



Universidad  
de Alcalá

# GUÍA DOCENTE

## Cultura Alimentaria y Turismo

**Grado en Turismo**  
**Universidad de Alcalá**

**Curso Académico 2018/2019**  
**4ºCurso – 1erCuatrimestre**

## GUÍA DOCENTE

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| Nombre de la asignatura:             | <b>Cultura alimentaria y Turismo</b>                                   |
| Código:                              | <b>680057</b>  |
| Titulación en la que se imparte:     | <b>Grado en Turismo y Grado en TURADE</b>                              |
| Departamento y Área de Conocimiento: | <b>Dpto. de Ciencias Biomédicas. Área de Nutrición Bromatología.</b>   |
| Carácter:                            | <b>Optativo</b>  |
| Créditos ECTS:                       | <b>6</b>   |
| Curso y cuatrimestre:                | <b>4º Curso/1er cuatrimestre</b>                                       |
| Profesorado:                         | M <sup>a</sup> del Carmen Berrocal Sertucha<br>mcarmen.berrocal@uah.es |
| Horario de Tutoría:                  | <b>Se solicitará en clase</b>  |
| Idioma en el que se imparte:         | <b>Español</b>   |

### 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 Tourisme 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 nomitation of particular food culture, like an intangible cultural heritage

## 2. COMPETENCIAS

Competencias genéricas:

1. Convertir la alimentación en un objeto de investigación y elaborar conclusiones.
2. Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.
3. Ser creativo.

Competencias específicas:

1. Analizar y comprender los diferentes significados biológicos, sociales y culturales que tiene la alimentación en el hombre.
2. Adquirir conocimiento sobre las diferentes expresiones de la cultura alimentaria.
3. Tomar conciencia de la importancia de respetar los símbolos alimentarios que identifican a un pueblo o comunidad.
4. Comprender y reconocer la gastronomía como cultura.

### 3. CONTENIDOS

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

## 4. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.- ACTIVIDADES FORMATIVAS

### 4.1. Distribución de créditos (especificar en horas)

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

### 4.2. Estrategias metodológicas, materiales y recursos didácticos

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

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

## 5. EVALUACIÓN: Procedimientos, criterios de evaluación y de calificación<sup>1</sup>

Teniendo en cuenta Las Orientaciones para la Evaluación Continua de los Aprendizajes en las Titulaciones Oficiales de la Universidad de Alcalá, el alumno dispone de dos convocatorias anuales para superar la asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria.

### Convocatoria Ordinaria

**Evaluación continuada.** La evaluación del aprendizaje del alumno será continuada y tendrá como base la consecución de las competencias específicas. 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.

---

<sup>1</sup> Es importante señalar los procedimientos de evaluación: por ejemplo evaluación continua, final, autoevaluación, co-evaluación. Instrumentos y evidencias: trabajos, actividades. Criterios o indicadores que se van a valorar en relación a las competencias: dominio de conocimientos conceptuales, aplicación, transferencia conocimientos. Para el sistema de calificación hay que recordar la **Normativa del Consejo de Gobierno del 16 de Julio de 2009**: la calificación de la evaluación continua representará, **al menos, el 60%**. Se puede elevar este % en la guía.

- 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](http://www.edicioneskl.com)).
- Historia de la Alimentación (2004). Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari. Ediciones TREA S.L. ([www.trea.es](http://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.

### Webgrafía

- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) [http://www.fao.org/index\\_es.htm](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>.