



Instituto Universitario
de Investigación en
Estudios Norteamericanos
“Benjamin Franklin”

ESPAÑA Y SU GASTRONOMÍA

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

La gastronomía es reflejo de la identidad cultural de un país. Este curso está planteado como un viaje cultural y gastronómico por España, con el objetivo de conocer y entender su riqueza y variedad culinaria, así como la especial importancia que tiene la gastronomía en la cultura y en la sociedad española. A través de de la gastronomía los alumnos conocerán aspectos históricos, culturales y sociales de España.

Durante el curso los estudiantes leerán, se informarán, discutirán, expondrán y escribirán sobre la gastronomía española y su repercusión cultural. De este modo se estudiará la diversidad cultural de las principales comunidades españolas, los principales productos de cada región, sus platos más destacados, su historia, sus particularidades regionales, y por supuesto sus recetas.

Finalmente, a través de diversos textos y de informaciones aportadas tanto por el profesor como por los alumnos, se irá construyendo un **mapa gastronómico de España**. Además los alumnos tendrán que realizar una presentación PPT en pareja, acerca de un aspecto gastronómico y una participación individual de forma semanal, en el blog creado para este propósito, acerca de un aspecto gastronómico relacionado con el contenido trabajado en la clase o bien en las actividades fuera del aula. Cada alumno tendrá que colgar el trabajo cada semana en el presente blog, presentando una descripción del aspecto que han decidido desarrollar junto con material visual propio.

El curso se divide en las siguientes partes:

I. Parte teórica:

- 1) Análisis de los aspectos socio-culturales a través de un recorrido histórico.
- 2) Breve introducción a la diversidad gastronómica y cultural de España.
- 3) La importancia del entendimiento cultural en la gastronomía.
- 4) Realización de un mapa gastronómico de España.

II. Parte práctica.

- 1) Actividades fuera del aula:

- Realización de búsqueda y síntesis de información en el aula de ordenadores.
- Realización de recorridos gastronómicos para recoger y posteriormente analizar la información.
- Actividades practicas:
 - ACTIVIDAD TAPAS EN ESPAÑA
 - GASTRONOMÍA EN EL SIGLO DE ORO

Beneficios del curso:

- a) Los alumnos de este curso tendrán una oportunidad única de experimentar la influencia de los acontecimientos históricos en la cultura gastronómica española.
- b) Mayor conocimiento de la cultura española a través de la gastronomía.
- c) Entender la diversidad gastronómica y cultural de España.

OBJETIVOS

- Conocer aspectos históricos, culturales y sociales de España.
- Entender y explicar los conceptos generales sobre la influencia de los acontecimientos históricos a través de la cultura gastronómica.
- Aplicar los conocimientos adquiridos en clase en un contexto real a través de la realización de actividades fuera del aula.
- Adquirir un conocimiento más profundo acerca de la gastronomía como reflejo de la identidad cultural de un país.
- Conocer la diversidad gastronómica en España.
- Apreciar la importancia de la gastronomía en la cultura española.
- Aprender conceptos relacionados con la gastronomía española.

El enfoque de la enseñanza del curso está centrado en el alumno y basado en competencias. En este sentido se debe comunicar a los estudiantes lo que se va a enseñar, cómo se va a hacer, qué es lo que se debe aprender, con qué actividades se cuenta, con qué recursos y cómo se va a evaluar el aprendizaje. Según este apartado en el curso tendrá como objetivo el desarrollo de las siguientes competencias:

Competencia 1.	Mostrar una actitud positiva ante el trabajo en equipo.
Competencia 2.	Desarrollar una capacidad crítica de textos y material audio-visual, analizando el contenido histórico- cultural.
Competencia 3.	Motivación y las actitudes positivas: Mostrar una participación activa tanto en las actividades y ejercicios de clase como en las actividades fuera del aula.
Competencia 4.	Mostrar autonomía e iniciativa personal: los alumnos aprenderán a emprender y desarrollar tanto de manera individual como en

	grupos, presentaciones o artículos.
Competencia 5.	Mostrar una conducta tolerante y respetuosa hacia las opiniones de los demás compañeros.
Competencia 6.	Relacionarse de forma eficaz con todos los participantes de las actividades tanto dentro como fuera del aula.
Competencia 7.	Elaborar pequeños ensayos relacionados con los contenidos de clase.
Competencia 8.	Realizar presentaciones escritas y orales, utilizando distintos medios técnicos.
Competencia 9.	Competencia Pragmática & Intercultural: A través de actividades desarrolladas fuera del aula, los alumnos se sensibilizarán tanto con aspectos de la cultura española a través de su gastronomía. Se establecerá un marco comparativo con su cultura de origen.
Competencia 10.	Competencia comunicativa: se desarrollará la competencia comunicativa a través de actividades de carácter oral que irán enlazadas a la comprensión de textos escritos más allá de los límites de la oración, teniendo en cuenta las relaciones entre los aspectos histórico- culturales y su reflejo en la gastronomía española.

METODOLOGÍA

La metodología del curso busca el desarrollo de las competencias antes expuestas en los alumnos, para ello se utilizará diferentes estrategias metodológicas:

- Clases teóricas presenciales que ofrecerán explicaciones sobre los diferentes conceptos, ideas y teorías relacionadas con la historia y cultura de España a través de la gastronomía.
- El alumno, además de escuchar y analizar la información presentada por el profesor, participará activamente en el aula y en las actividades fuera del aula. Intentará entender los argumentos y teorías y tomará apuntes estructurados de los contenidos más importantes.
- Una participación para el blog de estudiantes del Instituto Franklin- UAH. En el blog, el alumno reflejará su perspectiva personal acerca de los contenidos adquiridos en el aula o sus experiencias fuera del aula acerca de la cultura gastronómica de España.
<http://franklinstudents.com/>
- Realización de una presentación PPT por parejas, comparando algún aspecto de la gastronomía española y la de EE.UU o bien analizando una determinada característica de la gastronomía española regional y su conexión histórico- cultural.

- Examen parcial y final escrito de la parte teórica y aspectos relacionados con los viajes o actividades fuera del aula.
- Lecturas de artículos que el profesor dará a los alumnos y reflexión sobre el tema a tratar.

EVALUACIÓN

La asignatura se evaluará utilizando distintos sistemas, a fin de que todos los estudiantes puedan desarrollar sus capacidades. El trabajo continuado del estudiante será un criterio en el sistema de evaluación. En consecuencia, la evaluación global se basará en la participación de los estudiantes en las sesiones teóricas y prácticas; trabajos y pruebas escritas; la preparación de presentaciones y exposiciones orales y participación en las actividades fuera del aula.

El porcentaje de la calificación que se asigna a cada uno de los apartados del curso quedará de la siguiente manera:

Participación activa en el aula	10 %
Participación Blog	10 %
Realización tareas y lecturas	10 %
Realización trabajos y actividades fuera del aula	10 %
Presentación oral	20 %
Examen Parcial	20 %
Examen Final	20 %

Participación: La nota de participación se otorgará en función de:

- Alta participación: el alumno está siempre preparado para las clases, participa activamente con comentarios o preguntas relevantes que indican su interés, que ha estudiado y se ha preparado.
- Baja participación: el alumno no es activo en clase, está ausente o habla con otros alumnos y no está preparado porque no ha estudiado. No pregunta ni hace comentarios relevantes. No muestra interés. El porcentaje total de este apartado es de un **10%**.

Realización tareas y lecturas: Los alumnos tendrán que realizar diariamente las lecturas o tareas especificadas por el profesor.

El porcentaje total de este apartado es de un **10%**.

Presentación Oral: Este apartado tendrá como objetivo que el estudiante sea capaz de presentar oralmente, utilizando medios técnicos y audio- visuales, algún aspecto relacionado con la historia o cultura española a través de la gastronomía. La nota obtenida se basará en los siguientes aspectos:

- **Contenido y desarrollo:** Presentación bien estructurada que incluya una **introducción** al tema principal. Desarrollo de las ideas de forma coherente para terminar con una conclusión lógica según la investigación que se haya llevado a cabo.

Los siguientes apartados deberán ser incluidos en el PPT:

1. Introducción.
 2. Contexto histórico- cultural.
 3. Características y relación con el contenido de la teoría.
 4. Opinión personal.
- **Lenguaje específico:** El estudiante deberá exponer su trabajo utilizando el vocabulario, conceptos e ideas que se han desarrollado a lo largo del curso.
 - **Lenguaje corporal:** El estudiante debe mostrar un control sobre el contenido del tema y la atención de la clase. Para ello es importante el contacto visual, la entonación y el lenguaje corporal. El estudiante deberá mostrar una actitud eficaz para mantener la atención de la clase.
 - **Medios Audiovisuales:** Utilización de medios audiovisuales para hacer su presentación oral. Se aconseja el uso de *Power Point*, fotos etc. También es importantísimo que el estudiante no lea directamente la información a exponer.

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

Realización trabajos y actividades fuera del aula

El profesor presentará una introducción previa a las actividades fuera del aula y entregará cuestionarios o preguntas a realizar durante o posteriormente a la visita. Las actividades servirán para reflexionar acerca de los contenidos teóricos y su aplicación en las actividades prácticas fuera del aula. El porcentaje total de este apartado es de un **10%**.

Examen Parcial: Se realizará a mediados de curso. El temario incluirá todo lo visto hasta la fecha. El examen consistirá en responder varias preguntas tipo ensayo y tipo test. El porcentaje total de este apartado es de un **20%**.

Examen Final: Se realizará al final de curso y comprenderá todos los temas estudiados desde el examen parcial hasta el final del curso. El examen consistirá en responder varias preguntas tipo ensayo y tipo test.

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

El objetivo de los exámenes es evaluar si el alumno ha adquirido los conceptos, ideas y teorías del curso necesarias para entender, analizar y aplicarlos a casos prácticos y la vida real.

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.

ASISTENCIA

La asistencia es OBLIGATORIA. Si el alumno se ausenta más del límite permitido (**2 ausencias**) durante el programa de otoño y (**1 ausencia**) durante el programa de junio, su nota final reflejará un descenso de **10 puntos** por cada falta de asistencia que no haya sido justificada por el médico o por su director de programa. Será responsabilidad del alumno

conseguir el material que se haya dado en clase y preparar por sí mismo la materia impartida en clase los días en que se ausente.

PROGRAMA DE LAS CLASES	
MATERIA DE ESTUDIO	ACTIVIDADES ACADÉMICAS
<p>Presentación del curso y el programa. ¿Qué es la gastronomía española? Características regionales.</p>	<p>Explicar el programa y los criterios de evaluación Curiosidades sobre España y su gastronomía. Debatir sobre las características de la gastronomía española. Introducción a la gastronomía regional. Tarea: Contestar al cuestionario sobre las diferencias entre la comida española y la comida estadounidense.</p>
ALIMENTACIÓN PRERROMANA.	Participación en un debate en clase.
ALIMENTACIÓN DURANTE LA DOMINACIÓN ROMANA.	<p>Presentación PPT Participación en un debate en clase.</p>
ALIMENTACIÓN DURANTE LA ÉPOCA VISIGODA.	<p>Lectura artículo/ Presentación PPT Participación en un debate en clase Elaborar un resumen común a través de una lluvia de ideas.</p>
<p>ALIMENTACION DURANTE LA ÉPOCA MEDIEVAL PRECOLOMBINA. Tapas y platos principales.</p>	<p>Presentación PPT Lectura artículo Participación en un debate en clase Elaborar un resumen común a través de una lluvia de ideas.</p>
Actividad fuera del aula	Elaboración de TAPAS (los alumnos deberán realizar tapas y contestar un cuestionario elaborado por el profesor)
ALIMENTACION DURANTE EL DOMINIO DE LOS ÁRABES. EL INTERCAMBIO ENTRE DOS MUNDOS.	<p>Lectura artículo Participación en un debate en clase Elaborar un resumen común a través de una lluvia de ideas. Revisión examen parcial</p>
EXÁMEN PARCIAL	
LA ALIMENTACIÓN EN EL SIGLO XVIII, XIX & XX	<p>Lectura artículo Participación en un debate en clase Elaborar un resumen común a través de una lluvia de ideas.</p>
Gastronomía española s.XXI: cocina tradicional y dieta mediterránea	<p>Lectura artículo: “El futuro de la gastronomía en once tendencias” http://www.realacademiadegastronomia.com/escritos_dentro.php?id_escrito=10</p>

Gastronomía española s.XXI: cocina tradicional y dieta mediterránea	Presentación PPT Participación en un debate en clase Elaborar un resumen común a través de una lluvia de ideas.
Diversidad regional y denominaciones de origen.	Lectura artículo Participación en un debate en clase Elaborar un resumen común a través de una lluvia de ideas.
Diversidad regional: hábitos y costumbres gastronómicas.	Lectura artículo Participación en un debate en clase Elaborar un resumen común a través de una lluvia de ideas.
ACTIVIDAD FUERA DEL AULA	Viaje académico: Ruta de los mesones <i>Tarea: Realizar cuestionario y reflexión en el formulario entregado por el profesor</i>
REVISIÓN CONTENIDO PARA EL EXÁMEN FINAL PRESENTACIÓN PPT.	Revisión examen final. Realización de presentaciones PPT.
EXÁMEN FINAL	

NOTA: Este programa está sujeto a cambios. El programa final del curso se entregará el primer día de clase.

BIBLIOGRAFÍA

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

<<http://www.afuegolento.com/noticias/174/firmas/nbaguena/6338/>> Miércoles, 28 de enero de 2009

"La alimentación española antes y después del descubrimiento de América"

<<http://genealogiaegusquiza.blogspot.com.es/2011/08/la-alimentacion-espanola-antes-y.html>> Martes, 2 de agosto de 2011

"Productos del Nuevo Mundo"

<<http://www.campodemarte.com/productos-del-nuevo-mundo.html>>

"Historia de la gastronomía de España"

<http://es.wikipedia.org/wiki/Historia_de_la_gastronom%C3%ADa_de_Espa%C3%B1a>

"Historia de la conservación de los alimentos"

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

"Descubrimiento de América y nuevos alimentos"

<http://www.menjasa.es/blog_esp/2010/06/25/descubrimiento-de-america-y-nuevos-alimentos-i/>

Glosario Gastronómico

<http://www.arecetas.com/glosario_gastronomico/index.html>

Diccionario de cocina

<http://tengolareceta.com/diccionario-de-cocina-glosario-gastronomico-terminos-culinarios-y-tecnicismos-de-cocina/13>>

“La cocina española en la historia del arte”

<http://historiagastronomia.blogia.com/temas/01-historia-arte.php>>

“Escritos Académicos”

Real Academia de la Gastronomía Española

<http://www.realacademiadegastronomia.com/home.php>>

Glosario de términos culinarios:

<http://miscelaneaculinaria.blogspot.com.es/2012/05/glosario-de-terminos-culinarios-en.html>>

“Diccionario de Cocina, Glosario Gastronómico, Términos Culinarios y Tecnicismos de Cocina”

<http://tengolareceta.com/diccionario-de-cocina-glosario-gastronomico-terminos-culinarios-y-tecnicismos-de-cocina/13>>

HABLAMOS SOLO EN ESPAÑOL

En la clase solo vamos a hablar en español. El uso del inglés en la clase impediría tu inmersión total 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 medio en español.