

Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía
-------------	----------------------

Rama de Conocimiento:	Ciencias
-----------------------	----------

Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno
-------------------	-----------------------------

Asignatura:	Historia de Occidente II
-------------	--------------------------

Tipo:	Obligatoria
-------	-------------

Créditos ECTS:	3
----------------	---

Curso:	2
--------	---

Código:	1454
---------	------

Periodo docente:	Cuarto 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 recoge la andadura temática y cronológica de la asignatura Historia Occidental I para adentrarnos en la época contemporánea y descubrir así cómo los modos de hospedarse y alimentarse de las sociedades contemporáneas occidentales reflejan en buena medida los profundos cambios experimentados desde finales del siglo XVIII hasta nuestros días en el mundo occidental y sus ramificaciones globales.

Se pretende así completar una panorámica orientada a proveer al futuro profesional de una conciencia histórica esencial para comprender y apreciar la significación e importancia de su labor, así como la multitud de referencias precedentes que pueden enriquecer su creatividad y alentar su esfuerzo en el desempeño cotidiano de su trabajo.

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 en la Modernidad.

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, Modernidad y Occidente, desentrañando en qué medida los modos de hospitalidad y hospedaje revelan una identidad cultural reconocible y valiosa, explorando además los puentes de relación con otras regiones geográficas.

Comprender los grandes cambios que han marcado la Modernidad y la Contemporaneidad en Occidente, haciendo hincapié en cómo han impactado en el desarrollo de nuevas formas de ofrecer hospedaje y alimento hasta configurar las estructuras actuales.

Atender al profundo sentido ético, moral y religioso del concepto de hospitalidad, que revela 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 de la asignatura y conexión con Historia de Occidente I

2. La Ilustración y la era de las Revoluciones Atlánticas

- a.Claves del contexto histórico
- b.La emergencia de los Estados-Nación y su impacto en el concepto de hospitalidad al extraño
- c.El nacimiento de la restauración y la gastronomía como disciplina

3.La Era Industrial Moderna

- a.Claves del contexto histórico
- b.Nuevos desafíos para la hospitalidad
- c.La comida como mercancía y el estudio de las dietas

4.El imperialismo contemporáneo

- a.Claves del contexto histórico
- b.La emergencia del turismo “moderno”
- c.El nuevo negocio hostelero y restaurador

5.El convulso siglo XX (1ª mitad)

- a.Claves del contexto histórico
- b.La hospitalidad como un recurso de supervivencia

6.Hacia la actualidad

- a.La antropología del turismo contemporáneo
- b.Hospitalidad y gobernanza global
- c.La posición de España en la segunda mitad del s. XX

7.Reflexiones finales y revisión grupal

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 Problemas:

-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 los albores de la Modernidad hasta la actualidad 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

AROSTEGUI, J., BUCHRUCKER, C. y SABORIDO, J. (2001). El mundo contemporáneo, historia y problemas. Barcelona, Crítica

BAKER, G. (2013). Hospitality and World Politics. London, Springer UK.

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

FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. AND SONNENFELD, A. (Eds) (2000) Food: A Culinary History from Antiquity to the Present (European Perspectives) Penguin (Non-Classics) (original title Histoire de l'alimentation - first published 1996)

SORIA ÁLAMO, J.A. (2010). Historia del Mundo Contemporáneo [online en pdf]. Madrid: Ministerio de Educación de España, disponible en la Biblioteca Digital de la UFV a través de Elibro.

Complementaria

-BRILLAT-SAVARIN (1869). Fisiología del Gusto. Reedición por Ed. Maxtor, Valladolid, de la edición de 1869 de Librería de Alfonso Durán, Madrid.

- CRUZ CRUZ, Juan (2002). Teoría elemental de la gastronomía. Editorial EUNSA. blog <http://regusto.es/>

GRABURN, N.H.H. (1983). "The anthropology of tourism". Annals of Tourism Research, Vol. 10 (1), pp. 9-33, disponible en la Biblioteca Digital de la UFV.

-LLIBRE DEL SENT SOVÍ Llibre de totes maneres de potatges de menjar. Llibre de totes maneres de confits (reedición de la edición de R Grewe)

- MONTANARI, Massimo (1993). El hambre y la abundancia. Historias culturales de la alimentación en Europa.

- TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne. (2009). A history of food. 2nd. Edition. Wiley-Blackwell, Chichester, UK.

-VALLÉS ROJO, Julio. Saberes y sabores del legado colombino.
-VALLES ROJO, Julio. La alimentación en los siglos XVI y XVII
-VALLES ROJO, Julio. Comer con Isabel de Castilla

-WIESEL, Elie. "La noche" en Trilogía de la noche