

## DATOS DE IDENTIFICACIÓN

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

Rama de Conocimiento:	Ciencias Sociales y Jurídicas
-----------------------	-------------------------------

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

Asignatura:	Religiones y Gastronomía
-------------	--------------------------

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

Créditos ECTS:	3
----------------	---

Curso:	4
--------	---

Código:	1470
---------	------

Periodo docente:	Octavo semestre
------------------	-----------------

Materia:	Ética
----------	-------

Módulo:	Disciplinar
---------	-------------

Tipo de enseñanza:	Presencial
--------------------	------------

Idioma:	Castellano
---------	------------

Total de horas de dedicación del alumno:	75
--	----

Equipo Docente	Correo Electrónico
Ángel Barahona Plaza	a.barahona.prof@ufv.es

## DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Esta asignatura trata de relacionar la comida y lo culinario con el origen de la cultura. Habrá un viaje a través del paso de lo crudo a lo cocido a través de las diferentes culturas, religiones, formas y costumbres, las diferentes teorías antropológicas para comprender la relación intrínseca que existe entre el fuego, la comida, la comunidad humana y sus "expresiones sagradas", en torno a una teoría del sacrificio.

Plantea la cuestión religiosa en relación con el significado de la existencia. Esto se hace en dos momentos: primero, se analiza la ruta de búsqueda que el ser humano ha seguido en esta pregunta - planificación, filosofías,

religiones - y, posteriormente, la credibilidad - posibilidad, legitimidad, razonabilidad - de la respuesta cristiana a esa búsqueda : el evento de Jesucristo, su pretensión y su actualidad.

En particular, trata de ver la relación intrínseca entre la gastronomía, la comida y la cocina de diferentes culturas y religiones, y su traducción antro-po-teológica.

## **OBJETIVO**

Para lograr eso, el alumno aprende a respetar diferentes culturas y religiones. Conoce la relación entre cocina y cultura / religión. Comprende la importancia de la comida compartida, la caza, la cocina, en relación con la hominización / humanización y la irrupción de la vida comunitaria, clan, tribal, etc. hasta alcanzar la sofisticación de lo culinario como un modo específico de relación, cultura, identidad..

## **CONOCIMIENTOS PREVIOS**

NO se requieren

## **CONTENIDOS**

- 1.-La dimensión religiosa del hombre.
- 2.-Origen de las religiones. Relación entre la violencia y lo sagrado
- 3.-Religiones del mundo: Religiones antiguas. Religiones de Oriente y Religiones Monoteístas.
- 4- Tabúes, prohibiciones, ayunos y fiestas en torno a la comida.
- 5.-Análisis de caso: el cristianismo. Fiestas y ritos. Diferencias entre la comida ritual y el ágape.

## **ACTIVIDADES FORMATIVAS**



CLASE DE EXPOSICIÓN PARTICIPATIVA  
 SEMINARIOS TEÓRICO-PRÁCTICOS, TALLERES, CONFERENCIAS, MESAS REDONDAS, TRABAJANDO EN PEQUEÑOS GRUPOS PARA PROFUNDIZAR EN CONTENIDOS EDUCATIVOS ESPECIALES, TUTORÍAS INDIVIDUALES Y DE GRUPO  
 APRENDIZAJE BASADO EN PROYECTOS  
 FLIPPED CLASSROOM  
 EVALUACIÓN  
 ESTUDIO TEÓRICO Y PRÁCTICO

## DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
30 horas	45 horas

## 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

Ser capaz de trabajar eficientemente como miembro y como responsable de un equipo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares

Desarrollar hábitos de comunicación actitudinal, oral y escrita

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

Comprender y valorar la influencia de la gastronomía y las artes culinarias en el medio social: familia, comunidades locales y regionales, desarrollo económico, desarrollo social y medios de comunicación

Comprender las relaciones entre la gastronomía y las dimensiones social y religiosa del ser humano

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

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

Ser capaz de trabajar eficientemente como miembro y como responsable de un en equipo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares

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

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;

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

Comprender las relaciones entre las gastronomía y las dimensiones social y religiosa del ser humano

## SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La asistencia a clase es obligatoria. Los criterios utilizados en la evaluación se relacionan con los diferentes medios y metodologías aplicadas en el proceso de aprendizaje del alumno y cubren adecuadamente las diferentes facetas de este proceso de aprendizaje tanto en las áreas cara a cara como fuera de las mismas. El estudiante debe obtener una calificación mínima de 5 tanto en la evaluación continua como en el examen final para aprobar la asignatura. Los sistemas de evaluación son: SISTEMA DE EVALUACIÓN PARA ESTUDIANTES EN PRIMERA MATRÍCULA Los criterios de evaluación y el peso porcentual de cada uno serán los siguientes: 50% EXAMEN FINAL (Calificación mínima requerida para aprobar: 5) 20% TRABAJOS (trabajos de investigación grupales) 10% CLASES, PARTICIPACIÓN Y ASISTENCIA (Incluye participación en los Foros del Aula Virtual) 20% SEMINARIO (Ejercicio individual a partir del seminario sobre El Sacrificio) ESTUDIANTES CON DISPENSA ACADÉMICA. Los criterios de evaluación y el peso porcentual de cada uno serán los siguientes: 70% EXAMEN (Calificación mínima requerida para aprobar: 5) 20% TRABAJO de investigación 10% RESEÑA (una obra de la bibliografía) ESTUDIANTES DE SEGUNDA O SUCESIVAS CONVOCATORIAS: Los alumnos de segunda y sucesiva matrícula podrán elegir entre cualquiera de los dos sistemas anteriores, previo aviso al profesor al inicio del semestre. En convocatoria ordinaria es requisito sacar como mínimo un 5 en evaluación continua y en el examen final. En convocatoria extraordinaria se mantienen calificaciones y pesos de los apartados de evaluación continua y solo se podrá hacer media si la calificación del examen es igual o mayor que 5. Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a los establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la universidad.

## BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

### Básica

Angel Barahona,, El amor en tiempos increíbles Encuentro, Madrid 2023.

Ángel Barahona René Girard, de la ciencia a la fe Encuentro, 2014.

Angel barahona De lo que no se puede hablar Nuevo Inicio, 2017

### Complementaria

Carlos Diaz Manual de historia de las religiones Ecuentro 2005

Mircea Eliade La sagrado y lo profano

René Girard El chivo expiatorio Anagrama 1987

