

Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía		
Rama de Conocimiento:	Ciencias		
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
Santiago Huvelle	s.huvelle@ufv.es
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 antropológico-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

Nota: 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

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 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. En ningún caso, el alumno puede aprobar la materia aprobando un solo examen. 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 (Calificación mínima requerida para aprobar: 5)

20% TRABAJOS (trabajos de investigación grupales, trabajos transversales)

10% CLASES, PARTICIPACIÓN Y ASISTENCIA (Incluye participación en los Foros del Aula Virtual)

20% CUESTIONARIOS y EJERCICIOS DE CLASE (incluye actividades, tareas y cuestionarios del Aula Virtual)

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.

Los exámenes se realizarán de manera presencial siempre que las Autoridades Sanitarias así lo permitan. En caso de no poder asistir presencialmente por las debidas disposiciones sanitarias, los porcentajes y el modo de evaluación y asistencia se mantendrán adaptándolas a la plataforma y los medios virtuales a disposición del alumno (Aula Virtual, Blackboard Collaborate, etc.). En tal caso el profesor dará las indicaciones correspondientes en tiempo y forma.

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 lo establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la Universidad.

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
Vacas, 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, Pamplo
- 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.
- Mircea Eliade, Lo sagrado y lo profano, PAIDOS, Madrid 2018.
- Hahn, Scott, La cena del Cordero: La Misa, el cielo en la tierra (Patmos)

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.

oCien 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.

SOLOVEITCHICK, J.B., The Lonely Man of Faith. Three Leaves Press, 2006. Versión castellana de Julio Hermoso: La soledad del hombre de fe. Nagrela, Madrid 1015.

WUNN, I, Las religiones en la Prehistoria, AKAL, Madrid 2012

MARTÍN VELASCO, J., Introducción a la fenomenología de la religión. Trotta, Madrid 2006.

OTTO, R., Das Heilige. Versión castellana de Fernando Vela: Lo santo. Alianza, Madrid 2009