



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE CIENCIAS DEL TRABAJO

GRADO DE TURISMO

CURSO 2024/25

ALIMENTACIÓN Y CULTURA

Datos de la asignatura

Denominación: ALIMENTACIÓN Y CULTURA**Código:** 101727**Plan de estudios:** GRADO DE TURISMO**Curso:****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:** <https://moodle.uco.es/>

Profesor coordinador

Nombre: MEDINA CANALEJO, LUIS MANUEL**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Ubicación del despacho:** Edificio Darwin-Anexo. Planta baja. Despacho A1BN180**E-Mail:** al1mecal@uco.es**Teléfono:** 957212000

Breve descripción de los contenidos

La asignatura trata de hacer entender la influencia de los aspectos culturales sobre las preferencias alimentarias de los/as consumidores/as y las decisiones a tomar por parte de los/as responsables de establecimientos alimentarios, así como disponer de criterios de valoración de las diferencias alimentarias por razones de cultura, religión, geografía, aspectos socioeconómicos, etc.

También se tratarán temas de interés actual acerca de turismo gastronómico, cultura alimentaria de nuestro entorno, alimentación mediterránea y denominaciones de origen.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

No se requieren

Recomendaciones

Ninguna especificada

Programa de la asignatura

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. Aspectos sociales. El placer de comer. Expectativas en relación con los establecimientos de restauración.

UNIDAD DIDÁCTICA 2

Influencia de la percepción alimentaria en la aceptabilidad de alimentos y su preferencia. Relación con la calidad. Papel del análisis sensorial. Las catas dirigidas. La percepción alimentaria aplicada al vino. 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 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 seminarios y trabajos por parte del estudiantado.

Bibliografía

- 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
- 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

Metodología

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

La metodología prevista se intercalará 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, tras su informe, se tomarán las medidas necesarias para que puedan desarrollar adecuadamente su proceso de aprendizaje.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Total
Actividades de comprensión lectora, auditiva, visual, etc.	4	4
Actividades de comunicación oral	4	4
Actividades de exposición de contenidos elaborados	20	20

Actividad	Grupo completo	Total
Actividades de procesamiento de la información	2	2
Total horas:	30	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Actividades de búsqueda de información	20
Actividades de procesamiento de la información	25
Total horas:	45

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

- 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).

Métodos e instrumentos de evaluación

Competencias	Examen	Medios orales	Proyectos globalizadores de carácter individual o grupal
CB1	X	X	X
CB3	X	X	X

Competencias	Examen	Medios orales	Proyectos globalizadores de carácter individual o grupal
CB5		X	X
CB8		X	
CB9	X	X	
CE1	X	X	X
CE17		X	
CE18		X	
CE19	X	X	
CE2	X	X	
Total (100%)	40%	45%	15%
Nota mínima (*)	3	0	0

(*)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.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

El examen, al final del periodo lectivo de la asignatura, podrá incluir prueba test, pruebas de respuesta corta y pruebas de respuesta larga. Su valoración será un 40% de la nota.

La evaluación de medios orales considera la asistencia, con participación efectivas en los debates (30%) y la exposición oral del trabajo realizado (15%).

La evaluación del contenido del trabajo realizado se corresponde con un 15%.

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 (40%) y el examen final (60%). También tendría la opción, según sus circunstancias, de optar únicamente por el examen final.

El estudiantado con necesidades educativas especiales deberá notificar dichas necesidades a la Unidad de

Educación Inclusiva (UNEI, email: atencioninclusiva@uco.es) y, tras su informe, se tomarán las medidas necesarias para satisfacerlas.

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

La superación del examen implicará la superación de la asignatura.

Opcionalmente, se puede acordar de manera previa (siempre que el tiempo de solicitud justifique la

posibilidad de su elaboración) un trabajo a realizar, y que se valoraría como un 40%.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Se otorgará a la mejor nota, con un mínimo de 9,4

Objetivos de desarrollo sostenible

Educación de calidad
Igualdad de género
Trabajo decente y crecimiento económico
Ciudades y comunidades sostenibles
Producción y consumo responsables

Otro profesorado

Nombre: MORENO ROJAS, RAFAEL

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Edificio Darwin-Anexo. Planta baja. Despacho A1BN060

E-Mail: bt1moror@uco.es

Teléfono: 957212000

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.

El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).
