

Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía		
Rama de Conocimiento:	Ciencias		
Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno		
Asignatura:	Historia de Occidente I		
Tipo:	Obligatoria	Créditos ECTS:	3
Curso:	2	Código:	1445
Periodo docente:	Tercer semestre		
Materia:	Humanidades		
Módulo:	Disciplinar		
Tipo de enseñanza:	Presencial		
Idioma:	Castellano		
Total de horas de dedicación del alumno:	75		

Equipo Docente	Correo Electrónico
Pablo López Chaves	pablo.lopez@ufv.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Esta asignatura ofrece un recorrido temático y cronológico centrado en el nacimiento y desarrollo de la civilización occidental desde la Prehistoria hasta finales del s. XVIII, adoptando dos puntos de vista clave: la importancia del acto de dar y recibir hospedaje, así como la profunda significación humana del alimentarse, iluminando el valor y la riqueza del fin último de nuestro ámbito profesional: acoger al otro para hacerlo en cierto modo parte de nosotros.

OBJETIVO

To understand the uniqueness and centrality of Western civilization and to fully comprehend the key role it had played in shaping the modern world.

Los fines específicos de la asignatura son:

OBJETIVO FINAL (sustituir al redactado en inglés)

Fortalecer la vocación profesional de acogida al extraño a la que está llamado el alumno explorando la importancia capital del acto de dar y recibir hospedaje a través de la historia de Occidente

Comprender el hospedaje, así como los servicios e instituciones que sirven a este fin, como un acto que trasciende la mera satisfacción de las necesidades fisiológicas básicas de guarecerse y alimentarse para convertirse en una manifestación privilegiada de la complejidad y riqueza del ser humano en sociedad.

Aprender, mediante un recorrido por periodos y manifestaciones especialmente significativas, cómo el hospedaje ha jugado un papel relevante a lo largo de la historia de Occidente y revela algunas de los rasgos económicos, sociales, jurídicos, culturales y religiosos clave de esta civilización.

Examinar críticamente los conceptos de civilización y Occidente, desentrañando en qué medida los modos de hospitalidad y hospedaje revelan una identidad cultural reconocible y valiosa, explorando asimismo los puentes de relación con otras regiones geográficas y culturales.

Comprender la hospitalidad como un concepto especialmente relevante a lo largo de la historia de Occidente, haciendo hincapié en cómo su profundo sentido ético, moral y religioso revelan un código de valores y creencias capitales para entender la riqueza genuinamente humana de las sociedades que nos han precedido y de nuestro contexto social hoy.

Despertar en el alumno la sensibilidad ética y el compromiso personal que implica una profesión ligada íntimamente al concepto de hospitalidad, ejercitando mediante el examen de casos históricos el hábito de integrar esta perspectiva en la evaluación que éstos hagan de su trabajo.

Aplicar el bagaje de conocimientos, hábitos de análisis y valores reconocidos en este curso al quehacer profesional presente, enriqueciéndolo.

Contribuir a la capacidad de crear nuevos modos de hospitalidad y hospedaje que, arraigados en la profunda tradición bosquejada en esta asignatura, la actualicen y hagan avanzar en el contexto concreto y presente que el alumno encontrará como profesional.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Buen nivel de lengua castellana, pulcra expresión oral y escrita.

Nivel intermedio de inglés leído.

Conocimiento intermedio (nivel de Bachillerato) de Historia occidental.

Nociones básicas de antropología y filosofía.

Nociones de manejo de herramientas de enseñanza virtual (plataforma Canvas fundamentalmente).

CONTENIDOS

1. Presentación y Taller

- ¿De qué trata y cómo vamos a abordar esta asignatura?
- ¿Y a ti, por qué te interesa estudiar esta dimensión de la historia?

2. Bases para abordar el estudio de esta asignatura

- Las fuentes para el estudio
- Precisemos el significado de algunos conceptos básicos
- La lente histórica: pensando históricamente un fenómeno tan antiguo como la Humanidad

d.La perspectiva filosófica: anfitrión, huésped y encuentro (y cómo la filosofía nos ayuda desentrañar el sentido profundo de este misterio)

3.Los albores del ser humano en comunidad

- a.Claves sobre el contexto histórico
- b.Un ser que itenera: el impacto del nomadismo en los inicios de la Humanidad y la aparición del fenómeno de la hospitalidad
- c.Un ser que cocina: del alimento a la comida (y la revolución del fuego)

4.Ex Oriente Lux (Egipto y Mesopotamia en la Antigüedad)

- a.Claves sobre el contexto histórico
- b.El surgimiento de las Ciudades-Estado en Mesopotamia y el surgimiento de los primeros oficios propios del alojamiento y la cocina
- c.Egipto como eje vertebrador: navegación, viajes y comida para esta vida (y la del más allá).
- d.Los Fenicios y la difusión cultural en el Mediterráneo

5.Grecia y Roma “clásicas”

- a.Claves sobre el contexto histórico
- b.La hospitalidad doméstica
- c.La hospitalidad cívica
- d.La hospitalidad comercial
- e.Los primeros gastrónomos

6.“Y no te cierres a tu propia carne”, la raíz judeocristiana

- a.La hospitalidad en el Antiguo Testamento
- b.La hospitalidad en el Nuevo Testamento
- c.La dimensión sagrada de la comida
 - i.Alimentos prohibidos y su reflejo social
 - ii.Comida y ascesis (Ayuno y Cuaresma)
 - iii.La mesa como eje de comunión

7.La Edad Media: peregrinos, cruzados y monjes

- a.Claves sobre el contexto histórico: el rostro de la Cristiandad
- b.La hospitalidad monástica
- c.Innovaciones alimentarias y recetarios medievales
- d.El otoño de la Edad Media y el puente hacia la Modernidad

8.La Transición a la Modernidad

- a.Claves sobre el contexto histórico
- b.Los cambios en el concepto de hospitalidad en la era del antropocentrismo y la emergencia de la burguesía
- c.El Renacimiento culinario
- d.Preparando el ensanchamiento del mundo (hacia el s. XVI)

9.La Era de los Descubrimientos y la Conquista del Nuevo Mundo

- a.Claves sobre el contexto histórico
- b.Las nuevas grandes rutas y su impacto en la gastronomía
- c.La evolución de las tipologías de viaje

10.España en la “Edad de Oro”

- a.Claves sobre el contexto histórico
- b.El reflejo de la hospitalidad y el comer en el arte y la literatura de la época
- c.Los libros de cocina

11.Europa en el S.XVII y las bases del refinamiento moderno

- a.Claves del contexto histórico
- b.Absolutismo y filigrana gastronómica: la corte del Rey Sol

ACTIVIDADES FORMATIVAS

En esta asignatura adoptaremos la base metodológica de clases invertidas a la que añadimos el desarrollo de una experiencia de Aprendizaje Basado en Proyectos:

-Espacio individual (trabajo autónomo en casa):

oPreparación de las sesiones grupales: mediante la previa puesta a disposición de aquellos materiales clave (vídeos cortos del profesor, fragmentos de documentales y películas, artículos y capítulos de libros, podcasts)

para abordar cada una de las sesiones.

- oPreparación individual de trabajos grupales: investigación, selección y elaboración de materiales y exposiciones
- oPreparación del examen final
- oTutorías individuales con el profesor

-Espacio grupal (de dos tipos):

- oTrabajos en grupo fuera del momento de clase: con especial hincapié en el Proyecto Transversal en coordinación con otras asignaturas del Semestre.
- oDinámicas de trabajo grupal en clase: discusión de textos, debates sobre aspectos concretos del temario, repaso y comentario de puntos difíciles del contenido (ronda de expertos), exposiciones y dinámicas de roles.
- oTutorías grupales con el profesor

Las actividades formativas, así como la distribución de los tiempos de trabajo, pueden verse modificadas y adaptadas en función de los distintos escenarios establecidos siguiendo las indicaciones de las autoridades sanitarias.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
30 horas	45 horas
Dinámicas grupales en clase 21h Lecciones aclaratorias en clase 4h Presentaciones grupales 3h Exámenes 2h	Estudio de materiales 30h Trabajo personal de investigación 10h Sesiones de trabajo grupal fuera de horario de clases 5h

COMPETENCIAS

Competencias básicas

Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

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 de su área de estudio

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

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

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

Competencias generales

Desarrollar la capacidad de pensamiento responsable, crítico y reflexivo, analítico y sintético

Desarrollar la creatividad y espíritu emprendedor buscando valor añadido

Identificar el propio proceso de maduración personal y las metas a alcanzar, organizando un plan de acción orientado a su consecución

Comprender las diferentes formas de liderazgo dentro de la misión personal y asumir el desarrollo de las competencias desde la persona: temperamento, carácter y personalidad

Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación

Desarrollar las competencias profesionales de previsión de riesgos, toma de decisiones y resolución de problemas

Analizar y sintetizar las ideas y contenidos principales de todo tipo de textos, descubrir las tesis contenidas en ellos y los temas que plantean y juzgar críticamente sobre su forma y contenido, tanto desde el punto de vista de los textos como del discurso subyacente

Plantear las actividades relacionadas con su profesión desde una dimensión internacional y desarrollar actitudes de interés, respeto y diálogo con otras nacionalidades, culturas y religiones en busca de la verdad

Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal

Competencias específicas

Identificar la misión de la Universidad, de la empresa y de los proyectos personales

Ser capaz de analizar el sentido y fundamento de la dignidad humana, las dimensiones fundamentales del ser humano, la evolución de las distintas antropologías a lo largo de la historia y sus implicaciones prácticas en el sector

Detectar la vinculación entre el mundo actual y los acontecimientos históricos y reconocer la necesidad de localizar el marco histórico de cualquier acontecimiento para poder comprenderlo

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El alumno ha adquirido una comprensión global del desarrollo de la civilización occidental desde sus albores hasta la Modernidad con un enfoque especial en el concepto de hospitalidad y sus diferentes dimensiones.

El alumno puede analizar con criterio propio la singularidad del fenómeno de la hospitalidad en Occidente

El alumno identifica los posibles paralelismos entre el conocimiento histórico adquirido y nuestro contexto presente, aplicándolo de un modo creativo a situaciones relacionadas con el contexto profesional y personal actual.

El alumno identifica y evalúa las dimensiones antropológicas, epistemológicas, éticas y de sentido en torno a la hospitalidad y su impacto en el quehacer profesional al que está llamado.

El alumno demuestra capacidad de trabajo individual, con especial atención a la búsqueda de fuentes, síntesis de información y capacidades comunicativas.

El alumno es capaz de entender y aplicar el feedback y feedforward aportado por el docente y sus compañeros para mejorar su trabajo personal, demostrando constancia, actitud de escucha y rigor intelectual.

El alumno demuestra capacidad de trabajo en equipo, colaborando de un modo comprometido y responsable en la investigación, selección, síntesis y exposición de resultados de trabajo grupal.

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

Las actividades susceptibles de evaluación incluidas en cada uno de los siguientes apartados serán expuestas con antelación al alumnado a través de la plataforma Canvas, siendo precisadas convenientemente en las

sesiones de clase.

IMPORTANTE: Las actividades susceptibles de evaluación se han diseñado para poder ser adaptadas a un entorno de docencia virtual en función de los escenarios y medidas que dicten las autoridades en materia sanitaria. Por consiguiente, el sistema de evaluación aquí reflejado está asimismo confeccionado para admitir dichos supuestos, no cambiando sus apartados y porcentajes correspondientes.

Las pruebas escritas finales se celebrarán presencialmente, siempre que las autoridades sanitarias lo permitan, de acuerdo con las indicaciones de las autoridades académicas de la Universidad Francisco de Vitoria.

Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionadas conforme a lo establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la universidad.

CONVOCATORIA ORDINARIA

ATENCIÓN: En esta convocatoria será necesario obtener al menos un 5 en cada uno de los apartados de la evaluación.

Pruebas escritas: 50%

Evaluación continua

-Trabajos individuales y grupales: 40% (Proyecto Transversal: 15%)

-Asistencia Y participación activa en clase: 10%

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

IMPORTANTE: El sistema de evaluación se ha diseñado para que el alumno trabaje de una manera regular y constante durante la duración de toda la asignatura. Esto implicará que, para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria, se tendrá en cuenta la regularidad en el trabajo, la asistencia y la participación en clase. Igualmente y de un modo muy especial, el examen y demás actividades de esta convocatoria tendrán el nivel de exigencia que permita confirmar que se han alcanzado los mínimos equiparables a los conseguidos por el alumno que ha trabajado a lo largo del cuatrimestre.

Examen final: 50%

Evaluación continua

-Trabajos individuales y grupales: 40% (Proyecto Transversal: 15%)

-Asistencia Y participación activa en clase: 10%

PARA SUPERAR LA ASIGNATURA EN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA SE CONSERVARÁ LA NOTA OBTENIDA EN LA EVALUACIÓN CONTINUA, SIENDO NECESARIO PRESENTARSE AL EXAMEN Y APROBARLO.

DISPENSA ESPECIAL

Aquellos alumnos que por razones justificadas y excepcionales, previa solicitud en plazo, acreditación y autorización por parte de la Dirección académica, no puedan seguir el desarrollo habitual del curso, tendrán derecho a ser evaluados conforme al siguiente esquema:

Examen final: 60%

Trabajo individual específico: 40%

IMPORTANTE: los alumnos en segunda o sucesivas matrículas deben contactar con el profesor no más tarde de la segunda semana del cuatrimestre para solicitar acogerse a este sistema.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

COLE, J. y SYMES, C. (2017). Western civilizations. Their history and their culture [online en pdf]. London, Norton & Company Inc. Vols. I y II, disponible online.

McNEILL, W.H. (2000). La Civilización de Occidente: Manual de Historia [online en html]. San Juan, Universidad de Puerto Rico, disponible en Google Books.

O'Gorman, K., & Cousins, J. (2010). The origins of hospitality and tourism [online en pdf]. Oxford, Goodfellow Publishers, capítulos disponibles online en la web de la editorial.

Complementaria

Bolchazy, L. (1995). Hospitality in early Rome. Chicago: Ares Publ.

Butler, R., & Russell, R. (2010). Giants of Tourism. CABI.

Chon, K., & Maier, T. (2010). Welcome to hospitality-- an introduction. Clifton Park, NY: Delmar.

CONSEJO ASESOR PARA LA DIVERSIDAD RELIGIOSA (2016). Acoger al forastero. La hospitalidad como deber y actitud espiritual [online en pdf] Barcelona, Generalitat de Catalunya, disponible a través de http://justicia.gencat.cat/web/.content/afers-religiosos/documents/Doc3_CADR_CAST_Acoger_al_forastero.pdf (acceso 4.9.2020).

Escuela Bíblica y Arqueológica de Jerusalén (2009, 4ª ed.). Biblia de Jerusalén [online en html]. Bilbao, Desclée de Brouwer, accesible a través de la biblioteca digital de la UFV en Elibro.net.

García Barrios, A. (2012) Manual para la historia de los viajes en el mundo antiguo y medieval. Ed. Dykinson.

Kardong, T., & Benedictus. (1996). Benedict's Rule. Collegeville, MN: Liturgical Press.

Lashley, C., Lynch, P., & Morrison, A. (2007). Hospitality: a social lens. Oxford: Elsevier.

Walker, J. Introduction to hospitality management. (2013) Pearson.