



Universidad
de Alcalá

GUÍA DOCENTE

Cultura Alimentaria y Turismo

**Doble Grado en Turismo y
Administración y Dirección de
Empresas**

Universidad de Alcalá

Curso Académico 2022/2023
4ºCurso – 1erCuatrimestre

GUÍA DOCENTE

Nombre de la asignatura:	Cultura alimentaria y Turismo
Código:	G452
Titulación en la que se imparte:	Doble Grado en Turismo y Administración y Dirección de Empresas
Departamento y Área de Conocimiento:	Dpto. de Ciencias Biomédicas. Área de Nutrición Bromatología.
Carácter:	Optativo
Créditos ECTS:	6
Curso y cuatrimestre:	4º Curso/1er cuatrimestre
Profesorado:	M ^a del Carmen Berrocal Sertucha mcarmen.berrocal@uah.es
Horario de Tutoría:	Se solicitará en clase
Idioma en el que se imparte:	Español

1.a PRESENTACIÓN

La asignatura Cultura alimentaria en los estudios de Turismo, proporciona al alumno conocimiento sobre los factores que intervienen en las diferentes expresiones culturales del hombre en torno al acto de alimentarse. Estas expresiones constituyen un signo de identidad socio-cultural.

La idiosincrasia en la alimentación debe de ser estudiada, respetada y fomentada por lo que supone de riqueza y diversidad. Además, esta diversidad cultural en torno a la alimentación forma parte del patrimonio intangible y despierta intereses económicos como generadora de destinos turísticos.

1.b COURSE SUMMARY

Culture food is a 6ECTS course developed in the first semester - four year of Tourism Degree. The objective of the course is to know the different aspects of people's foods. The relation culture-foods-people it's a very important tourist activity and specially local-foods. The main concepts are: foods like biological, emotional and cultural products. The preferences and rejections of foods and the principal tendencies: vegetarians, food precepts religion. The local foods and the tourist promotion are basic

to keep and protect the culture and economy of a people group. The UNESCO is working in these direction with nomination of particular food culture, like an intangible cultural heritage

2. COMPETENCIAS

Competencias básicas:

CB2 - 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 del Área de la Alimentación como expresión de la cultura de los pueblos y comunidades.

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes relacionados con la simbología alimentaria y poder emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

Competencias generales:

CG2.- - Capacidad de análisis y síntesis de temas turísticos relacionados con la alimentación.

CG6.- - Compromiso ético en el reconocimiento a la diversidad y multiculturalidad.

CG7.- - Capacidad para trabajar en equipo y en entornos empresariales de presión.

CG11.--Compromiso social y medioambiental aplicado en el entorno alimentación/turismo.

Competencias transversales:

CT1.- - Adquirir técnicas y habilidades relacionadas con el ejercicio profesional, incluyendo la aplicación de la normativa deontológica en materia de Alimentación.

CT2.- - Conocer los recursos disponibles para el acceso a la información y emplearlos con eficacia para conocer las diferentes expresiones de la cultura alimentaria.

CT8.- - Planificar y desarrollar una investigación que tenga por objeto los hábitos alimentarios de un grupo de población, de acuerdo con los requisitos académicos y científicos que le sean propios.

Competencias específicas:

CE14.- - Conocer el procedimiento operativo de los ámbitos de la alimentación y de la restauración, reconociendo la gastronomía como cultura.

3. CONTENIDOS

Bloques de contenido (se pueden especificar los temas si se considera necesario)	Total de clases, créditos u horas
I. LA CULTURA ALIMENTARIA Y TURISMO Tema 1. La Cultura alimentaria en los estudios de Turismo. Organización de la asignatura.	<ul style="list-style-type: none"> • 3h teoría
II. DIMENSIÓN CULTURAL DEL ALIMENTO Tema 2. Comportamiento alimentario del hombre. Dimensión fisiológica, psicológica y socio-cultural. Características del impulso alimentario humano. Tema 3. Percepción del alimento. Umbral biológico y umbral cultural. Sensaciones y órganos sensoriales. Principios gustativos. Tema 4. Los alimentos del hombre. Clasificación. Patrimonio alimentario. Origen geográfico de los principales alimentos. Recursos alimentarios. Tema 5. Los alimentos como símbolos socioculturales. Binomio pan y vino. Las especias. Tema 6. Preferencias y aversiones alimentarias. Condicionantes biológicos y ecológicos. Tema 7. Ideologías Alimentarias. Vegetarianismo Cultural. Clasificaciones alimentarias. Tema 8. Simbolismo alimentario religioso: cristianismo, judaísmo e islam. Principales prescripciones alimentarias.	<ul style="list-style-type: none"> • 3h teoría • 1,5h prácticas • 3h teóricas • 1,5h prácticas • 3h teóricas • 3,0h prácticas • 1,5h teóricas • 3,0h teóricas • 3,0h prácticas • 1,5h teóricas • 3,0h prácticas • 3h teóricas • 3,h prácticas
III. ALIMENTOS LOCALES Y PROMOCIÓN TURÍSTICA Tema 9. La alimentación como fenómeno biocultural. Evolución del carnivorismo. Cambios de tendencia en el consumo de carne. Tema 10. Cocina e identidad cultural. Concepto de Cocina. Principios de condimentación. Tema 11. Los alimentos como recursos turísticos. Rutas alimentarias. Turismo gastronómico.	<ul style="list-style-type: none"> • 2h teórica • 2h prácticas • 2h teórica • 2h prácticas • 2 h teórica • 2h prácticas

4. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.- ACTIVIDADES FORMATIVAS

4.1. Distribución de créditos (especificar en horas)

Número de horas presenciales: 48 horas	<ul style="list-style-type: none"> - Clases teóricas expuestas en gran grupo. 24 horas - Clases prácticas en grupo reducido y en gran grupo 24 horas.
Número de horas del trabajo propio del estudiante: 100 horas	<ul style="list-style-type: none"> - Lecturas y Búsqueda de información 26horas - Horas de análisis de documentos y estudio 40 horas - Preparación de las actividades 24 horas - Preparación de las exposiciones y debates.10 horas
Total horas 148 horas	

4.2. Estrategias metodológicas, materiales y recursos didácticos

Clases presenciales	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mediante clase expositiva. ▪ Presentación de las actividades que se entregarán a los alumnos para su elaboración en el trabajo autónomo. ▪ Análisis de documentos. ▪ Exposición y debate sobre los trabajos realizados en pequeño grupo. ▪ Exposición y debate de los trabajos realizados en gran grupo. ▪ Material audiovisual sobre los recursos alimentarios disponibles en diferentes culturas.
Trabajo autónomo del alumno	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Planificación de las actividades. ▪ Lectura comprensiva y crítica. ▪ Plataforma virtual Blackboard para la gestión de contenidos y comunicación.

	<ul style="list-style-type: none">▪ Búsqueda de información en la red Internet, a través del enlace de la Biblioteca de la Universidad, así como de páginas con información fiable.▪ Elaboración de los trabajos individuales.▪ Colaboración y comunicación entre los componentes del grupo para la preparación del trabajo.▪ Preparación y entrega de la carpeta de aprendizaje.
--	--

Se colaborará con los profesionales del CRAI-Biblioteca para que los estudiantes realicen una actividad que desarrolle las competencias informacionales en el uso y gestión de la información” Como se acordó en la pasada Junta de Facultad del 11 de marzo de 2019, es importante que un alumno universitario posea habilidades y competencias informacionales siendo adecuado que la formación la imparta Biblioteca.

We will collaborate with the CRAI-Library professionals so that the students carry out an activity that develops the informational competences in the use and management of the information.

5. EVALUACIÓN: Procedimientos, criterios de evaluación y de calificación

Teniendo en cuenta la Normativa de Evaluación de los Aprendizajes de la Universidad de Alcalá, el proceso de evaluación del alumno estará basado en la evaluación continua y el alumno dispone de dos convocatorias anuales para superar la asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria.

Convocatoria Ordinaria

Evaluación continua. La evaluación del aprendizaje del alumno seguirá un proceso continuo y tendrá como base la consecución de las competencias genéricas y específicas de la asignatura. Para este procedimiento la asistencia deberá ser no inferior al 80%.

Criterios de evaluación y calificación:

1) Producción individual de los estudiantes mediante el estudio, análisis y valoración personal de las actividades propuestas por el profesor. 40%

- Es coherente.
- Es organizado y limpio en la presentación.
- Maneja correctamente las fuentes bibliográficas.
- Cumple con los plazos de entrega.
- Se implica en la resolución de los trabajos.
- Comprende los conocimientos básicos.
- El contenido de los trabajos está bien estructurado.

2) Proyecto grupal sobre cultura alimentaria, 35%

- Conocen los elementos básicos que intervienen en la alimentación.
- Interpretan correctamente las costumbres específicas de una cultura.
- Planifican correctamente sus indagaciones sobre los alimentos de una cultura específica y su elaboración.
- Calidad de las fuentes de información consultadas.
- Grado de participación.
- Son creativos en el desarrollo del proyecto.
- Claridad y estructura del contenido.

3) Exposición oral con apoyo audiovisual de las actividades programadas, 25%.

- Saben comunicar las conclusiones del proyecto grupal.
- Transmiten correctamente los contenidos de las actividades individuales.
- El diseño del material de apoyo facilita la comprensión y es creativo.
- El material de apoyo presentado es homogéneo.

Para aprobar la asignatura bajo esta modalidad será imprescindible presentar la carpeta final del aprendizaje.

Evaluación Final

Para acogerse a la evaluación final, el estudiante tendrá que solicitarlo por escrito al decano o director de centro en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura. En el caso de aquellos estudiantes que por razones justificadas no tengan formalizada su matrícula en la fecha de inicio de la impartición de la asignatura, el plazo indicado comenzará a computar desde su incorporación a la titulación.

El alumno se pondrá en contacto con la profesora lo antes posible. De cualquier forma, será imprescindible que realice y presente las actividades individuales programadas durante el curso académico.

Criterios de evaluación. Se exigirá la superación de una prueba escrita que demuestre la adquisición y comprensión de los contenidos de la asignatura y las competencias específicas establecidas.

Criterio de calificación. Prueba escrita 60%. Actividades programadas 40%

Convocatoria Extraordinaria

Los alumnos que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria podrán presentarse a la convocatoria extraordinaria.

Criterios de evaluación. En este caso se exigirá la superación de una prueba escrita que demuestre la adquisición y comprensión de los contenidos de la asignatura y las competencias específicas establecidas.

Criterio de calificación. Prueba escrita, 100%, que contendrá tanto los contenidos de las clases teóricas como los de las clases prácticas.

6. BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía Básica

- Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres (1995). Jesús Contreras Hernández (Compilador). Editorial Universidad de Barcelona.
- Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas (2005). Jesús Contreras Hernández y Mabel Gracia Arnaiz. Editorial Ariel, S.A.
- Alimentación y Cultura (2010). Pablo de la Cruz Casado Fernández. Ediciones K&L (www.edicioneskl.com).
- Alimentación Cultura y Nutrición. Aportes desde el patrimonio, las políticas públicas y el abordaje de los padecimientos (2021). Gloria Verónica Sammartino. Libro digital, DOC.
- Historia de la Alimentación (2004). Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari. Ediciones TREA S.L. (www.trea.es).
- La comida como cultura (2006). Massimo Montanari. Ediciones TREA S.L.
- Los aborígenes: La alimentación en la evolución humana (2003). Juan Luis Arsuaga. Editorial RBA Libros.
- Somos lo que comemos, estudios de alimentación y cultura en España (2002). Mabel Gracia. Editorial Ariel, S.A.
- Una historia social de la comida (2017). Patricia Aguirre. Lugar Editorial S.A.

Webgrafía

- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) http://www.fao.org/index_es.htm.

- Organización Mundial de la Salud (OMS) <http://www.who.int/es/>.
- Organización Mundial del Turismo (OMT) <http://www2.unwto.org/es>.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) <http://www.unesco.org/new/es>.
- Biblioteca Digital Mundial <http://www.wdl.org>.

7. NOTA INFORMATIVA

La Universidad de Alcalá garantiza a sus estudiantes que, si por exigencias sanitarias las autoridades competentes impidieran la presencialidad total o parcial de la actividad docente, los planes docentes alcanzarían sus objetivos a través de una metodología de enseñanza-aprendizaje y evaluación en formato online, que retornaría a la modalidad presencial en cuanto cesaran dichos impedimentos.