<i>Debates</i>			
<i>Comentarios y discusión de trabajos</i>			
<i>Simulaciones</i>			
<i>Laboratorio</i>			
<i>Prácticas en aula de informática</i>			
<i>Salidas</i>			
<i>Exposiciones de trabajos</i>			
<i>Otros</i>			
SEMINARIOS			
<i>Resolución de Problemas</i>	16	20	36
<i>Debates</i>			
<i>Comentarios y discusión de trabajos</i>	14	20	34
TALLERES			
<i>Comentarios y discusión de trabajos</i>			
<i>Exposiciones orales</i>			
TRABAJO DE SÍNTESIS			
<i>Tiempo de realización del trabajo</i>			
EVALUACIÓN			
<i>Preparación de exámenes</i>			
<i>Realización de exámenes</i>	2	20	22
<i>Otros....</i>			
TOTAL	60	120	180
RELACION HORAS DE TRABAJO / ECTS <i>(el resultado de la relación horas de trabajo / ECTS deberá ser igual a 30 horas, que son las horas que conforman 1 ECTS en la CEU-UCH)</i>			

Sistemas y criterios de evaluación

De acuerdo a la memoria verificada, el sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones consta:

- a) Pruebas Escritas: Evaluarán las competencias adquiridas en las clases magistrales. Tendrán un peso del 50% en el total de la evaluación.
- b) Resolución de Casos: Evaluarán las competencias adquiridas en las clases prácticas y seminarios. Tendrán un peso del 45% en el total de la evaluación.
- c) Asistencia y participación activa del alumno en clase: 5%.

El plagio (total o parcial) de los trabajos de la evaluación continua conllevará una sanción en virtud del artículo 10 del Reglamento de los Alumnos,

https://www.uchceu.es/universidad/documentos/normativa/reglamento_alumnos.pdf

Programa / temario

1. **Cocinar nos hizo humanos**
2. **La agricultura y la ganadería como base de la civilización**
3. **Roma y la primera globalización**
4. **La religión manda en el plato**
5. **La cocina medieval**
6. **La cocina en época moderna**
7. **La cocina Industrial y el problema medioambiental**

Contenido detallado de la asignatura y cronograma de impartición

1. Cocinar nos hizo humanos

Presentación

La alimentación en las culturas prehistóricas

Influencia de la alimentación en la evolución del hombre

Estudio de tribus primitivas actuales

2. La agricultura y la ganadería como base de la civilización

Neolítico y Edad de los Metales

La alimentación en las grandes civilizaciones antiguas: Mesopotamia, Egipto, Mundo fenicio-púnico, Cultura ibérica.

3. Grecia, Roma y los pueblos germánicos

Grecia

Claves de la cultura romana

Expansión geográfica y globalización de la cocina

Lo romano y lo germánico

4. La religión manda en el plato

Influencias religiosas sobre la alimentación

Cristianismo

Judaísmo

Islam

5. La cocina medieval

Pan, vino y aceite

Dieta de rico, dieta de pobre

El comercio de especias

6. La cocina en época moderna

La lenta introducción de los productos venidos del Nuevo Mundo

La consolidación de los productos del Viejo Mundo

La esclavitud y el Nuevo Mundo

La dieta de los marineros

El nacimiento de la Paella

7. La cocina Industrial y el problema medioambiental

Las grandes transformaciones agrarias y la expansión de cultivos

El impacto de la revolución industrial

Guerra, tecnología y Alimentación

Alimentación y cambio climático

Nuevas tendencias gastronómicas

Bibliografía Básica

- FERNANDEZ-ARMESTO, Felipe. *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Barcelona, Tusquets, 2009.
- MONTANARI, Massimo. *La comida como cultura*. Gijón, Trea, 2006.

Bibliografía complementaria

- AGUILERA, César. *Historia de la alimentación mediterránea*. Madrid, Universidad Complutense, 1997.
- ARSUAGA. Juan Luis y MARTÍNEZ, Ignacio. *La especie elegida: la larga marcha de la evolución humana*. Barcelona, temas de Hoy, 2006.
- BOURDIEU, P. *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Madrid, Taurus, 1998.
- CAPLAN, Pat. (Ed). *Food, Health and Identity*. Londres, Routledge, 1997.
- CHAMPION, T.; GAMBLE, C.; SHENNAN, S.; WHITTLE, A. *Prehistoria de Europa*. Crítica, Barcelona, 1988.
- CONTRERAS, J. *Antropología de la alimentación*. Salamanca, Eudema, 1993. (Coord.) *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona, Universidad de Barcelona, 1995.
- CROSBY, Alfred W. *Imperialismo ecológico. La expansión biológica de Europa, 900-1900*. Barcelona, Crítica, 1988.
- CRUZ, Juan. *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*. Pamplona, Eunsa, 1991.
- DIAMOND, Jared. *Armas, gérmenes y acero: breve historia de la humanidad en los últimos trece mil años*, Madrid, Debate, 2006.
- Colapso: por qué unas sociedades perduran y otras desaparecen*, Barcelona, Debate, 2006.
- El mundo hasta ayer: ¿Qué podemos aprender de las sociedades tradicionales?*, Barcelona, Debate, 2013
- ETCHEVARRIA, Olivier y GILLES Fumey. *Atlas Mundial de cocina y gastronomía*. Madrid, Akal, 2008.
- FAGAN, Brian. *Floods, Famines, and Emperors: El Niño and the Fate of Civilizations*. New York: Basic Books, 1999.
- El largo verano. De la era glacial a nuestros días*. Barcelona, Gedisa, 2007.
- El gran calentamiento. Cómo influyó el cambio climático en el apogeo y caída de las civilizaciones*. Barcelona, Gedisa, 2009.
- FERNÁNDEZ ALGABA, MILAGROS. *Vivir en Emérita Augusta*, Madrid, 2009.
- FREEDMAN, Paul H. *Gastronomía: Historia del paladar*. Valencia, Universitat de Valencia, 2009.
- FLANDRIN, Jean-Louis y MONTANARI, Massimo (coord.) *Historia de la alimentación*. Gijón, Trea, 2011.
- FISCHLER, C. *El (h)omnívoro, El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama, 1995.
- GARCÍA SOLER, J.M. *El arte de comer en la antigua Grecia*. Madrid, Biblioteca Nueva, 2001.
- GERMON, J. y WILLIAMS, L. A. *Sociology of food and nutrition. The social appetite*. Oxford University Press, 1999.
- GOODY, J. *Cocina, cuisine y clase*. Barcelona, Gedisa, 1995.
- HARRIS, Marvin. *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid, Alianza, 1999.
- HEADRICK, Daniel H. *Los instrumentos del Imperio. Tecnología e Imperialismo europeo en el siglo XIX*. Alianza, Madrid, 1998.
- El poder y el imperio: La tecnología y el imperialismo, de 1400 a la actualidad*. Barcelona, Crítica 2011.
- LEVI-STRAUSS, C. *Lo crudo y lo cocido. Mitológicas I*. México, Fondo de Cultura Económica, 1968.
- El origen de las maneras de mesa, Mitológicas III*, México, Siglo XX, 1997.
- LIVI BACCI, Massimo. *Ensayo sobre la historia demográfica europea. Población y alimentación en Europa*. Barcelona, Ariel, 1988.
- LUJÁN, Néstor. *Historia de la Gastronomía*. Barcelona, Plaza y Janés, 1989.
- LUJÁN, Néstor y PERUCHO, Juan. *El libro de la cocina española. Gastronomía e historia*. Barcelona, Danae, 1970.
- MARÍN PEDREÑO, Higinio. *De dominio público. Ensayos de teoría social y del hombre*. Pamplona, Eunsa, 1997.
- MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel M. *Historia de la gastronomía española*. Madrid, Alianza, 1989.
- MCGEE, Harold. *La cocina y los alimentos: enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida*. Madrid, Debate, 2008.
- McINTOSH, Wm. Alex. *Sociologies of food and nutrition*, Nueva York, Plenum Press, 1996.
- McNEILL, William H. *Plagues and peoples*. Londres, Penguin, 1976. (*Plagas y pueblos*, S. XXI, 2016).
- *La búsqueda del poder*. Madrid, S. XXI, 2015.
- MEDINA, F. Xavier (Coord). *La alimentación mediterránea. Historia, cultura y nutrición*. Barcelona, Icaria, 1996.
- MENNELL, S. *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Londres, Basil Blackwell, 1985.
- MINTZ, S. W. *Sweetness and Power: The place of sugar in Modern History*. Nueva York, Viking Penguin, 1985.
- NEIRINCK, E y POULAIN, J-P. *Historia de la cocina y de los cocineros*. Madrid, Zendera Zariquiey, 2007.
- NESTLE, Marion. *Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health*, California University

Bibliografía complementaria

Press, 2003.

- PARKER, Geoffrey. *La revolución militar: innovación militar y apogeo de occidente, 1500-1800*. Alianza Editorial, S.A. 2002.
- RITCHIE, Carson I. A. *Comida y civilización. De cómo los gustos alimenticios han modificado la historia*. Madrid, Alianza, 1987.
- RITZER, Georg. *La McDonalización de la sociedad. Un análisis de la racionalización en la vida cotidiana*. Barcelona, Ariel, 1996.
- RUEDA HERRANZ, Germán. *España 1700-1900. Sociedad y condiciones económicas*. Madrid, Itsmo, 2006
- SALAS-SALVADÓ, Jordi, GARCIA-LORDA, Pilar y SÁNCHEZ RIPOLLÉS, José María. *La alimentación y la nutrición a través de la historia*. Barcelona, Glosa, 2005.
- SEN, A. *Poverty and famines: An essay on entitlement and deprivation*. Nueva York, Oxford University, 1981.
- SUÁREZ, Luis. *Historia Social y Económica de la Edad Media Europea*, Madrid, 1984.
- WARDE, Alan. *Consumption, Food and Taste*. Londres, Sage Publications, 1997.

Otros recursos

- <http://www.rtve.es/alacarta/videos/redes/redes-aprender-cocinar-hizo-humanos/294016/>
- http://www.museoevolucionhumana.com/~museoevo/assets/docs/publicaciones/publicacion_11_es.pdf
- <http://web.stanford.edu/class/linguist62n/levitriangle001.pdf>
- <https://es.scribd.com/doc/200497363/De-Re-Coquinaria-Cocina-Romana-Apicio>
- <https://es.scribd.com/doc/151978931/Tomo-lx-Obras-Morales-y-de-Costumbres-Plutarco-Sobre-Comer-Carne>
- http://latinygriego.webcindario.com/derecoquinaria_cas.pdf
- <http://www.raco.cat/index.php/BoletinRABL/article/view/196586/269776>
- <http://www.claseshistoria.com/revista/2011/articulos/gimenez-gastronomia-medieval.pdf>
- <http://contenidos.campuslearning.es/CONTENIDOS/386/curso/pdf/FICHA-PDGR-A4-U1-A1-D1-PDF%20Nº%202.pdf>
- http://centroestudioscervantinos.es/upload/1714_mdfile.pdf
- <http://www.lomejordelagastronomia.com/usuarios/raimundo-garcia-del-moral>

Recomendaciones a los estudiantes para cursar la materia

- La constancia en el trabajo con el fin de poder beneficiarse de la evaluación continua.
- La práctica y el desarrollo del trabajo cooperativo como medio para enriquecerse del aprendizaje en Grupo.
- Practicar y perfeccionar el trabajo autónomo, el hábito de estudio y la participación.
- Aprovechar las tutorías académicas con el profesor, a fin de resolver dudas y ampliar información respecto a la materia, o cualquier otra consulta.

Repercusión actividad profesional

La Historia de la Gastronomía tiene una relación directa con la posterior actividad profesional que los alumnos van a desarrollar, puesto que les va a permitir poner en contexto los conocimientos que adquieren en el resto de las asignaturas del grado. En su próxima actividad en la cocina, es necesario que conozcan los orígenes y los porqués de las recetas, los productos, los nombres o las técnicas, porque les ayudará a entender mejor lo que hacen y sentará las bases para poder modificarlo y hacerlo progresar.

Además, la materia va a hacer especial hincapié en las habilidades necesarias para un alumno en el siglo XXI: la colaboración y el trabajo en grupo, la comunicación y la creatividad.