



INSTITUTO UNIVERSITARIO DE INVESTIGACIÓN
EN ESTUDIOS NORTEAMERICANOS
"BENJAMIN FRANKLIN"

Asignatura	España y su gastronomía
Programa	Study Abroad
Créditos	4.5 ECTS / 3 USA (créditos semestrales)
Horas de clase	45
Horas de estudio fuera del aula	90
Tutorías	Previa cita
Requisitos	Nivel intermedio
Idioma	Español
Tipo de enseñanza	Presencial

PRESENTACIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL CURSO

La gastronomía es reflejo de la identidad cultural de un país. En el caso de España, además, se trata de una industria con un alto impacto económico y social que afecta a uno de los sectores más importantes del país, el turismo.

Este curso está planteado como un viaje cultural y gastronómico por España, con el objetivo de conocer las raíces históricas de la gastronomía española, sus influencias culturales, la internacionalización del concepto y su impacto dentro y fuera del país en la economía y la sociedad.

Los alumnos estudiarán los orígenes gastronómicos y las raíces culturales de la gastronomía de hoy. Asimismo, se abordarán temas de impacto económico y social, la fusión cultural gestada durante siglos, los productos y tradiciones regionales, y el valor de la gastronomía en la alimentación y la salud.

Los alumnos de este curso desarrollarán sus habilidades comunicativas en lengua española y adquirirán los conocimientos culturales necesarios para entender la tradición gastronómica española. Además, en el ámbito profesional le acercará a conocer sectores relacionados con el turismo y la restauración, entre otros.

En definitiva, este curso es una forma de conocer y entender la cultura española para profundizar en ella cuando se visiten distintas zonas del país.

El curso consta de una parte teórica y otra práctica que se desarrollará para alcanzar los siguientes objetivos:

1. Conocer las influencias históricas en la gastronomía española y la fusión de distintas culturas
2. Entender la importancia social de la gastronomía en España degustando diversos sabores
3. Aprender conceptos culturales de España a través de la cocina y la alimentación
4. Relacionar la gastronomía como una industria y su impacto con otros sectores económicos
5. Desarrollar unos conocimientos culturales regionales como herramienta para conocer el país

COMPETENCIAS

En este curso el alumno desarrollará las siguientes competencias:

Competencias generales (CG):

CG1: Habilidad lingüística y comunicativa. El alumno adquirirá vocabulario y practicará la comunicación en lengua española de forma oral y escrita.

CG2: Trabajo en equipo. Los alumnos deberán ponerse de acuerdo para elaborar trabajos de forma conjunta y exponerlos al resto de compañeros.

CG3: Iniciación a la investigación. En el trabajo individual los alumnos aprenderán a hacer una labor de iniciación a la investigación. Se tratarán cuestiones como la selección de fuentes de información y el formato académico en el trabajo escrito y la exposición.

Competencias específicas (CE):

CE1: Interculturalidad. El alumno adquirirá conciencia intercultural por la naturaleza de la gastronomía española y el conocimiento de la formación de la misma a través de la fusión de costumbres, tradiciones y sabores

CE2: Criterio gastronómico. Al finalizar el curso el alumno será capaz de distinguir entre distintos platos, productos y la relación de estos con las regiones de España.

METODOLOGÍA DE LA ENSEÑANZA - APRENDIZAJE

En este curso el profesor será un guía en el aprendizaje del alumno. Se trabajarán las cuatro destrezas comunicativas en las acciones que se llevarán a cabo en clase:

- Escuchar: las charlas del profesor, el taller y vídeos dirigidos
- Hablar: en los debates de clase y las presentaciones orales
- Leer y escribir: se asignarán artículos y capítulos de libro sobre los que se hablará en clase. Los alumnos deberán escribir sus respuestas utilizando el pensamiento crítico

Asimismo, por la naturaleza del curso, los alumnos podrán utilizar otros sentidos como el gusto y el tacto que fomentarán el aprendizaje de los conceptos y los objetivos marcados en el curso.

El alumno deberá aplicar los conocimientos del curso creando sus trabajos y exponiéndolos a sus compañeros. En ese momento se convertirán también en evaluadores de otros trabajos.

PREPARACIÓN PARA CLASE

El alumno deberá traer a clase la tarea asignada de acuerdo con la guía establecida previamente. Se aconseja que el alumno:

- Lea los temas asignados antes de clase
- Reflexione sobre preguntas que pueden dar lugar a debates interesantes
- Tome notas durante las explicaciones y discusiones en clase

Todo esto ayudará a profundizar más y mejor en los conocimientos enseñados en clase.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación se basa en la participación de clase, tanto online como presencial; participación en el taller, trabajo individual, presentaciones, exámenes y tareas.

- **Participación**

Debe ser activa, es de decir, el alumno no solo debe preguntar sus dudas, sino que también debe hacer comentarios y participar activamente en los ejercicios propuestos en clase tanto en grupo como individualmente. Además, el estudiante deberá leer los textos asignados por el profesor y hacer los ejercicios relacionados con el texto. Se espera que el estudiante demuestre madurez y responsabilidad en el aula por lo que los gestos, actitud pasiva como dormir en clase, y tener comportamientos inadecuados en el aula pueden repercutir negativamente en la nota de este apartado.

El porcentaje total de este apartado es de un 20%.

- **Actividades complementarias fuera del aula.**

Se realizarán 2 actividades fuera del aula:

- Visita al mercado. Los alumnos deberán investigar sobre los hábitos alimenticios en la cultura española a través de los productos vendidos en el mercado y la compra de los mismos.
- Visita a lugares de repostería tradicional. Los alumnos investigarán sobre la adquisición de algunos dulces en los conventos de Alcalá de Henares.

El porcentaje total de este apartado es de un 20%.

- **Exámenes.**

Se harán dos exámenes uno a mediados del programa y otro al final. Cada examen abarcará el temario visto hasta el momento. Se responderá a preguntas relacionadas con el contenido de la clase. Se recomienda que los alumnos repasen estos contenidos y ejercicios. Los exámenes tendrán un valor del 15% cada uno y serán acumulativos.

El porcentaje total de este apartado es de un 30%.

Si el profesor detecta copia o plagio en el examen, el estudiante recibirá una nota de cero y no tendrá opción a ningún tipo de recuperación.

El profesor se reserva el derecho de hacer "exámenes sorpresa" cuando lo crea oportuno. Estos exámenes serán siempre al comienzo de la clase y además serán muy breves (cinco minutos más o menos). Se valorarán como una nota más de tarea.

- **Trabajo individual y presentación oral.**

Los alumnos deberán realizar un trabajo individual de investigación y presentarlo posteriormente a sus compañeros.

La exposición tendrá una duración mínima de 10 minutos y máxima de 15.

A cada alumno se le asignará una región de España y unas cuestiones prioritarias para investigar sobre ellas. Deberán realizar una exposición en power point con los objetivos exigidos en el trabajo, esto es, descripción de la región, tradiciones y cultura gastronómicas. Asimismo, los alumnos podrán utilizar los recursos que deseen para su exposición como material audiovisual (vídeos, audios,...), exposición y cata de productos o platos.

Al finalizar la exposición el alumno entregará una copia impresa de la presentación de power point a la profesor.

Todos los compañeros deberán tener una participación activa y evaluarán el trabajo de cada uno a través de un cuadro de evaluación.

El porcentaje total de este apartado es de un 30%.

- **Plagio.**

Los trabajos de investigación deben exponer ideas propias de los estudiantes. El trabajo de otros escritores o expertos utilizado para apoyar las ideas de los estudiantes debe ser citado apropiadamente. La utilización inadecuada de un texto o trabajo de otra persona se considera plagio. Plagiar es una violación de las normas académicas y puede tener como resultado el suspenso del trabajo o incluso de la asignatura para la cual el trabajo fue escrito. En casos extremos puede suponer la expulsión del programa. Las guías para escribir el trabajo adecuadamente las debe proporcionar el profesor.

BAREMACIÓN DE LA NOTA

El baremo de la nota de clase quedará de la siguiente manera:

PARTICIPACIÓN	20 %
---------------	------

ACTIVIDADES	20%
EXAMEN PARCIAL	15 %
EXAMEN FINAL	15 %
PRESENTACIÓN	30%

ASISTENCIA

La asistencia a clase es OBLIGATORIA. Si el alumno se ausenta más del límite permitido (1 ausencia) en el programa de verano, su nota final reflejará un descenso de 10 puntos por cada falta de asistencia que no haya sido excusada mediante justificante médico o por su Director de Programa. Será responsabilidad del alumno preparar individualmente la materia impartida en clase los días en que se ausente.

ALUMNOS CON NECESIDADES ESPECIALES

Los estudiantes con algún tipo de necesidad especial pueden contactar con Antonio Fernández: antonio.fernandezm@uah.es El Instituto Franklin-UAH cuenta con las medidas necesarias para ayudar en sus estudios a aquellos estudiantes que demuestren, por medio de un justificante médico, tener necesidades especiales.

USO DE LA TECNOLOGÍA EN CLASE

La tecnología en el aula es fundamental hoy en día. Ahora bien, si se utiliza de una manera inapropiada puede perjudicar el aprendizaje del alumno. Por ejemplo, comprobar el correo electrónico, chatear con otros usuarios, navegar por la web con propósitos diferentes al contenido de la clase etc... El mal uso de estas herramientas puede distraer a otros compañeros por lo que solamente está permitido tomar notas con el ordenador. Para cualquier otro uso se debe pedir permiso al profesor.

USO DEL AULA VIRTUAL

Esta solo se utilizará en caso de existir un caso de positivo por Covid en la clase, bien de un alumno o bien de la profesora, de modo que se podrán seguir contenidos y clase en directo por streaming.

PROGRAMA DE LAS CLASES

MATERIA DE ESTUDIO	ACTIVIDADES ALUMNO
<p>Presentación del curso</p> <p>Teoría: Tema 1_La importancia de la gastronomía española</p> <p>Caso práctico: La tortilla de patata</p> <p>Entrega de los temas para los trabajos y presentaciones individuales.</p>	<p>Lecturas: Rafael Ansón. "Claves para la gastronomía española".</p> <p>Ejercicio sobre los hábitos alimenticios: "La lista de la compra".</p> <p>Muestra del programa: <i>Con las manos en la masa</i>:</p> <p>https://www.rtve.es/play/videos/con-las-manos-en-la-masa/manos-masa-pure-alubias-besugo-horno-fernando-savater/2504729/</p>
<p>Teoría: Tema 2_Los orígenes de la cocina en la Península ibérica. El imperio romano</p> <p>Caso práctico: el aceite de oliva</p>	<p>Lectura: "Raíces históricas del aceite de oliva: los inicios de su producción en la Península Ibérica"</p> <p>Ejercicio sobre el <i>Garum</i> en la época del Imperio romano.</p> <p>Actividad de investigación sobre el aceite de oliva.</p>
<p>Teoría: Tema 3_La cocina del Al-Ándalus y la Edad Media: las 3 culturas gastronómicas</p> <p>Caso práctico: Visita a un convento de religiosas: las pastas monacales</p>	<p>Lectura: Molina, J. A. <i>La cocina musulmana de Occidente. (Las bebidas en Al-Ándalus) / (Recetario Andalusi)</i>.</p> <p>Cuestionario sobre el legado andalusí en la gastronomía española: investigación y contestar a preguntas.</p>
<p>Teoría: Tema 4_El intercambio entre dos mundos</p> <p>Caso práctico: el chocolate y el queso español</p>	<p>Lectura: Malo Mateo, Marta. "La alimentación en la Edad Moderna".</p> <p>Investigación sobre los orígenes del chocolate, su extensión en Europa y la transformación hasta hoy.</p> <p>Lectura: De la Fuente del Moral, Fátima: "El chocolate: la bebida divina que conquistó Europa".</p>

<p>Teoría: Tema 5_El siglo de Oro y la cocina de Cervantes</p> <p>Caso práctico: "Del cerdo hasta los andares". El jamón ibérico y los embutidos tradicionales</p>	<p>Investigación sobre el auge de algunos alimentos en el s. XVIII. El ejemplo del tomate.</p> <p>Vídeo: La tomatina. https://www.youtube.com/watch?v=D7cLhoC5fal&t=1s</p> <p>Actividad sobre el cerdo ibérico y su impacto en la lengua española y el paladar. Producto de denominación de origen.</p>
<p>Repaso</p> <p>Examen parcial</p>	
<p>ACTIVIDAD FUERA DEL AULA: VISITA AL MERCADO</p> <p>Teoría: Tema 6_La alimentación en el s.XX</p> <p>Caso práctico: las tapas</p>	<p>Cuestionario e investigación sobre los productos alimenticios y los hábitos gastronómicos.</p> <p>Ejercicio de exposición por parejas sobre las tapas. Vídeo sobre las tapas de Jamie Oliver y actividad de investigación sobre su difusión.</p>
<p>Teoría: Tema 7_Dieta mediterránea y regiones gastronómicas.</p> <p>Caso práctico: La interacción de distintos países en la dieta mediterránea</p>	<p>Lectura: Claudia Troncoso "Comidas tradicionales y alimentación saludable: el ejemplo de la dieta mediterránea".</p> <p>Investigación sobre alimentación, nutrición y salud en la dieta mediterránea.</p>
<p>Teoría: Tema 8_Turismo y Gastronomía. Patrimonio nacional</p> <p>Caso práctico: el vino y el enoturismo</p>	<p>Lectura: González San-José et al. "La cultura del vino, motor del desarrollo sostenible..."</p> <p>Investigación sobre el vino en España y el impacto en la economía.</p>
<p>Teoría: Tema 9_La gastronomía española en la era de la Globalización</p> <p>Caso práctico: #MadridFusión</p>	<p>Lectura: "La gastronomía en tiempos de la globalización"</p> <p>Documental: "Un día en el Bulli" (40min)</p> <p>Ejercicio sobre los grandes chefs españoles y los programas televisivos sobre la cocina. Lectura: Manuel Vázquez Montalbán "Las cocinas de España".</p>

Presentaciones Trabajo individual	Presentaciones sobre las regiones de España y sus tradiciones gastronómicas
Examen final	

NOTA IMPORTANTE: Las fechas de las actividades culturales pueden sufrir alteraciones. Las Instituciones a las que está programada la visita se reservan el derecho al cambio de las mismas en función de sus necesidades de agenda o posibles eventualidades administrativas.

BIBLIOGRAFÍA

1. Ansón, Rafael. "Claves para la gastronomía española", en *Cuenta y Razón*, nº 126, 2002, pp. 39-42.
2. De la Fuente del Moral, Fátima: "El chocolate: la bebida divina que conquistó Europa". En *Historia. National Geographic*, 14/10/2019.
https://historia.nationalgeographic.com.es/a/chocolate-bebida-divina-que-conquistó-europa_8139
3. Doncel Fernández, Luis Vicente. "La gastronomía en tiempos de la globalización. Consideraciones sociológicas acerca de la cultura gastronómica." *Turismo gastronómico y enológico*. Varios: Curiel, Sánchez, et al. Madrid, Dykinson, 2015, pp. 121-133.
https://df5kbf1hky40.cloudfront.net/media/e_reader/prints/9788490853177/2022/05/31091100.pdf
4. EUROPAPRESS. "ICEX se alía con la Real Academia de Gastronomía para la promoción internacional de la gastronomía española": <https://www.europapress.es/economia/noticia-icex-alia-real-academia-gastronomia-promocion-internacional-gastronomia-espanola-20210315103823.html>
5. Gil, Enrique Melchor. "Raíces históricas del aceite de oliva: los inicios de su producción en la península Ibérica.", en *The Conversation*, 23/02/2002. <https://theconversation.com/raices-historicas-del-aceite-de-oliva-los-inicios-de-su-produccion-en-la-peninsula-iberica-130725>
6. González San José, María Luisa "La cultura del vino, motor del desarrollo sostenible de las regiones vitivinícolas". *BIO Web of Conferences* 9, 04003 (2017), pp.1-9.
https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/pdf/2017/02/bioconf-oiv2017_04003.pdf
7. KPMG. "Los sectores económicos asociados a la gastronomía representan el 33% del PIB de España": <https://home.kpmg/es/es/home/sala-de-prensa/notas-de-prensa/2019/01/los-sectores-economicos-asociados-a-gastronomia-representa-33-por-cierto-pib-espana.html>
8. Marqués de Ávila, Ángel: "Quesos de España. Tradición, innovación y calidad diferenciada", en *Distribución y Consumo*, nº30, 2014, Vol. 5:
https://www.mercasa.es/media/publicaciones/218/1418837750_Quesos_de_Espania.pdf
9. Rivas, Rosa. "El Celler de Can Roca, número uno de la cocina mundial", en *El País*, 3/05/2013:
https://elpais.com/cultura/2013/04/29/actualidad/1367251909_458440.html
10. Troncoso, Claudia. "Comidas tradicionales y alimentación saludable: el ejemplo de la dieta mediterránea", en *Horiz. Med.* [online]. 2019, vol.19, n.3, pp.72-77.

Películas, vídeos y documentales

"Un día en el Bulli". <https://www.rtve.es/alicarta/videos/otros/dia-bulli-20100925-1956/886753/>

Programa *Saca la lengua* de RTVE sobre las distintas acepciones de la palabra huevo.

<https://www.rtve.es/alicarta/videos/saca-la-lengua/saca-lengua-26-11-11/1259210/>

BIBLIOGRAFÍA ADICIONAL

Recursos utilizados en la preparación de las clases. Los alumnos pueden explorar más información si lo desean en las siguientes referencias bibliográficas:

Libros:

1. Almodóvar, Miguel Ángel. *El hambre en España. Una historia de la alimentación*. Madrid. Oberón. 2003.
2. Long, Janet (coord.). *Comida y Conquista. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2018.
3. Luján, Néstor y Perucho, Juan. *El libro de la cocina española. Gastronomía e Historia*. Barcelona. Tusquets. 2005.
4. Malo Mateo, Marta. *Breve historia de la alimentación. Su transición hasta nuestros días*. Santander. Asociación PONTESANO. 2020.
5. Molina, Juan Antonio. *La cocina musulmana de Occidente: historia de la gastronomía arabigoandaluz*. Sevilla. Ediciones Alfar. 2020.
6. Pérez Samper, María Ángeles. *Comer y beber. Una historia de la alimentación en España*. Madrid. Cátedra. 2019.
7. Valles, Julio. *La gastronomía en tiempos de Cervantes*. Madrid. Lid Editorial. 2017.
8. Vázquez Montalbán, Manuel. *Contra los Gourmets*. Barcelona. Grijalbo-Mondadori. 1975.

Referencias online:

Anónimo, "Historia de la conservación de los alimentos": <http://www.entrepucheros.com/entrega-1%C2%AA-historia-de-la-conservacion-de-los-alimentos/>

Anónimo, "La alimentación española antes y después del descubrimiento de América":

<http://genealogiaegusquiza.blogspot.com.es/2011/08/la-alimentacion-espanola-antes-y.html>

Baguena, Nuria, "Nuevos sabores, el descubrimiento de América",

<https://www.afuegolento.com/articulo/nuevos-sabores-descubrimiento-america/57/>

Díez Huertas, Celia. "¿Cómo se come en España? Un curso de español gastronómico pensado para italianos", en *Actas del XII Encuentro Práctico de ELE del Instituto Cervantes de Nápoles* (2015), Nápoles, Instituto Cervantes, pp.181-189:

https://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/publicaciones_centros/PDF/napoles_2015/18_diez.pdf

KPMG, La gastronomía en la economía española. Impacto económico de los sectores asociados, Enero 2019. <https://assets.kpmg/content/dam/kpmg/es/pdf/2019/01/gastronomia-en-economia-espanola.pdf>

PÁGINAS DE INTERÉS

Real Academia de Gastronomía: <https://realacademiadegastronomia.com/un-pais-de-tapas/>

HABLAMOS SOLO EN ESPAÑOL

En la clase solo vamos a hablar en español. El uso del inglés en la clase impediría la inmersión total del estudiante dentro del proceso de aprendizaje del español. Además, es importante destacar que para poder comprender y disfrutar de la clase te pedimos un esfuerzo adicional de adaptación terminológica con el único fin de familiarizarte con los lenguajes característicos de la materia. Para una mayor comprensión de la clase recomendamos un nivel alto de español.

Este programa está sujeto a cambios