

Guía docente / *Course Syllabus*

2019-20

1. Descripción de la Asignatura / *Course Description*

Asignatura <i>Course</i>	ALIMENTACIÓN, ECOGASTRONOMÍA Y DIVERSIDAD CULTURAL
Códigos <i>Code</i>	201036
Facultad <i>Faculty</i>	Facultad de Ciencias Experimentales
Grados donde se imparte <i>Degrees it is part of</i>	Grado en Nutrición Humana y Dietética
Módulo al que pertenece <i>Module it belongs to</i>	Ciencias básicas
Materia a la que pertenece <i>Subject it belongs to</i>	Antropología
Departamento responsable <i>Department</i>	Antropología Social, Psicología Básica y Salud Pública
Curso <i>Year</i>	4º
Semestre <i>Term</i>	1º
Créditos totales <i>Total credits</i>	4.5
Carácter <i>Type of course</i>	Optativa
Idioma de impartición <i>Course language</i>	Español
Modelo de docencia <i>Teaching model</i>	A1

Clases presenciales del modelo de docencia A1 para cada estudiante: 24 horas de enseñanzas básicas (EB), 10 horas de enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) y 0 horas de actividades dirigidas (AD). Hasta un 10% de la enseñanza presencial puede sustituirse por docencia a distancia (también presencial, pero posiblemente asíncrona), de acuerdo con la programación de la Asignatura publicada antes del comienzo del curso.

Number of classroom teaching hours of A1 teaching model for each student: 24 hours of general teaching (background), 10 hours of theory-into-practice (practical group tutoring and skill development) and 0 hours of guided academic activities. Up to 10% of face-to-face sessions can be substituted by online teaching, in accordance with the course schedule published before it begins.

Se permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/>. Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Universidad Pablo de Olavide	FECHA	22/07/2019	
ID. FIRMA	firma.upo.es	ugJFK1kruNgYwtk1UWyRvDJLYdAU3n8j	PÁGINA	1/7



2. Responsable de la Asignatura / *Course Coordinator*


Nombre <i>Name</i>	Antonio Luis Díaz Aguilar
Departamento <i>Department</i>	Antropología Social, Psicología Básica y Salud Pública
Área de conocimiento <i>Field of knowledge</i>	Antropología Social
Categoría <i>Category</i>	Profesor Contratado Doctor
Número de despacho <i>Office number</i>	14.1.45
Teléfono <i>Phone</i>	954349880
Página web <i>Webpage</i>	https://www.upo.es/profesorado/aldiaagu
Correo electrónico <i>E-mail</i>	aldiaagu@upo.es

3. Ubicación en el plan formativo / *Academic Context*

Breve descripción de la asignatura <i>Course description</i>	Con esta materia optativa se busca la profundización en aquellos aspectos socioculturales de la alimentación ligados a la actual situación de interconexión y diversidad cultural a nivel mundial y a las nuevas fórmulas de producción y consumo articuladas en torno a la propuesta de la ecogastronomía
Objetivos (en términos de resultados del aprendizaje) <i>Learning objectives</i>	<ul style="list-style-type: none">• Fomentar la reflexión crítica acerca de los fenómenos culturales ligados a la alimentación.• Sensibilizar al alumno a los procesos relacionados con la producción, distribución y consumo de alimentos desde la sostenibilidad social y ecológica.• Sensibilizar a los alumnos acerca de los procesos de difusión, tradición y cambio, como hechos constantes y universales.• Facilitar los útiles y esquemas fundamentales para la comprensión del enfoque ecogastronómico.• Asumir la diferencia como característica propia al género humano, pero también su universalidad.
Prerrequisitos <i>Prerequisites</i>	No se precisan otros prerrequisitos que los necesarios al estudiante universitario.
Recomendaciones <i>Recommendations</i>	Es recomendable, para seguir sin dificultad el programa de la asignatura, haber cursado la materia obligatoria Alimentación y Cultura de primer curso, pues en ella se aprenden conceptos básicos para el entendimiento de los contenidos más especializados de esta asignatura.
Aportaciones al plan formativo <i>Contributions to the educational plan</i>	Esta asignatura refuerza las perspectivas sociales, políticas, económicas y culturales necesarias para la comprensión de los fenómenos alimentarios y nutricionales actuales. En concreto se desarrollan aquellos aspectos vinculados con la ecología social alimentaria, la sostenibilidad socioagroecológica y la alimentación y gastronomía ecológica y saludable

Se permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/>. Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.


FIRMADO POR	Universidad Pablo de Olavide	FECHA	22/07/2019	
ID. FIRMA	firma.upo.es	ugJFK1kruNgYwtk1UWyRvDjLYdAU3n8j	PÁGINA	2/7



4. Competencias / Skills

<p>Competencias básicas de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>Basic skills of the Degree that are developed in this Course</i></p>	<p>CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía</p>
<p>Competencias generales de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>General skills of the Degree that are developed in this Course</i></p>	<p>CG1 - Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento. CG2 - Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas. CG3 - Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica. CG4 - Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto. CG5 - Desarrollo de las habilidades de aprendizaje suficientes para poder llevar a cabo estudios posteriores con un alto grado de autonomía. CG6 - Capacidad de análisis y síntesis. CG7 - Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes). CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral. CG10 - Habilidades de investigación. CG11 - Capacidad crítica. CG12 - Trabajo en equipo. CG14 - Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos. CG18 - Respeto a los derechos humanos, el acceso para todos y la voluntad de eliminar factores discriminatorios como el género y el origen.</p>
<p>Competencias transversales de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>Transversal skills of the Degree that are developed in this Course</i></p>	
<p>Competencias específicas de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>Specific competences of the Degree that are developed in the Course</i></p>	<p>CE7 - Los factores psicológicos y sociales que influyen en la alimentación y en el estado de salud/enfermedad del individuo y colectividades. Los factores relacionados con la transmisión de la información acerca de la alimentación y su relación con la salud, y la percepción por parte del consumidor. Las dinámicas de grupo. CE13 - Conocer la gastronomía y las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales en dietética y dietoterapia. CE19 - La valoración de la calidad total de los alimentos en diferentes ámbitos.</p>

Se permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/>. Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Universidad Pablo de Olavide	FECHA	22/07/2019	
ID. FIRMA	firma.upo.es	ugJFK1kruNgYWtK1UWyRvDjLYdAU3n8j	PÁGINA	3/7
				

	CE56 - Participar en equipos multidisciplinares en las áreas de la investigación
Competencias particulares de la asignatura, no incluidas en la memoria del título <i>Specific skills of the Course, not included in the Degree's skills</i>	

5. Contenidos de la Asignatura: temario / *Course Content: Topics*

PARTE I	UNA APROXIMACIÓN A UN MUNDO GLOBALIZADO: HOMOGENEIZACIÓN, HIBRIDACIONES Y DIVERSIDAD ALIMENTARIAS
PARTE II	LA EVOLUCIÓN EN LA PRODUCCIÓN Y CONSUMO AGROALIMENTARIOS Y LAS ALTERNATIVAS ACTUALES
PARTE III	LA ECOGASTRONOMÍA COMO NUEVO MODELO

6. Metodología y recursos / *Methodology and Resources*

Metodología general <i>Methodology</i>	Nº de Horas: Enseñanzas básicas: 24 Enseñanzas prácticas y de desarrollo: 10 Trabajo personal autónomo: horas 78,5 A) Horas de estudio de enseñanzas básicas*: 53,5 horas aprox. B) Horas de estudio-preparación de las enseñanzas prácticas y de desarrollo*: 25 horas aprox. Realización de pruebas de evaluación y/o exámenes: 8
Enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching</i>	Tras dos sesiones (2 h. cada una) introductorias a cada tema por parte del profesor, se realizan debates y reflexiones sobre material previamente entregado: artículos científicos, documentales y dossier de prensa sobre casos reales en Sevilla.
Enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) <i>Theory-into-practice</i>	El trabajo consiste en una investigación bibliográfica o etnográfica grupal sobre alguna de las cuestiones o dimensiones del temario. En las dos primeras sesiones se explica el procedimiento metodológico y en las siguientes se discuten y se hace un seguimiento de los avances del trabajo
Actividades académicas dirigidas (AD) <i>Guided academic activities</i>	

7. Criterios generales de evaluación / *Assessment*

Primera convocatoria ordinaria (convocatoria de curso) <i>First session</i>	El 70% de la calificación procede de la evaluación continua. El 30% de la calificación procede del examen o prueba final. La evaluación continua consiste en un seguimiento de las tareas, desarrollo y avances del trabajo grupal de investigación etnográfica en base a una rúbrica con objetivos vinculados a las competencias que finalizará con una exposición final en clase. La temática a elegir será sobre producción, distribución, consumo o cocina. El trabajo consistirá en un ensayo teórico sobre Ecogastronomía, agroecología y nutrición.
--	---


Se permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/>. Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Universidad Pablo de Olavide	FECHA	22/07/2019	
ID. FIRMA	firma.upo.es	ugJFK1kruNgYwtk1UWyRvDJLYdAU3n8j	PÁGINA	4/7



	Sobre la base del material de clase (esquemas, discusiones, videos, artículos...) se realizará una reflexión personal sobre la ecogastronomía, su relación con la agroecología y la nutrición.
Segunda convocatoria ordinaria (convocatoria de recuperación) <i>Second session (to re-sit the exam)</i>	Se evalúa del mismo modo
Convocatoria extraordinaria de noviembre <i>Extraordinary November session</i>	Se activa a petición del alumno siempre y cuando éste esté matriculado en todas las asignaturas que le resten para finalizar sus estudios de grado, tal y como establece la Normativa de Progreso y Permanencia de la Universidad. Se evaluará del total de los conocimientos y competencias que figuren en la guía docente del curso anterior, mediante el sistema de prueba única. Un prueba escrita donde se valoren las competencias desarrolladas en la asignatura
Criterios de evaluación de las enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching assessment criteria</i>	Durante la evaluación continua: Se valorará la capacidad de interrelación, la asimilación y el manejo adecuado de los conceptos, su aplicación a realidades concretas y el sentido crítico. Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): Se valorará la capacidad de interrelación, la asimilación y el manejo adecuado de los conceptos, su aplicación a realidades concretas y el sentido crítico. Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): Se valorará la capacidad de interrelación, la asimilación y el manejo adecuado de los conceptos, su aplicación a realidades concretas y el sentido crítico.
Criterios de evaluación de las enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) <i>Theory-into-practice assessment criteria</i>	Durante la evaluación continua: Se valorará la capacidad de interrelación, la asimilación y el manejo adecuado de los conceptos y el sentido crítico. Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): No tiene Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): No tiene
Criterios de evaluación de las actividades académicas dirigidas (AD) <i>Criteria of assessment of guided academic activities</i>	Durante la evaluación continua: Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria):
Puntuaciones mínimas necesarias para aprobar la Asignatura <i>Minimum passing grade</i>	1ª convocatoria: Para la superación de la asignatura se exige una calificación mínima de 5 en el trabajo grupas y el ensayo individual 2ª convocatoria: Para la superación de la asignatura se exige una calificación mínima de 5 en el trabajo grupas y el ensayo individual
Material permitido <i>Materials allowed</i>	En el prueba de la convocatoria de noviembre no se permite ningún tipo de material
Identificación en los exámenes <i>Identification during exams</i>	En cualquier momento de la realización de una prueba de evaluación los profesores podrán requerir la acreditación de la identidad de cualquier estudiante, mediante la exhibición de su carnet de estudiante, documento nacional de identidad, pasaporte u otro documento válido a juicio del examinador. Si no lo hiciese, el estudiante podrá continuar la prueba, que será calificada solo si la documentación es presentada en el plazo que el examinador establezca.
Observaciones adicionales <i>Additional remarks</i>	

Se permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/>. Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Universidad Pablo de Olavide	FECHA	22/07/2019	
ID. FIRMA	firma.upo.es	ugJFK1kruNgYwtk1UWyRvDjLYdAU3n8j	PÁGINA	5/7
				


Los estudiantes inmersos en un programa de movilidad o en un programa de deportistas de alto nivel, así como los afectados por razones laborales, de salud graves o por causas de fuerza mayor debidamente acreditadas, tendrán derecho a que en la convocatoria de curso se les evalúe mediante un sistema de evaluación de prueba única. Para ello, deberán comunicar la circunstancia al profesor responsable de la asignatura antes del fin del periodo docencia presencial.

Students enrolled in a mobility program or a program for high-level athletes, as well as students affected by work or serious health problems or reasons of force majeure duly accredited, will have the right to be evaluated during the first session through a single test evaluation system. To do this, they must report changes in their circumstances to the program coordinator before the end of the teaching period.

8. Bibliografía / Bibliography

Libro	
	<ul style="list-style-type: none"> • Petrini, C. (2007) “Bueno, limpio y justo. Principios de una nueva gastronomía”, <i>Polifemo: Madrid</i>, pp. -273 • Acosta, R; Díaz, J. (2008) “Y en sus manos la vida. Los cultivadores de las variedades locales de Tentudía, Monesterio”, <i>CEDECO Tentudía</i> • Altieri, M.; Nicholls, C. (2000) “Agroecología. Teoría y práctica para una agricultura sustentable”, <i>México D. F., PNUMA</i> • Boudan, C. (2008) “Geopolítica del gusto. La guerra culinaria”, <i>Gijón, Ed. Trea</i> • Burnett, Graham (2006) “Permacultura, una guía para principiantes”, <i>Olba, Ecohabitar</i> • Cáceres Nevot, J.; Espeitx Bernart, E (2010) “Comensales, consumidores y ciudadanos”, <i>Barcelona, Montesinos</i> • Campillo Álvarez, J. E. (2004) “El mono obeso. La evolución humana y las enfermedades de la opulencia: diabetes, hipertensión, arteriosclerosis”, <i>Barcelona, Crítica</i> • Cantero Martín, P. A., Balduino Hernández (2004) “La matanza vegetal, un rito en la Sierra de Huelva”, <i>Almonaster la Real, Ayto</i> • Felipe Giraldo, O (2018) “Ecología política de la agricultura. Agroecología y posdesarrollo”, <i>San Cristóbal de Las Casas, El Colegio de la Frontera Sur</i> • Flandrin, J. L. & Montanari, M. (dtrs.) (2005) “Historia de la Alimentación”, <i>Gijón, Ediciones Trea</i>. • Guattari, Felix (1996) “Las tres ecologías”, <i>Valencia, Pre-Textos</i> • Guillet, D. (2002) “Les semences de Kokopellí. Manuel de production de semences dans le jardin familial”, <i>Alés, Oasis</i> • Guzmán, G.; González de Molina, M.; Sevilla, E. (2000) “Introducción a la Agroecología como desarrollo rural sostenible”, <i>Madrid, Mundi-Prensa</i> • Lawrence, F. (2009) “Quién decide lo que comemos”, <i>Barcelona, Tendencias</i> • López García, D. (2015) “Producir alimentos, reproducir comunidad”, <i>Madrid, Libros en Acción</i>. • Mintz, S.W. (1996) “Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna”, <i>México, S. XXI</i>. • Montanari, M. (2003) “El mundo en la cocina: Historia, identidad, intercambios”, <i>Paidós, Buenos Aires</i>. • Núñez Florencio, R. (2004) “Con la salsa de su hambre. Los extranjeros ante la mesa hispana”, <i>Madrid, Alianza</i>. • Puente, R. (2012) “Los huertos urbanos de Sevilla. De la tradición a la novedad.”, <i>Sevilla, Diputación provincial</i>.

Se permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/>. Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Universidad Pablo de Olavide	FECHA	22/07/2019	
ID. FIRMA	firma.upo.es	ugJFK1kruNgYwtK1UWyRvDjLYdAU3n8j	PÁGINA	6/7
				

- Rees, W.; Wackernagel, M. (2001) “Rees, W.; Wackernagel, M.”, *Santiago de Chile, LOM*
- Rowley, A. (2008) “Una historia mundial de la mesa. Estrategias de paladar”, *Gijón, Ed. Trea*.
- Sánchez Romera, M. (2001) “La cocina de los sentidos. La inteligencia y los sentimientos del arte culinario”, *Barcelona*
- Fernández-Arnesto, F., (2004) “Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización”, *Barcelona, Tusquets*
- Schlosser, E.. (2002) “Fast Food. El lado oscuro de la comida rápida”, *Barcelona, Grijalbo*
- Soriano Niebla, J. J. (coord.) (2004) “Hortelanos de la Sierra de Cádiz. Las variedades locales y el conocimiento campesino sobre el manejo de los recursos genéticos”, *Sevilla, Junta de Andalucía, Consejería de Empleo*.
- Taibo, C. (2011) “En defensa del decrecimiento. Sobre capitalismo, crisis y barbarie,”, *Madrid, Los libros de la Catarata*
- VV.AA. (2004) “Hábitos alimentarios de los inmigrantes en España”, *Madrid, MAPA-ACNielsen*.
- VV.AA (2006) “Los guardianes de las semillas. Proyectos Desemillas: Recuperación y puesta en valor del conocimiento tradicional y de la biodiversidad agrícola y forestal,”, *Zamora, ADISAC, ASAM, CODINSE, CDR Tierra de Campos, CEDECO Tentudía*
- VV.AA (2010) “Patrimonio cultural en la nueva ruralidad andaluza”, *Sevilla, Consejería de Cultura Junta de Andalucía*.
- VV.AA (2017) “Arraigar las instituciones: propuestas de políticas públicas agroecológicas desde los movimientos sociales”, , *Madrid, Libros en Acción*

Se permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/>. Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Universidad Pablo de Olavide	FECHA	22/07/2019
ID. FIRMA	firma.upo.es	ugJFKlkruNgYWtk1UWyRvDJLYdAU3n8j	PÁGINA 7/7
