

Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Gastronomía
-------------	-------------

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

Facultad/Escuela:	Ciencias Jurídicas y Empresariales
-------------------	------------------------------------

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 antropto-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. Religiones de la naturaleza y RELIGIONES mitológicas.
- 2.-Religiones filosóficas: hinduismo, budismo, confucianismo, taoísmo, panteísmo y deísmo. Tabúes, prohibiciones, ayunos y fiestas en torno a la comida.
- 3.- Religiones monoteístas: Islam, judaísmo y cristianismo. Tabúes, prohibiciones, ayunos y fiestas en torno a la comida.
- 4.-El cristianismo como un caso diferencial. Viernes de Cuaresma, fiestas y mesa en el Oeste.
- 5.-El paso de lo sagrado a lo profano: fiesta y carnaval. El paso de lo sagrado a lo santo: de la orgía pagana al ágape cristiano.

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
EVALUACIÓN
ESTUDIO TEÓRICO Y PRÁCTICO

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
30 horas	45 horas
Clases en el aula	o equipo de trabajo
15h actividades complementarias	5h o trabajo de investigación

5h
o Individual / grupo tutorial 10h

8h
o Trabajo Individual en el aula Virtual 30h
o debate en clase sobre textos 2h

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 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 la gastronomía y las dimensiones social y religiosa del ser humano

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación del aprendizaje del alumno debe establecer objetivamente el resultado del proceso de aprendizaje del alumno en relación con la asignatura. 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. En ningún caso, el alumno puede aprobar la materia aprobando un solo examen. El estudiante debe obtener una calificación mínima de 4 de 10 en el examen final para aprobar la materia. 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:

55% EXAMEN
35% TRABAJOS
10% CLASES, PARTICIPACIÓN Y ASISTENCIA

ESTUDIANTES CON DISPENSA ACADÉMICA. Los criterios de evaluación y el peso porcentual de cada uno serán los siguientes:

65% EXAMEN
35% TRABAJOS

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.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA En la convocatoria extraordinaria se aplicará el mismo criterio que en los casos anteriores

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

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

Norman Wrzba, Food and Faith, A theology of Eating, Cambridge University Press, 2011.

Ken Albala, Food and Faith in Christian culture, Columbia University Press, 2011.

Marvin Harris, Bueno para comer, Alianza, Madrid 1994
Vacaciones, cerdos y brujas, Alianza, Madrid 2004.

LACALLE, M. DE, Introducción a la Teología. Editorial UFV, Madrid, 2001.

Michel Onfray, El vientre de los filósofos, R&B, Zarauz, 1996.

Juan Cruz Cruz, Teoría elemental de la gastronomía, Eunsa, Pamplona

Jesús CONTRERAS, Alimentación y religión. Humanitas, Humanidades Médicas, Nº16, Barcelona, 2007.
Filosofía de la Religión:

AA.VV., El sentido busca al hombre: Historicidad y significado de la pretensión de Jesucristo. UFV, Madrid, 2014.

BARRIO, J.M., Antropología del hecho religioso. Rialp, Madrid, 2006.

Complementaria

CAVANAUGH, W.T., El mito de la violencia religiosa, Nuevo inicio, Granada, 2010.

CAVANAUGH, W.T., Imaginación teopolítica, Nuevo Inicio, Granada, 2007.

CHESTERTON, G.K., El hombre eterno, Ed. Cristiandad, Madrid, 2009.

COMISIÓN TEOLÓGICA INTERNACIONAL, El cristianismo y las religiones, en POZO, C. (ed.), Comisión Teológica Internacional. Documentos (1969-1996), Madrid, 1998, 557-604.

CONCILIO VATICANO II, Declaración Nostra Aetate, sobre las relaciones de la Iglesia con las religiones no cristianas, Roma, 1965.

EL CORÁN, versión castellana de Julio CORTES (ed.), Barcelona, 1999.

ELIADE, M., Tratado de Historia de las Religiones, Ed. Cristiandad, Madrid, 2011.

GRONDIN, J., Filosofía de la religión. Herder, Barcelona, 2010.

JONHSON, P., La búsqueda de Dios. Un peregrinaje personal, Planeta, Barcelona, 1997.

KHALIL SAMIR, S., El Islam en el siglo XXI. Una entrevista de Fernando de Haro, Encuentro, Madrid, 2017.
100 preguntas sobre el Islam, Encuentro, Madrid, 2007.

LEWIS, C. S., El diablo propone un brindis y otros ensayos, Rialp, Madrid, 2002.

MARTÍN, B., Breve teología. La religión fundamentada en la Biblia, Palabra, Madrid, 1981.

MARTÍNEZ, J. J., El drama de Jesús, Mensajero, Bilbao, 2006.

MESSORI, V., Los desafíos del católico, Planeta, Barcelona, 1997.

NEWMAN, J. H., Discursos sobre la fe, Rialp, Madrid, 2000.

OTTO, R., Lo santo. Lo racional y lo irracional en la idea de Dios, Alianza, Madrid, 2009.

BIBLIA (versión oficial de la Conferencia Episcopal Española), BAC, Madrid, 2011.

VILLARROEL, C. Relatos de gratuidad. Libros Libres, Madrid, 2013.
YOUCAT, Encuentro, Madrid, 2011.