

GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **ALIMENTACIÓN Y CULTURA**

Código: 101727

Plan de estudios: **GRADO DE TURISMO**

Curso:

Denominación del módulo al que pertenece: OPTATIVIDAD

Materia: ITINERARIO: GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS

Carácter: OPTATIVA

Duración:

Créditos ECTS: 3.0

Horas de trabajo presencial: 30

Porcentaje de presencialidad: 40.0%

Horas de trabajo no presencial: 45

Plataforma virtual:

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: MEDINA CANALEJO, LUIS MANUEL (Coordinador)

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Ubicación del despacho: Campus Rabanales. Edificio Darwin-Anexo

E-Mail: al1mecal@uco.es

Teléfono: 957212009

Nombre: MORENO ROJAS, RAFAEL

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Ubicación del despacho: Campus Rabanales. Edificio Darwin-Anexo

E-Mail: bt1moror@uco.es

Teléfono: 957212000

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

CB1	Capacidad de análisis y síntesis.
CB3	Comunicación oral y escrita en castellano.
CB5	Habilidades en las relaciones interpersonales.
CB8	Adquirir capacidades y compromiso ético para colaborar en la consecución de una sociedad más justa y respetuosa con los derechos fundamentales.
CB9	Adquirir conocimientos y competencias que le permitan emprender provechosamente estudios de postgrado.
CE1	Comprender los principios e impactos del Turismo: dimensión espacial-territorial, social, cultural, política, laboral y económica.
CE2	Comprender el carácter dinámico y evolutivo del turismo y de la sociedad del ocio.
CE17	Planificar y gestionar los recursos de las organizaciones turísticas.
CE18	Definir objetivos, estrategias y políticas comerciales en el ámbito del turismo.
CE19	Conocer el procedimiento operativo de los ámbitos de las empresas turísticas (alojamiento, restauración e intermediación).

OBJETIVOS

El objetivo principal de esta asignatura es promover en el alumno la inquietud por la cultura alimentaria, tanto en su propia formación, como en la difusión de conocimientos alimentarios en diferentes estamentos sociales, de manera que mejore la cultura alimentaria de nuestra sociedad en general.

También sensibilizar en las distintas componentes del comportamiento alimentario y reconocer la diversidad cultural en alimentación.

Con todo ello, adquirir un sentido crítico que optimice estos conocimientos en un ámbito turístico de hostelería y restauración

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

UNIDAD DIDÁCTICA 1.

Perspectivas de la cultura alimentaria. Presentación de la asignatura y de sus unidades didácticas. Noción cultural de la alimentación. Lo extraño y lo diferente vs. lo familiar. Tabúes alimentarios.

El placer de comer. De la función fisiológica a la social.

Expectativas en relación con los establecimientos de restauración.

UNIDAD DIDÁCTICA 2.

Influencia de la percepción alimentaria en la aceptabilidad de alimentos. Factores que influyen en la aceptabilidad de los alimentos y su relación con la calidad. ¿Se puede opinar sobre gustos? Papel del análisis sensorial. Las catas dirigidas.

La percepción alimentaria aplicada al vino. El caso de los vinos. Factores que influyen en su aceptabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 3.

Aspectos socioculturales de la alimentación. Influencias religiosas sobre la Alimentación. Religiones Cristianas.

Influencia de la religión en la alimentación Judaica e Islámica. Judaísmo: Bases de la normativa religiosas judía.

Alimentos Trayf y Kasher. Fiestas religiosas con connotaciones alimentarias. Clasificación de los judíos según el acatamiento de los preceptos alimentarios. Islamismo: Bases de la normativa religiosas Islámica. Alimentos



GUÍA DOCENTE

permitidos (halal) y prohibidos (haram). Ayuno islámico. Influencia de la religión en la alimentación en otras religiones.

Protocolo comensal. Concepto. Origen e historia del protocolo comensal. Comidas de gala. Normas de comportamiento en la mesa. Acciones en restaurantes.

UNIDAD TEMÁTICA 4.

Alimentación mediterránea.

Turismo gastronómico. Aspectos de nuestro entorno.

Seminarios teóricos opcionales (pueden plantearse otros temas)

2. Contenidos prácticos

Desarrollo de los trabajos del estudiantado

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Educación de calidad

Igualdad de género

Trabajo decente y crecimiento económico

Ciudades y comunidades sostenibles

Producción y consumo responsables

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

La metodología se usará en el marco de las exposiciones de cada unidad didáctica, así como en el trabajo no presencial

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

El estudiantado a tiempo parcial podrá acogerse a las opciones de evaluación descritas o solicitar evaluarse a través de un único examen.

El estudiantado con discapacidad y/o necesidades educativas especiales deberá comunicarlo a la Unidad de Educación Inclusiva (UNEI, email: atencioninclusiva@uco.es) y se tomarán las medidas necesarias para que puedan desarrollar adecuadamente su proceso de aprendizaje

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Total
Actividades de evaluación	2	2
Debates	2	2
Exposición grupal	6	6
Lección magistral	14	14
Seminario	4	4
Tutorías	2	2

GUÍA DOCENTE

Actividad	Grupo completo	Total
<i>Total horas:</i>	30	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Búsqueda de información</i>	5
<i>Consultas bibliográficas</i>	10
<i>Estudio</i>	15
<i>Trabajo de grupo</i>	15
<i>Total horas:</i>	45

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Dossier de documentación
Presentaciones PowerPoint
Referencias Bibliográficas

Aclaraciones

Dossier de documentación - <http://moodle.uco.es/m2223>
Libros
Presentaciones PowerPoint - <http://moodle.uco.es/m2223>
Referencias Bibliográficas

EVALUACIÓN

Competencias	Debate	Exposición oral	Exámenes	Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas
CB1	X	X	X	X
CB3	X	X	X	X
CB5	X	X		
CB8	X			
CB9	X		X	
CE1	X	X	X	X
CE17	X			
CE18	X			

GUÍA DOCENTE

Competencias	Debate	Exposición oral	Exámenes	Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas
CE19	X	X	X	X
CE2	X		X	X
Total (100%)	30%	15%	40%	15%
Nota mínima (*)	0	2.5	4	4

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Método de valoración de la asistencia:

La asistencia se tomará en consideración, sea en el aula o a través de streaming, según condiciones sanitarias, y se validará por la intervención en los debates (30%). Los debates se intercalarán en la exposición de las unidades didácticas. La asistencia con aprovechamiento y participación facilita la adquisición de los objetivos planteados

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

La evaluación considera la asistencia y participación efectivas en los debates, el examen final (que podrá incluir prueba test, pruebas de respuesta corta y pruebas de respuesta larga), y un trabajo que a modo de práctica deberá suponer la entrega de la memoria escrita (15% de la nota) que debe exponerse públicamente (15% de la nota).

La validez de las calificaciones alcanza el curso académico completo

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

El estudiantado a tiempo parcial tendrá el mismo sistema de evaluación, o, si lo prefiere, y previa solicitud, hacer el trabajo escrito (50%) y el examen final (50%).

El estudiantado con necesidades educativas especiales deberá notificar dichas necesidades a la Unidad de Educación Inclusiva (UNEI, email: atencioninclusiva@uco.es) y se tomarán las medidas necesarias para satisfacerlas.

Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

Los criterios serán los mismos que los establecidos en el curso regular de la asignatura, pudiendo opcionalmente acordar de manera previa el trabajo a realizar

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Mejor calificación, a partir de 9.4

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

- Calera A.M. (1989). La etiqueta en la mesa. Editorial De Vecchi, S.A. Barcelona.
- Contreras, J. (comp.) (1995). Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres. Universitat de Barcelona Publicacions.
- Cruz Cruz, J. (1991). Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria. EUNSA.
- Contreras, J. (1993). Antropología de la Alimentación. Eudema

GUÍA DOCENTE

- Fernández-Armesto, F.: Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización. Barcelona, Tusquets, 2004.
- Flandrin, JL y Montanari, M. (dir.): Historia de la Alimentación. Gijón, Trea, 2004.
- Freedman P. (ed.) (2007): Food. The history of taste. Thames & Hudson Ltd, London.
- Garrido Aranda, A. (comp.) (2001). Comer cultura. Estudios de cultura alimentaria. Servicio de publicaciones de la Universidad de Córdoba
- Gracia Arnáiz, M. (coord.) (2002). Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España. Ariel Antropología
- Harris M. (1985). Bueno para comer. Alianza
- Holley, A. (2006). El cerebro goloso. Ed. Rubes
- Jáuregui Lobera I. (2007). Conducta alimentaria y sus alteraciones en la picaresca española. Ed. Díaz de Santos.
- Kinton R., Ceserani V., Foskett D. 1992. THE theory of catering. 7nd edition. Hodder & Stoughton. London.
- McGee, H. (2008). La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la Ciencia y la Cultura de la comida. Ed. Debate
- Mestayer de Echagüe, M. (2013). Historia de la Gastronomía. Real del Catorce Editores. Madrid.
- Muiños Morales, M.P. (2004). El protocolo en las comidas. Ediciones Protocolo. Colección Área de Formación. -
- Neirinck, E. y Poulain, JP. (2001). Historia de la cocina y de los cocineros. Ed. Zendera Zariquiey
- Symposium Europeo Alimentación en el siglo XXI (1999). Colegio Oficial de Veterinarios de Badajoz
- Todos a cocinar. Invitados y anfitriones. (2001). Editorial Planeta DeAgostini, S.A.
- Urbina (1990). El arte de invitar. Su protocolo. El Ateneo S.A.
- Vargas Gutiérrez, D., Ledesma Solano, JA. Y Gulias Herrero, A. (2008). Alimentos comunes, medidas caseras y porciones. Guía visual y contenido nutricional de los alimentos. Ed. McGraw Hill

2. Bibliografía complementaria

Ninguna

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Comunicación directa con profesorado afectado

Aclaraciones

Comunicación directa con profesorado afectado

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.