



Proyecto/Guía docente de la asignatura

| | | | |
|--|---|----------------------|---------|
| Asignatura | Historia de la cocina | | |
| Materia | Alimentos | | |
| Módulo | Ciencias de los alimentos | | |
| Titulación | Grado en Nutrición Humana y Dietética | | |
| Plan | 2010 | Código | 45821 |
| Periodo de impartición | 1 ^{er} cuatrimestre | Tipo/Carácter | Op |
| Nivel/Ciclo | Grado | Curso | Segundo |
| Créditos ECTS | 3 | | |
| Lengua en que se imparte | Español | | |
| Profesor/es responsable/s | Victoria Recio Muñoz | | |
| Datos de contacto (E-mail, teléfono...) | victoria.recio@uva.es | | |
| Departamento | Pediatría, Inmunología, Obstetricia-Ginecología, Nutrición-Bromatología, Psiquiatría e Historia de la Ciencia | | |



1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

El Grado en Nutrición Humana y Dietética contempla la relación del hombre con los alimentos en todas sus dimensiones: físicas, químicas, bioquímicas, fisiológicas, microbiológicas, etc. Los alimentos son la base de la vida, pero el hombre, a diferencia de los restantes seres, no solamente se alimenta de ellos, sino que también los cocina. El hombre se alimenta y además prepara sus alimentos bajo la influencia de múltiples factores que conforman la parte que más diferencia al ser humano de los restantes animales: la cocina.

1.2 Relación con otras materias

Fundamentos de Alimentación y Nutrición
Dietética
Alimentación y Cultura
Tecnología Culinaria y gastronomía
Dietoterapia

1.3 Prerrequisitos

No hay





2. Competencias

2.1 Generales

G.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.

CG.1.2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

CG.1.3. Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en Nutrición y Alimentación, así como a la motivación por la calidad.

CG.2.1. Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con Nutrición y hábitos de vida.

CG.2.2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con Nutrición, Alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

CG.8.1. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

2.2 Específicas

CE.1.5. Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.

CE.1.8. Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE1.10. Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.



3. Objetivos

- Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la cocina.
- Comprender el concepto de cocina en las diferentes civilizaciones a lo largo de la historia.
- Comprender e interpretar las fuentes que transmiten información sobre la cocina a lo largo de la historia.
- Identificar los hitos clave en la historia de la cocina y analizar su influjo en el mundo actual.
- Investigar las costumbres culinarias de un periodo histórico a partir de las fuentes documentales.
- Conocer las etapas y los autores más importantes en la historia de la cocina.





4. Contenidos y/o bloques temáticos

Bloque 1: “La cocina en la historia”

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

Introducción a los hitos más importantes de la historia de la cocina. Se trata de dotar al alumno de una serie de conocimientos teóricos básicos para enriquecer la forma de entender la Nutrición desde un punto de vista histórico. Al mismo tiempo, se ofrece al alumno una serie de herramientas que contribuirán a la adquisición de las competencias básicas: trabajo en equipo, mejora de la expresión oral, uso de las TIC, etc.

b. Objetivos de aprendizaje

Identificar los momentos clave en la historia de la cocina y reconocer su importancia en la historia de la Nutrición.

c. Contenidos

1. Las claves de la alimentación renacentista: hacia una nueva cocina.
2. Cocina y alimentación en el Siglo de Oro español.
3. Siglo XVIII: el refinamiento de la cocina.
4. Revolución francesa y popularización de la gran cocina.
5. Cocina y cine.
6. Cocinas del mundo.
7. Street food y globalización.

d. Métodos docentes

Las clases teóricas son lecciones magistrales con participación activa de los alumnos.

Las clases prácticas consisten en: lectura de fuentes documentales, realización de dinámicas de grupo, exposiciones orales, aprendizaje basado en juegos, uso de TIC, etc. relacionadas con la materia impartida.

e. Plan de trabajo

Exposición de los aspectos teóricos básicos y trabajo práctico en el aula con actividades dinámicas.

Los alumnos tendrán que trabajar individualmente y en grupo sobre los contenidos teóricos de la asignatura.

En las clases prácticas se elaborará un blog que recogerá las actividades realizadas.

Prácticas de campo: visita a museo/exposición.

f. Evaluación

Participación en las clases prácticas.

Cuaderno de prácticas/Blog

Prueba escrita.

g. Bibliografía básica

Además de la que se proporcionará durante la impartición de la asignatura:

Flandrin JL. Montanari M. Historia de la alimentación. Gijón: Ediciones Trea; 2004.



Selección de textos y materiales preparados por el profesor.

h. Bibliografía complementaria

Díaz L. La cocina del Quijote. Madrid: Alianza Editorial; 2005
 Luján N – Perucho J. El libro de la cocina española. Gastronomía e Historia. Barcelona: Tusquets; 2003.
 Montanari M. Gusti del Medioevo: i prodotti, la cucina, la tavola. Roma – Bari: Laterza; 2012.
 Pérez Samper, M.A. Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII. Gijón: Trea; 2011.
 Poulain JP – Neirinck E. Historia de la cocina y de los cocineros. Barcelona: Zendera Zariquiey; 2007.
 Ravoire F. – Dietrich A. (dir.) La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge, Caen: CRAHM; 2009.
 Scappi B. Del arte de cocinar: obra del maestro Bartolomeo Scappi: cocinero privado del Papa Pío V. Gijón: Trea; 2004.
 Turner J. Las especias. Historia de una tentación. Barcelona: Acantilado; 2018.
 Valles Rojo J. Cocina y alimentación en los siglos XVI y XVII. Valladolid: Junta de Castilla y León, Consejería de Cultura y Turismo; 2007.

i. Recursos necesarios

Pizarra, ordenador, proyector.

j. Temporalización

| CARGA ECTS | PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO |
|------------|--------------------------------|
| 3 | 14 semanas |

5. Métodos docentes y principios metodológicos

La metodología se adaptará a la realidad del grupo y será flexible para contribuir a que los alumnos alcancen los objetivos propuestos.

6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

| ACTIVIDADES PRESENCIALES | HORAS | ACTIVIDADES NO PRESENCIALES | HORAS |
|---|-----------|---------------------------------------|-----------|
| Clases teórico-prácticas (T/M) | 14 | Estudio y trabajo autónomo individual | 45 |
| Clases prácticas de aula (A) | 14 | | |
| Laboratorios (L) | --- | | |
| Prácticas externas, clínicas o de campo | 2 | | |
| Seminarios (S) | | | |
| Tutorías grupales (TG) | | | |
| Evaluación | | | |
| Total presencial | 30 | Total no presencial | 45 |



7. Sistema y características de la evaluación

| INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO | PESO EN LA NOTA FINAL | OBSERVACIONES |
|---------------------------------------|-----------------------|---------------|
| Prueba escrita final | 40% | |
| Participación en las clases prácticas | 40% | |
| Cuaderno de prácticas | 20% | |
| | | |

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:**
 - Prueba escrita final. Podrán presentarse aquellos alumnos que tengan un 5 en la participación en las clases prácticas y en el cuaderno de prácticas.
- **Convocatoria extraordinaria:**
 - Prueba escrita final. El alumno superará el examen si obtiene un 5 sobre 10.

8. Consideraciones finales