

**ANEXO I. SOLICITUD PARA LA PROPUESTA DE ASIGNATURAS
CENTRO INTERGENERACIONAL de la UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA**

TÍTULO DE LA ASIGNATURA	
Somos lo que hemos comido: La alimentación a lo largo de la Historia	
Profesor Responsable	
Nombre y apellidos:	Javier Martín Párraga
Categoría:	Profesor Titular de Universidad
Departamento:	Filologías Inglesa y Alemana
Teléfono:	609276152
Correo electrónico:	javier.martin@uco.es
Breve <i>currículum vitae</i> (máximo 500 palabras):	
<p>Javier Martín Párraga es profesor Titular en el departamento de Filologías Inglesa y Alemana de la Universidad de Córdoba desde el año 2017. Anteriormente, ejerció como Teaching Assistant en Wheaton College (EEUU) e investigador visitante en Estados Unidos (LSMSA; Wellesley College), Canadá (University of Toronto) y Polonia.</p> <p>A lo largo de su carrera docente ha impartido clase en Estados Unidos y España y ha dirigido cuarenta Trabajos de Fin de Grado y Máster. Cuenta con experiencia dilatada en impartición de docencia dentro de la Cátedra Intergeneracional Francisco Santiesteban, al haber colaborado con los profesores Eulalio Fernández Sánchez y Juan de Dios Torralbo Caballero durante más de un centenar de horas de clase en diversas asignaturas de Inglés. También acompañó a los alumnos de la Cátedra a un viaje cultural a Londres, coordinado por el profesor Manuel Pérez Lozano.</p> <p>Sus líneas de investigación prioritarias son la literatura norteamericana, los estudios culturales, la literatura en lengua inglesa y los estudios de género. Cuenta con una amplia producción científica nacional y, fundamentalmente, internacional entre la que destacan monografías como “Roughing it in the Bush, de Susanna Moodie” (2017), la participación y edición de obras colectivas como “Mujer, Memoria e Identidad en la Literatura en Lengua Inglesa” (2020) y numerosos artículos en revistas científicas de reconocido prestigio internacional como “Dystopia, Feminism and Phallogocentrism in Margaret Atwood’s Oryx and Crake” (2019). También ha sido principal responsable en la organización de congresos y participado en eventos científicos internacionales.</p>	
Profesores Participantes:	
Nombre y apellidos:	José Antonio Riquelme Cantal

Código Seguro de Verificación	VTQFJ7ZQPMRG224R7GQNKHN2NI	04/03/2022 12:06:22
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza	
Firmante	FRANCISCO JAVIER MARTIN PARRAGA	
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VTQFJ7ZQPMRG224R7GQNKHN2NI	1/4



Categoría:	Profesor Titular de Universidad		
Departamento:	Historia.		
Teléfono:	657 221 466	Correo electrónico:	jriquelme@uco.es

Nombre y apellidos:			
Categoría:			
Departamento:			
Teléfono:		Correo electrónico:	

Cuatrimestre en el que se prefiere impartir la asignatura:	1º	X	2º	X
--	----	---	----	---

OPORTUNIDAD DE OFERTAR LA ASIGNATURA A UN PROGRAMA DIRIGIDO A ALUMNOS/AS DEL CENTRO INTERGENERACIONAL

El filósofo y antropólogo alemán Ludwig Feuerbach (1804-1872) enunció por primera vez que “somos lo que comemos” en su obra *Enseñanza de la alimentación* (1850). Desde entonces, esta frase no ha dejado de repetirse; puesto que, aunque simple, esconde una verdad universal con numerosas implicaciones biológicas, sociales, culturales e incluso religiosas. Aunque el ser humano ha evolucionado de manera sorprendente y alcanzado cotas de perfección técnica y excelencia artística impresionantes, no dejamos de ser seres vivos, condenados a alimentarnos y a alimentar a nuestros descendientes. Hay estudios antropológicos que indican que la capacidad intelectual que ha hecho que el *homo sapiens* sea capaz de distinguirse del resto de especies tiene mucho que ver con los hábitos alimenticios. A lo largo de la historia, la manera en que nos hemos alimentado ha condicionado nuestra evolución biológica, sin duda, pero también social y cultural.

Esta asignatura propone exponer la evolución de los hábitos alimenticios humanos a lo largo de la historia, comenzando con nuestros antepasados más remotos y llegando hasta el momento presente, en que la obesidad se ha convertido en una de las primeras causas de enfermedad y mortandad en el primer mundo mientras que en las sociedades más desfavorecidas la malnutrición lleva a la enfermedad, muerte y provoca conflictos de todo tipo.

El enfoque desde el que se presentarán los contenidos es el de los Estudios Culturales, que combinan diferentes ámbitos de las Humanidades, como la Prehistoria, la Arqueología, la

Código Seguro de Verificación	VTQFJ7ZQPMRG224R7GQNKHN2NI	04/03/2022 12:06:22
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza	
Firmante	FRANCISCO JAVIER MARTIN PARRAGA	
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VTQFJ7ZQPMRG224R7GQNKHN2NI	2/4



Historia, la Filología, al mismo tiempo que presta atención a la cultura popular. De este modo, el alumnado contará con una base científica sólida junto con numerosos ejemplos del reflejo de la alimentación a través de la historia en Occidente, que van desde la libra de carne en *El mercader de Venecia* shakespeariano al *Carpanta* de los tebeos españoles de la posguerra.

OBJETIVOS: (Brevemente expuestos en 3 o 4 puntos)

1. Introducir al alumnado en nociones básicas relacionadas con la evolución de la alimentación humana a través de la Historia.
2. Estudiar cómo han cambiado tanto los alimentos que consumimos como la forma en que los cocinamos a lo largo del tiempo.
3. Analizar la importancia de nuestra alimentación como uno de los ejes fundamentales de las sociedades occidentales.
4. Realizar una serie de visitas y excursiones (yacimientos arqueológicos, Escuela de Hostelería de Córdoba).
5. Celebrar actividades prácticas en las que el alumnado conocerá recetas ancestrales.

CONTENIDOS: (Se recomienda que se ofrezcan en torno a diez epígrafes sobre el tema de la asignatura propuesta)

1. En torno a los primeros fuegos: cómo se comía en el Paleolítico.
2. La revolución neolítica: agricultura y ganadería.
3. Manjares clásicos: la dieta grecolatina.
4. Nuestra alimentación durante el medievo: de la subsistencia más elemental a los banquetes feudales.
5. Exquisiteces renacentistas y nuevas formas de comportarse en la mesa.
6. El nuevo mundo y sus frutos: de la patata al cacao.
7. La revolución industrial: explosión demográfica y nuevas técnicas de elaboración y distribución de la comida.
8. Sobrevivir en tiempos de guerra: alimentación en las 2 grandes guerras y la guerra civil española.
9. Cómo comen nuestros vecinos: Europa frente a África.
10. El mundo de hoy: comida ultraprocesada, anorexia, obesidad y estrellas Michelin.

RECURSOS MATERIALES NECESARIOS PARA LA IMPARTICIÓN DE LA ASIGNATURA: (Apuntes, libros, fotocopias, cañón de proyección, sonido, etc.)

Código Seguro de Verificación	VTQFJ7ZQPMRG224R7GQNKHN2NI	04/03/2022 12:06:22
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza	
Firmante	FRANCISCO JAVIER MARTIN PARRAGA	
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VTQFJ7ZQPMRG224R7GQNKHN2NI	3/4



El profesorado creará una serie de materiales docentes que distribuirá de manera gratuita al alumnado empleando las tecnologías disponibles en la UCO.

Cañón de proyección.

Sonido, para la proyección de documentales breves y fragmentos de películas y series de televisión.

BIBLIOGRAFÍA:

Caballero, Óscar. *Comer es una historia*. Madrid: Planeta Gastro, 2018.

Chain Andrés, Miriam (editora). *La alimentación en la historia*. Salamanca: Universidad de Salamanca, 2019.

Cunqueiro, Álvaro. *La cocina cristiana de Occidente*. Barcelona: Austral, 2015.

Fernández Armesto, Felipe. *Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización*. Barcelona: Tusquets, 2004.

Millás, Juan José y Juan Luis Arsuaga. *La vida contada por un sapiens a un neandertal*. Madrid: Alfaguara, 2021.

Pla, Josep. *Lo que hemos comido*. Barcelona: Austral, 2013.

Código Seguro de Verificación	VTQFJ7ZQPMRG224R7GQNKHN2NI	04/03/2022 12:06:22
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza	
Firmante	FRANCISCO JAVIER MARTIN PARRAGA	
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VTQFJ7ZQPMRG224R7GQNKHN2NI	4/4

