GUÍA DOCENTE
2025 - 2026

FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura

Nombre completo	Antropología e Historia de la Restauración Gastronómica
Código	E000012748
Título	Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas
Impartido en	Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria [Primer Curso]
Nivel	Reglada Grado Europeo
Cuatrimestre	Semestral
Créditos	6,0 ECTS
Carácter	Básico
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)

Datos del profesorado

Profesor

Nombre	Almudena Villegas Becerril
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Correo electrónico	avbecerril@comillas.edu

Profesor

Nombre	Eduardo Iglesias Jiménez
Departamento / Área	Departamento de Ingeniería Mecánica
Correo electrónico	eiglesias@icai.comillas.edu

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura

Aportación al perfil profesional de la titulación

La asignatura se enmarca en las bases del conocimiento gastronómico y en el estudio del comportamiento de la historia de la alimentación y su perspectiva sobre la restauración a través de la historia y las distintas civilizaciones. Conocer y comprender la historia de la alimentación, la relación con el comportamiento humano y su desarrollo es una cuestión clave para poder desarrollar correctamente los estudios gastronómicos. La necesidad biológica de la alimentación nos hace susceptibles a sus requerimientos, que se han comportado como auténticos motores de conocimiento en todas las civilizaciones a través de la historia. Se trabajará potenciando la interdisciplinariedad, que fomenta y explica dicho conocimiento.

Prerrequisitos

No existen prerrequisitos específicos, más allá de los que marca el propio Grado.

Competencias - Objetivos

Competencias		
GENERALES		
CG01	Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.	
	RA1	Describe, relaciona e interpreta situaciones y planteamientos sencillos
	RA2	Selecciona los elementos más significativos y sus relaciones en textos complejos.
	RA3	Identifica las carencias de información y establece relaciones con elementos externos a la situación planteada.
CG04	Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico.	
	RA1	Comprende la diversidad cultural y social como un fenómeno humano y como una fuente de riqueza.
	RA2	Muestra interés por el conocimiento de otras culturas.
	RA3	Respeta la diversidad cultural.
CG06	Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía	
	RA1	Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.
	RA2	Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.
CG07	Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía	
	RA1	Analiza su propio comportamiento buscando la mejora de sus actuaciones
	RA2	Se muestra abierto a la crítica externa sobre sus actuaciones
CG10	Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.	
	RA1	Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias.
	RA2	Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes.
CG14	Compromiso ético aplicado a la gestión gastronómica.	
	RA1	Adecua su actuación a los valores propios del humanismo y la justicia.
	RA2	Procura defender los derechos humanos y los valores de la ética medioambiental ante sus compañeros
CG15	Capacidad de comunicación oral y escrita en el entorno gastronómico	
	RA1	Expresa sus ideas de forma estructurada, inteligible y convincente.
	RA2	Escribe con corrección.

	RA3	Elabora, cuida y consolida un estilo personal de comunicación, tanto oral como escrita, y valora la creatividad en estos ámbitos.
ESPECÍFICAS		
CE01	Conocer el origen y evolución de la alimentación y la gastronomía, y sus principales sistemas, procesos y recursos	
	RA1	Comprende los hechos históricos que explican la evolución del ser humano, de la alimentación y de la gastronomía.
	RA2	Distingue las etapas más trascendentes relacionadas con el ámbito de la gastronomía.
	RA3	Identifica los grandes hitos de las variables que intervienen en la alimentación y la restauración gastronómica y reconoce la importancia del diálo┐go existente entre historia y gastronomía.
CE02	Comprender y valorar el papel de la alimentación desde una perspectiva humanista y de ética medioambiental	
	RA1	Conoce el concepto de humanismo, la dialéctica entre razón y valores y el papel de las ideas para el diagnóstico y comprensión de los problemas humanos asociados al medio ambiente.
	RA2	Comprende los impactos ambientales y sociales del actual modelo alimentario y sabe reflexionar con sentido crítico sobre las diferentes opciones y tendencias de consumo que se barajan en el ámbito de la gastronomía.

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

1. ANTROPOLOGÍA SOCIAL Y CULTURAL

1.1 El universo en un plato. pensemos desde la gastronomía

1. Conceptos antropológicos básicos
2. Construcción Social
3. Orden Simbólico
4. Espacio y tiempo
5. Sociedades y Grupos
6. Movimientos Sociales y Culturas gastronómicas

1.2 Bueno para comer, bueno para pensar.

1. Evolucionismo. Salvajes, Bárbaros y Civilizados
2. Taxonomías.
3. Estructuralismo y Materialismo Cultural

1.3 Gastronomía y tecnología: pasado, presente y futuro.

1. Tecnologías y Nuevas Tecnologías.
2. Humanos, Cyborgs y Humanoides

2. HISTORIA DE LA RESTAURACIÓN GASTRONÓMICA

2.1. Presentación. Pensar en Historia de la alimentación como parte de las Ciencias de la Gastronomía.

Sistemas alimentarios y mapas. Sistemas de trabajo.

2.2. Mundo Antiguo y Prehistoria.

1. Prehistoria. De la revolución del fuego a la neolítica.
2. Oriente Medio. Taberneras y reinas. Sentando las bases de la universalidad.
3. Egipto, el principio de una forma de cultivar y comer.
4. Mundo Clásico. Significados de cultura y gastronomía. Diferentes culturas. Concepto de mediterraneidad.

2.3. Mundo Medieval

1. Imperio Bizantino. Los últimos romanos y el gran comercio. Occidente y Oriente.
2. Edad Media Europea. Más luz de la que parecía: vendedores de alimentos agremiados.
3. Edad Media en España. Grandes cortes y nuevos tiempos.
4. El legado andalusí. Muchas formas de comer, el papel de las religiones.

2.4 Mundo Moderno

1. El Renacimiento y su significado en la mesa. Pensamiento, mapas, rutas y especias.
2. América y los alimentos de ida y vuelta.
3. La Europa de los imperios y la primera industria.
4. Producción y cocinas profesionales.

2.5. Mundo Contemporáneo

1. El significado y las consecuencias de la Revolución Francesa. Ilustrados, gastrónomos y restauradores.
2. La cocina burguesa y la transformación de las cocinas campesinas.
3. Las Guerras Mundiales y su impacto en la alimentación europea.
4. Un nuevo mundo. La edad tecnológica y sus desafíos.

METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura

La asignatura se estructura en torno a dos bloques que marcan en su conjunto dos aspectos sustanciales del estudio de la alimentación: la antropología y la historia de la alimentación, que se presentarán por dos profesores diferentes, especializados en cada campo.

Metodología Presencial: Actividades

Se trabajará con mapas de Sistemas Alimentarios, como herramientas básicas para visualizar el conjunto de factores implicados en cada civilización y etapa histórica, con el fin de facilitar la comprensión de los diferentes temas.

Los temas serán presentados por el profesor con apoyo audiovisual, y con participación del alumnado, mediante actividades como breves presentaciones grupales, debates, reflexiones, comentario de lectura de fuentes o documentos secundarios. Se trata, igualmente, de fomentar las capacidades de oratoria y expresión para el alumno.

Estas presentaciones servirán de punto de partida para ampliar los conocimientos mediante la lectura y el estudio de información

complementaria de la bibliografía recomendada como actividad no presencial. A lo largo del desarrollo de la asignatura, los alumnos deberán leer una monografía relacionada con alguna de las cuestiones abordadas en la asignatura, seleccionada de entre una lista proporcionada por el profesor.

Además, se recomendará el visionado de algunos documentales y películas relacionadas con los diferentes temas, que propondrá el profesor. Igualmente, se pondrán a disposición de los alumnos material complementario que servirá de base para poder adquirir el conocimiento y la visión conjunta del desarrollo de la Historia de la alimentación.

Metodología No presencial: Actividades

Se trabajará en actividades no presenciales mediante la lectura y el estudio, que se corresponderán con las recomendaciones respectivas en cada tema. Igualmente, se fomentará el espíritu de investigación, proporcionando para ello las herramientas necesarias en cada caso.

Se mostrará cómo se pueden utilizar los recursos online, y también los peligros y problemática de no ser rigurosos con los portales de acceso, sitios de consulta, etc.

Se desarrollarán labores de investigación histórica con la ayuda de los recursos que se proporcionarán en clase, analizando las ventajas de conocer espacios vinculados con la alimentación según la época del año (lagares y bodegas, producción oleícola, quesera, etc.), vinculando este conocimiento con las fases históricas que se estén desarrollando en clase.

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES		
Clases participativas y expositivas	Exposiciones individuales / grupales	Tutorización
45.00	10.00	5.00
HORAS NO PRESENCIALES		
Estudio personal y documentación	Trabajos individuales / grupales	
45.00	45.00	
CRÉDITOS ECTS: 6,0 (150,00 horas)		

EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El uso de IA para crear trabajos completos o partes relevantes, sin citar la fuente o la herramienta o sin estar permitido expresamente en la descripción del trabajo, será considerado plagio y regulado conforme al Reglamento General de la Universidad.

Actividades de evaluación	Criterios de evaluación	Peso
Examen escrito	La superación de dicho examen constituye un requisito indispensable para la superación de la asignatura. El alumno deberá tener en el examen al menos un 5 (sobre 10) para poder realizar la ponderación de notas. El alumno con nota inferior se considerará suspenso. El alumno dispondrá de dos convocatorias de examen por curso académico.	50 %

	No se guardará la nota del examen, si éste estuviera aprobado -pero no diera la ponderación de notas para aprobar la asignatura-, para una convocatoria posterior. Por lo que se ruega a los alumnos tomen en cuenta la importancia del trabajo durante el curso, para aprobar la asignatura.	
Evaluación continua	Se tendrá en cuenta la asistencia regular y participación y actitud en la clase, respeto por el trabajo común e iniciativa en clase. No se admitirán comportamientos inadecuados para un universitario.	25 %
Test y ejercicios de clase	Realización de ejercicios, test de control de conocimiento, trabajos y presentaciones en torno a las líneas temáticas propuestas. No se admitirán trabajos fuera de la fecha límite de entrega, que será comunicada al alumno con suficiente antelación. Para los alumnos con dispensa de escolaridad (por motivos justificados o por intercambio), se tratará caso a caso de forma conjunta con la dirección.	25 %

Calificaciones

- **Examen escrito (50%)**
- **Evaluación continua (25%)**
- **Test y ejercicios de clase (25%)**

Para los alumnos con dispensa de escolaridad (por motivos justificados o por intercambio), se tratará caso a caso de forma conjunta con la dirección.

Respecto a las faltas de asistencia a clase, las Normas Académicas para estudios de Grado de MACC (aprobadas en JG 24 junio 2025) indican lo siguiente:

Artículo 5

1. La asistencia a clase y a las actividades docentes presenciales, cuya comprobación corresponde a cada profesor, es obligatoria para todos los alumnos. La inasistencia comprobada e injustificada a más de un tercio de las horas lectivas impartidas en cada asignatura, contabilizadas en el período comprendido desde el primer día de clase hasta quince días antes del inicio del período de exámenes, puede tener como consecuencia la imposibilidad de presentarse a examen en la convocatoria ordinaria del mismo curso académico (artículo 93.1 del Reglamento General). En el supuesto de que se aplique esta consecuencia, la pérdida de convocatoria se extenderá automáticamente a la convocatoria extraordinaria. A todos los efectos, se considerará pendiente de cumplimiento la escolaridad obligatoria de la asignatura.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Bibliografía Básica

Kottak, C. P. (2019) *Introducción a la antropología cultural,* Madrid.

Flandrin J. L. & Montanari, M. (eds.), *Historia de la Alimentación*, Guijón, 2016.

Montanari, M., *La comida como cultura*, Guijón, 2004.

Parasecoli, F., Scholliers, P., (eds.) *A Cultural History of Food* (6 vols.) London, 2016.

Pérez-Samper, Mª. A., *Comer y beber. Una historia de la alimentación en España,* Madrid, 2019.

Villegas Becerril, A., *Ciencias de la Gastronomía. Teoría y Método*, Córdoba, 2019.

Bibliografía Complementaria

Harris, M. (2005) *Bueno para comer: Enigmas de alimentación y cultura.* Alianza Editorial, Madrid.

Levi Strauss, C. (2003), *El totemismo en la actualidad*. Fondo de Cultura Económica de España, Madrid.

Bolens, L., *La cocina andaluza, un arte de vivir*, Madrid, 1992.

Bottéro, J., *La cocina más antigua del mundo*, Barcelona, 2002.

Brothwell, D. y Brothwell, P., *Food in Antiquity*, Baltimore, 1998.

Cruz Cruz, J., *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria,* Pamplona, 1991.

Duby, G., Aries, P., *Historia de la vida privada*, Barcelona, 1993.

Fumey, G. y Etchevarría, O., *Atlas mondial des cuisines et gastronomies*, Paris, 2004.

Levi-Strauss, C., *Mitológicas*, 3 vols., Buenos Aires, 2003.

Toussaint-Samat, M., *History of Food,* Cornwall, 2000.

Villegas Becerril, A., *Grandes maestros de la historia de la gastronomía. De Apicio a Julia Child,* Córdoba, 2015.

Luxus Mensae. Sociedad y alimentación en Roma, Valencia, 2021.

La cocina hebrea. Alimentación del pueblo judío en la Biblia, Córdoba, 2023.

- **Recursos**

1. https://realacademiadegastronomia.com/revista/

2. https://realacademiadegastronomia.com/biblioteca-digital-duque-de-ahumada/ (recursos bibliografía española)
3. https://www.historia-en-mapas.com/
4. https://www.foodtimeline.org/
5. https://www.history.ac.uk/library/collections/online-resources/open-access-resources (colecciones y recursos online)
6. https://www.google.com/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=0CDcQw7AJahcKEwi416GgrpGBAxUAAAAAHQAAAAAQAg&url=https%3A%2F%2Fc
7. AI in Food Tech Examples (2022). https://www.youtube.com/watch?v=RhX4eE4uNRE&ab_channel=EyeonTech
8. The Futuristic Farms That Will Feed the World | Freethink | Future of Food. (2020) https://www.youtube.com/watch?v=KfB2sx9uCkI&ab_channel=Freethink
9. AI: THE FUTURE RESTAURANTS | Impact of Artificial Intelligence in Food Service Industry. (2019). https://www.youtube.com/watch?v=dTjuC_nLq8U&ab_channel=BrainjuiceRadar
10. Grunwald, A. (2022) Humanities and the Rise of AI - Anthropology meets AI. https://www.youtube.com/watch?v=DmJ4OHLauJs&ab_channel=UniversityofLuxembourg
11. Drexler, J. (2017). Música e Identidad. https://www.youtube.com/watch?v=C2p42GASnUo&ab_channel=TED
12. Geertz, C (2004). Interview. https://www.youtube.com/watch?v=3dQDx3axrDs&ab_channel=ProfAlanMacfarlane-Ayabaya
13. Douglas, M. (2006). Interview. https://www.youtube.com/watch?v=t3lgS3ACtEk&ab_channel=ProfAlanMacfarlane-Ayabaya
14. Baraño CId, A. (2010) Introducción a la antropología social y cultural: materiales docentes para su estudio. https://docta.ucm.es/entities/publication/eb1a23cc-fa13-4df6-8a4a-230b05cc7ece/full
15. Diccionario de Relaciones Interculturales: diversidad y globalización. Interculturales.
16. Ascensión Barañano, José Luis García, María Cátedra & Marie-José Devillard (coords.) Editorial Complutense, 2007. Madrid https://docta.ucm.es/entities/publication/8adb6a73-da4e-4c92-b908-6558d34e1e83/full