

Destinatario:	Servicio de Ordenación Académica	
Denominación del Módulo (o Materia/Asignatura)	Carácter	
Modulo 1. Ciencias de la Alimentación	<input type="checkbox"/> Obligatorio <input type="checkbox"/> Optativo	
Responsable del Módulo (o Materia/Asignatura) (nombre, filiación y datos de contacto profesional)		
Rafael Moreno		
Duración y fecha inicial y final de realización		7 febrero 2022 -2 marzo 2022.
Requisitos previos (en su caso)		
Licenciatura		
Modalidad de enseñanza		
<input type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> Semipresencial	<input checked="" type="checkbox"/> Virtual
Objetivos, competencias y resultado del aprendizaje		
<p>OBJETIVOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Conocimiento del significado del Patrimonio Alimentario. -Aprender a desarrollar los conceptos vinculados con el Patrimonio Alimentario en campos de conocimiento interdisciplinares. -Reconocer la importancia del territorio para conocer, investigar y desarrollar el Patrimonio Alimentario. -Conocer y manejar las herramientas para el conocimiento y desarrollo del Patrimonio Alimentario. -Desarrollar técnicas de trabajo útiles para diferentes territorios, épocas y culturas. <p>COMPETENCIAS:</p> <p>Básicas Poseer y comprender las claves del Patrimonio Alimentario. Aprender de forma autónoma. Utilizar con solvencia los recursos de investigación. Aplicar al terreno los conocimientos adquiridos. Aplicar criterios éticos y de sostenibilidad.</p> <p>Transversales Garantizar las pautas de consumo y producción sostenibles. Proteger y promover la utilización sostenible de los ecosistemas terrestres.</p> <p>Específicas. Capacidad de visualizar y seleccionar los recursos y herramientas para analizar el Patrimonio Alimentario. Capacidad de diseñar estrategias de análisis del Patrimonio Alimentario.</p>		
Contenidos y bibliografía		
<p>Contenidos:</p> <p>Tema 1. Claves para la construcción de las Ciencias de la Alimentación. Tema 2. Interacción de territorio y cultura como base para la alimentación.</p> <p>Bibliografía: Cruz Cruz, J., <i>Teoría elemental de la Gastronomía</i>, Ansoáin, 2002. Eliot, T. S., <i>La unidad de la cultura europea</i>, Madrid, 2003. Fischler, C., <i>El (h)omnívoro</i>, Barcelona, 1995.</p>		

¹ Deberá cumplimentarse una Guía por cada módulo (o materia/asignatura, en el caso de que el programa de estudios no esté estructurado en módulos).

Goody, J., *Cocina, 'cuisine' y clase. Estudio de sociología comparada*, Barcelona, 1995.
 Harris, M., *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, Madrid, 2011.
 Levi-Strauss, C., *Mitológicas, vols. I-III*, México, 1996.
 Montanari, M., *La comida como cultura*, Guijón, 2004.
 Ortega y Gasset, J., 1928: "La «filosofía de la historia de Hegel», y la historiología", *Revista de Occidente* 56, pp. 145-176.
 -*Historia como sistema*, Madrid, 1971.
 Revel, J. F., *El conocimiento inútil*, Madrid, 2007.
 Simón Palmer, C., *Bibliografía de la Gastronomía y la Alimentación en España*, Madrid, 2003.
 Villegas Becerril, A., *Ciencias de la Gastronomía*, Córdoba, 2019.
Saber del Sabor. Manual de Cultura Gastronómica, Córdoba, 2008.

Número de créditos ECTS 60

- Créditos teóricos: 8
- Créditos prácticos:
- Distribución de horas de trabajo del estudiante:
 - Nº total de horas: 200 h.
 - Clases Teóricas: 16 h. Clases Prácticas:
 - Tutorías Especializadas (presenciales o virtuales):
 - Colectivas: 4 h.
 - Individuales: 4 h.
 - Realización de Actividades Académicas Dirigidas:
 - Con presencia del profesor: 4 h.
 - Sin presencia del profesor: 60 h.
 - Otras actividades (especificar):
 - Intervención en foros: 6 h.
 - Atención de correos y chats: 8 h.
 - Preparación de clases: 80 h.
 - Realización de ejercicios prácticos: 12 h.
 - Exámenes: 2 h.
 - Otros: 4 h.

Cronograma de desarrollo docente

Materia/ Asignatura	Profesor	Nº de ECTS virtuales	Fecha inicio	Fecha final	Horarios
Tema 1. Claves para la construcción de las Ciencias de la Alimentación	Almudena Villegas Rafael Rojas	4	7/02/22	16/02/22	Lunes 17-19 Miércoles 17-19 h.
Tema 2. Interacción de territorio y cultura como base para la alimentación.	Almudena Villegas Ana Belén Gonzalez, Luisa Solano, Beatriz Beltrán	4	21/02/22	2/03/22	Lunes 17-19 Miércoles 17-19 h.

Sistema de evaluación

- Se realizará un sistema de evaluación continuada, basada en tres fuentes principales. En primer lugar, pruebas o ejercicios realizados en el periodo lectivo y durante las clases. En segundo lugar, mediante una evaluación final a través de un examen, un trabajo o ambas cosas. En tercer lugar, se evaluará la participación del alumno durante las clases síncronas, en los debates en foros y chats.

¹ Deberá cumplimentarse una Guía por cada módulo (o materia/asignatura, en el caso de que el programa de estudios no esté estructurado en módulos).

- Se velará para que el el porcentaje de las notas de los ejercicios parciales, sean proporcionales en la calificación final al volumen y tipo de trabajo requerido.

Observaciones

Este primer Módulo representa la base conceptual del Máster y constituye una parte fundamental para su comprensión y desarrollo, por lo que su cumplimentación total será un requisito que tendrá en cuenta el alumno.

En Córdoba, a 25 de Octubre de 2021

Fdo.:

Conforme a lo dispuesto en la legislación vigente en materia de protección de datos de carácter personal (Reglamento (UE) 2016/679, de 27 de abril) le informamos que los datos personales que nos ha facilitado pasarán a ser tratados por la UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ANDALUCÍA como responsable del tratamiento, siendo órgano competente en la materia la Dirección del Área de Gestión Académica (Monasterio Santa María de las Cuevas, C/ Américo Vespucio nº2. Isla de La Cartuja. 41092 Sevilla) ante quien Vd. puede ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, limitación, oposición o portabilidad señalando concretamente la causa de su solicitud y acompañando copia de su documento acreditativo de identidad. La solicitud podrá hacerse mediante escrito en formato papel o por medios electrónicos.

Caso de no obtener contestación o ver desestimada su solicitud puede dirigirse al Delegado de Protección de Datos de la Universidad (rgpd@unia.es; Tfno. 954462299) o en reclamación a la Agencia Española de Protección de Datos a través de los formularios que esa entidad tiene habilitados al efecto y que son accesibles desde su página web: <https://sedeagpd.gob.es>.

Como responsable, la Universidad le informa que exclusivamente tratará los datos personales que Ud. le facilite para dar cumplimiento a los siguientes fines:

a) Gestión académica y administrativa de:

- Participación en procesos de acceso y admisión a las enseñanzas oficiales (Grado, Máster y Doctorado) o de formación Continua de la Universidad Internacional de Andalucía.
- Inscripción y/o matrícula como alumno en cualquiera de las titulaciones oficiales (Grado, Máster y Doctorado), Formación Continua u otras actividades académicas ofrecidas por la Universidad Internacional de Andalucía.
- Participación en convocatorias de becas y ayudas al estudio de la Universidad Internacional de Andalucía, la Admón. General del Estado o la de las Comunidades Autónomas y de otras entidades públicas o privadas.
- Participación en convocatorias de programas de movilidad de carácter nacional o internacional.
- Obtención y expedición de títulos oficiales, títulos propios y otros títulos académicos.

b) Gestión de su participación como estudiante en prácticas y actividades formativas nacionales o internacionales en instituciones, empresas, organismos o en otros centros.

c) Utilización de servicios universitarios como obtención del carné universitario, bibliotecas, actividades deportivas u otros.

La Universidad se encuentra legitimada para tratar estos datos al ser necesarios para la ejecución de la relación jurídica establecida entre Ud. y la Universidad y para que ésta pueda cumplir con sus obligaciones legales establecidas en la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades.

Usted responde de la veracidad de los datos personales que ha proporcionado a la Universidad y de su actualización.

La Universidad comunicará los datos personales que sean indispensables, y nunca en otro caso, a las siguientes categorías de destinatarios:

- A otras Administraciones y organismos públicos para el ejercicio de las competencias que les sean propias y compatibles con las finalidades arriba enunciadas (Así -a modo enunciativo y no limitativo- a Ministerios con competencias en educación y ciencia, a otras administraciones, a otras Universidades o Centros formativos equivalentes para la gestión de traslados, a empresas para la realización de prácticas).
- A entidades bancarias para la gestión de pagos y cobros.
- A organismos públicos o privados en virtud de la celebración de convenios de colaboración o contratos, conforme a lo dispuesto en la legislación vigente en materia de Protección de Datos.
- A los servicios de la propia Universidad que sean adecuados para gestionar la utilización de los servicios universitarios ofertados.

Sus datos de carácter personal se tratarán y conservarán por la Universidad conforme a la legislación vigente en materia de protección de datos, pasando luego a formar parte -previo expurgo- del Archivo Histórico Universitario conforme a lo dispuesto en la legislación sobre Patrimonio Histórico.

La Universidad sólo prevé la transferencia de datos a terceros países en el caso de su participación como alumno en alguno de los programas de formación o becas de carácter internacional. La transferencia se realizará siguiendo las directrices establecidas al respecto por el Reglamento Europeo de Protección de Datos y normativa de desarrollo.

El Servicio de Protección de Datos de la Universidad Internacional de Andalucía cuenta con una página en la que incluye legislación, información y modelos en relación con la Protección de Datos Personales a la que puede acceder desde el siguiente enlace: <https://www.unia.es/protecciondatos>.

¹ Deberá cumplimentarse una Guía por cada módulo (o materia/asignatura, en el caso de que el programa de estudios no esté estructurado en módulos).